Jahresbericht 2015

des Amtes für Verbraucherschutz

Kreis Mettmann

An der Erstellung dieses Berichtes haben mitgewirkt:

Frau Stangier
Herr Hermann
Herr Dr. Hagelschuer
Herr Rümmler
Frau Hüsch
Frau Klick
und weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes 39

Inhaltsverzeichnis:

1 EINLEITUNG 4

2 DURCHFÜHRUNG DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG 4

2.1 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung 6
2.1.1 Schlachttier- und Fleischuntersuchung 9
2.1.2 Sonstige Aufgaben 10

2.2 Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung 11
2.2.1 Statistik über die Verfahren 2015 11
2.2.2 Betriebskontrollen 13
2.2.3 Besondere Fälle 15
2.2.4 Probenahmen 23

3 VETERINÄRWESEN 24

3.1 Tierseuchenbekämpfung 24
3.1.1 Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung 24
3.1.2 Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs 25
3.1.3 Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann im Jahr 2015 28

3.2 Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte 28

3.3 Tiertransporte 29
3.3.1 Landwirtschaftliche Nutztiere 29
3.3.2 Heimtiere 30

3.4 Tierschutz 31

3.5 Futtermittelüberwachung 35

3.6 (Tier)- Arzneimittelüberwachung 36

3.7 Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe 38

3.8 Umsetzung des Landeshundegesetzes 39

3.9 Tierzuchtberatung 40

3.10 Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen 42

4 DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNGEN 43

4.1 Allgemeines 43

4.2 Amtliche Lebensmittelüberwachung 45
4.2.1 Probenbilanz 45
4.2.2 Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.1992 45
4.2.3 Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen 73
4.2.4 Sonderberichte 73

5 AUSBLICK 76

1 Einleitung

Der Jahresbericht des Amtes für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann stellt die vielfältigen Aufgaben des Amtes dar und gibt einen Einblick in die Tätigkeiten und die Arbeitsergebnisse des Fachbereiches. Der Aufgabenbereich des Amtes lässt sich in die drei Kernbereiche

- Durchführung der Lebensmittelüberwachung
- Veterinärwesen
- Chemische und Lebensmitteluntersuchungen

unterteilen. Nachfolgend werden für den Verbraucherschutz wesentliche oder markante Entwicklungen innerhalb des Kreises Mettmann im Berichtszeitraum sowie wichtige Daten und Fakten beschrieben.

Einen wesentlichen Teil des Berichtes nehmen die Ergebnisse zu den Lebensmitteluntersuchungen ein. Sie sind in der Form eines Zahlenberichtes mit Erläuterungen dargestellt. Die Aufgabe wird innerhalb des Amtes für Verbraucherschutz hoheitlich wahrgenommen. Die Untersuchungseinrichtung des Kreises Mettmann untersucht zusammen mit der Untersuchungseinrichtung der Stadt Düsseldorf als Kooperationspartnerin die amtlichen Proben aus den eigenen Zuständigkeitsbereichen sowie Proben aus der Stadt Mönchengladbach und den Kreisen Neuss, Viersen und Kleve.

2 Durchführung der Lebensmittelüberwachung

Das Lebensmittelrecht gehört zwischenzeitlich zu den Rechtsgebieten, das überwiegend den Rechtsvorgaben der Europäischen Union unterliegt. Hieran wird sich auch in der Zukunft nichts mehr ändern. Ursächlich für diese Entwicklung ist der Europäische Binnenmarkt. Er ermöglicht einen umfassenden Austausch des Warenangebotes. Für den Verbraucher bedeutet dies eine größere Warenauswahl und meist niedrigere Verbraucherpreise durch einen größeren Wettbewerb. Andererseits steigert der umfassende Warenaustausch die Gefahr, Seuchen oder Krankheitserreger auf dem Gebiet der Europäischen Union schneller zu verbreiten. Insoweit sind umfassende Schutzmaßnahmen und -bestimmungen erforderlich, die schnell und effizient greifen und in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union weitest gehend einheitlich anzuwenden sind.

Dabei kommt dem Handel mit Lebensmitteln eine besondere Bedeutung zu. Die Mitgliedsstaaten sind gefordert, einen freien Handel und Wettbewerb zu gewährleisten und abgrenzend die gesundheitlichen und wirtschaftlichen Interessen der Bürger zu schützen. Dies setzt ein effizientes und vor allem konsequentes Handeln bei der Lebensmittelüberwachung voraus. Aufgrund der zunehmenden Technisierung auch des Lebensmittelmarktes werden die Anforderungen in diesem Bereich weiter steigen. Die Tierseuchen und Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre verdeutlichen, dass Schutzmaßnahmen und eine stringente Überwachung der Lebensmittelproduktion, der -verarbeitung, des -transportes und des -angebotes in Supermärkten, Kaufhäusern und der Gastronomie unbedingt notwendig sind. Im Jahr 2015 hat es erfreulicher Weise in Deutschland keine Lebensmittelskandale größeren Ausmaßes gegeben.

Zweck der Lebensmittelüberwachung ist, die Bevölkerung möglichst umfassend vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände zu bewahren. Wesentliche Schutzziele in diesem Sinne sind:

- einen gefahrlosen Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie einen gefahrlosen Genuss von Lebensmitteln zu gewährleisten;

- eine Täuschung oder Irreführung der Verbraucher in Bezug auf Eigenschaften von Lebensmitteln auszuschließen;

- einen ordnungsgemäßen Handel und Wettbewerb sicherzustellen.

Das Lebensmittelrecht ist damit ein wesentlicher Bestandteil des Verbraucherschutzes. Der Verbraucherschutz oder besser formuliert das Recht des Verbrauchers auf einen Schutz im Umgang mit Waren, Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ist ein anerkannt hohes Rechtsgut. Über vielfältige und auch komplexe rechtliche Regelungen sind strenge Vorgaben geschaffen worden, die für die Herstellung, den Transport, den Verkauf und den Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen gelten. Damit diese eingehalten werden, sind wichtige Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher eine durchdachte Verbraucherinformation, eine stetige Lebensmittelüberwachung sowie bei Verstößen konsequent Geldbußen und Strafen auszusprechen.

Dem Amt für Verbraucherschutz kommen hierdurch drei wesentliche hoheitliche Aufgaben auf dem Gebiet der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu:

- die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kontrollieren;

- Missstände zu erfassen und abzustellen;

- Rechtsverstöße zu dokumentieren und über die Bußgeldstelle des Kreises oder durch Anzeigen bei der Staatsanwaltschaft ahnden zu lassen.

Die Lebensmittelüberwachung geschieht dabei im Wesentlichen in drei Schritten:

a) Inspektion von Betrieben und Verkaufsstellen sowie die Entnahme von Proben

Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen oder Kosmetika in Berührung kommen, werden regelmäßig darauf geprüft, ob sie mit diesen gemäß den rechtlichen Vorgaben sach- und fachgerecht umgehen. Hierzu gehört unter anderem, dass Produktionsstätten sowie Lager- und Verkaufsräume durch Lebensmittelkontrolleure in Augenschein genommen und sichtbare Mängel beanstandet werden. Hinzu kommt in der Regel, dass Proben gezogen werden, um Analysen vornehmen zu können, ob auch ein über den Zeitpunkt der Kontrolle hinausgehender einwandfreier Umgang mit den genannten Produkten erfolgt beziehungsweise erfolgt ist.

b) Überprüfung von Proben und Gegenständen durch chemische Untersuchungen

Proben und Bedarfsgegenstände werden in hierfür akkreditierten chemischen Untersuchungsämtern oder integrierten -anstalten überprüft. Durch die (chemische) Analyse der Produkte zeigt sich, ob Hersteller oder Anbieter von Produkten den ihnen obliegenden Sorgfaltspflichten im Umgang mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen nachgekommen sind. Durch die Produktanalyse im Labor können Mängel erfasst werden, die im Rahmen der Kontrolle im Gewerbebetrieb vor Ort nicht erkennbar waren.

c) Mängelbeseitigung und Nachkontrolle

Sowohl die Ergebnisse der Inspektion als auch die der Untersuchungen führen zu einer Mängelbeseitigungspflicht der Gewerbetreibenden. Die Mängelbeseitigung kann innerhalb einer bestimmten Frist meist während des laufenden Betriebes erfolgen. In besonders schwerwiegenden Fällen kann es auch erforderlich sein, den Gewerbebetrieb still zu legen, bis die Beanstandungen ausgeräumt sind. Ein Mangel führt in jedem Fall zu einer Nachkontrolle, die unabhängig von den Regelkontrollfristen erfolgt.

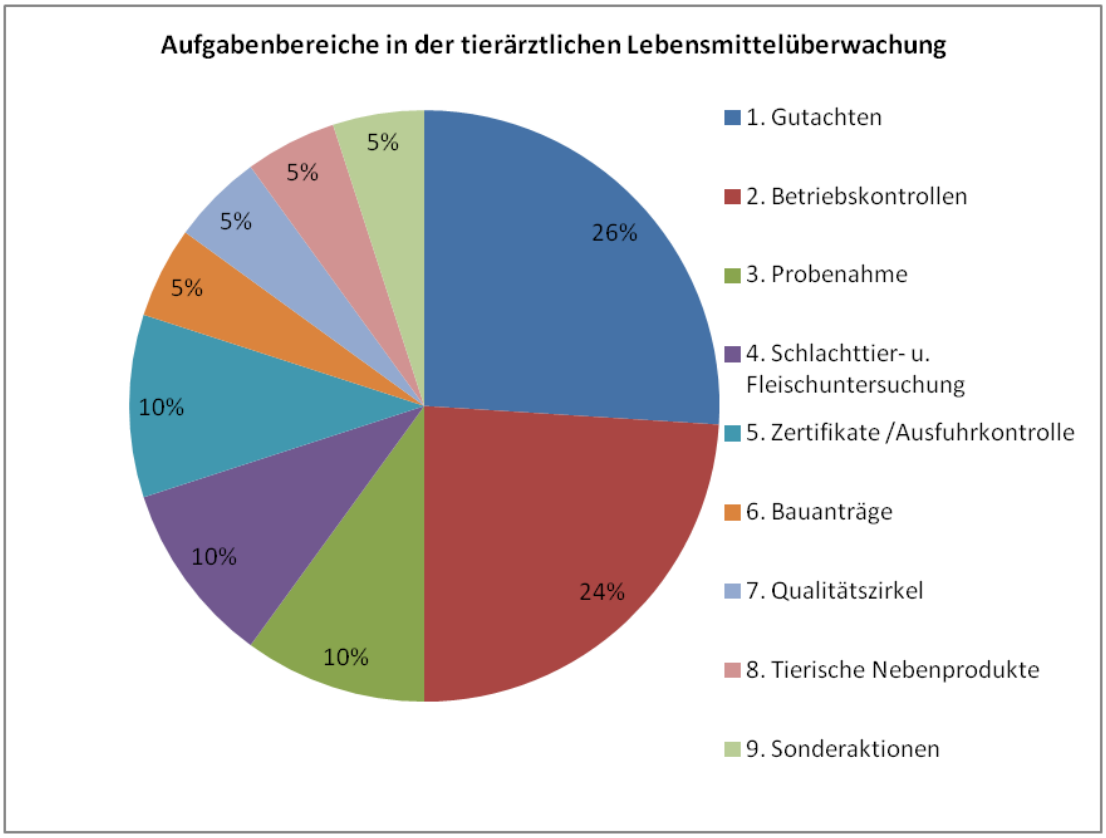
2.1 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung

Zu den Aufgaben des amtlichen Tierarztes in der Lebensmittelüberwachung bei der Kreisverwaltung Mettmann gehört, den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie Fleisch, Eier, Fisch, Milch und Käse nachzuhalten. Zudem sind Exporte abzufertigen sowie Ein- und Ausfuhren zu kontrollieren.

Im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans sind amtliche Proben zu nehmen sowie Schlachttier- und Fleischuntersuchungen durchzuführen. Bei den Schlachtungen zum alljährlich stattfindenden Kurban Bayramfest der muslimischen Mitbürger ist gleichzeitig darauf zu achten, dass tierschutzrechtliche Anforderungen eingehalten werden.

Neben den Tätigkeiten in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung wurden Teilaufgaben 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.

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



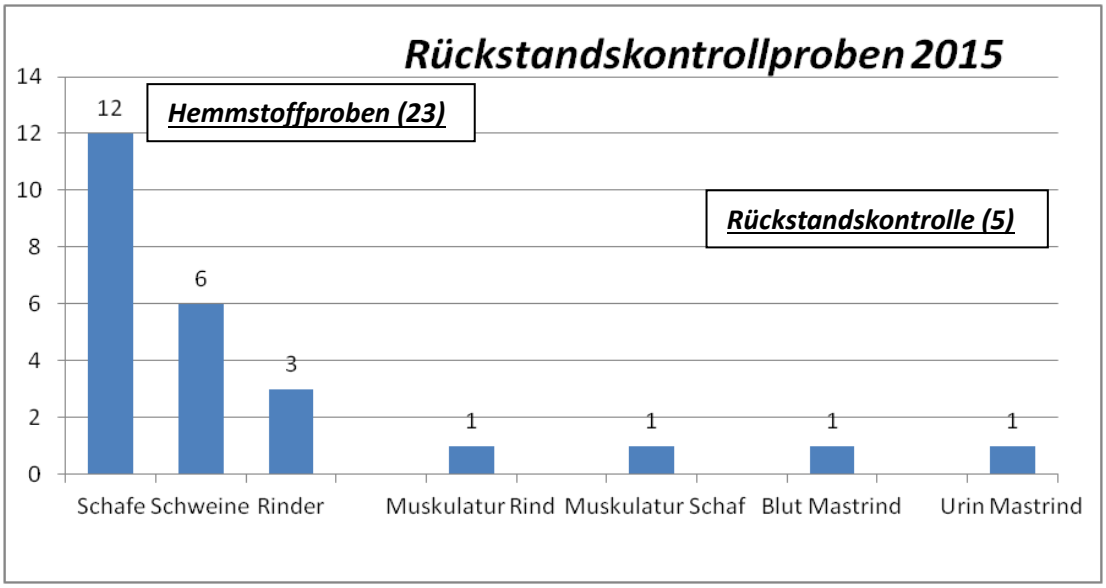
Im Jahr 2015 wurde zu **70 Vorgängen gutachterlich Stellung genommen**: 5 Stellungnahmen bezogen sich davon auf Verbraucherbeschwerden, die im Amt für Verbraucherschutz eingegangen sind. Bei den tierärztlichen Stellungnahmen wurden Befunde im Zusammenhang mit Verbraucherbeschwerden bewertet. Die Untersuchungs-Ergebnisse wurden für den Verbraucher so aufbereitet und erläutert, dass verständlich wurde, ob dessen Feststellungen zutreffend und ursächlich für Erkrankungen waren.

2015 wurden insgesamt **29 Betriebskontrollen** gemeinsam mit den Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren 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 459 Einfuhren** von Unternehmen im Kreis Mettmann, die über das TRACES Datenbanksystem gemeldet worden sind, überprüft. Bei 75% der Einfuhren handelt es sich um Lamm- und Wildfleisch aus Neuseeland, gefolgt von Fischereierzeugnissen aus dem asiatischen Raum und der Türkei.
Darüber hinaus wurden 66 Sendungen zweier international tätiger Unternehmen für den Export nach Malaysia (5), Guatemala (5), Südkorea (25), Südafrika (6), USA (21) und in die Türkei (4) abgefertigt. Hierbei galt es die Einhaltung der Einfuhrbestimmungen für die Produkte tierischer Herkunft in die jeweiligen Drittländer zu überprüfen und amtlich zu bestätigen.

Nach dem jährlich aufgestellten nationalen Rückstandskontrollplan wurden 2015 insgesamt **25** Proben, 3 weniger 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 zur Feststellung von sonstigen Arzneimittelrückständen. Neben den insgesamt 21 Hemmstoffproben, die im Rahmen der Schlachttier- 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 Jahr verteilten Hemmstoffproben, noch bei den Rückstandskontrollproben konnte ein Nachweis von Rückständen erbracht werden.

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



Die Untersuchungspflicht von normal geschlachteten Rindern auf BSE, bisher ab einem Alter von 96 Monaten, ist mit Änderung der Überwachungsverordnung am 21. April 2015 aufgehoben worden.

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. 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 tierschutzrechtlichen 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 24.09. bis zum 25.09.2015 wurden insgesamt 114 Rinder und 413 Schafe geschlachtet. Die an diesen beiden Tagen durchgeführten Schlachtungen entsprechen ca. 19 % der im gesamten Jahr im Kreis Mettmann geschlachteten Rinder und 21 % 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.

Die Verteilung der insgesamt im Kreis Mettmann bei den vier zugelassenen Schlachtstätten im Jahr 2015 geschlachteten Schweine, Rinder und Schafe geht aus der nachfolgenden Tabelle hervor.

Schlachtzahlen Kreis Mettmann 2015

	Tierart							
Monat	Rinder		Schafe		Schweine		Summe	
		HS**		HS		HS	HS	
Januar	31		119		93	5	5	248
Februar	44		102		95	6	6	247
März	61		110		126		0	297
April	37	1	110		107	6	6	260
Mai	26		95		105		0	226
Juni	15		126		131		0	272
Juli	12		83		71		0	166
August	18	2	109		121		2	250
September*)	144 (114/18,71%)		457 (413/21,5%)		105		0	706
Oktober	67		158		107		0	332
November	117	1	199		140	3	4	460
Dezember	23	2	153		98	2	4	278
Summe 2015	595	6	1821	0	1299	22	28	3743
Summe 2014	609	3	1917	11	1181	31	45	3752

*) Kurban Bayram (24.09. – 25.09.) in zwei Schlachtstätten
HS** = Hausschlachtung

Sämtliche an den beiden Tagen zur Schlachtung angemeldeten 114 Rinder wurden einzeln über die HIT-Datenbank hinsichtlich ihres Alters und ihrer Herkunft überprüft.

