



Jahresbericht 2016 des Amtes für Verbraucherschutz

An der Erstellung dieses Berichtes haben mitgewirkt:

Frau Stangier
 Herr Hermann
 Herr Dr. Hagelschuer
 Herr Rümmler
 Frau Hüscher
 Frau Brinkhoff
 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	Schlacht- und Fleischuntersuchung	9
2.1.2	Sonstige Aufgaben.....	9
2.2	Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung	10
2.2.1	Statistik über die Verfahren 2016	10
2.2.2	Betriebskontrollen	12
2.2.3	Besondere Fälle.....	14
2.2.4	Probenahmen	21
3	VETERINÄRWESEN	22
3.1	Tierseuchenbekämpfung.....	22
3.1.1	Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung	22
3.1.2	Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs	23
3.1.3	Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann im Jahr 2016	26
3.2	Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte.....	26
3.3	Tiertransporte.....	27
3.3.1	Landwirtschaftliche Nutztiere	27
3.3.2	Heimtiere	28
3.4	Tierschutz.....	29
3.5	Futtermittelüberwachung	31
3.6	(Tier)- Arzneimittelüberwachung	33
3.7	Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe.....	33
3.8	Umsetzung des Landeshundegesetzes.....	35

3.9	Tierzuchtberatung.....	35
3.10	Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen.....	37
4	DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNGEN	39
4.1	Allgemeines.....	39
4.2	Amtliche Lebensmittelüberwachung	41
4.2.1	Probenbilanz	41
4.2.2	Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.1992.....	41
4.2.3	Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen	66
4.2.4	Sonderberichte.....	67
5	AUSBLICK	70

1 Einleitung

Der Jahresbericht des Amtes für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann stellt dessen vielfältige Aufgaben dar und gibt einen Einblick in die Tätigkeiten und Arbeitsergebnisse. Die Aufgaben des Amtes lassen 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 zu den Rechtsgebieten, die überwiegend den Rechtsvorgaben der Europäischen Union unterliegen (EU-Primärrecht). Ursächlich hierfür 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 weitgehend einheitlich anzuwenden sind.

Dem Handel mit Lebensmitteln kommt dabei 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 konsequentes Handeln bei der Lebensmittelüberwachung voraus. Aufgrund der zunehmenden Technisierung des Lebensmittelmarktes sind die Anforderungen in diesem Bereich erneut gestiegen. Die Tierseuchen vergangener Jahre und höhere Anforderungen in Bezug auf Lebensmittel verdeutlichen, dass eine stringente Überwachung der Lebensmittelproduktion, der -verarbeitung, des -transportes und des -angebotes in Supermärkten, Kaufhäusern und der Gastronomie unbedingt notwendig sind.

Zweck der Lebensmittelüberwachung ist, die Bevölkerung möglichst umfassend vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände zu bewahren und vor Irreführung zu schützen. 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 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 und eine stetige Lebensmittelüberwachung. Zudem sind Rechtsverstöße konsequent über Geldbußen und Strafen zu verfolgen.

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

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 Mängel beanstandet werden. In der Regel werden zudem Proben gezogen, um prüfen zu können, ob auch über den Kontrollzeitpunkt hinaus ein einwandfreier Umgang mit den 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