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, kann die Schlachttier und Fleischuntersuchung wie bisher durchgeführt werden. 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 **1663 Proben**, 10% mehr als im Vorjahr, 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, ortsnah 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. Tieffrierprozess (roher Schinken, Mettwürstchen 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 2015

Monat	Hausschweine	Wildschweine	Sonstige
Januar	198	40	
Februar	101	15	
März	126	7	
April	113	15	
Mai	105	14	
Juni	131	30	
Juli	71	17	
August	121	35	
September	105	37	
Oktober	107	34	
November	143	50	
Dezember	100	48	
Summe	**1321**	**342**	

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 zwei 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 2015 stand die planmäßige Auditierung zur Aufrechterhaltung der Akkreditierung der Außenstelle Hilden als Trichinenuntersuchungsstelle an. Die Auditierung betraf im Speziellen die Anforderungen an das Management und die Technischen Anforderungen der Untersuchung von Fleisch auf Trichinen nach DIN EN ISO/ IEC 17025:2005 und wurde durch die Deutsche Akkreditierungsstelle DAkkS durchgeführt. Im abschließenden Auditbericht wurden von der Prüferin keine Abweichungen festgestellt, so dass der Akkreditierung nichts im Wege stand.
Dieses Audit stellte bei der zu diesem Zeitpunkt herrschenden Personalsituation eine besondere Herausforderung dar, und trotz dieser angespannten Situation konnte das Audit und die Akkreditierung erfolgreich, ohne Mängel abgeschlossen werden.

2.2 Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung

Die Bereiche „Lebensmittelüberwachung“ und „Veterinärwesen“ waren bis zum 10.12.2015 durch die Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH Essen nach DIN EN ISO 9001: 2008 zertifiziert. Nach § 5 Abs. 3 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften ist zur Verbesserung der Transparenz und Nachvollziehbarkeit erforderlich, ein Qualitätsmanagementsystem zu unterhalten.

Aufgrund der Einführung eines Landes-Qualitätsmanagement-Rahmenkonzeptes durch das Land Nordrhein-Westfalen wurde auf die Weiterführung der TÜV-Zertifizierung verzichtet, um keine Doppelstrukturen zu schaffen. In 2015 tagten die Qualitätszirkel und der Steuerungskreis wie in den Jahren zuvor auch. Es wurde ein internes Audit durchgeführt, welches erfolgreich bestanden wurde.

Im Bereich der allgemeinen Lebensmittelüberwachung gab es 2015 wieder besondere Fälle und Aktionen, die mit erhöhtem Aufwand verbunden waren und zu intensiven Überwachungsmaßnahmen geführt haben. Auch war eine Vielzahl an Rückrufaktionen zu überprüfen. Einige dieser Fälle des Jahres 2015 sind unter Ziffer 2.2.3 aufgeführt, um die wichtige Arbeit der Lebensmittelüberwachung und somit die Bandbreite der Aufgaben des Verbraucherschutzes zu verdeutlichen.

2.2.1 Statistik über die Verfahren 2015

Die Tabelle zeigt, dass **559 Vorgänge** im Jahr 2015 zum Abschluss gebracht wurden. Von den in den letzten Jahren in den Tätigkeitsberichten als noch anhängig angegebenen Verfahren sind die meisten Verfahren mittlerweile abgeschlossen. Die durchschnittliche Verfahrensquote für den Zeitraum 2010 bis 2015 liegt bei 621 Vorgängen pro Jahr. Bei Ziffer 2 wird mit diesem Bericht erstmals unter 2.2 die Spalte „Verwarnungen ohne Verwarnungsgeld“ aufgenommen. Diese Daten waren bisher in Ziffer 2.1 enthalten.

	Verfahrensübersicht						
		2010	**2011**	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
1	**Strafverfahren eingeleitet**	**8**	**8**	**3**	**0**	**1**	**0**
	Davon:						
	1.1 Strafbefehle	0	0	0	0	0	0
	1.2 Strafverfahren eingestellt	3	0	1	0	0	0
	1.3 Strafverfahren noch anhängig	5	8	2	0	1	0

2	**Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet**	**81**	**136**	**114**	**92**	**84**	**113**
	Davon:						
	2.1 erlassene Bußgeldbescheide/ schriftliche Verwarnungen	67	114	100	78	44	20
	2.2 Verwarnungen ohne Verwarnungsgeld						43
	2.3 Einstellung durch die Bußgeldstelle	0	1	0	0	2	0
	2.4 noch anhängige Verfahren	14	21	14	14	38	50
3	**Belehrungen/Verwarnungen**	**177**	**195**	**139**	**221**	**107**	**117**
4	**Abgaben an andere Ordnungsbehörden**	**195**	**236**	**242**	**243**	**164**	**177**
5	**Abgeschlossene Ermittlungs-/Überprüfungs- und sonstige Verfahren**	**120**	**111**	**47**	**131**	**89**	**116**
6	**Einstellungen**	**54**	**23**	**23**	**19**	**21**	**15**
7	**Ordnungsverfügungen/ Zwangsmittelfestsetzungen**	**5**	**4**	**3**	**5**	**8**	**8**
8	**Anhörungen zum beabsichtigen Erlass von Ordnungsverfügungen**	**17**	**18**	**4**	**11**	**13**	**13**
	Verfahren insgesamt (Nr. 1-8)	**657**	**731**	**575**	**722**	**487**	**559**

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. Die Zahl der Verfahren in 2015 entspricht in etwa dem Stand des Jahres 2012.

Zu den Zahlen der Statistik ist - wie bei den bisherigen Tätigkeitsberichten - darauf hinzuweisen, dass die Beanstandungszahlen mit den Zahlen der abgeschlossenen Verfahren nicht vergleichbar sind. Aufgrund der notwendigen Ermittlungen und der damit verbundenen Verfahrenslaufzeiten ergeben sich jahresübergreifende Verschiebungen und Verfahrensabschlüsse. Zudem sind Erst-, Nach- und Verfolgsproben sowie gleichartige Beanstandungen zusammengefasst worden. So beinhalten viele Vorgänge, die in der Statistik als ein Fall aufgeführt worden sind, häufig mehrere Beanstandungen. Auch enthalten diese Verfahren Probenbeanstandungen aus den Vorjahren.

Dieser Tätigkeitsbericht umfasst einen Großteil der Fälle, die im Jahr 2015 den überwiegenden Teil der Arbeit der Lebensmittelüberwachung ausmachten. Es ist jedoch wie in den Vorjahren festzustellen, dass die überwiegende Zahl der kontrollierten Betriebe und Einrichtungen aus hygienischer Sicht nicht zu beanstanden war. Kleinere hygienische Mängel konnten direkt vor Ort nach einer mündlichen Belehrung und Ermahnung beseitigt werden. Auch ist die Beanstandung der Lebensmittelproben nicht repräsentativ, da die Probeentnahmen überwiegend gezielt erfolgten. Nach den Feststellungen der Lebensmittelüberwachung des Kreises Mettmann war der Verbraucherschutz im Jahr 2015 nur in wenigen Fällen tatsächlich beeinträchtigt.

Im Jahr 2015 gingen **173 Verbraucherbeschwerden**, die weitere Überprüfungen erforderlich machten, bei der Lebensmittelüberwachung ein. Die Verbraucherbeschwerden führten je nach Sachlage dazu, dass umgehend Proben beim Verbraucher abgeholt, amtliche Probeentnahmen oder Sofortmaßnahmen in den Geschäften oder Betrieben durchgeführt oder erforderlichenfalls die zuständigen Überwachungs-

behörden unterrichtet wurden. Durch die Verbraucherbeschwerden gingen bei der Lebensmittelüberwachung wertvolle Hinweise auf Missstände sowohl im Einzelhandel als auch in Herstellerbetrieben ein. Dabei standen Beanstandungsgründe wie Insektenbefall, Verderb oder Fremdkörper im Vordergrund. Zum Teil wurden auch gesundheitliche Beeinträchtigungen (Übelkeit, Erbrechen usw.) nach dem Genuss von Lebensmitteln vorgetragen. Ein Zusammenhang mit den verzehrten Lebensmitteln konnte jedoch in keinem Fall nachgewiesen werden.

Verbraucherbeschwerden, Berichte über Betriebskontrollen und die Ahndung von Verstößen, die sich aus den Sachverständigengutachten zu Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, Kosmetika und Bedarfsgegenständen ergeben, werden im Amt für Verbraucherschutz von den Beschäftigten der Verwaltungsabteilung bearbeitet. Dies gilt auch für Beanstandungsvorgänge, die von auswärtigen Behörden übersandt werden, weil Verantwortliche im Kreis Mettmann ihren Geschäftssitz haben.

Im Jahr 2015 war der Erlass von **acht schriftlichen Ordnungsverfügungen** erforderlich. Darüber hinaus kam es zu 13 schriftlichen Anhörungen zu dem beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen.

Wie schon im Bericht 2014 ausgeführt wurde, hat das Land Nordrhein-Westfalen die gemäß § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) bestehende Pflicht ausgesetzt, Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften zu veröffentlichen. Die Verfassungsmäßigkeit des § 40 Absatz 1a LFGB wird von einigen Verwaltungsgerichten in Frage gestellt. Die Vorschrift wurde bisher nicht neu gefasst, sodass in 2015 keine Verfahrensänderung erfolgt ist.

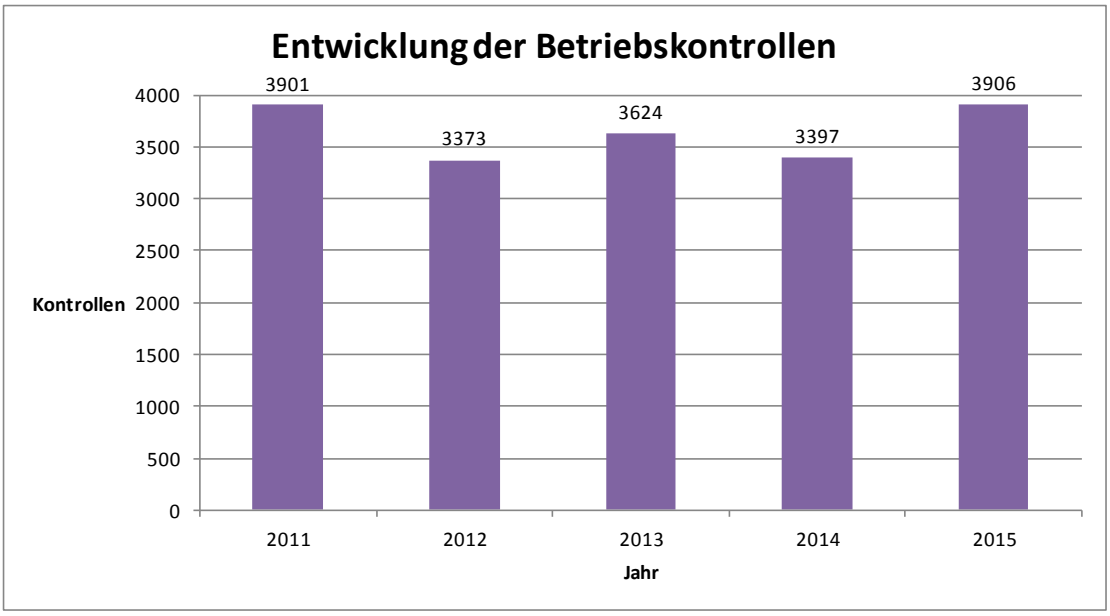
Im Jahr 2015 wurde für den Bereich des Lebensmittelrechtes das Widerspruchsverfahren wieder eingeführt. Vier Widersprüche gegen Maßnahmen wurden in 2015 erhoben. Über die Widersprüche entscheidet das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen. Nach einer Bearbeitungszeit von acht Monaten wurde von dort bisher ein Widerspruch zu Gunsten des Kreises zurückgewiesen.

2.2.2 Betriebskontrollen

Im Jahre 2015 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren insgesamt **3.906 Betriebskontrollen** durchgeführt. Die Betriebskontrollen umfassten Hersteller, 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:

2011 : 3.901 Betriebskontrollen
2012 : 3.373 Betriebskontrollen
2013 : 3.624 Betriebskontrollen
2014 : 3.397 Betriebskontrollen
2015 : 3.906 Betriebskontrollen



Die zehn Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure des Kreises wurden bei ihren Tätigkeiten von einem amtlichen Kontrollassistenten unterstützt. Je nach den Erfordernissen wurden die Betriebskontrollen gemeinsam mit lebensmittelchemischen oder tierärztlichen Sachverständigen durchgeführt.

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 überprüft. Die Betriebskontrollen beinhalteten auch die Überprüfung vorhandener Getränkeschankanlagen. Hierbei war sowohl die Hygiene zu überprüfen, als auch, dass von den einzelnen Bestandteilen einer Getränkeschankanlage Lebensmittel nicht nachteilig beeinträchtigt werden.

Im Jahr 2015 kam es zu **einer Betriebs- oder Verkaufsbeschränkung**. Wurden bei den Betriebskontrollen geringfügige Verstöße festgestellt, wurden die Gewerbetreibenden von den Lebensmittelkontrolleuren mündlich belehrt. Bei umfangreichen Verstößen wurden von den Kontrolleuren mündliche Anordnungen getroffen, damit die Mängel in einem angemessenen zeitlichen Rahmen abgestellt werden konnten. 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 mündlichen Anordnungen wurden zur Dokumentation in einigen Fällen auch noch einmal schriftlich bestätigt. Dass die angeordneten Maßnahmen innerhalb der Gewerbebetriebe auch umgesetzt wurden, wurde von den Lebensmittelkontrolleuren überwacht.

Neben den Anordnungen zur Gefahrenabwehr gehört die Ahndung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen zu den Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung. So wurden aufgrund der festgestellten Verstöße **113 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet** (siehe hierzu auch Ziffer 2.2.1). Bei Verstößen, die noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2015 ist in **210** Fällen ein **Verwarnungsgeld** erhoben worden, wodurch insgesamt 9.130 Euro festgesetzt wurden.

Neben den Betriebskontrollen war in 2015 die Kontrolle von Märkten, Heimatfesten, sonstigen Veranstaltungen und von Transportfahrzeugen ein weiterer Überwachungsschwerpunkt. Im Rahmen der auf den Straßen durchgeführten **Transportfahrzeugkontrollen** wurden **114 Fahrzeuge** kontrolliert. Bestandteil der Fahrzeugkontrollen sind auch die Anlieferungskontrollen bei den Betrieben. Bei 81 Fahrzeugen kam es zu Beanstandungen. Aufgrund dessen wurden zwei Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet sowie insgesamt 14 Verwarnungen mit oder ohne Verwarnungsgeld ausgesprochen. In den meisten Fällen reichte es allerdings aus, die Verantwortlichen wegen nur kleinerer Mängel mündlich zu belehren.

Weiterhin waren **im Rahmen der Konzessions- und Baugenehmigungsverfahren** Betriebe zu überprüfen, zu denen die Lebensmittelüberwachung als Kreisordnungsbehörde eine fachliche Stellungnahme abzugeben hat. Das Genehmigungsverfahren führen die kreisangehörigen Städten durch, Im Jahr 2015 waren **272** Anträge durch die Kontrolleure zu bearbeiten. Neben der Prüfung der Antragsunterlagen und der Besichtigung der Betriebe war in vielen Fällen auch die individuelle Beratung der Gewerbetreibenden Bestandteil dieser Aufgabe. Soweit erforderlich, wurden weitere Sachverständige eingebunden.

Für die Durchführung zusätzlicher amtlicher Nachkontrollen bei Beanstandungen oder Überprüfungen von Rückrufaktionen sowie Abhilfemaßnahmen (wie Sicherstellungen und Anordnungen zur Mängelbeseitigung) der Lebensmittelüberwachungsbehörde werden nach einer EU-Verordnung Gebühren erhoben.

In 2015 wurden **585 Nachkontrollen und 8 Kontrollen mit der Anordnung und Durchsetzung von Abhilfemaßnahmen in einem Volumen von rund 73.900 Euro** durchgeführt. 17 zusätzliche amtliche Kontrollen bezogen sich auf die Entnahme von Nachproben. In 43 Fällen erfolgten sogenannte Rückrufkontrollen. Dabei wurde von den Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren überprüft, ob die von den Firmen veranlassten oder behördlich angeordneten Rückrufaktionen erfolgreich durchgeführt wurden. Der Gebührenanteil für **Rückrufüberwachungen** betrug **rund 3.000 Euro**.

Insgesamt belief sich das Gebührenaufkommen in 2015 auf rund 92.000 Euro. Neben kleineren Gebühren für die Ausstellung von Zertifikaten oder ähnlichen Amtshandlungen wurden in 2015 noch rund 17.700 € Gebühren für Nachkontrollen aus dem Jahr 2014 haushälterisch wirksam. In den überwiegenden Fällen wurden Mängel fristgerecht beseitigt oder den angeordneten Maßnahmen unverzüglich Folge geleistet, um einer wiederholten gebührenpflichtigen Kontrolle zu entgehen. Das Instrument der Gebührenpflicht hat sich insofern bewährt.

Ein Hauptschwerpunkt der Lebensmittelüberwachung bleibt indes, die Betriebe zu beraten und zu informieren, um kostenpflichtige Beanstandungen nicht erforderlich zu machen.

2.2.3 Besondere Fälle

Auch im Jahr 2015 hat es Fälle gegeben, die über die üblichen kleineren Beanstandungen bei planmäßigen Betriebskontrollen hinaus gegangen sind. Über zwei der in diesem Bericht aufgeführten Fälle wurde schon im vergangenen Jahr informiert. Hier waren die weiteren Entwicklungen innerhalb dieser Betriebe leider so, dass bei einer Kontrolle erneut teils schwerwiegende Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Vorgaben festgestellt wurden. Dass sich die Darstellungen für das Jahr 2015 auf Bäckereien konzentrieren, ist zufällig.

Im Mai 2015 wurde in einer Großbäckerei eine Plankontrolle durchgeführt, bei der es in der Vergangenheit schon Beanstandungen gegeben hatte und die zuletzt bei einer Plankontrolle im August 2014 auffällig geworden war.

Schon bei dieser Kontrolle sind massive hygienische und bauliche Mängel festgestellt worden. So wurden beispielsweise Fliesenschäden, Verunreinigungen in den Produktionsstätten, an den zur Warenherstellung genutzten Geräten und den sanitären Anlagen sowie Verkotungen durch Mäuse und sonstiger Schädlingsbefall beanstandet. Backwaren mussten zum Schutz der Verbraucher zurückgerufen und vernichtet werden. Erst nach vier Nachkontrollen konnte ein lebensmittelrechtlich einwandfreier Zustand der Produktionsstätte festgestellt werden.

Bei der Kontrolle im Mai 2015 zeigte sich, dass die Belehrungen und ein Ordnungswidrigkeitenverfahren gegenüber der Betriebsleitung nicht nachhaltig gewirkt haben und sich die Betriebsstätte wiederum in einem nicht ordnungsgemäßen Zustand befand. Im Rohstofflager, im Sauerteigraum, in der Kommissionierung und in derzeit nicht aktiv genutzten Betriebsräumen fand sich Mäusekot. In der Konditorei und im Kühlhaus war der Boden teilweise stark verschmutzt. Der Gesamteindruck der Betriebsstätte war zwar besser als bei der Plankontrolle 2014, insgesamt aber nach wie vor nicht akzeptabel.

Aufgrund der festgestellten und gravierenden hygienischen Mängel wurden Geschäfts- und Betriebsleitung per Ordnungsverfügung aufgefordert, eine Grundreinigung des gesamten Betriebes sowie Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung durchführen zu lassen.

Für die Anordnung aller Maßnahmen und drei notwendige Nachkontrollen wurden Gebühren in Höhe von fast 1.250 Euro festgesetzt. Darüber hinaus wurden gegen die Verantwortlichen des Betriebes erneut Bußgeldbescheide im insgesamt vierstelligen Bereich erlassen. Ein Ordnungswidrigkeitenverfahren ist noch nicht abgeschlossen.

Der Betrieb hat mittlerweile seine Produktionsstätte im Kreis Mettmann aufgegeben. Es zeigte sich, dass erhebliche Investitionen erforderlich gewesen wären, um die Betriebsstätte in einen Zustand zu bringen, der eine aus lebensmittelrechtlicher Sicht einwandfreie Produktion zugelassen hätte. Insoweit ist nunmehr dieser für die Lebensmittelüberwachung intensive Fall abgeschlossen.

Mitte des Jahres erreichte das Amt für Verbraucherschutz eine Verbraucherbeschwerde, in der sich der Beschwerdeführer über eine schwammige Ablagerung in einer Apfelsaftpackung beschwerte. Die schwammige Ablagerung war am zweiten Tag aufgefallen, nachdem die Packung geöffnet worden war.

Der zuständige Mitarbeiter der Verwaltungsabteilung stellte bei der Bearbeitung der Beschwerde fest, dass der Hersteller den gleichen Saft unter verschiedenen Namen in verschiedenen Lebensmitteldiscountern und anderen Handelsketten vertreibt und dies die dritte Beanstandung innerhalb eines Zeitraumes von sechs Monaten war.

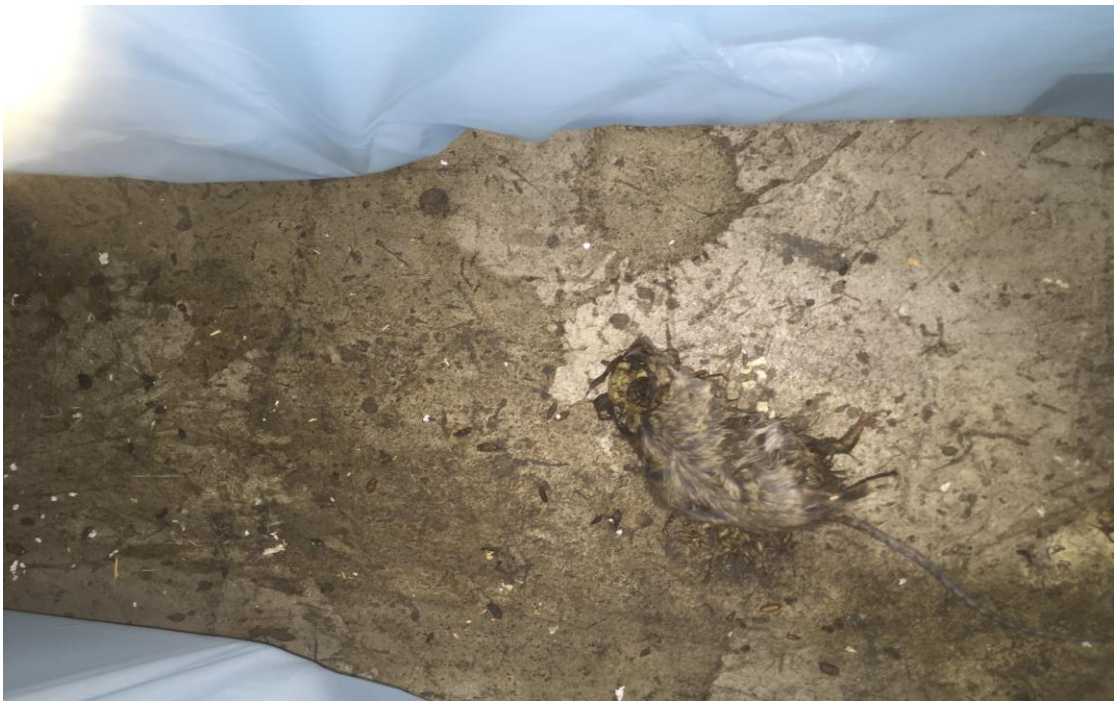
Die Untersuchung der Probe im Labor führte zu dem Ergebnis, dass es sich um ein Schimmelpilz-Mycel handelte, das nach der Beurteilung des Lebensmittelchemikers den Saft ungenießbar machte. Der Gutachter wies dabei ausdrücklich darauf hin, dass genau solch ein Schimmelpilz nun zum dritten Mal in diesem Apfelsaft dieses Herstellers festgestellt wurde.

Aufgrund dieser Feststellungen übermittelte die Verwaltungsabteilung im Amt für Verbraucherschutz die Untersuchungsergebnisse an die für den Safthersteller zuständige Verwaltungsbehörde. Dabei wurde auf die Zusammenhänge mit den beiden bereits übermittelten Verwaltungsvorgängen hingewiesen. Das dortige Amt wurde gebeten, auf der Basis der Untersuchungsergebnisse weitere Ermittlungen aufzunehmen und gegebenenfalls ein Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren einzuleiten. Ein endgültiges Ergebnis wurde von der ermittelnden Behörde bisher nicht mitgeteilt.

Der Fall zeigt, dass Verbraucherbeschwerden grundsätzlich ernst zu nehmen sind und im Amt für Verbraucherschutz auch genommen werden. Möglicherweise trägt die Beschwerde dazu bei, einen Produktionsfehler beim Hersteller des Saftes ausfindig zu machen und abzustellen.

Im Juli 2015 wurde im Rahmen einer routinemäßigen Plankontrolle eine Großbäckerei aufgesucht, über die im Jahresbericht 2014 bereits berichtet worden war. Schon damals wurden bauliche und hygienische Mängel festgestellt, deren Beseitigung erst über ordnungsbehördliche Maßnahmen, eine vorübergehende Betriebsstillegung sowie Ordnungswidrigkeitenverfahren gegen die Handlungsverantwortlichen abgestellt werden konnten. In 2014 waren neben sonstigen Verunreinigungen vor allem ein extremer Schädlingsbefall und eine damit verbundene Verkotung der gesamten Betriebs- und Produktionsstätten auffällig.

Bei der Kontrolle im Juli zeigte sich ein erschreckendes Bild. Schon im Zugangsbereich bei den Rolltoren zum Wareneingang und Warenausgang wurden erhebliche Ansammlungen von Mäusekot vorgefunden. Da die Rolltore nicht dicht schließend waren, begünstigten sie den ungehinderten Zulauf von Schädlingen in die Produktionsstätten. Dementsprechend zeigte sich, dass das gesamte Hochregallager mit seinen neun Regalreihen stark mit Mäusekot verunreinigt war. Auf den Paletten wurden Lebensmittel gelagert, die – soweit Verpackungen beschädigt waren – ebenfalls mit Mäusekot verunreinigt waren. An einigen Stellen im Hochregallager wurden verendete Mäuse und Materialansammlungen gefunden, die Mäuse zum Nestbau nutzen. Der Zustand des Lagers war ekelerregend.



Fast zu einer Randnotiz wurde bei diesem Gesamteindruck, dass Lebensmittel verdorben oder verunreinigt waren, die zur weiteren Verarbeitung vorgesehen waren. Verpackungen, die beim Transport beschädigt wurden, ermöglichten Schädlingen einen ungehinderten Zugang zu den Lebensmitteln. Teilweise waren Verpackungen auch von den Nagetieren angefressen worden. In einer Kilopackung Dinkelkerne war beispielsweise über das Sichtfenster der Verpackung erkennbar, dass der Inhalt mit Mäusekot verunreinigt ist. Lebensmittel wurden teilweise ohne Schutzverpackung auf Flächen gelagert, die mit Mäusekot verunreinigt waren. Wegen des starken Schädlingsbefalls wurde zur weiteren Betriebskontrolle eine tierärztliche Sachverständige hinzugezogen.

Auch in anderen Betriebsräumen wurde Mäusekot entdeckt. Zudem wurden teilweise starke Verunreinigungen des Bodens, der Produktionsmaschinen und der Backformen festgestellt. An verschiedenen Stellen im Produktionsbereich hatten sich Pharao-Ameisen, Motten und Fruchtfliegen angesiedelt. Eine angemessene Basishygiene für einen Lebensmittelbetrieb war nicht erkennbar. Beim Tiefkühlhaus belegte die Temperaturdokumentation, dass die Lebensmittel über sechs Tage zu warm gelagert wurden und damit die Kühlkette unterbrochen war. Maßnahmen, um diese Mängel abzustellen, wurden vom Unternehmen jedoch nicht getroffen.

In einem ersten Schritt ordneten die Lebensmittelkontrolleure die umgehende fachgerechte Vernichtung der nicht ausreichend gekühlten sowie der offenen und durch Nager unbrauchbar gewordenen Lebensmittel an. Gleichzeitig wurden eine Grundreinigung der gesamten Betriebsstätte und eine Wiederaufnahme von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen gefordert. Für den Fall, dass diese Vorgaben nicht umgesetzt und nachgewiesen werden, wurden Zwangsmaßnahmen angedroht.

Es entstand der Eindruck, dass die Betriebsleitung aus eigenem Antrieb heraus nicht gewillt oder in der Lage ist, den Betrieb im Einklang mit den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu führen. Daher wurde in einem zweiten Schritt per Ordnungsverfügung aufgegeben, ein Qualitätsmanagement nach den HACCP-Grundsätzen für den Wareneingang, die Lagerung von Lebensmitteln, die Reinigung und Desinfektion, die Schulung des Personals, das Schädlingsbekämpfungsmonitoring und die Instandhaltung der Betriebsstätte einzuführen und durchzuführen. Für den Fall der Zuwiderhandlung wurden Zwangsmaßnahmen angedroht. Das Verfahren zu diesen Maßnahmen ist derzeit noch nicht abgeschlossen. Sollten diese Maßnahmen nicht zu einer grundsätzlich anderen Betriebsführung beitragen, werden weitere und gegebenenfalls tiefgreifende ordnungsbehördliche Maßnahmen zu prüfen sein.

Für die Kontrollen wurden Gebühren in Höhe von rund 1.600 € erhoben. Zudem wurden gegen die Betriebsführung Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, die allerdings noch nicht abgeschlossen sind.

Im November 2015 wurden von zwei Lebensmittelkontrolleuren bei einer Plankontrolle in einer Bäckerei nicht nur hygienische, sondern auch lebensmittelrechtliche Mängel festgestellt. Im Bereich der Verkaufstheke wurden Waren auf unzureichend gereinigten Präsentationsflächen angeboten. Zudem wurden im Bodenbereich eines Untertischschrankes Bleche gelagert, die nicht gereinigt waren. Auf dem untersten Blech waren bereits Mottengespinste zu erkennen. Darüber hinaus waren Zubereitungsflächen, der Kaffeeautomat oder beispielsweise die Tür zum Kühlhaus so verschmutzt, dass sich bereits Dreckkrusten gebildet hatten. Es wurde deutlich, dass erforderliche regelmäßige Reinigungen nicht durchgeführt wurden und das in der Filiale eingesetzte Personal in Bezug auf hygienische Anforderungen nicht oder nicht ausreichend geschult war.

Verschmutzungen mit alten Produktverkrustungen im Bereich der Ausgussdüsen der Kaffeemaschine

schleimige Verschmutzungen der Untertischkühlung / Kühlrippen mit Verschmutzungen und Schwarzschimmel

Erschwerend kam hinzu, dass mit Lebensmitteln nicht sach- und fachgerecht umgangen wurde. Im Kühlhaus fanden sich Lebensmittel – unter anderem Eier – bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten war. Die Lebensmittel waren nicht mehr geeignet, sie in einem weiteren Produktionsprozess zu verarbeiten und in Verkehr zu bringen.

Portionsbutter, um 10 Monate überlagert

Paprika mit dunklen Überlagerungsspuren

Bei Lebensmitteln, die einer konstanten Kühlung bedürfen, war die Kühlkette unterbrochen. Teilweise wurden sie auch noch unhygienisch gelagert. Im Lagerbereich neben dem Kühlhaus wurde beispielsweise ein Eimer mit Käseraspeln aufbewahrt, der nach Herstellerangaben bei maximal +7 Grad Celsius hätte aufbewahrt werden müssen. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden auf der Belegstation für Brötchen ein Camembert und rohe Schinkenwürfel auf der Arbeitsfläche gelagert. Eine Temperaturmessung ergab, dass die Kühlkette bei all diesen Lebensmitteln bereits so lange unterbrochen war, dass diese Raumtemperatur angenommen hatten. Abgerundet

wurde die Mängelliste durch Donauwellen mit Buttercreme, die in der allgemeinen und nicht in der Kühltheke zum Verkauf angeboten wurden.

Transportwagen für Brötchengärträger

Seifenspender am Handwaschbecken

Die Lebensmittelkontrolleure ordneten umgehend an, dass ein wirksamer Reinigungsplan erstellt, die Lagertemperatur der Waren eindeutig dokumentiert und eine Wareneingangskontrolle durchgeführt wird. Die Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten war, wurden im Beisein der Lebensmittelkontrolleure von einer Beschäftigten des Betriebes freiwillig entsorgt. Zudem wurde eine Grundreinigung der Betriebsstätte angeordnet und eine Nachkontrolle angekündigt.

Wegen der vielfältigen Verstöße gegen geltendes Recht wurde gegen den Betriebsinhaber ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Dieses war Ende 2015 noch nicht abgeschlossen.

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 2015 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren 2.633 Plan-, Verdachts- und Verfolgsproben (= amtliche Proben) entnommen. Die Probeentnahmen erfolgten in Einzelfällen auch in Zusammenarbeit mit lebensmittelchemischen und tierärztlichen Sachverständigen. Außerdem wurden 36 Verbraucherproben zur Untersuchung angenommen oder von den Lebensmittelkontrolleuren bei den Verbrauchern abgeholt. Insgesamt ergaben sich damit **2.668 Probenahmen** (Vorjahr: 2.691 Proben).

Von diesen Proben wurden 1.977 Proben in der hiesigen Untersuchungseinrichtung oder beim Kooperationspartner Düsseldorf untersucht. Davon wurden 232 Proben beanstandet. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Ziffer 4.2 dieses Berichtes aufgeführt. 691 Proben wurden zur Untersuchung zum Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA RRW) in Krefeld gebracht. Davon wurden 68 Proben beanstandet.

Nach § 3 des Strahlenschutzvorsorgegesetzes (StrVG) sind die Länder verpflichtet, unter anderem Lebens- 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 2015 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 stichprobenweise durchgeführte Monitoring entdeckt werden, sofort wieder eliminiert werden können. Hierzu gehören Leukose, Brucellose, BHV-1 (Bovines Herpes-Virus), BVD (Bovine Virus-Diarrhoe), Tuberkulose, BSE, Aujeszkysche Krankheit, Salmonellose und in Abhängigkeit von der aktuellen Gefährdungslage ein Aviäre Influenza-Monitoring bei Wildvögeln oder Wirtschaftsgeflügel.

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

- in den Rinderbeständen auf Leukose, Brucellose, BHV-1, und BVD (darüber hinaus werden im Rahmen der Fleischbeschau 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 2015 folgende Bescheinigungen ausgestellt:

Schlachtrinder	**1**
BHV-1 Bescheinigungen für Landwirte	**73**
Rinder-Union-West-Bescheinigungen BHV-1 und Leukose / Brucellose	**13**
Rinder-Union-West-Bescheinigungen BVD	**7**
Fleischrinderherdbuch-Bescheinigungen	**4**
Wanderbescheinigungen Bienen	**25**

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 2015:

Leder einer Schuhfirma	**62**
Tierseuchenerregerbestandteile einer Firma	**44**

Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Genehmigungen für Tierschauen in 2015:

Geflügelausstellungen	**6**
Hundeausstellungen	**18**
Katzenausstellungen	**1**

3.1.2 Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs

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

Von großer Bedeutung ist die möglichst frühe Erkennung von Krankheitserscheinungen in Tierbeständen.
Der Tierhalter wie auch der betreuende Hoftierarzt ist 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 2015

Im August 2015 wurde bekannt, dass in einem See in Ratingen ein Fischsterben bei Karpfen eingesetzt hat. Über eine Untersuchung eines Kiemens konnte der Koi-Herpesvirus diagnostiziert werden. Der Virus ist für Karpfen hoch ansteckend und daher eine anzeigepflichtige Tierseuche. Der Virus ist für Menschen ungefährlich. Allerdings sind mit dem Virus infizierte Karpfen kein verzehrbares Lebensmittel mehr. Ein Kontakt mit dem Wasser oder infizieren Fischen setzt eine umfassende Desinfektion der Angelausstattung und der Bekleidung voraus. Gefangene Fische müssen entsorgt werden und dürfen wegen der hohen Ansteckung nicht in andere Gewässer eingebracht werden.

Aus diesem Grund wurde das Angeln verboten, Kontrollen durch Parkaufseher angeordnet sowie Merkblätter an Zoofachhändler und Angelvereine verschickt, damit die Seuche eingedämmt werden kann. Diese Maßnahmen wurden für die Dauer von mindestens einem halben Jahr angeordnet und halten noch an. Erst Ende des Frühjahr 2016 kann durch eine erneute Kontrollprobe festgestellt werden, ob die Tierseuche erfolgreich bekämpft wurde oder ob eine weitere Verlängerung der Maßnahmen geboten ist.