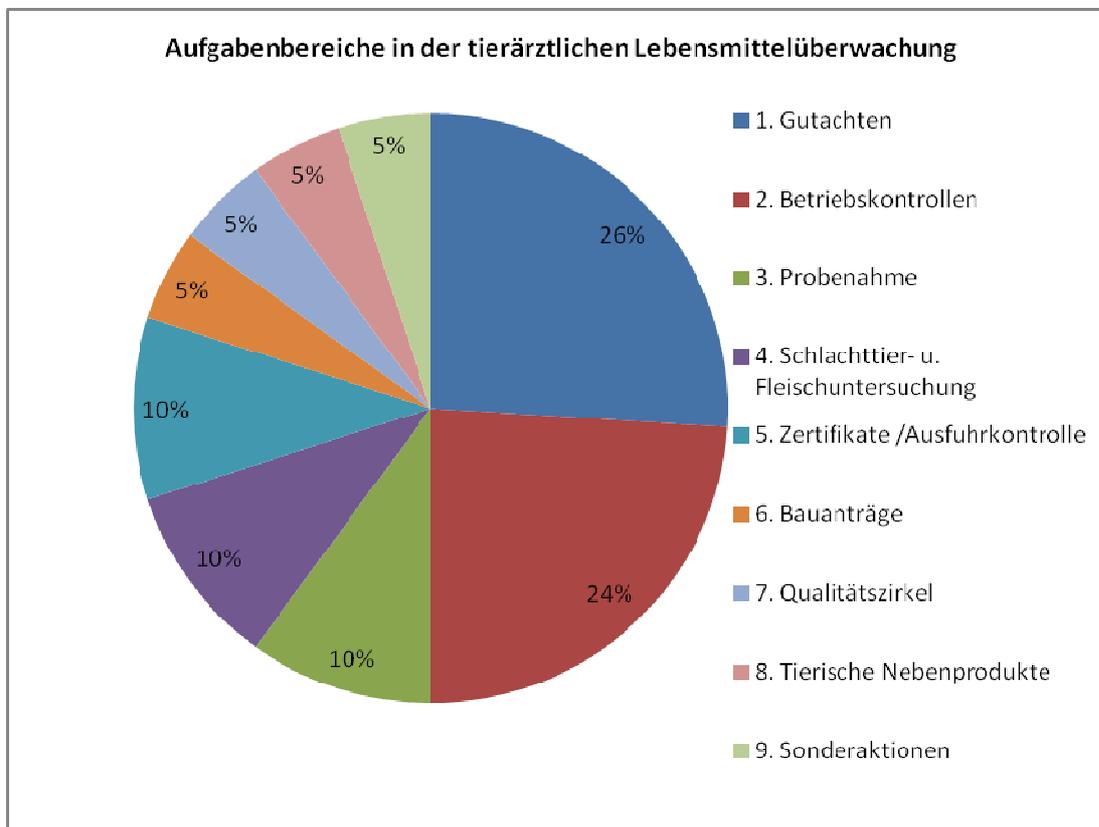
Die Ergebnisse von Inspektionen und Untersuchungen führen zu einer Mängelbeseitigungspflicht der Gewerbetreibenden. Die Mängelbeseitigung kann innerhalb einer bestimmten Frist oft im laufenden Betrieb erfolgen. In schwerwiegenden Fällen kann es erforderlich sein, den Gewerbebetrieb still zu legen, bis die Mängel ausgeräumt sind. Ein Mangel führt 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 zu überwachen. In diesem Zusammenhang werden Betriebe kontrolliert, aber auch beraten. Zudem sind Exporte abzufertigen sowie Ein- und Ausfuhren zu kontrollieren.

Im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans werden spezifische Proben von den Tierärzten und Tierärztinnen amtlich entnommen. In den Bereich der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung fällt auch die Überwachung, aber auch Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Bei den Schlachtungen zum alljährlich stattfindenden Kurban Bayramfest der muslimischen Mitbürger ist gleichzeitig darauf zu achten, dass tierschutzrechtliche Anforderungen eingehalten werden.

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



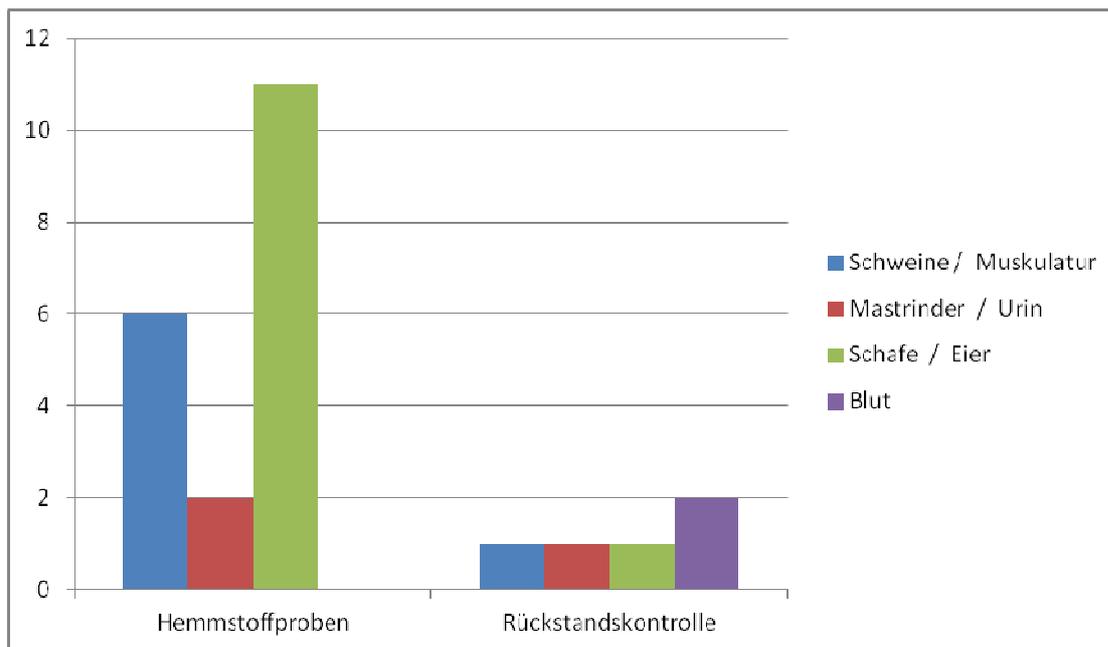
Im Jahr 2016 wurde zu **65 Vorgängen gutachterlich Stellung genommen**: 3 Stellungnahmen bezogen sich davon auf Verbraucherbeschwerden, die im Amt für Verbraucherschutz eingegangen sind. Die Untersuchungs-Ergebnisse wurden für den Verbraucher so aufbereitet und erläutert, dass verständlich wurde, ob dessen Feststellungen zutreffend und ursächlich für Erkrankungen waren.