Meldungsverpflichtung von Tierbestandsdaten durch den Tierhalter

Die Tierseuchenbekämpfung setzt eine umfassende Datenerhebung voraus. Diese erstreckt sich über die Registrierung der landwirtschaftlichen Betriebe, die Kennzeichnung von einzelnen Tieren bis hin zur Erfassung ihrer Handels- und Transportwege. Zu melden sind nach den Vorschriften der Viehverkehrsverordnung (ViehVerkV) folgende Tierarten: Einhufer, Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel und Bienen. Die gemeldeten Tierzahlen im Kreis Mettmann in Jahr 2015 stellen sich wie folgt dar:

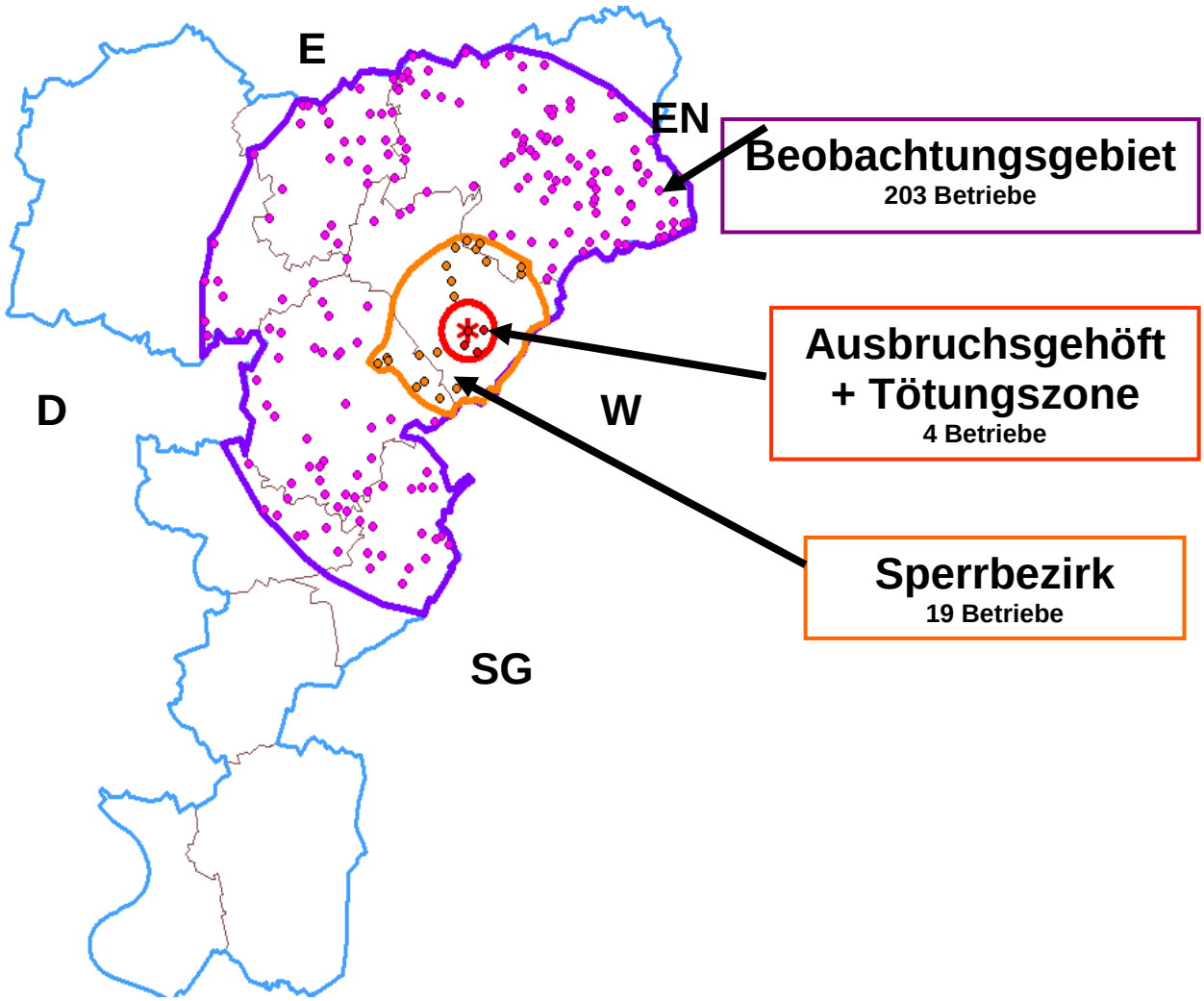
Aktuelle Nutztierbestände im Kreis Mettmann 2015

Tierkategorie	Betrieb	Anzahl der Tiere
Rinder	**99**	**4386**
Schafe	**152**	**1430**
Ziegen	**61**	**207**
Schweine	**33**	**1817**
Geflügel	**413**	**104692**
Einhufer	**400**	**4894**
Bienenvölker	**231**	**1539**
Gehegewild	**5**	**70**

Die Schutzmaßregeln, die im Seuchenfall angeordnet werden, sowie die Meldeverpflichtung 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 2015

Um zukünftig autark von Liegenschaften der kreisangehörigen Städte agieren zu können, wurden im Jahr 2015 die Planungen konkretisiert, den zukünftigen Umbau des Kreisbauhofes zu nutzen und dort ein kreiseigenes Tierseuchenlogistikzentrum zu etablieren. Der Antrag zum Umbau des Kreisbauhofs konnte gestellt werden und 2016 ist mit einer Beendigung der Baumaßnahme zu rechnen.

3.2 Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte

Die Tierkörperbeseitigung ist eng mit der Tierseuchenbekämpfung verknüpft. Um Mensch, Tier und Umwelt zu schützen, müssen Tierkörper, Tierkörperteile und tieri-

sche 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, gemäß 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 2015 sind für den Kreis Mettmann allein für die Entsorgung landwirtschaftlicher Nutztiere Kosten i. H. v. ca. **16.000 €** angefallen. Aufgrund einer Änderung der Rechtslage, nach der sich die Tierhalter stärker an den Entsorgungskosten beteiligen müssen, konnten die Kosten für den Kreis Mettmann an dieser Stelle gesenkt werden.

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 in 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 Datenbank-

systems (**TRACES**-**TRA**de **C**ontrol and **E**xpert **S**ystem), 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 2015 wurden folgende Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt:

Pferde	**72**
Rinder	**2**
Geflügel	**5**
Schafe	**3**

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 2015 wurden **18** Befähigungsnachweise ausgestellt. Außerdem wurden zwei Zulassungen nach der Viehverkehrsverordnung für den Transport von Geflügel erteilt.

3.3.2 Heimtiere

Das Reisen von Heimtieren innerhalb der EU sowie die (Wieder-) Einreise von Heimtieren aus Drittländern in die EU werden durch internationales Recht geregelt. Ziel ist es, eine Einschleppung und Verbreitung der Tollwut zu verhindern.
Zu diesem Zweck erscheinen die Tierhalter mit ihrem Tier im Untersuchungsraum des Amtstierarztes. Nach eingehender Untersuchung wird entschieden, ob die Tiere geeignet sind, die Reise anzutreten und hierfür werden im Heimtierausweis das Untersuchungsdatum sowie die Gültigkeit des ausreichenden Tollwutimpfschutzes attestiert.
So erschienen in der Abteilung Veterinärwesen im Jahr 2015 insgesamt **33** Tierhalter mit ihren Tieren, für die ein entsprechendes Gesundheitszeugnis ausgestellt wurde.

3.4 Tierschutz

Über **341** 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 Tierhaltungsverboten mit Fortnahmen von Tieren notwendig.

Im Jahr 2015 mussten **zwei Hunde, zwei Orangehaubenkakadus und sechs Hühner** fortgenommen und anderweitig pfleglich untergebracht werden.

Ein Verfahren wurde mit begründetem Verdacht einer Straftat an die jeweiligen Staatsanwaltschaften zur Ahndung weitergeleitet. **Acht** Ordnungswidrigkeitenverfahren wurden eingeleitet und in **einem Fall** durch ein Tierhaltungsverbot die Haltung einzelner oder aller Tierarten gänzlich untersagt.

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 ihnen nicht jeder Besitzer bieten kann.
Nicht selten haben die Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen aber auch mit Nachbarschafts-Streitigkeiten zu tun – zum Beispiel, wenn es um einen krähenden Hahn geht. In solchen Fällen reicht es oft, den Besitzer zu bitten, den Stall zum Beispiel am Wochenende nicht schon um sechs Uhr morgens zu öffnen. So konnten etwa 80 % der **341 Tierschutzanzeigen** allein durch das Einschalten des Amtes

erledigt werden, ohne weitergehende ordnungsbehördliche Maßnahmen einleiten zu müssen.

Der Tierschutz ist aber auch zu beachten, wenn es um die Schädlingsbekämpfung geht. Hier hat das Amt für Verbraucherschutz in 2015 ordnungsrechtlich einen interessanten Fall aufgegriffen.

Vom Amt für Verbraucherschutz der Stadt Düsseldorf kam der Hinweis, dass ein im Kreisgebiet ansässiger Online-Shop Klebefallen für Wirbeltiere zum Verkauf anbietet. Die Falle ist mit einem Duftstoff versehen, der Nager anzieht. Diese laufen in die Klebefalle und bleiben dort hängen. Die Tiere können sich von der Klebefläche nicht befreien, so dass sie verdursten und qualvoll verenden. In der Hoffnung, der Falle zu entkommen, beißen die Tiere sich Extremitäten ab. Der Einsatz einer solchen Falle würde der Sondergenehmigung des zuständigen Veterinärbereiches bedürfen. Wegen des intensiven Leidens der Tiere, die unter derartigen Bedingungen verenden, kann eine solche Genehmigung unter Tierschutzaspekten allerdings nicht erteilt werden.

Da sich der Betreiber des Online-Shops trotz Beratung und Hinweis auf die Qualen für die Tiere nicht freiwillig bereit erklärte, die unterschiedlichen Klebefallen für Wirbeltiere aus dem Angebot zu nehmen, wurde schließlich eine Ordnungsverfügung erlassen. Darin wurde untersagt, die Klebefallen weiter anzubieten und zu verkaufen. Zudem war sich dazu zu äußern, welche Planungen zu den Lagerbeständen beste-

hen. Für den Fall der Zuwiderhandlung oder der Auskunftsverweigerung wurden Zwangsgelder angedroht.

Parallel hierzu ermittelte die Verwaltungsabteilung im Amt für Verbraucherschutz über das Internet weitere Anbieter dieser Klebefallen für Wirbeltiere. Die zuständigen Verbraucherschutzämter aus den Bereichen, in denen die Anbieter ihren Betriebssitz hatten, wurden unverzüglich über das nicht mit dem Tierschutz in Einklang stehende Warenangebot informiert. Sie wurden gebeten, in eigener Zuständigkeit ordnungsbehördlich einzuschreiten.

Nachdem festgestellt worden war, dass der im Kreis Mettmann ansässige Online-Shop-Anbieter – entgegen anderslautender Aussagen – die Klebefallen nicht aus seinem Angebot herausgenommen hat, wurden die angedrohten Zwangsgelder festgesetzt. Gleichzeitig wurden neue, deutlich höhere Zwangsgelder angedroht, wenn der Verkauf der Klebefallen fortgeführt wird. Aufgrund nachfolgender Vollstreckungsmaßnahmen konnten von dem Gewerbetreibenden 6.000 € Zwangsgeld beigetrieben werden. Dies führte schließlich auch dazu, dass der Online-Händler den Verkauf der Klebefallen für Wirbeltiere einstellte.

Der Veterinärbereich hatte im Jahr 2015 wieder verstärkt gegen die illegale Einführung von Tieren aus dem Ausland zu kämpfen. Hier sind an erster Stelle Hunde zu nennen, bei denen keine ausreichende Impfung der Tiere gewährleistet ist. Die Tiere sind oftmals verwurmt oder aufgrund unzureichender Pflege anfällig. Vielen Hunden merkt man die Beeinträchtigungen nicht an. Krankheiten treten erst dann auf, wenn die Hunde bei den neuen Besitzern sind. Größte Gefahren – auch für den Menschen – gehen von Hunden aus, die nicht oder nicht fachgerecht gegen Tollwut geimpft sind. Deutschland gilt als tollwutfrei, so dass hier regelmäßig Quarantäne-Maßnahmen und Nachimpfungen anzuordnen sind.

Im September ereignete sich ein Fall, der innerhalb des Amtes für Verbraucherschutz so noch nicht aufgetreten und der Zeitgeschichte geschuldet ist. Eine Flüchtlingsfamilie wurde in einer Erstaufnahmeeinrichtung des Kreises samt einer Hündin aufgenommen. Obwohl der ausgestellte Hundepass nicht europäischen Standards entsprach, ließ sich erkennen, dass es sich bei der Hündin um das Tier handelt, für das der Pass ausgestellt ist. Dokumente, aus denen sich Impfungen des Tieres oder sonstige Schutzmaßnahmen ergaben, konnten die Hundehalter nicht vorlegen.

Abgerundet wurde diese an sich schon besondere Situation dadurch, dass die Hündin bei der Durchreise in Österreich vier Welpen geboren hatte, für die es keinerlei Dokumente gab. Unter normalen Umständen hätten die Tiere nicht mit in die Bundesrepublik Deutschland genommen werden dürfen. Um eine Gefährdung durch Tollwut auszuschließen, wurde die Hundefamilie zur Beobachtung vorübergehend in einem Tierheim in Hilden untergebracht und dort geimpft. Da die Hündin und die Welpen unauffällig blieben, konnte die Quarantäne aufgehoben werden. Die Hundehalter stimmten schließlich einer Vermittlung der vier Welpen an geeignete Hundehalter zu. Die Hündin wurde zur vorübergehenden Pflege bei einem Hundehalter untergebracht, bis eine Zuweisung der Flüchtlingsfamilie in eine feste Unterkunft erfolgte. Die Kosten wurden von der Bezirksregierung Arnsberg übernommen.

Für mediale Aufmerksamkeit hatte im Herbst 2015 der Fall von Hundewelpen gesorgt, die über einen längeren Zeitraum allein in einem Auto zurückgelassen wurden. Die Tiere wurden schließlich von der Polizei befreit und von der Tierrettung erstversorgt. Zum Glück erholten sich die Welpen recht schnell. Da der in den Niederlanden wohnende Hundebesitzer über keine gültigen Papiere für die Welpen verfügte, wurde

vom Veterinärbereich des Kreises Mettmann Tollwut-Quarantäne angeordnet und die Hunde in ein Tierheim nach Hilden gebracht. Dort wurden die Welpen kurze Zeit später bei einem bisher nicht aufgeklärten Einbruch gestohlen. Die Ermittlungen der Polizei dauern noch an. Ob der Einbruch und der Verbleib der Tiere jemals geklärt werden können, ist wegen vermutlich internationaler krimineller Aktivitäten fraglich.

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 2015 wurden folgende Erlaubnisse nach § 11 TierSchG erteilt:

	Erteilungen	**Verlängerungen**	**Änderungen**
Betreiben einer Tierpension	**8**	**1**	
Tierbörsen	**0**		
Betreiben eines Zoofachgeschäftes	**1**	**1**	**2**
Gewerbsmäßige Hundezucht	**2**		
Hunde im Therapieeinsatz	**1**	**2**	
Gewerbsmäßiger Handel	**1**		
Gewerbsmäßige Reit- und Fahrbetriebe	**1**		

Zurschaustellung von Tieren	**1**	**1**	
Schädlingsbekämpfer			**5**
Gewerbsmäßiges Ausbilden von Hunden für Dritte	**8**		
Abgabe von Hunden und Katzen, die in das Inland verbracht wurden, gegen Entgelt	**2**		**2**

Diese Betriebe werden regelmäßig risikoorientiert überprüft. Im Jahr 2015 fanden insgesamt 27 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. 183/2005 Futtermittelhygiene-Verordnung
- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Futtermittelverordnung

Mit der Überwachung des Futtermitteleinsatzes 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 **306** 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
- Zoonoseerreger (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 Katasterkarten mit den Ergebnissen der Bodenproben gemäß 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 2015 bei **sieben** Inspektionen in **sieben** Betrieben **neun** 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 **59** im Kreis Mettmann angemeldeten tierärztlichen Hausapotheken und **43** gemeldeten Tierbehandlern wurden im Jahr 2015 **vier** Hausapotheken sowie **19** landwirtschaftliche Betriebe überprüft. Erfreulicherweise musste im Jahr 2015 kein Ordnungswidrigkeitenverfahren und kein Strafverfahren eingeleitet werden.

Die sich bereits in den vergangenen Jahren abgezeichnete Entwicklung von geringen Beanstandungen hat sich auch im Jahr 2015 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 2015 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:

Tierkennzeichnung/Registrierung	**9**
Mindestanforderungen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit	**6**
Tiergesundheit	**2**
Tierschutz	**3**

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 2015 wurden hierfür folgende Tätigkeiten durchgeführt:

Sachkundeprüfungen für Hundehalter und andere Aufsichtspersonen von gefährlichen Hunden oder Hunden bestimmter Rassen	**78**
Verhaltensprüfungen für den Hund zur Befreiung von der Maulkorb- oder Anleinpflicht	**20**
Verhaltensprüfungen für Hunde, die durch Bisse an Menschen oder Tieren auffällig geworden sind	**30**
Rassebestimmungen	**8**

3.9 Tierzuchtberatung

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

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

Von den Rinder haltenden Betrieben im Kreis Mettmann sind 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 2015 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 2015 erfolgten **659** solcher Bewertungen.

Auch wurden im Jahr 2015 **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 2015 erfolgten **20** derartige Bewertungen, welche den Wert der Tiere erheblich erhöhen können.

Im letzten Jahr wurden durch den Kreistierzuchtberater **286** 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 2015 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 2015 nahmen **75** Aussteller und ca. **80** Pferde daran teil.

Im Jahr 2015 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 2015 wurden diese Tätigkeiten wie folgt durchgeführt:

Ausstellungen eines Pferdepasses	**8**
Brennen und/oder Chippen von Fohlen	**40**
Ausstellungen einer Messbescheinigung für Ponys	**117**

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 2015 **acht** Fortbildungsveranstaltungen für Schafhalter angeboten und durchgeführt werden.

Ferner wurden im Jahr 2015 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 2015 mussten im Rahmen einer Tierschutzmaßnahme des Düsseldorfer Amtes für Verbraucherschutz – Abteilung Veterinärwesen - **150** Rinder abgeschätzt werden.

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 2015 wurden durch die Abteilung Veterinärwesen **11** 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 auffälligen Proben 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 in der Statistik als „Beanstandungen“ geführten Proben ist auf formale Mängel, z.B. unvollständiger Zutatenlisten oder nicht lesbarer Chargenkennzeichnungen zurückzuführen. 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.

Nachdem im Juni 2014 die hiesige Untersuchungseinrichtung erstmals durch die DAkkS auditiert wurde, fand im Dezember 2015 erstmals ein Zwischenaudit statt. Beide Audits konnten erfolgreich ohne Auflagen absolviert werden. Zur Aufrechterhaltung der Akkreditierung ist die regelmäßige Teilnahme an Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen verpflichtend vorgeschrieben. Die im Berichtsjahr absolvierten externen Vergleichsuntersuchungen sind nachfolgend aufgeführt.

Laborvergleichsuntersuchungen 2015

Matrix	Parameter	Ausrichter
Fruchtsaft	Blei, Cadmium, Eisen, Zinn	FAPAS
Sojasauce	3-MCPD und 1,3-DCP	FAPAS
Olivenöl	Peroxidzahl, Acidität, K-Werte 232, 270	FAPAS
Fisch	Indol	LVU Lippold
Wurstware	3 Proben auf 12 Tierarten	FAPAS
Obstbrand	Acetaldehyd, Butan-1-ol, Essigsäureethylester, Isoamylalkohole, Isobutanol, Methanol, Milchsäureethylester, Propan-1-ol	LVU Lippold
Brühwurst	Cadmium, Blei, Quecksilber, Kupfer, Zink, Thallium, Arsen, Aluminium, Zinn	LVU Lippold
Kaffee	Furan	FAPAS
Mayonnaise	Wasser, Fett, Cholesterin, Benzoesäure, Sorbinsäure, Reineigelb-Gehalt	LVU Lippold
Brühwurst	Rohprotein, Wasser, Fett, Hydroxyprolin, Asche, Gesamtphosphor, Kochsalz, Natrium	LVU Lippold
Trockenfrüchte	2 Proben: Schwefeldioxid	LVU Lippold
H-Milch	2 Proben: Fett, Trockenmasse, Lactose	DRRR
Gemüsesaft	pH-Wert, Gesamtsäure, Citronensäure, Glucose, Fructose, Kochsalz	LVU Lippold
Säuglingsnahrung	Arsen, Blei, Cadmium, Molybdän	BVL

Matrix	Parameter	Ausrichter
Fischpulver	Aluminium, Arsen, Blei, Cadmium, Kupfer, Quecksilber, Selen, Zink, Trockenmasse	BVL
Rohwurst	2 Proben: pH-Wert, D-Milchsäure, L-Milchsäure, Natrium, Natriumnitrit, Natriumnitrat, Sorbinsäure, gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren	DRRR
Frühstückszerealien	Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Niacin, Folsäure	FAPAS
Lakritzerzeugnisse	Glycyrrhizin, Ammoniumchlorid, Sorbit	LVU Lippold
Olivenöl	Peroxidzahl, Acidität, Anisidinzahl	FAPAS
Säuglingsnahrung	Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Selen, Phosphor, Jod	LVU Lippold
Brühwurst	Sensorik; Rangfolge	MUVA Kempten
Chips	Acrylamid	FAPAS
Pflanzenöl	3-MCPD-Ester und Glycidol-Ester	FAPAS
Wurstware	3 Proben: Beetenrot	CUA Hamm
Backware	Cholesterin, Buttersäuremethylester, Milchfett	LVU Lippold
Butter	2 Proben: Fettfreie Trockenmasse, Wassergehalt, pH-Wert, Cholesterin	DRRR
Honig	Glucose, Fructose, Maltose, Glycerin, HMF, Leitfähigkeit, pH-Wert, Wasser, Ethanol	LVU Lippold
Schmelzkäse	2 Proben: Natamycin	DRRR
Reis	Anorganisches Arsen, Gesamtarsen, Cadmium, Blei, Quecksilber	FAPAS
Olivenöl	Peroxidzahl, Acidität, K-Werte 232, 270	FAPAS
Kekse	Acrylamid	FAPAS
Kakaopulver	Blei, Cadmium	FAPAS
Fleisch	6 Proben: Trichinellen	STUA Aulendorf
Fleisch	6 Proben: Trichinellen	BfR

Erläuterungen Ausrichter:

BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
DRRR:	Dt. Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterial
DLA:	Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR
FAPAS:	Anbieter von Vergleichsuntersuchungen, UK
LANUV:	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz
LVU Lippold:	Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen GbR
MUVA Kempten	MUVA Kempten, Qualitäts- und Laborzentrum
STUA Aulendorf	Staatliches Tierärztliches Untersuchungsamt Aulendorf

4.2 Amtliche Lebensmittelüberwachung

4.2.1 Probenbilanz

Insgesamt wurden im Jahr 2015 in der Kooperation 9586 Proben zur Untersuchung eingereicht, dies führte zu 1099 Beanstandungen. Die Quote der auffälligen Proben liegt somit bei 11,5 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. Eine Legende zur Erklärung der Beanstandungsgründe ist beigefügt.
.

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

		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
1	Milch	41	2	4,9	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000	199	24	12,1	0	0	0	0	14	0	0	2	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
3	Käse	362	88	24,3	0	0	0	0	4	2	0	5	0	0	66	14	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0
4	Butter	28	3	10,7	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5	Eier, Eiprodukte	61	16	26,2	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	9	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
6	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	71	7	9,9	0	0	0	0	2	0	1	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000	357	68	19,0	0	1	0	0	0	4	16	14	0	0	36	4	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Wurstwaren	530	83	15,7	0	0	0	0	1	0	10	21	0	0	45	10	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Fische, Fischzuschnitte	64	19	29,7	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
11	Fischerzeugnisse	87	18	20,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
12	Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus	46	5	10,9	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Fette Öle ausgenommen 040000	320	53	16,6	0	0	0	0	0	12	7	4	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0
14	Suppen Soßen ausgenommen 200000 und 520100	179	42	23,5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	38	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
15	Getreide	26	1	3,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für, Backwaren	113	4	3,5	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Brote Kleingebäcke	201	23	11,4	0	1	0	0	2	1	0	1	0	1	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Feine Backwaren	545	71	13,0	0	0	0	0	16	6	3	4	0	0	42	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Mayonaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate	169	30	17,8	0	0	0	0	1	0	0	7	0	0	13	6	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0
21	Puddinge Kremspeisen Desserts süße Soßen	58	6	10,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Teigwaren	87	5	5,7	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst	207	9	4,3	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0
24	Kartoffeln stärkereiche Pflanzenteile	80	2	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	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
25	Frischgemüse ausgenommen Rharbarber	204	6	2,9	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
26	Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. Ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	413	31	7,5	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	18	14	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	Pilze	27	1	3,7	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	Pilzerzeugnisse	34	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	242	5	2,1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber	284	14	4,9	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	14	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	180	34	18,9	0	0	0	0	1	0	0	19	0	1	15	0	2	0	0	0	0	1	0	8	0	0
32	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	191	27	14,1	0	0	0	0	0	1	0	8	0	0	18	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0
36	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	248	4	1,6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
37	Spirituosen spirituosenhaltige Getränke	74	9	12,2	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
39	Zucker	9	2	22,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	Honige Blütenpollen und - zubereitungen Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000	88	13	14,8	0	0	0	0	0	1	0	10	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
41	Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	94	16	17,0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	15	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0
42	Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse	388	24	6,2	0	0	0	0	11	0	0	10	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
43	Süßwaren ausgenommen 440000	221	44	19,9	0	0	0	0	0	0	1	15	0	0	34	0	0	0	0	0	3	0	2	1	0	0
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	139	9	6,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
45	Kakao	4	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
46	Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffeezusätze	88	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47	Tee teeähnliche Erzeugnisse	196	4	2,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	47	2	4,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0
49	Diätetische LM	18	5	27,8	0	4	0	0	0	0	0	2	0	0	4	0	1	0	0	0	0	2	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	285	62	21,8	0	1	0	0	1	1	2	7	0	0	26	21	1	0	0	0	0	0	0	18	0	1
51	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	192	30	15,6	0	1	0	0	0	0	0	9	0	12	13	0	1	0	0	0	0	4	0	0	0	0
52	Würzmittel	188	23	12,2	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	14	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
53	Gewürze	50	4	8,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
54	Aromastoffe	16	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	6	1	16,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	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
59	Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	226	26	11,5	0	0	0	0	1	5	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	16	1	0	0	0
	Summe	7983	975	12,2	0	14	0	0	61	38	41	171	0	14	554	89	30	0	0	0	6	33	3	91	0	3

Legende Beanstandungscode

01	gesundheitsschädlich (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiolog. Verunreinigung)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002
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
07	nachgemacht, wertgemindert, geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB
08	irreführend	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB
09	Unzulässiger Hinweis auf "naturrein" o.ä. Rechtsgrundlage nicht mehr gegeben	
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO n. § 35 LFGB
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 6 (1) LFGB
14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB
17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	VO (EG) 466/2001; VO n. § 13 (5) LFGB
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)	
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	z.B. MilchG, MargarineG, Branntwein-MonopolG
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)	
21	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA,DFG,DIN u.a.,freiwillige Vereinbarungen
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	244	35	14,3	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0
34	Erzeugnisse aus Wein	28	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
35	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	19	3	15,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Summe	291	38	13,1	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0

Legende Beanstandungscodes

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 Behandlungsstoffe 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	8	8	100,0	0	0	5	0	3	0

Legende Beanstandungscode

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

Kosmetische Mittel

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe								
OG	Bezeichnung	n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	701	54	7,7	0	14	43	8	4	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	272	18	6,6	0	0	0	0	1	6	0	11	0	0	0
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	95	3	3,2	0	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0
85	Spielwaren, Scherzartikel	105	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	131	3	2,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Summe	603	24	4,0	0	1	0	0	1	6	0	11	4	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

01	**Milch**	
	untersuchte Proben:	41
	Beanstandungen:	2

Zwei Proben waren mikrobiologisch auffällig.

02	**Milchprodukte**	
	untersuchte Proben:	199
	Beanstandungen:	24

Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Zaziki“ werden üblicherweise, ungeachtet der verwendeten Grundmasse, mit den Zutaten Öl, Gurken und Knoblauch hergestellt. Der Verbraucher erwartet somit ein Produkt, das typisch nach frischer Gurke und Knoblauch riecht und schmeckt. Bei einigen in Imbissbetrieben entnommenen Zazikiproben fehlte die Zutat Gurke. Diese Proben wurden als irreführend gekennzeichnet beurteilt.

Ein „Naturjoghurt“ wies eine fehlerhafte Nährwertdeklaration auf.

Zahlreiche Milchprodukte entsprachen hinsichtlich der mikrobiologischen Parameter (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf) nicht den Anforderungen.

03	**Käse**	
	untersuchte Proben:	361
	Beanstandungen:	88

Bei der Kennzeichnung von Käse haben sich aufgrund des Inkrafttretens der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) Neuerungen ergeben, deren korrekte Umsetzung noch einige Zeit beanspruchen wird. Gemäß Artikel 9 LMIV ist u.a. das Verzeichnis der Zutaten verpflichtend anzugeben. Ausnahmen von dieser Regelung sind in Artikel 19 aufgeführt. Diese Ausnahmen gelten grundsätzlich auch für Käse, jedoch nur bei Erzeugnissen, denen keine Zutat zugesetzt wurde, außer für die Herstellung notwendige Milchinhaltsstoffe, Lebensmittelenzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder für die Herstellung von Käse – ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse – notwendiges Speisesalz. Erfolgt die Verwendung einer weiteren Zutat, ist die Angabe eines vollständigen Zutatenverzeichnisses erforderlich.
Darüber hinaus müssen ab 13. Dezember 2016, bis auf wenige Ausnahmen (z.B. Monoprodukte), vorverpackte Erzeugnisse mit einer Nährwertdeklaration gekennzeichnet sein. Diese Kennzeichnung umfasst die Angaben zum Brennwert, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß in dieser vorgegebenen Reihenfolge. Neu ist die Forderung der zusätzlichen Angabe des Salzgehaltes der Erzeugnisse. Einige Hersteller von Käseerzeugnissen haben schon im letzten Jahr eine Nährwertdeklaration auf ihren Produkten angegeben. Hier kam es zu verschiedenen Fehlern bei der Umsetzung der neuen rechtlichen Kennzeichnungsvorgaben. Diese Proben wurden bemängelt, da auch bei einer freiwilligen Angabe, diese den rechtlichen Vorgaben genügen muss.
Eine Überprüfung der Nährwertkennzeichnung gemäß den neuen rechtlichen Vorgaben wird daher in den kommenden Jahren auch im Fokus der Untersuchung stehen.

Ein auf einem Wochenmarkt angebotener „Schafskäse in Kräuteröl lactosefrei“ wies einen für Schafskäse typischen Lactosegehalt von mehr als 6000 mg/kg auf.

Wie in jedem Jahr wurde auch in diesem Jahr wieder „Fetakäse“ als Weichkäse aus Kuhmilch bzw. Imitat entlarvt.

Mehrere Frischkäsezubereitungen und eine als „Käsecreme“ bezeichnete Probe wurden aufgrund der Mitverwendung von pflanzlichem Fett als irreführend beurteilt. Ein Kuhmilchkäse war fälschlicherweise als „Etorki-Käse“ gekennzeichnet. Etorki ist ein französischer Schafskäse aus dem Baskenland.

Eine Schafskäseprobe in Salzlake wies einen deutlichen hefigen Geruch auf. Dieses Erzeugnis wurde aufgrund der abweichenden Sensorik als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt. Dieser Befund, dass Käse in Salzlake einen abweichenden Geruch aufweisen, geschmacklich allerdings keine oder nur eine sehr geringe sensorische Abweichung zeigen, wird durch einen ungenügenden Wechsel der Lake bei gleichzeitigem Nachlegen neuer Käsestücke in die gärige Lake verursacht. Diese Hygienemängel werden besonders in den Sommermonaten auffällig.

Ein weiterer „türkischer Schafskäse“ wurde aufgrund seiner gravierenden sensorischen Abweichung und der Überschreitung des DGHM Richtwertes für Hefen als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.

Bei diversen Proben Schnitt- und Hartkäse - sowohl in Fertigpackungen als auch bei loser Abgabe – fehlte die Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes Natamycin.

Bei einigen Frischkäseproben in loser Abgabe fehlten neben der fehlenden Kenntlichmachung der Zusatzstoffe auch die für diese Produktgruppe erforderliche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums. Verschiedene Käse ausländischer Hersteller wiesen hinsichtlich der Kennzeichnung gemäß Käseverordnung Mängel auf. Es fehlten die korrekte Bezeichnung gemäß Käseverordnung, die Angabe der Fettgehaltstufe oder die Angabe der Tierart, wenn es sich um Käse von Milch anderer Tiere (z.B. Schaf) handelte.

Bei einem „Rohmilchkäse“ fehlte der entsprechende Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“. Eine Probe war mikrobiologisch auffällig.

04	**Butter**		
		untersuchte Proben:	26
		Beanstandungen:	3

„Kräuterbutter“ aus einem Restaurant war vollständig aus Pflanzenfett hergestellt, eine weitere enthielt neben wenig Milchfett große Mengen Pflanzenfett. Eine weitere Probe „Kräuterbutter“, die als Fertigpackung in den Verkehr gebracht wurde, wies Kennzeichnungsmängel auf.

05	**Eier**		
		untersuchte Proben:	61
		Beanstandungen:	16

Schwerpunktmäßig wurden 2015 wiederholt „lose Eier vom Wochenmarkt und von sonstigen Verkaufsstellen (z.B. ab-Hof, Kiosk, Trödelmarkt, Bäckerei, Tankstelle)“ auf ihren Frischezustand sowie Kennzeichnung vor Ort untersucht. Bei acht dieser Proben war die Kennzeichnung unvollständig. Drei dieser Proben wurden zudem ohne oder mit unleserlichem Erzeugerstempel an den Verbraucher abgegeben.

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

Eine Verbraucherbeschwerde „gekochtes Hühnerei“ wurde mit dem Beschwerdegrund „Fremdkörper im Ei“ abgegeben.

Hierbei handelt es sich um Rückstände eines entzündlichen Vorgangs im Legeapparat des Legehuhns. Entzündungen des Legeapparates können u.a. durch kleine Fremdkörper im Legedarm des Huhns oder durch Zusammenballung von Sekreten und Calcium zu eischalenähnlichen Klumpen entstehen. Diese unregelmäßig geformten Gebilde bleiben im Legedarm stecken und werden mit der Zeit immer größer. Im vorliegenden Fall wurde ein solches Gebilde im Legeapparat des erkrankten Huhnes in ein folgendes Ei eingeschlossen.
Um Eier mit derartigen Einschlüssen aussortieren zu können, werden sie in den Packstellen durchleuchtet. Eier mit Einschlüssen entsprechen nicht den Qualitätsmerkmalen an Eier der Güteklasse A. Eier, die diesen Qualitätsmerkmalen nicht entsprechen, werden in die Klasse (Güteklasse) B eingestuft. Eier der Klasse B dürfen nur an die Nahrungsmittel- und Nichtnahrungsmittelindustrie geliefert werden. Eine Abgabe an den Verbraucher ist nicht zulässig.

Die Kennzeichnung einer Probe „Eierstich“ entsprach nicht den Anforderungen der LMIV (Lebensmittel-Informations-Verordnung). Eine Probe war mikrobiologisch auffällig.

06 Fleisch

untersuchte Proben: 71
Beanstandungen: 7

Eine Probe Rinderhackfleisch aus einem EG-Betrieb erfüllte nicht die Anforderung hinsichtlich des gekennzeichneten Anteils an Bindegewebe im Fleischeiweiß
(< 15%). In einer weiteren Probe Hackfleisch wurden die Auslobungen „glutenfrei“ und „laktosefrei“ als Werbung mit Selbstverständlichkeiten beurteilt. Vier weitere Proben wurden aufgrund diverser Kennzeichnungsmängel gemäß LMIV beanstandet.
Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurde eine Probe Markknochen als Verdachtsprobe entnommen. Die Beschwerde des Verbrauchers wurde bestätigt, da die Probe bereits leicht alt roch und schmierig war.

07	Fleischerzeugnisse		
		untersuchte Proben:	346
		Beanstandungen:	67

Bei vier Proben „Rohschinken“ wurde die zulässige Höchstmenge an Natriumnitrat überschritten, bei einer weiteren Probe „Rohschinken“ lag der Gehalt an Natriumnitrit über der zulässigen Höchstmenge.

Bei drei Fleischerzeugnissen wurde die unzulässige Verwendung von Isoascorbinsäure nachgewiesen. In einer Probe Mett konnte die Verwendung von Sulfit und in einem rohen Hackfleischerzeugnis die Verwendung des Farbstoffs „Echtes Karmin“ nachgewiesen werden.

Bei insgesamt 31 Proben wurden Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend beurteilt. Darunter waren insgesamt 13 Proben, die aufgrund der durchgeführten Untersuchung auf Tierarten auffällig waren. Hierbei konnte in zwei Proben auch Pferde-DNA nachgewiesen werden. Die Bezeichnung vier weiterer Proben wurde aufgrund der Verwendung von Separatorenfleisch als irreführend beurteilt. Die weiteren Proben waren aufgrund erhöhter Gehalte an fleischfremdem Wasser auffällig.

Zwei Proben wurden aufgrund von Gefrierbrand als zum Verzehr ungeeignet beurteilt.