2016 wurden insgesamt 57 Betriebskontrollen eigenständig und gemeinsam mit den Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren durchgeführt. Gemeinsame Betriebskontrollen werden immer durchgeführt, wenn schwerwiegende Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen festgestellt oder zu erwarten sind. Im Rahmen der tierärztlichen Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft wurden **die Handelsdokumente zu 447 Einfuhren** von Unternehmen im Kreis

Mettmann, die über das TRACES Datenbanksystem gemeldet worden sind, überprüft. Bei 77% der Einfuhren handelt es sich um Lamm- und Wildfleisch aus Neuseeland, gefolgt von Fischereierzeugnissen aus dem asiatischen Raum und der Türkei (16%). Darüber hinaus wurden 41 Sendungen zweier international tätiger Unternehmen für den Export nach Malaysia (10), Südkorea (9), Südafrika (2), und in die USA (20) 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 2016 insgesamt **24** Proben 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 19 Hemmstoffproben, die im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung, verteilt über das ganze Jahr, als unangemeldete Stichproben von Rindern, Schweinen und Schafen entnommen werden, sind von den amtlichen Tierärzten Proben zur Untersuchung auf Rückstände in Eiern, in Blut und Urin 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 regelmäßige Untersuchung von Rindern auf BSE findet seit dem 21. April 2015 mit Änderung der Überwachungsverordnung nicht mehr statt. Untersuchungspflichtig sind lediglich Rinder, die aus besonderem Anlass, sogenannte Notschlachtungen, geschlachtet werden müssen und die älter als 48 Monate sind.

Auch in diesem Jahr wurde die tierärztliche Lebensmittelüberwachung an insgesamt 2 Bauanträgen zu Vorhaben mit lebensmittelrechtlichem Hintergrund beteiligt. Hierbei wurde gutachterlich zu den Bauvorhaben Stellung genommen, Ortsbesichtigungen und Beratungen 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 2016 mit personellem und organisatorischem Aufwand verbunden, um die Einhaltung der fleischhygienischen und tierschutzrechtlichen Anforderungen zu gewährleisten. An zwei Schlachtstätten des Kreises Mettmann wurde muslimischen Mitbürgern 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 12.09. bis zum 13.09.2016 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. Die Organisation und Durchführung des Kurban Bayramfestes durch die tierärztliche Lebensmittelüberwachung wäre ohne die Mitarbeit aller Kollegen und Kolleginnen des Amtes für Verbraucherschutz nicht möglich gewesen. Die Verteilung der insgesamt im Kreis Mettmann bei den vier zugelassenen Schlachtstätten im Jahr 2016 geschlachteten Schweine, Rinder und Schafe geht aus der nachfolgenden Tabelle hervor.

Schlachtzahlen Kreis Mettmann 2016

Monat	Tierart							
	Rinder		Schafe		Schweine		Summe	
		HS**		HS		HS	HS	
Januar	41	1	102	0	93	3	4	236
Februar	43	0	106	0	124	0	0	273
März	43	2	95	0	88	6	8	226
April	60	0	149	0	106	0	0	315
Mai	35	0	150	0	134	0	0	319
Juni	19	0	129	2	100	0	2	248
Juli	10	0	93	0	90	0	0	193
August	27	0	139	0	123	0	0	289
September*)	131	0	464	0	97	0	0	692
Oktober	60	2	187	0	134	5	7	381
November	104	0	194	0	116	0	0	414
Dezember	34	1	167	0	93	0	1	294
Summe 2016	607	6	1975	2	1298	14	22	3880

*) Kurban Bayram (12.09.-13.09.) 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.