31 Fleischerzeugnisse wiesen diverse Kennzeichnungsmängel gemäß LMIV auf. Insbesondere die fehlende Hervorhebung der allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis wurde bei diesen Proben beanstandet. Bei drei als lose Ware entnommenen Proben wurde die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen beanstandet.

Bei einer Beschwerdeprobe „Nackensteaks“ lag der Verdacht nahe, dass es sich bei dem metallischen Fremdkörper um eine abgebrochene Nadel einer Injektionsspritze handelte.

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

08	Wurstwaren		
		untersuchte Proben:	526
		Beanstandungen:	83

Bei einer Brühwurst wurde für Isoascorbinsäure die zugelassene Höchstmenge von 500 mg/kg überschritten. Eine weitere Probe wurde aufgrund der unzulässigen Verwendung des Farbstoffs E 155 (Braun HT) beanstandet. Dieser Farbstoff ist nur für Wursthüllen zugelassen, die Probe befand sich jedoch in einer Eigenhaut.
Insgesamt wiesen 26 Proben eine irreführende Kennzeichnung auf. Die häufigste Ursache war ein zu hoher Gehalt an fleischfremdem Wasser. Außerdem wurden vier Rohwürste bemängelt, da die weißpigmentierte Hülle nicht kenntlich gemacht war. Weitere vier Proben wiesen einen zu geringen Gehalt an bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) bzw. bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE im FE) auf. Die Bezeichnung einer Probe wurde aufgrund der Verwendung von Separatorenfleisch als irreführend beurteilt.

Bei zehn als lose Ware entnommenen Proben wurde die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen beanstandet. Am häufigsten fehlte hier bei umgeröteten Erzeugnissen die Kenntlichmachung von Nitritpökelsalz. 39 Wurstwaren wiesen diverse

Kennzeichnungsmängel nach der LMIV auf. Hauptsächlich wurde hier der fehlende Hinweis bzgl. der nicht essbaren Wursthülle bemängelt.

Folgende Verbraucherbeschwerden wurden im hiesigen Untersuchungsamt eingereicht:

- eine Probe „Mettwurst“ aufgrund eines stark salzigen Geschmacks
- in einer Probe „Cabanossi“ konnten die vom Verbraucher gefundenen Fremdkörper als Knochenstücke identifiziert werden
- in einer Probe „Fleischwurst“ wurden die vom Verbraucher gefundenen Fremdkörper als vertrocknete Wurststücke identifiziert
- eine Probe „Trüffelleberpastete“ wurde als Beschwerdeprobe eingereicht, da der Verbraucher durch den Verzehr Verätzungen im Mund erlitten hat; im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen konnten jedoch keine Auffälligkeiten festgestellt werden
- in einer Probe „Jagdwurst“ wurden vereinzelt Knorpelstücke nachgewiesen.

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.

11	**Fischerzeugnisse**	
		untersuchte Proben: 140
		Beanstandungen: 32

Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse
Seit dem 13. Dezember 2014 gelten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse neue Kennzeichnungsvorschriften. Es handelt sich dabei um die Anforderungen der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) und des Kapitel VI der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur (kurz GMO). Folgende Angaben sind nun beim Verkauf von Fischereierzeugnissen, auch bei loser Abgabe, erforderlich:

- Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name
- Produktionsmethode
- Fanggebiet
- Fanggerätekategorie

Ein Schwerpunkt im Berichtsjahr war daher die Überprüfung dieser Vorschriften.

In dieser Warengruppe waren insgesamt 23 % der untersuchten Proben auffällig. Bei dem Gros der Beanstandungen (90%) handelte es sich um Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften. Es fiel auf, dass insbesondere bei der losen Abgabe von Fisch und -erzeugnissen, dazu gehört auch gereifter Matjes, die Neuerungen vielfach noch nicht umgesetzt sind. Häufiger Beanstandungsgrund war die fehlerhafte Angabe des wissenschaftlichen Namens der Fischart. Auch die Angabe des Fanggebietes mit Untergebieten bzw. Division war oft nicht korrekt, Produktionsmethode und Fanggerätekategorie fehlten.

Ein Produkt ähnlich einer Brühwurst aus Fischfleisch wurde mit diversen gesundheitsbezogenen Aussagen beworben, die nicht den Vorgaben der Health-Claims-VO entsprachen.

Im Jahre 2014 waren im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms (LUP) Pangasiusfilets auf Fremdwasserzusatz untersucht worden. Da bei dieser Überprüfung 30 % der untersuchten Proben auffällig waren, erfolgte auch in diesem Berichtsjahr eine Untersuchung zu dieser Thematik. Von den 15 untersuchten Pangasiusfilets war im Hinblick auf einen Fremdwasserzusatz nur eine Probe auffällig.

Bei verpackten Fischerzeugnissen fehlte häufig die Allergenkennzeichnung.

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.

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

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

13	**Fette, Öle**	
	untersuchte Proben:	351
	Beanstandungen:	53

Im Vergleich zum Vorjahr (12%) ist die Beanstandungsquote im Bereich „Fette/Öle“ in diesem Jahr noch einmal angestiegen (16%).

Etliche Proben „Frittierfett“ wurden aufgrund erheblicher sensorischer Abweichungen in Kombination mit hohen Gehalten an polymeren Triglyceriden und an polaren Anteilen als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.

Wie schon im letzten Jahr waren auch in diesem Jahr wieder zwei türkische Olivenöle hinsichtlich ihres Sterinmusters auffällig. Es zeigten sich wieder auffällig hohe Gehalte an Brassicasterin im Sterinmuster, so dass der Verdacht nahe lag, dass die untersuchten Öle auch Rapsöl enthielten. Ebenso wurde ein Öl mit der Bezeichnung „Schwarzkümmelöl“ aufgrund eines auffälligen und abweichenden Triglyceridmusters beanstandet. Auch hier wurde vermutlich Rapsöl zugesetzt.

Auch in diesem Jahr wurde in loser Form abgegebenes Olivenöl als Probe eingereicht. Olivenöl darf nur in abgepackter Form in den Verkehr gebracht werden.

5-Liter Kanister Olivenöl
In der einschlägigen Literatur wurde häufiger vom Auffinden leerer Sojaöl- bzw. Sonnenblumenölkanister in Olivenhainen berichtet. Bislang konnten wir allerdings bei keinem untersuchten Olivenöl in den obligatorischen 1 Liter Flaschen, Auffälligkeiten hinsichtlich des eingefüllten Öles ermitteln. Ende des Jahres erreichte uns allerdings ein 5- Liter-Kanister Olivenöl, der laut Kennzeichnung „Natives Olivenöl extra“ enthalten sollte, stattdessen aber Sojaöl enthielt. Aus nachvollziehbarem Grund fehlte dann auch die Angabe des verantwortlichen Inverkehrbringers auf dem Kanister. Die Kennzeichnung enthielt lediglich Angaben wie „produziert im Europäische Union“ und diverse bunte Siegel und Embleme, die das Fehlen der korrekten Angaben verdecken sollten.
Aus diesem Grund planen wir für das Jahr 2016 eine intensivere Überprüfung der auf dem Markt befindlichen großen Gebinde Olivenöl.

Ein weiterer ständiger Gast in der Beanstandungsliste sind Palmöle. Auch in diesem Jahr wurden etliche „Palmöle“ aufgrund deutlich zu hoher Säurezahlen und diverser Kennzeichnungsmängel beanstandet.

Alle untersuchten Schmalzproben waren hinsichtlich der untersuchten Parameter Säurezahl und Peroxidzahl unauffällig, einige wiesen allerdings Kennzeichnungsmängel auf.

Bei einer Probe „schwedisches Butteröl“, die lose angeboten wurde, handelte es sich um Rapsöl mit Butteraroma. Gemäß VO (EU) 1308/2013 ist die Bezeichnung „Butteröl“ ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten.

Bei einer Probe „Haselnussöl“ fehlte der Hinweis, dass es sich um geröstete Rohware handelt. Diese Kenntlichmachung ist gemäß den Leitsätzen für Speiseöle erforderlich.

Etliche Proben „Olivenöl“ wurden aufgrund fehlerhafter Umsetzung der obligatorischen Kennzeichnungselemente bemängelt.

„Rapsöl gilt unter Ernährungsfachleuten wegen seiner günstigen Fettzusammensetzung und Vitamingehalte als Favorit unter den pflanzlichen Speiseölen“. Viele dieser Öle tragen nährwertbezogene Angaben. Gemäß HealthClaimsV dürfen die verwendeten nährwertbezogenen Angaben nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein. Die allgemeinen Angaben „Vitamine“ bzw. „günstige Fettzusammensetzung“ bei einigen Rapsölen, ohne genaue Angabe, um welche es sich im jeweiligen Fall handelt, sind mehrdeutige Angaben und nicht zulässig.

14 Suppen/Soßen

untersuchte Proben:	176
Beanstandungen:	42

Glutaminsäure und ihre Salze werden als Geschmacksverstärker eingesetzt. Sie dürfen Lebensmitteln bis zu einer Höchstmenge von 10 g/kg (10000 mg/kg, einzeln oder kombiniert) zugesetzt werden. Glutaminsäure und ihre Salze gelten grundsätzlich als unbedenklich. Es wird jedoch nach wie vor darüber diskutiert, ob der Verzehr von Glutaminsäure negative Auswirkungen auf den menschlichen Organismus haben könnte (z.B. Überempfindlichkeitsreaktionen wie Kopfschmerzen, Herzklopfen oder Hitzeempfindungen, Einfluss auf die Entstehung der Alzheimer Erkrankung und der Parkinsonschen Krankheit). Um dem Verbraucher eine Entscheidung zu ermöglichen, ob er die als Geschmacksverstärker zugesetzte Glutaminsäure verzehren oder

darauf verzichten möchte, muss die Verwendung von Glutaminsäure und ihrer Salze kenntlich gemacht werden. Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für „lose“ Ware sowie für Kantinen- und Gaststättenverpflegung. Hier ist ein entsprechender Hinweis („mit Geschmacksverstärker“) auf der Speisekarte/dem Flyer mit Bezug zur Verkehrsbezeichnung der jeweiligen Speise erforderlich.

Rückblick:
Im Jahr 2012 wurden im Rahmen eines bundesweiten Schwerpunktes (BÜP) asiatische Suppen aus Restaurants und Imbissen auf ihren Glutaminsäuregehalt untersucht sowie die Kennzeichnung des Zusatzstoffes in den Flyern und Speisekarten überprüft. Insgesamt waren 40% der Proben zu beanstanden. In fünf Proben wurde eine Höchstmengenüberschreitung festgestellt. Bei sechs Proben fehlte jegliche Kennzeichnung des nachgewiesenen Geschmacksverstärkers in den Flyern bzw. Speisekarten.
In den überwiegenden Fällen, in denen eine Kennzeichnung des zugesetzten Geschmacksverstärkers im Flyer bzw. in der Speisekarte vorhanden war, erfolgte diese Kennzeichnung als allgemeiner Hinweis z.B. „alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker“. Diese Form der Kennzeichnung wurde beanstandet, da die Zusatzstoffkennzeichnung mit Bezug zur Verkehrsbezeichnung der jeweiligen Speise erfolgen muss.
Berichtsjahr:
Im Rahmen eines weiteren Untersuchungsschwerpunktes (LUP) wurde 2015 die aktuelle und ggf. veränderte Handhabung der Verwendung von Glutaminsäure in asiatischen Restaurants und Imbissen sowie die Kennzeichnung in der Speisekarte/dem Flyer überprüft.
Es wurden erneut 46 Suppen und Fertiggerichte aus asiatischen Restaurants und Imbissen untersucht. Hiervon entsprachen 18 Proben (39%) nicht den Anforderungen. In drei Proben wurde eine Höchstmengenüberschreitung festgestellt. Bei neun Proben fehlte jegliche Kennzeichnung des nachgewiesenen Geschmacksverstärkers in den Flyern bzw. Speisekarten. Bei den weiteren Proben führte die falsche bzw. irreführende Kenntlichmachung des verwendeten Geschmacksverstärkers in der Speisekarte bzw. auf dem Flyer zur Bemängelung.

Die über die Jahre hinweg konstant bleibende, hohe Beanstandungsquote (ca. 40%) zeigt, dass gerade in der asiatischen Gastronomie verstärkt auf die bekannte Problematik geachtet werden muss.

Suppen und Soßen aus dem Handel
Im Berichtsjahr wurden schwerpunktmäßig Suppen (verzehrfertige Erzeugnisse und Trockensuppen) und Soßen aus den EU-Mitgliedstaaten sowie dem EU-Ausland auf Zusammensetzung, Kennzeichnung sowie auf eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen (Lebensmittelbestrahlung) untersucht. Hauptbeanstandungsgrund war bei diesen Produktgruppen die fehlerhafte und unvollständige Kennzeichnung. Bei ausländischen Erzeugnissen erfolgt die deutsche Kennzeichnung 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. Viele Beanstandungen in dieser Produktgruppe sind aber auch auf die Umstellung auf die, seit dem 13.12.2014 geltende LMIV, und die damit verbundenen Neuerungen zurückzuführen.
Die LMIV schreibt detailliert vor, welche Kennzeichnungselemente die Kennzeichnung von Lebensmitteln enthalten muss und legt zudem Regeln für Werbung, Aufmachung und Fernabsatz fest. Das erklärte Ziel der Verordnung ist mehr Klarheit bei Allergenen, Energie- und Nährwertangaben, Lebensmittelimitaten und bezüglich der Herkunft des Produktes. Insbesondere bei der Produktetikettierung und Informationsweitergabe müssen neue Vorgaben erfüllt werden.

20	**Feinkost**	
		untersuchte Proben: 170
		Beanstandungen: 30

Mayonnaise ist ein Feinkosterzeugnis, das hinsichtlich des Fett- und Eigehaltes Mindestanforderungen entsprechen muss. So werden bei diesen Erzeugnissen ein Mindestfettgehalt von 70 % und ein Eigelbgehalt (technisches Eigelb) von 5 % gefordert. Eine Delikatess-Mayonnaise muss sogar einen Fettgehalt von 80 % aufweisen. Salatmayonnaisen hingegen müssen lediglich einen Fettgehalt von 50 % haben. Im Bereich der losen Abgabe, insbesondere bei Imbissen, kommt es immer wieder zu fehlerhalten Kennzeichnungen dieser Erzeugnisse. Häufig werden Salatmayonnaisen als „Mayonnaise“ oder „Mayo“ (Abkürzung für Mayonnaise) angeboten. Diese Kennzeichnung wird als irreführend beurteilt, da der Fettgehalt einen wertgebenden Bestandteil dieser Produktgruppe darstellt.

Wie in jedem Jahr war auch im Berichtsjahr ein häufiger Beanstandungsgrund die fehlende Kenntlichmachung der Zusatzstoffe bei der losen Abgabe dieser Erzeugnisse. Hinsichtlich der oben aufgeführten Mängel ist die Beanstandungsquote im Bereich der losen Ware mit 57 % ähnlich hoch wie in den Vorjahren.

Die Kennzeichnungsanforderungen für Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe sind mit Inkrafttreten der LMIV im Dezember 2014 erweitert worden. So muss im Bereich der vorverpackten Ware (Fertigpackung) eine deutliche Hervorhebung dieser Stoffe im Zutatenverzeichnis erfolgen. Bei der Überprüfung der Allergenkennzeichnung von vorverpackten Feinkosterzeugnissen zeigte sich, dass die meisten Hersteller die Kennzeichnungsvorgaben der LMIV korrekt umgesetzt haben. Lediglich bei einigen regionalen Herstellern mit begrenztem Vermarktungsgebiet wurden diesbezüglich Fehler festgestellt.

Eine weitere wesentliche Neuerung der LMIV ist die nun geforderte Allergenkennzeichnung auch bei loser Abgabe. Im Feinkostbereich sind davon insbesondere Fleischfachgeschäfte, Feinkostläden, Marktstände und Feinkosttheken im Einzelhandel betroffen. Für eine sinnvolle Bearbeitung im Labor ist eine exakte Dokumentation der Kennzeichnung im Entnahmebetrieb bei den Probenahmen erforderlich.

Wie in jedem Jahr machte das Gros der Beanstandungen die fehlende Kennzeichnung der Zusatzstoffe aus. Meist handelte es sich um die fehlende oder fehlerhafte Angabe der verwendeten Konservierungs- und Süßstoffe.

31	**Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet**	
		untersuchte Proben: 180
		Beanstandungen: 34

Eine Beschwerdeprobe Apfelsaft war wegen massiven Schimmelbefalls nicht mehr zum Verzehr geeignet. Beim Vergleich mit Proben aus dem Vorjahr fiel auf, dass dies innerhalb eines halben Jahres bereits die dritte Beschwerdeprobe dieses Herstellers war, die mikrobiologische Verunreinigungen aufwies. Es wurde daher empfohlen, die für die Hersteller-Firma zuständige Überwachungsbehörde über die Häufung der Befunde zu informieren.

Bis Ende 2013 war für Fruchtsäfte eine sogenannte „Korrekturzuckerung“ erlaubt, die einen Ausgleich an z.B. erntebedingt fehlender Süße und somit eine gewisse Standardisierung des Geschmacks ermöglichen sollte. Dies kann jedoch auch z.B. durch Verschneiden verschieden süßer Apfelsäfte erreicht werden. Daher sind die meisten Hersteller nach und nach dazu übergegangen, die Möglichkeit der Korrekturzuckerung nicht mehr zu nutzen und ggf. werblich darauf hinzuweisen, dass kein Zuckerzusatz erfolgte.
Auf Grund einer Gesetzesänderung dürfen seit dem 28.10.2013 Fruchtsäfte nur noch ohne Zuckerzusatz hergestellt werden. Ein früher üblicher Hinweis wie „ohne Zuckerzusatz“ ist daher grundsätzlich für alle Fruchtsäfte zutreffend und stellt damit eine nicht zulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar. Im Berichtsjahr entsprachen daher zehn Fruchtsäfte, die eine derartige Auslobung trugen, nicht den rechtlichen Anforderungen.

Der Zusatz von Konservierungsstoffen ist ebenfalls für Fruchtsäfte und Fruchtnektare grundsätzlich nicht erlaubt. Die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“, die bei vier Proben angebracht war, stellte daher ebenfalls eine nicht zulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar.

Zwei Apfelsäfte wurden zudem auf Grund der Auslobung „frisch gepresst“ und „kalt gepresst“ irreführend beworben, da sie pasteurisiert waren und somit eine Erhitzung erfahren hatten.

Ein Aroniasaft und ein Holundersaft wurden mit der Auslobung „reich an Vitamin C“ beworben. Bei den beiden Proben waren jedoch nur geringe Mengen bzw. gar kein Vitamin C vorhanden. Der Holundersaft war zudem mit der nicht zutreffenden Angabe „säurearm“ gekennzeichnet und trug eine Auslobung, er sei ein „Erkältungshemmer“. Dies ist ein unzulässiger Hinweis auf eine mögliche Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit.

Für Fruchtsirupe sind in den Leitsätzen für Obsterzeugnisse bestimmte Kriterien festgelegt. Ein Produkt wurde als „Hausgemachter Erdbeersirup“ bezeichnet, obwohl es den Anforderungen hierfür durch eine deutliche zu geringe Trockenmasse nicht entsprach.

Die Verordnung (EG) 1924/2006 (Health Claims Verordnung) definiert bestimmte gesundheitsbezogene Aussagen, die unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden dürfen. Bei einem Mehrfruchtsaft sowie einem Sanddornsaft waren jedoch

Aussagen gemacht worden, die zum Teil für die beworbenen Inhaltsstoffe gar nicht zugelassen waren. Zum Teil wurden die Aussagen auch so umgestellt, dass sie über die zugelassenen Formulierungen hinausgingen und dadurch eine andere Bedeutung bekamen.

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 drei Proben bemängelt.

Die weiteren Beanstandungen in dieser Warengruppe waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

32	**Alkoholfreie Getränke, Getränkezusätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert**	
	untersuchte Proben:	190
	Beanstandungen:	27

Eine Beschwerdeprobe Cola-Getränk in einer Glasflasche enthielt neben geringen Mengen des Getränks auch grüne Partikel, bei denen es sich vermutlich um Reste von Farbpigmenten handelte.

Im Rahmen der europaweit gültigen Lebensmittelzusatzstoff-Verordnung (VO (EG) 1333/2008) wurden bestimmte Zusatzstoffe für Lebensmittel zugelassen und auch deren Höchstmenge festgelegt. Bei einem ACE-Getränk wurde der für alkoholfreie Erfrischungsgetränke zugelassene Konservierungsstoff Benzoesäure in einer Menge verwendet, die über der zulässigen Höchstmenge lag.

Dieses Getränk enthielt ebenfalls Ascorbinsäure. Nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (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. Bei einer Untersuchung der Probe auf Benzol konnte dieses deutlich nachgewiesen werden. 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. Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes sollte die Benzolaufnahme soweit wie möglich minimiert bzw. vermieden werden. Es wurde daher empfohlen, den Hersteller aufzufordern, die Entstehung von Benzol auf so niedrige Werte zu reduzieren, wie sie durch gute Herstellungspraxis sinnvoll erreicht werden können.

Von einem hiesigen Hersteller, dessen Getränkekonzentrate hier im Vorjahr bezüglich Benzol aufgefallenen waren, wurden im Berichtsjahr erneut Proben auf Benzol untersucht. Auf Grund der damaligen Untersuchungsbefunde ist der Hersteller mittlerweile auf eine Konservierung mit Sorbinsäure übergegangen ist. Daher waren die Proben im Gegensatz zu 2014 hinsichtlich eines Benzolgehaltes nicht mehr auffällig.

Die meisten Hersteller setzen mittlerweile die Kombination aus Ascorbinsäure und Benzoesäure 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. Insgesamt waren 20 Proben diesbezüglich unauffällig.

In der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung wurde für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke eine Höchstmenge an Koffein von 320 mg/l festgelegt.

Bei einer Probe wurde ein Koffein-Gehalt von 509 mg/l festgestellt. Dieser Gehalt überschreitet die festgelegte Höchstmenge deutlich. Bei dieser Probe fehlte zudem der vorgeschriebene Warnhinweis „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“.

Dagegen enthielten drei Proben alkoholfreier Erfrischungsgetränke, denen angeblich ein Guarana-Extrakt zugesetzt wurde, nur sehr geringe Mengen an Koffein. Der Verbraucher erwartet bei einem Zusatz von Guarana, einer Pflanze, die für ihren hohen Koffein-Gehalt bekannt ist, dass signifikante Mengen an Koffein vorhanden sind. Die Probenkennzeichnungen wurden daher als irreführend beurteilt.

Bei zwei Proben wurden die deklarierten Gehalte an Vitamin C bzw. Niacin nicht erreicht. Sie enthielten deutlich weniger an diesen Vitaminen als deklariert. Bei einem isotonischen Sportgetränk wurden die Mineralstoffe Calcium und Magnesium ausgelobt. Diese waren jedoch nur in sehr geringen Mengen vorhanden. Eine Auslobung ist nur statthaft, wenn die ausgelobten Nährstoffe in signifikanter Menge vorhanden sind.

Die Verwendung von Farbstoffen und Süßungsmitteln muss bei Lebensmitteln in Fertigpackungen im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Bei loser Ware wird der Verbraucher durch die Angabe „mit Farbstoff“ bzw. „mit Süßungsmittel“ auf einem Schild auf oder neben der Ware über diesen Zusatz in Kenntnis gesetzt. Bei einem lose in den Verkehr gebrachten Getränk fehlten diese Angaben.

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

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) befasste sich ein Projekt mit dem Vorkommen der Farbstoffe E 104, E 110 und E 124 in alkoholfreien Erfrischungsgetränken, da die Höchstmengen dieser Farbstoffe im März 2012 deutlich gesenkt wurden.
In diesem Zusammenhang wurden hier 42 Erfrischungsgetränke im Hinblick auf diese Farbstoffe hin untersucht. Dabei wurden keine Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Dagegen konnte beobachtet werden, dass diese Farbstoffe mittlerweile kaum noch zum Einsatz kommen.

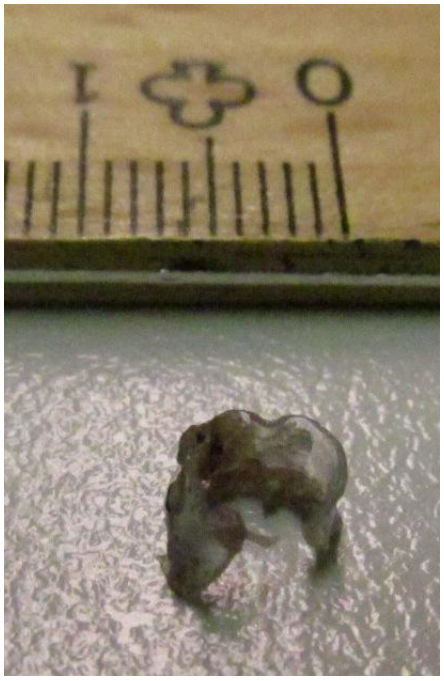
Die weiteren Beanstandungen in dieser Warengruppe waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

39	**Zucker**		
		untersuchte Proben:	9
		Beanstandungen:	2

Beide Auffälligkeiten waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen. So fehlte z.B. die vorgeschriebene Bezeichnung des Lebensmittels.

40	Honige, Blütenpollen und –zubereitungen, Brotaufstriche, auch brennwertvermindert, ausgenommen 410000	
	untersuchte Proben:	88
	Beanstandungen:	13

Eine Beschwerdeprobe, ein süßer Brotaufstrich, wurde auf Grund eines Fremdkörpers zur Untersuchung eingereicht. Bei dem eingereichten Fremdkörper handelte es sich um einen durchsichtigen, an einer Seite geöffneten dünnen Kunststoffring. Woher der Kunststoffring stammte, konnte nicht festgestellt werden.



Im Rahmen eines Untersuchungsprogramms wurden 20 Honige 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 wurde in der Honigverordnung ein Höchstgehalt an HMF von 40 mg/kg festgelegt.
Für Honige mit speziellen Auslobungen zu besonderer Qualität, wie beispielsweise „Auslese“ oder „Premium“ wird darüber hinaus HMF in den Leitsätzen für Honig als Qualitätsparameter für Honige besonderer Qualität herangezogen. So darf ein Erzeugnis, bei dem die Angabe „Auslese“ verwendet wird, maximal einen HMF-Gehalt von 15 mg/kg aufweisen. Erzeugnisse mit den Angaben „feinste Auslese“ oder „Premium“ liegen üblicherweise unter 10 mg/kg. Von den hier untersuchten Honigen waren sieben mit einer Auslobung versehen, ohne den Qualitätsanforderungen der Leitsätze für Honig bezüglich des HMF-Gehaltes zu entsprechen. Die verwendeten, nicht zutreffenden Auslobungen wurden daher als irreführend beurteilt. Drei Honige hielten nicht einmal den in der Honigverordnung festgelegten Höchstgehalt ein.

Bei fünf Proben enthielt die Kennzeichnung die Auslobung „kaltgeschleudert“. 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 somit keine Besonderheit dar, sondern entspricht lediglich der üblichen Vorgehensweise bei der Gewinnung von Honig. Daher ist die Angabe „kaltgeschleudert“ eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten und somit irreführend.

41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwertvermindert	
	untersuchte Proben:	93
	Beanstandungen:	16

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

Bei einer Himbeerkonfitüre wurde die Auslobung „[…] ohne Zuckeraustauschstoffe hergestellt“ angegeben. Zuckeraustauschstoffe sind jedoch nur für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Konfitüren zugelassen. Die Tatsache, dass das vorliegende Produkt ohne Zuckeraustauschstoffe hergestellt wurde, stellt damit eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar.

Bei einer anderen Probe, die aus mehreren Gläsern verschiedener Fruchtaufstriche bestand, war nicht zu erkennen, welcher Fruchtaufstrich sich in welchem Glas befand, was für den Verbraucher irreführend ist.

Im Berichtsjahr wurde ein „Jabuticaba-Fruchtaufstrich“ eingereicht. Bei der (≡ Baumstammkirsche, Myrciaria cauliflora oder auch Plinia cauliflora) handelt es sich nach hiesigem Kenntnisstand nicht um ein in der Europäischen Union bisher in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendetes Lebensmittel. Die Jabuticaba-Frucht ist daher als neuartiges Lebensmittel anzusehen, welches vor dem Inverkehrbringen einer Zulassung bedarf.

Darüber hinaus traten diverse Kennzeichnungsmängel auf.

42	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	
	untersuchte Proben:	386
	Beanstandungen:	24

Lebensmittelchemisch (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann) wurden insgesamt 88 Proben untersucht, wobei 13 Proben nicht den Anforderungen entsprachen.

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. Des Weiteren wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet, wobei natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten (beispielsweise in Nüssen oder Schokolade) vorhandenes Fett unberücksichtigt bleibt.

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

Aber auch für Eis, das den geforderten Milchanteil von 70% nicht aufweist, darf die Bezeichnung „Milcheis“ nicht verwendet werden. Bei einer „Milcheis“-Probe wurde der Milchanteil unterschritten.

Üblicherweise wird Stracciatellaeis unter Verwendung von Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung hergestellt. Wird statt Schokolade lediglich kakaohaltige Fettglasur verwendet, bei der billigeres Pflanzenfett die teurere Kakaobutter ersetzt, muss diese

Abweichung kenntlich gemacht werden, beispielsweise durch den Hinweis „mit kakaohaltiger Fettglasur“. Bei fünf Proben Stracciatellaeis fehlte die Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“ obwohl keine Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung eingesetzt wurde.

Ein Speiseeispulver, das zur Herstellung von Speiseeis ohne Milchanteil verwendet wurde, besaß einen Hinweis darauf, dass Spuren von Milchbestandteilen vorhanden sein könnten. Tatsächlich waren jedoch mehr als 10 % an Milchbestandteilen vorhanden. Der Hinweis wurde daher als irreführend beurteilt.

Mikrobiologisch wurden 298 Proben untersucht (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf), wobei 11 Proben zu beanstanden waren.

43 Süßwaren ausgenommen 440000		
	untersuchte Proben:	220
	Beanstandungen:	44

Anfang des Berichtsjahres wurden drei Proben Halva, ein Produkt, das aus einer Sesampaste hergestellt wird, zur Untersuchung auf Aflatoxine eingereicht. Aflatoxine sind Stoffwechselprodukte von einigen Schimmelpilzarten, die für den menschlichen Organismus schädlich sind. Je nach Lagerbedingungen ist Sesam anfällig für Schimmelpilzbefall und damit auch für die Bildung von Aflatoxinen. Für Sesamsamen, eine Ölsaat, wurde daher ein Höchstgehalt an Aflatoxinen festgelegt. Bei allen drei Proben wurden die festgelegten Höchstgehalte an Aflatoxinen überschritten.

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 neun Proben Rumkugeln fehlte der Hinweis, dass es sich bei den Streuseln nicht um Schokolade handelte. Hier wurde ein anderes Pflanzenfett als Kakaobutter verwendet, so dass hier ein der Schokolade nachgeahmtes Lebensmittel vorlag.

Analog dazu war auch eine Schaumzuckerwaffel mit einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen. Auch bei dieser Probe wurde die Abweichung zu Schokolade nicht kenntlich gemacht.

Bei einer Probe Gummibonbons wurde die Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“ angegeben. Die Probe enthielt jedoch auch den Farbstoff E 141 (Kupfer-Chlorophyll). Bei E 141 wird das natürliche Chlorophyll auf chemischem Wege durch Zufügen von Kupfer stabilisiert und somit synthetisch gewonnen. Der Farbstoff kommt so in dieser Form nicht in der Natur vor. Die Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“ wurde daher als irreführend beurteilt.

Bei einer weiteren Probe wurde die Zutat „Maltitsirup“ als „natürlich“ bezeichnet. Maltitsirup wird jedoch durch Hydrierung, also durch eine chemische Reaktion, im Labor hergestellt und somit synthetisch gewonnen. Die Angabe „natürliches Maltitsirup“ ist für diese Substanz daher nicht zutreffend.

Zwei Proben wurden mit der Angabe „Erwachsenenlakritz – kein Kinderlakritz“ bezeichnet. Der Verbraucher erwartet bei Lakritzerzeugnissen, die mit einer derartigen Angabe versehen sind, dass der Gehalt an Ammoniumchlorid (= Salmiaksalz) höher ist als bei „normalen“ Lakritzerzeugnissen und damit über 2% liegt. Bei diesen beiden Proben wurden jedoch mit 1,05 bzw. 0,55 % deutlich niedrigere Gehalte an Ammoniumchlorid ermittelt. Die Auslobung war daher irreführend.

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.

Die weiteren Beanstandungen in dieser Warengruppe waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

44 Schokoladen und Schokoladenwaren

untersuchte Proben: 139
Beanstandungen: 9

In erster Linie lagen bei dieser Warengruppe Kennzeichnungsmängel vor. So wurden z.B. bei einer Probe sämtliche verpflichtenden Angaben im Innenbereich eines zusammengefalteten und verklebten Etiketts angebracht. Sie sind dadurch verdeckt und nicht gut lesbar.

Haselnüsse und Erdnüsse können allergische Reaktionen hervorrufen. Auch bei Milch und Erzeugnissen daraus sind allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen möglich. Diese Zutaten müssen als Zutaten nach den Vorgaben der LMIV stets im Zutatenverzeichnis aufgeführt und hervorgehoben werden. Wenn diese Bestandteile nicht direkt zugesetzt werden, hat sich ein Hersteller-Hinweis wie „Kann Spuren von Haselnüssen enthalten“ bzw. „Kann Spuren von Erdnüssen enthalten“ oder „Kann Spuren von Milchbestandteilen enthalten“ etabliert.
Drei der untersuchten Proben enthielten trotz des Spuren-Hinweises verhältnismäßig hohe Gehalte an Haselnüssen, so dass die Hersteller aufgefordert wurden, das betriebsinterne Konzept zur Vermeidung von Kontaminationen mit Haselnüssen zu überprüfen. Ebenso wurde bei einer Probe, in der größere Mengen an Erdnüssen enthalten waren, und bei einer Probe mit Milchbestandteilen verfahren.

45 Kakao

untersuchte Proben: 4
Beanstandungen: 0

48 Säuglings- und Kleinkindernahrung
(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben: 47
Beanstandungen: 2

Eine Probe Getreidebeikost wies diverse Kennzeichnungsmängel auf. So fehlten unter anderem auch die nach der Diätverordnung notwendigen Angaben zur Zubereitung des Erzeugnisses und zum Alter, ab dem die Beikost verwendet werden darf.

Mit der Verordnung (EG) 1924/2006 (sogenannte Health Claims Verordnung) wurden bestimmte gesundheitsbezogene Angaben zugelassen, die unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden dürfen. Eine Süßspeise für Säuglinge und Kleinkinder wurde mit Aussagen zu Zink beworben, die nicht zugelassen sind.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) befasste sich ein Projekt mit Cadmium- und Bleigehalten in Säuglingsnahrungsmitteln. Für Cadmium wurden 2014 erstmals Höchstgehalte in Säuglingsnahrungsmitteln festgelegt, die seit Januar

2015 gelten (0,005 bis 0,04 mg/kg in Abhängigkeit von der Art des Erzeugnisses). Für Blei wurden diese Höchstgehalte gerade überarbeitet und erweitert.
Im Rahmen dieses BÜp wurden hier 31 Säuglingsnahrungsmittel im Hinblick auf diese Schwermetalle hin untersucht. Dabei wurden keine Höchstmengenüberschreitungen festgestellt.

49	**Diätetische Lebensmittel**	
		untersuchte Proben: 18
		Beanstandungen: 5

Eine pulverförmige Nahrungsergänzung für Sportler enthielt 22,6 mg Nicotinsäure pro Tagesportion (Messlöffel entsprechend 14,5g). Deklariert war ein Niacingehalt von 60 mg je Tagesportion. Niacin kann in Form von Nicotinsäureamid, welches toxikologisch als unbedenklich gilt, oder in Form von Nicotinsäure zugesetzt werden. Nicotinsäure kann in höheren Dosen zu schwerwiegenden toxikologischen Effekten führen. Aus diesem Grunde hat das BfR empfohlen, Niacin bei Nahrungsergänzungen ausschließlich in Form von Nicotinsäureamid zuzusetzen. In Europa wurde für Nicotinsäure eine obere sichere Aufnahmemenge von 10 mg je Tag (Tolerable Upper Intake Level - UL) festgesetzt. Da die Probe diesen Wert mehr als zweifach überschritt, wurde sie als nicht sicher beurteilt.