Insgesamt war im Vergleich zum Vorjahr ein Anstieg der Schlachtzahlen um 137 Tiere zu verzeichnen.

2.1.1 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Die zur Schlachtung vorgestellten Mastschweine sind seit dem 01.06.2014 entsprechend der VO (EG) 216/2013 – 219/2013 nach der Schlachtung lediglich visuell zu untersuchen. Ein Anschneiden oder Durchtasten von Lymphknoten und einzelnen Organen ist nicht mehr vorgesehen. Die vorgeschriebene Untersuchung auf Trichinen bei Haus- und Wildschweinen wird im akkreditierten Labor der Außenstelle in Hilden durchgeführt. Im Rahmen der bestehenden Kooperation mit dem Bergischen Veterinäramt werden hier auch Proben aus Solingen, Wuppertal und Remscheid untersucht.

Insgesamt wurden **1725 Proben**, 62 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. 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 2016

Monat	Hausschweine	Wildschweine	Sonstige
Januar	96	33	
Februar	124	25	
März	94	25	
April	106	34	
Mai	134	18	
Juni	100	31	
Juli	90	40	
August	123	24	
September	97	23	
Oktober	139	34	
November	116	60	
Dezember	93	66	
Summe	1312	413	

Zur Aufrechterhaltung der Akkreditierung des Trichinenuntersuchungslabors werden jährlich zwei Ringversuche durchgeführt. Hierbei gilt es Proben, die von einem Referenzlabor verschickt werden und mit oder ohne Trichinellen bestückt sind, aufzuarbeiten und zu untersuchen. Die bisherige Teilnahme an diesen Ringversuchen war erfolgreich.

Im Rahmen der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft werden derzeit von den Kolleginnen und Kollegen in der Außenstelle Hilden drei 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 Lebensmittelüberwa-

chung 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 Oktober 2016 stand die planmäßige Auditierung im Rahmen des Landesauditprogrammes LIAS zur Kontrolle der Überwachung des Umgangs mit tierischen Nebenprodukten an. Die Auditierung betraf im Speziellen die Anforderungen an die Kontrollen und die anschließende Risikobewertung von Betrieben, die mit tierischen Nebenprodukten umgehen, sowie die einheitliche Anwendung der landesinternen Qualitätsmanagement-Vorgaben.

Im abschließenden Auditbericht wurden von den Prüfern keine Abweichungen festgestellt. Dieses Audit stellte bei der zu diesem Zeitpunkt herrschenden Personalsituation eine besondere Herausforderung dar, und trotz dieser angespannten Situation konnte das Audit erfolgreich und ohne Mängel abgeschlossen werden.

2.2 Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung

Die Bereiche „Lebensmittelüberwachung“ und „Veterinärwesen“ sind seit 2015 in das Landes-Qualitätsmanagement-Rahmenkonzept des Landes Nordrhein-Westfalen eingebunden. Auf weitere Zertifizierungen wird daher verzichtet, um keine Doppelstrukturen zu schaffen. In 2016 tagten die Qualitätszirkel und der Steuerungskreis wie in den Jahren zuvor auch. Ein durchgeführtes internes Audit wurde erfolgreich bestanden.

Im Bereich der allgemeinen Lebensmittelüberwachung gab es 2016 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 2016 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 2016

Die Tabelle zeigt, dass **547 Vorgänge** im Jahr 2016 zum Abschluss gebracht wurden. Von den in den letzten Jahren als noch anhängig angegebenen Verfahren sind die meisten Verfahren mittlerweile abgeschlossen. Die durchschnittliche Verfahrensquote für den Zeitraum 2011 bis 2016 liegt bei 603 Vorgängen pro Jahr. Die Spalte „Verwarnungen ohne Verwarnungsgeld“ ist erst seit 2015 Bestandteil des Berichts.

	Verfahrensübersicht	2011	2012	2013	2014	2015	2016
1	Strafverfahren eingeleitet	8	3	0	1	0	15
	Davon:						
1.1	Strafbefehle	0	0	0	0	0	0
1.2	Strafverfahren eingestellt	0	1	0	0	0	8
1.3	Strafverfahren noch anhängig	8	2	0	1	0	7
2	Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet	136	114	92	84	113	114