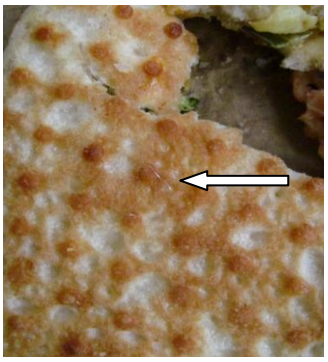
Eine pulverförmige Sportlernahrung für intensive Muskelanstrengung enthielt 295 mg Coffein je Tagesportion (7g) und war ausschließlich in englischer Sprache gekennzeichnet. Nach LMIV müssen Lebensmittel (außer Getränke), denen Coffein zu physiologischen Zwecken zugesetzt wird, mit dem Hinweis „Enthält Coffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“ deutlich sichtbar gekennzeichnet werden. Da die vorgeschriebenen Warn- und Dosierhinweise dem Verbraucher nicht zur Verfügung standen, wurde die Probe als nicht sicher beurteilt.

Ein als glutenfrei ausgelobtes Vollkornbrot enthielt 85 mg/kg Gluten. Die Auslobung wurde als irreführend beurteilt.

Darüber hinaus waren diverse Kennzeichnungsmängel festzustellen. Bemängelt wurde auch ein undurchsichtiger dunkler Messlöffel, der keine Markierung aufwies und der laut Verzehrempfehlung dazu diente, einen halben Messlöffel zu entnehmen.

50	**Fertiggerichte**	
		untersuchte Proben: 285
		Beanstandungen: 61

Zwei Pizzen aus einem Schnellimbiss wurden als Verbraucherbeschwerde mit dem Beschwerdegrund „anhaftende Metallspäne, Fremdkörper“ (auf der Pizzaunterseite) eingereicht. Die Verunreinigung der Pizzen mit schmalen, ca. 2-3mm langen Metallspänen wurde von hier bestätigt.



Als Ursache für die Verunreinigung konnte ein im Herstellungsbetrieb verwendetes, technisches Hilfsmittel (Metallspachtel zum Herausheben der gebackenen Pizzen aus den Metallbackformen) ermittelt werden. Dieser Metallspachtel wurde im Betrieb unmittelbar durch geeignete, gummiüberzogene Spachtel ersetzt. Aufgrund der anhaftenden Metallspäne wurde die Verbraucherbeschwerde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

In einer Serie von 60 fleischhaltigen Fertiggerichten wurde die verwendete Tierart bestimmt. Ziel dieser Untersuchung war die Überprüfung auf Verwendung von nicht deklariertem und ggf. minderwertigerem Fleisch. In zwei Gulascherzeugnissen konnte keine Rinder-, sondern ausschließlich Schweine-DNA nachgewiesen werden. In einem weiteren Gulascherzeugnis wurde neben Rinder-DNA auch Hühner-DNA und in einem Nudelauflauf mit Schweinegulasch wurde auch Puten-DNA nachgewiesen. Gulasch besteht, sofern keine andere Tierart angegeben ist, ausschließlich aus Rindfleisch. Wegen dieser fehlenden Hinweise wurde die Probenkennzeichnung als irreführend beurteilt.

Seit Jahren werden in Feinkostprodukten, gefüllten Antipasti (z.B. gefüllte Peperoni) und in gefüllten Teigwaren (z.B. Börek) preiswerte Käseersatzprodukte (Imitate) eingesetzt. Es handelt sich bei diesen Imitaten um Erzeugnisse aus Pflanzenfett und Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Molkenpulver etc.). Diese Erzeugnisse sind dem hochwertigen und bezeichnungsgeschützten Käse im Aussehen täuschend ähnlich. Die Verwendung dieser Ersatzprodukte ist daher bei sogenannter loser Ware auf dem Schild an der Ware oder auf Preistafeln und Speisekarten für den Verbraucher kenntlich zu machen. Eine irreführende Bezeichnung dieser Imitate als Käse (z.B. „Börek mit Käse“) oder eine fehlende Kenntlichmachung des Ersatzproduktes, z. B als „Lebensmittelzubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch“ ist eine seit Jahren zu beobachtende Problematik.

Bereits im Jahr 2011 nahm das CUA D/ME an einem landesweiten Untersuchungsprogramm zur Überprüfung dieser Thematik teil. Bei der damaligen Überprüfung waren 16 % der untersuchten Proben in dieser Hinsicht auffällig. Aufgrund dieses Ergebnisses wurde im Berichtsjahr hierzu erneut ein landesweites Untersuchungsprogramm durchgeführt. Im Rahmen dieses Programmes wurden in unserem Zuständigkeitsbereich in Imbissbetrieben, Gaststätten und Verkaufsständen 50 Proben Antipasti und Teigwaren mit Käse und käseähnlicher Füllung entnommen. Zur Überprüfung der Authentizität wurde von der Käsemasse das Fettsäuremuster und der Gehalt an Buttersäure gaschromatographisch bestimmt. Diesmal waren 45 % der untersuchten Proben auffällig, also deutlich mehr als bereits 2011. Bei der chemischen Untersuchung der Proben fiel auf, dass es sich bei der käseähnlichen Füllung meistens nicht um reine Imitate, sondern um Mischungen aus Imitat und Käse handelte. Die Bezeichnung „Käse“ ist aber auch für Mischungen aus Käse und Imitat nicht zulässig.

Zahlreiche Proben fielen durch Kennzeichnungsmängel (z.B. fehlender botanischer Name der Ausgangspflanze des Fettes/Öls, unvollständige Nährwertkennzeichnung, doppeltes Mindesthaltbarkeitsdatum, unvollständige Allergenkennzeichnung) auf.

Eine Probe entsprach mikrobiologisch nicht den Anforderungen.

51	**Nahrungsergänzungsmittel**	
	untersuchte Proben:	192
	Beanstandungen:	30

Eine ausschließlich in englischer Sprache gekennzeichnete Probe enthielt 557 mg Coffein je Tagesportion und zusätzlich Synephrin, welches in Kombinationsprodukten die Wirkung von Coffein verstärkt. Aufgrund der fehlenden Warn- und Dosierhinweise wurde die Probe als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Eine andere in englischer Sprache gekennzeichnete Probe war als „Growth Hormone Activator“ deklariert und wurde mit einem deutschen Zusatzetikett als Nahrungsergänzungsmittel für Sportler in den Verkehr gebracht. Es bestand ausschließlich aus pulverförmiger Gamma-Amino-Buttersäure (GABA). Hierbei handelt es sich um einen Neurotransmitter (Botenstoff), der früher grundsätzlich als Arzneimittel beurteilt wurde. Das VG Köln hatte im Jahre 2009 GABA mit einer Verzehrempfehlung von 1 bis 2 g pro Tag als verkehrsfähiges Lebensmittel beurteilt. Die Probe wies in englischer Sprache eine Verzehrempfehlung von 2 Gramm auf, auf dem deutschen Zusatzetikett wurden 3 Gramm angegeben. Sofern der Verantwortliche die Sicherheit des Produktes bei dieser Verzehrmenge nicht nachweisen könne, wurde die Probe als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Ein kapselförmiges Produkt wies einen deklarierten Coffeingehalt von 110 mg je Tagesportion (zwei Kapseln) auf. Der tatsächliche Gehalt lag bei 218 mg je Tagesportion. Die abweichende Angabe wurde als irreführend beurteilt. Weitere Abweichungen bei diversen Proben von deklarierten Gehalten betrafen Angaben zu Vitamin C, Vitamin B1, Folsäure, DHA (Docosahexaensäure) Kupfer und Salz.

Bei zwei Proben mit Verantwortlichen aus dem Zuständigkeitsbereich wurde auf eine noch nicht erfolgte, aber vorgeschriebene Anzeige der Produkte beim BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) hingewiesen.

Neun Proben wurden wegen diverser nach HCVO nicht zulässiger Angaben bemängelt.

Zahlreiche Proben wiesen Kennzeichnungsdefizite auf. Dies betraf sowohl Elemente der allgemeinen Kennzeichnung (Schriftgröße, MHD, Anschrift, …) als auch spezielle Anforderungen für Nahrungsergänzungsmittel (Gehaltsangaben je Tagesdosis, relative Angaben in Prozent der Referenzmenge, Warnhinweise, …).

54	**Aromastoffe**	
	untersuchte Proben:	16
	Beanstandungen:	0

56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen	
		untersuchte Proben: 6
		Beanstandungen 1

Ein Frikadellengewürz wies eine unzureichende Adressangabe und eine nicht korrekte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf. Außerdem wurde Selleriespezifische DNA nachgewiesen, ohne dass deren Anwesenheit aus der Kennzeichnung ersichtlich war.

59	Mineral -, Quell – und Tafelwasser	
		untersuchte Proben: 226
		Beanstandungen: 26

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

Insgesamt vierzehn Proben wichen vom im Analysenauszug angegebenen Mineralstoffgehalt ab. Zahlreiche Proben entsprachen hinsichtlich ihrer Kennzeichnung nicht den Anforderungen. Dies betraf unter anderem die fehlende Angabe des Quellnamens bei einem Quellwasser. Weiterhin wurden Probenkennzeichnungen aufgrund einer zu geringen Schriftgröße oder der nicht korrekten Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bemängelt.

Ein Tafelwasser wurde aufgrund eines nicht zugelassenen Zusatzstoffes beanstandet.

Auch Mineralwässer werden immer mehr mit gesundheitsfördernden Angaben beworben. Dies ist unter Einhaltung der Anforderungen der Health Claims Verordnung erlaubt. Bei einer Probe mit einer allgemeinen gesundheitsbezogenen Angabe (hier: gesundheitsfördernd) fehlte eine für diesen Fall geforderte spezielle zugelassene gesundheitsbezogene Angabe.

Insgesamt wurden elf Beschwerdeproben von Verbrauchern zur Untersuchung eingereicht. Hauptbeschwerdegrund war wie auch in den vergangenen Jahren ein abweichender Geruch und/oder Geschmack. Mehrere Proben wurden aufgrund von Schwebstoffen eingereicht. Analytisch konnte in diesen Fällen ausgefallenes Calcium, Mangan oder Eisen nachgewiesen werden.

4.2.3 Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen

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

4.2.4 Sonderberichte

Lebensmittelbestrahlung und ihr Nachweis

Lebensmittelbestrahlung bezeichnet die Behandlung von Lebensmitteln mit folgenden Arten der ionisierenden Strahlung

- Elektromagnetische Strahlung (Gammastrahlen aus den Radionukliden ^{60}Co oder ^{137}Cs),
- Röntgenstrahlung, die von Geräten erzeugt wird, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 5 Megaelektronvolt oder darunter betrieben werden,
- Elektronenstrahlung, die von Geräten erzeugt wird, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 10 Megaelektronvolt oder darunter betrieben werden (Betastrahlen)

Ziel dieser Behandlung ist die Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln (physikalische Konservierung).
Die eingesetzte energiereiche Strahlung tötet alle Mikroorganismen (z.B. Salmonellen), Insektenlarven, Trichinenlarven und andere Nahrungsmittel-Schädlinge ab, unterbindet das Keimen oder Reifen von Obst und Gemüse und erhöht damit die Lagerfähigkeit.
Nicht zerstört werden jedoch eventuell bereits im Lebensmittel vorhandene toxische Stoffwechselprodukte der abgetöteten Mikroorganismen.
Die Lebensmittel werden bei der Behandlung mit ionisierenden Strahlen selber nicht radioaktiv. Es kann aber, in Abhängigkeit von der angewandten Energiedosis (Strahlendosis), in gewissem Umfang zur Zerstörungen von Vitaminen, Fetten und Proteinen im behandelten Lebensmittel kommen. Unter Umständen können durch die Bestrahlung auch krebserzeugende Substanzen (Cancerogene) und freie Radikale entstehen. Wegen dieser nicht generell auszuschließenden Wirkungen ist die Lebensmittelbestrahlung nur begrenzt erlaubt.
In Europa ist die Bestrahlung von Lebensmitteln seit 1999 in Richtlinien geregelt. Die Richtlinien wurden mit der Neufassung der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrV, gültig seit dem 21.12.2000) in deutsches Recht umgesetzt. In den Mitgliedstaaten ist der aktuelle Stand der vorläufigen Zulassungen sehr unterschiedlich.
In Deutschland dürfen gemäß Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrV) keine weiteren Lebensmittel außer getrocknete, aromatische Kräuter und Gewürze, mit den oben genannten und in der Anlage zur LMBestrV aufgeführten Strahlenarten, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.
Die behandelten Erzeugnisse müssen eindeutig als "bestrahlt" oder mit "ionisierenden Strahlen behandelt" gekennzeichnet sein. Bei zusammengesetzten, verpackten Lebensmitteln muss diese Kenntlichmachung im Zutatenverzeichnis bei der jeweiligen, zulässig bestrahlten Zutat erfolgen.
Lebensmittel, die den Vorgaben der LMBestrV 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.
In allen Ländern, in denen die Lebensmittelbestrahlung zugelassen ist, unterliegen die Bestrahlungseinrichtungen gesetzlichen Regelungen und der amtlicher Überwachung. Einrichtungen zur Bestrahlung müssen darüber hinaus von den zuständigen Behörden zugelassen werden.

Analysenmethoden und ihr Einsatz

Analysenmethode	geeignet für folgende Lebensmittelgruppen
Elektronen-Spin-Resonanz-Spektrometrie (ESR-Spektrometrie)	knochenhaltiges Fleisch, grätenhaltiger Fisch, Krustentiere mit Schalen(teilen), Nüsse mit Schalen, verschiedene Gewürze (z.B. Paprika, Piment, Pfeffer), Erdbeeren, Früchte mit Kernen oder Steinen, cellulosehaltige Verpackungen als Indiz für die darin verpackten Lebensmittel
Gaschromatographie mit massenspektrometrischer Detektion • *Kohlenwasserstoffe* • *Alkylcyclobutanone*	alle fetthaltigen Lebensmittel
Thermolumineszenz nach Isolierung anhaftender mineralischer Verunreinigungen	getrocknete Gewürze und Kräuter, pflanzliche Lebensmittel mit anhaftenden mineralischen Verunreinigungen, Garnelen u. ä. mit sandhaltigen Innereien (Darm)
Photonenstimulierte Lumineszenz (Screening–Verfahren) • *Ganzprobenmessung*	getrocknete Gewürze und Kräuter, alle Lebensmittel mit mineralischen Verunreinigungen (aufgrund weiterer Untersuchungen und eigener Ergebnisse kann davon ausgegangen werden, dass das Verfahren auf viele verschiedene Lebensmittel angewandt werden kann)
Epifluoreszenz-Filtertechnik, aerober mesophiler Keimzahl (DEFT/APC) (mikrobiologisches Screening-Verfahren)	getrocknete Gewürze und Kräuter
DNA-Kometentest, Mikro-Gelelektrophorese (Screening-Verfahren)	diverse pflanzliche und tierische Lebensmittel
Mikrobiologisches LAL/GNB-Verfahren (mikrobiologisches Screening-Verfahren)	Geflügel

Nachweis einer erfolgten Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Kooperation Mettmann / Düsseldorf untersucht seit 1992 Lebensmittel auf eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen. Der Prozentsatz der Produkte, bei denen eine solche Behandlung nachgewiesen werden konnte, ist gering. In den Jahren bis 2008 lag die Beanstandungsquote bei 4-9%, in Abhängigkeit des zur Untersuchung ausgewählten Lebensmittelspektrums. Seit 2009 ist die Beanstandungsquote, bei gleichbleibender Probenzahl, deutlich auf 0-2% gesunken.
Die Ergebnisse dieser Untersuchungen können den jeweiligen Jahresberichten entnommen werden.

Obwohl viele internationale Experten die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen (Elektronen-, Gamma- oder Röntgenstrahlen) zur Konservierung befürworten, findet diese Möglichkeit zur Keimreduktion in Deutschland nach wie vor kaum Akzeptanz und Anwendung. Die positiven Untersuchungsbefunde sind seit Jahren fast ausnahmslos auf importierte Erzeugnisse begrenzt.

Berichte, die Aufschluss geben über die Untersuchungen und Ergebnisse aller Bundesländer, können auf den Internetseiten des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nachgelesen werden.
Im Internetauftritt der Europäischen Kommission können darüber hinaus Ergebnisse der Kontrollen von allen europäischen Mitgliedsländern eingesehen werden.

Im Berichtsjahr wurden **256 Proben** im Chemischen Untersuchungsamt des Kreises Mettmann aus dem Kooperationsgebiet - Landeshauptstadt Düsseldorf, Kreis Mettmann, Stadt Mönchengladbach, Kreis Neuss, Kreis Viersen und Kreis Kleve - auf eine möglicherweise stattgefundene Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels Photostimulierter Lumineszenz Messung (PSL), Thermolumineszenzmessung (TL), Elektronenspinresonanzspektrometrie (ESR) und GC-MS (Nachweis der 2-Alkylcyclobutanone) untersucht.
Hierbei handelte es sich um Erzeugnisse aus folgenden Produktgruppen:

- Hartkäse
- Kräuterbutter
- Fleisch (Rind, Schwein, Windschwein, Schaf, Huhn, Ente, Gans und Pute)
- Krustentiere (Shrimps und Garnelen)
- Weichtiere (Muscheln)
- Suppen, einschließlich Instantnudelsuppen
- Soßen, Dressings, Dips, Würzsoßen
- Feinkostsalate
- Pilze, frisch und getrocknet (Champignons, Steinpilze, Shiitakepilze, Pfifferlinge und Mu-Err-Pilze)
- Süßwaren
- Tee
- Fertiggerichte
- Kräuter und Gewürze

Bei lediglich **3** dieser Proben **(1%)** konnte eine erfolgte Strahlenbehandlung nachgewiesen werden. Hierbei handelte es sich um drei asiatische Instantnudelerzeugnisse.

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 2015 bei hohen Anforderungen mit großem Engagement und viel Kreativität bewältigt. Hierfür gilt ihnen ein ganz besonderer Dank.

Der Kreis ist über das Festnetz an das landeseinheitliche System der Lebensmittelüberwachung angebunden. In 2015 hat das Land den am Landesserver angeschlossenen Kreisordnungsbehörden ein neues Modul des Fachanwendungsprogramms zur Verfügung gestellt. Dieses Modul ist speziell auf den mobilen Einsatz vor Ort ausgerichtet. In 2015 wurde die Alltagstauglichkeit dieser Anwendung im Kreis getestet. Nach der erfolgreichen Testung kommt dieses Modul nun ab 2016 vor Ort zum Einsatz.

2016 werden Themen wie die landesweite Probenplanung, die geplante Einführung von Gebühren für Erstkontrollen oder auch des Kontrollbarometers das Amt für Verbraucherschutz beschäftigen.

Ein wesentliches Ziel des Kreises im Bereich des Verbraucherschutzes wird es auch in 2016 sein, die Wettbewerbsfähigkeit der interkommunalen Kooperation im Bereich der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungen - insbesondere vor dem Hintergrund des Konzentrationsprozesses in NRW - zu sichern.

Stangier