Davon:							
2.1	Bußgeldbescheide/Verwarnungsgelder	114	100	78	44	20	73
2.2	Verwarnungen (ohne Verwarnungsgeld)					43	31
2.3	Einstellung durch die Bußgeldstelle	1	0	0	2	0	1
2.4	Noch anhängige Verfahren	21	14	14	38	50	9
3	Belehrungen/Ermahnungen	195	139	221	107	117	106
4	Abgaben an andere Behörden	236	242	243	164	177	165
5	Abgeschlossene Ermittlungs-/Überprüfungs- und sonstige Verfahren	111	47	131	89	116	121
6	Verfahrenseinstellungen	23	23	19	21	15	4
7	Ordnungsverfügungen/ Zwangsmittelfestsetzungen	4	3	5	8	8	9
8	Anhörungen zum beabsichtigen Erlass von Ordnungsverfügungen	18	4	11	13	13	13
9	Verfahren insgesamt (Nr. 1-8)	731	575	722	487	559	547

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 2016 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 Verfolgspuren 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 2016 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 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 2016 wiederum nur in wenigen Fällen tatsächlich beeinträchtigt.

Im Jahr 2016 gingen **179 Verbraucherbeschwerden** bei der Lebensmittelüberwachung ein, die weitere Überprüfungen erforderlich machten. Die Verbraucherbeschwerden führten je nach Sachlage dazu, dass Proben beim Verbraucher abgeholt, amtliche Probeentnahmen oder Sofortmaßnahmen in den Geschäften oder Betrieben durchgeführt oder erforderlichenfalls die zuständigen Überwachungsbehörden unterrichtet wurden. Dabei standen Beanstandungsgründe (wie Insektenbefall, Verderb oder Fremdkörper) oder gesundheitliche Beeinträchtigungen (wie Übelkeit, Erbrechen usw.) nach dem Genuss von Lebensmitteln im Vordergrund.

Auch 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 ebenso für Beanstandungsvorgänge, die von auswärtigen Behörden übersandt werden, weil Verantwortliche im Kreis Mettmann ihren Geschäftssitz haben. Auf die Verbraucherbeschwerden wird in diesem Jahresbericht unter 2.2.3 noch einmal ausführlicher eingegangen.

Im Jahr 2016 war der Erlass von **9 schriftlichen Ordnungsverfügungen** erforderlich. Darüber hinaus kam es zu 13 schriftlichen Anhörungen zu dem beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen.

Wie schon im Bericht 2014 angemerkt 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 auch 2016 keine Verfahrensänderung erfolgt ist. Das Land Nordrhein-Westfalen plante ursprünglich für das Jahr 2016 die Einführung eines Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetzes NRW, das die Betriebe zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen verpflichten soll. Aufgrund zahlreicher Kritik und einer Entscheidung des Oberverwaltungsgerichtes für das Land Nordrhein-Westfalen zu der Ergebnisveröffentlichung in den beiden Pilot-Kommunen ist das Gesetz 2016 nicht in Kraft getreten.

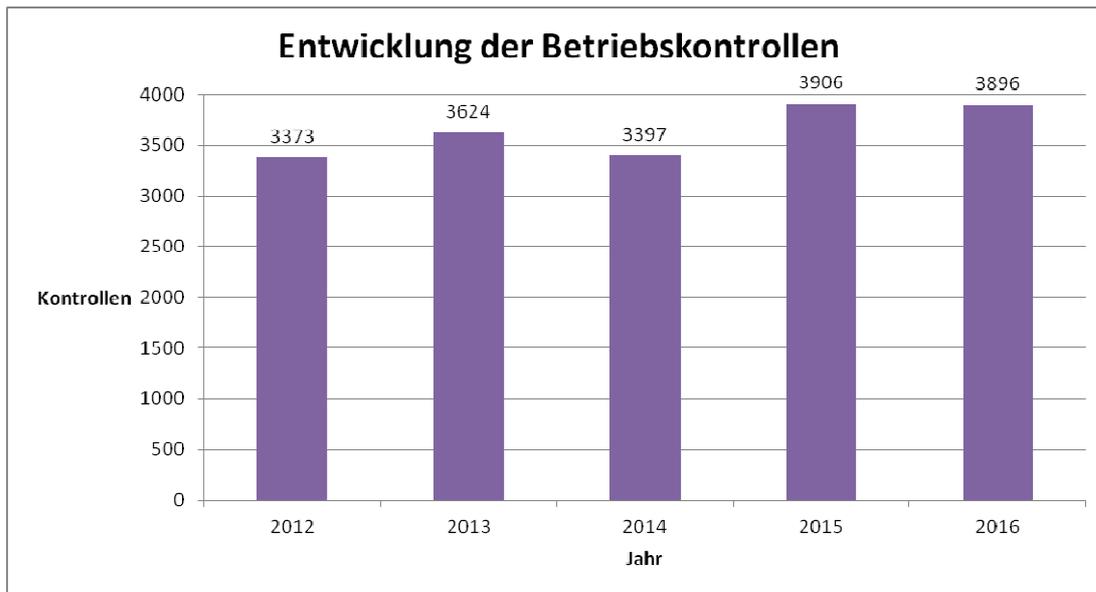
Im Jahr 2015 wurde für den Bereich des Lebensmittelrechtes das Widerspruchsverfahren wieder eingeführt. Über die Widersprüche entscheidet das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen. Das Landesamt hat wegen personeller Engpässe bisher nur über wenige Widersprüche entschieden und steht wegen der langen Bearbeitungszeiten landesweit in der Kritik. Seit 2015 wurden dem Landesamt 15 Widersprüche vorgelegt, von denen bis Ende 2016 insgesamt 5 Widersprüche unter Bestätigung der Kreisentscheidung zurückgewiesen wurden.

2.2.2 Betriebskontrollen

Im Jahre 2016 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren insgesamt **3.896 Betriebskontrollen** durchgeführt. Die Betriebskontrollen umfassten Hersteller, Importeure, Betriebskantinen, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z. B. in Krankenhäusern, Altenheimen oder Schulen), Metzgereien, Bäckereien, Ab-Hof-Verkaufsstellen, Großhandelsbetriebe, Einzelhandelsgeschäfte, Gaststätten, Imbissbetriebe, Kioske, Tankstellen, Märkte, Veranstaltungen und Transportfahrzeuge.

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

2012 : 3.373 Betriebskontrollen
2013 : 3.624 Betriebskontrollen
2014 : 3.397 Betriebskontrollen
2015 : 3.906 Betriebskontrollen
2016 : 3.896 Betriebskontrollen



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.

Das Land Nordrhein-Westfalen hat im Mai auch Plankontrollen in die Tarifstelle 23 zum Allgemeinen Verwaltungsgebührentarif NRW aufgenommen, so dass diese Kontrollen seit Mitte 2016 gebührenpflichtig sind. Dieser Schritt wurde damit begründet, dass auch die Betriebe von den planmäßigen Kontrollen profitieren. Die Einführung der Gebührenpflicht war schon länger in der Diskussion, der Zeitpunkt der Umsetzung war dann auch für die Überwachungsbehörden überraschend. Für die notwendigen Gebührenbescheide mussten zunächst im Innendienst organisatorische Maßnahmen getroffen werden. In 2016 konnten letztlich rund **35.000 € Euro an Mehreinnahmen** über die neue Gebühr realisiert werden.

Im Jahr 2016 kam es zu **8 Betriebs- oder Verkaufsbeschränkungen**. 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 **114 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 2016 ist in **199** Fällen ein **Verwarnungsgeld** erhoben worden, wodurch insgesamt 8.465 Euro festgesetzt wurden.

Über die Betriebskontrollen hinaus war in 2016 die Kontrolle von Märkten, Heimatfesten, sonstigen Veranstaltungen und von Transportfahrzeugen ein weiterer Überwachungsschwerpunkt. Im Rahmen der auf den Straßen durchgeführten **Transportfahrzeugkontrollen** wurden **110 Fahrzeuge** kontrolliert. Bestandteil der Fahrzeugkontrollen sind auch die Anlieferungskontrollen bei den Betrieben. Bei 14 Fahrzeugen kam es zu Beanstandungen. Aufgrund dessen wurden allerdings keine Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet oder Verwarnungen mit oder ohne Verwarnungsgeld ausgesprochen. In diesen Fällen reichte es 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 Städte durch. Im Jahr 2016 waren **185** 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 2016 wurden **530 Nachkontrollen und 6 Kontrollen mit der Anordnung und Durchsetzung von Abhilfemaßnahmen in einem Volumen von rund 2.000 Euro** durchgeführt. 52 zusätzliche amtliche Kontrollen bezogen sich auf die Entnahme von Nachproben. In 26 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 1.500 Euro**.

Insgesamt belief sich das Gebührenaufkommen in 2016 auf rund 128.350 Euro. Neben kleineren Gebühren für die Ausstellung von Zertifikaten oder ähnlichen Amtshandlungen wurden in 2016 noch rund 10.200 € Gebühren für Nachkontrollen aus dem Jahr 2015 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

Der Bericht des Amtes für Verbraucherschutz für das Jahr 2015 hat mit den darin dokumentierten besonderen Fällen für eine hohe mediale Aufmerksamkeit gesorgt. Von dem Umfang und der Intensität, mit der die dort geschilderten Fälle öffentlich bewertet wurden, war die Verwaltung ihrerseits überrascht. Sogar der zuständige Staatssekretär im Umweltministerium des Landes Nordrhein-Westfalen hat zu dem Bericht Position bezogen. Letzten Endes sind die Berichte des Amtes für Verbrau-

cherschutz lediglich ein öffentlicher Tätigkeitsnachweis für den Berichtszeitraum und sollen nicht dazu dienen, Betriebe öffentlich an den Pranger zu stellen. Daher erfolgen die Darstellungen anonymisiert. Es gab mehrfach Aufforderungen aus der Bevölkerung, die Namen der Betriebe zu veröffentlichen. Insoweit soll in diesem Bericht einmalig auch ein kurzes jahresübergreifendes Resümee gezogen werden.

Wie schon die Berichte für die vergangenen Jahre gezeigt haben und der Bericht für das Jahr 2016 zeigen wird, erbringt die Lebensmittelkontrolle ihre Leistungen unaufgeregt im Hintergrund. Die Verbraucherschutzbehörden können keine 100%ige Sicherheit garantieren. Die Berichte verdeutlichen aber, dass sich die Lebensmittelkontrolle den Herausforderungen und der ihr übertragenen Verantwortung stellt, wenn Sachverhalte festgestellt oder bekannt werden, die eine Verbrauchergefährdung vermuten lassen oder dokumentieren.

In Bezug auf die in den Medien als „Ekelbäckerei“ titulierte Groß-Bäckerei hat die Lebensmittelüberwachung im Amt für Verbraucherschutz alles daran gesetzt, um für eine nachhaltige Einhaltung der Hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu sorgen, damit ein Betriebszustand wie auf dem nachfolgenden Bild endgültig der Vergangenheit angehört.



Da sich insbesondere im Jahr 2015 gezeigt hatte, dass Geschäfts- und Betriebsleitung der Bäckerei nicht in der Lage sind, eigenverantwortlich die Hinweise und Aufforderungen der amtlichen Lebensmittelkontrolleure umzusetzen und die Betriebsführung immer wieder in alte, nicht rechtskonforme Verhaltensmuster zurückgefallen ist, wurden die in 2015 in die Wege geleiteten ordnungsbehördlichen Maßnahmen in 2016 noch einmal deutlich verschärft und intensiviert.

Die geltenden Produktions- und Qualitätsstandards für einen Bäckereibetrieb wurden in 2016 für das Unternehmen über eine Ordnungsverfügung verbindlich festgeschrieben. Für den Fall, dass auch nur einzelne dieser Anordnungen missachtet werden, wurde angekündigt, unter Anwendung von unmittelbarem Zwang im Rahmen des Sofortvollzuges den Betrieb durch Versiegelung und Verplombung einzelner Betriebs- und Geschäftsräume sowie von Produktionsmaschinen stillzulegen. Parallel wurde die Kontrolldichte auf das rechtlich maximal zulässige Maß erhöht. Der auf 100% erhöhte ordnungsbehördliche Druck hat deutlich positive Auswirkungen auf das Handeln der Betriebsverantwortlichen gehabt. Dort ist die Einsicht eingekehrt, dass jede Missachtung von rechtlichen Vorgaben unmittelbare und nachhaltige rechtliche Konsequenzen zur Folge hat.

Um der Betriebs- und Geschäftsleitung zu verdeutlichen, dass das bisherige unsachgemäße Verhalten nicht auch ohne persönliche Folgen bleibt, wurden in 2016 gegen alle handlungsverantwortlichen Personen wegen der festgestellten Verfehlungen mehrere Bußgeldbescheide erlassen. Dabei bewegten sich die festgesetzten Bußgelder gegen die Geschäftsführung pro Bußgeldbescheid jeweils im hohen vier- oder fünfstelligen Bereich. Insoweit werden über die Bußgeldbescheide auch mögliche wirtschaftliche Vorteile aus der unzulässigen Gewerbeausübung abgeschöpft. Die Bußgeldbescheide sind noch nicht rechtskräftig.

Im Jahr 2016 hat es einen Fall gegeben, der über die üblichen Vorkommnisse bei planmäßigen Betriebskontrollen hinaus gegangen ist und damit die Tätigkeiten der Lebensmittelkontrolle beeinflusst hat.

In einer Bäckerei, die vorwiegend ihre Produkte in Verkaufswagen auf Wochenmärkten anbietet, wurden bei einer Plankontrolle in der Betriebsstätte bauliche Mängel festgestellt, die zwar keinen akuten Handlungsbedarf ausgelöst haben, aber dennoch zu beseitigen waren. Im hygienischen Bereich gab es lediglich geringfügige Feststellungen.



Im Rahmen der Beratung wurden bezüglich der baulichen Mängel Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt, wie diese abgestellt werden können. Zudem wurden Zeitfenster genannt, bis zu denen die Umsetzung erfolgt sein soll. Dies hatte zur Folge, dass der Gewerbetreibende sich bei abendlichen Nachkontrollen vor den Kontrolleuren versteckte. Er tat so, als würde er sie nicht bemerken, sodass sich ein regelrechtes Katz und Maus Spiel entwickelte. Erst nachdem die Kontrolleure bei einer Kontrolle deutlich zu verstehen gaben, dass sie sich über die Polizei zwangsweise Zutritt zu den Geschäftsräumen verschaffen würden, wenn ihnen nicht freiwillig Einlass gewährt würde, konnte die Nachkontrolle durchgeführt werden.

Der Gewerbetreibende hatte im Rahmen der gewährten Fristen kaum bauliche Veränderungen vorgenommen. Er begründete dies damit, dass die geforderten Veränderungen der baulichen Erlaubnis entgegenstehen würden, weil hierdurch der Fluchtweg beeinträchtigt werde. Um zu klären, ob tatsächlich ein Widerspruch besteht, wurde die zuständige städtische Bauaufsicht eingeschaltet – mit nicht unerheblichen Folgen für den Gewerbetreibenden. Die Behauptung, ein Fluchtweg würde durch die Anordnungen der Lebensmittelkontrolleurin beeinträchtigt, bestätigte sich nicht. Die Bauaufsicht hatte jedoch per Ordnungsverfügung ihrerseits bereits bauliche Anordnungen getroffen und drohte nun mit einer zwangsweisen Betriebsstilllegung.



Dies führte dazu, dass der Gewerbetreibende völlig abtauchte und tatsächlich die Betriebsschließung riskierte. Wegen der Zutrittsverweigerungen zu den Betriebsräumen wurden vom Amt für Verbraucherschutz ergänzend zwei Zwangsgelder festgesetzt. Der Belastungsdruck für den Gewerbetreibenden wurde schließlich so groß, dass dieser erkrankte und der Bestand des Betriebes endgültig gefährdet war. Da Ziel nicht sein sollte, einen erhaltensfähigen Lebensmittelbetrieb zu schließen, sondern an einigen Stellen bauliche Änderungen zu erreichen, wurde vom Amt für Verbraucherschutz ein Termin vor Ort vorgeschlagen und letztlich auch geplant, in dem mit allen Beteiligten fachübergreifend besprochen wurde, welche baulichen Maßnahmen wie und bis wann umgesetzt sein müssen, damit eine unnötige Betriebsstilllegung abgewendet werden kann.

Der Gewerbetreibende hatte sich wegen seiner gesundheitlichen Situation entschlossen, sich im weiteren Verfahren anwaltlich vertreten zu lassen. Hierdurch war es möglich, eine Distanz zu den vorherigen Entwicklungen herzustellen. Der beauftragte Rechtsanwalt wirkte sehr kooperativ und konstruktiv an dem auf eine Lösung ausgerichteten Prozess mit. Hierdurch gelang es, bei dem Gewerbetreibenden Vertrauen aufzubauen und ihn zu den erforderlichen baulichen Maßnahmen zu bewegen. Nach fast einem Jahr intensiver Arbeit und sieben Kontrollen beziehungsweise

Kontrollversuchen respektierte der Gewerbetreibende die durchaus auch auf einen Interessensausgleich ausgerichtete Aufgabenstellung der Lebensmittelüberwachung. So konnte der Fall mit einem für alle Beteiligten zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen werden.

Im vergangenen Jahresbericht war dargestellt worden, dass auf der Grundlage von Verbraucherbeschwerden ein grundsätzliches Problem bei der Herstellung eines Apfelsaftes ermittelt werden konnte. Ein Beschwerdeführer hatte sich über eine schwammige Ablagerung in einer Apfelsaftpackung beschwert, die sich als ein Schimmelpilz-Myzel herausstellte, das nach der Beurteilung des Lebensmittelchemikers den Saft ungenießbar machte. Der Fall zeigt, dass Verbraucherbeschwerden grundsätzlich ernst zu nehmen sind und im Amt für Verbraucherschutz auch genommen werden. Dennoch gab es in 2016 einige Entwicklungen, die es erforderlichen machen, die Verbraucherbeschwerden differenziert zu beleuchten.

Im Jahr 2016 wurden im Amt für Verbraucherschutz insgesamt 179 Verbraucherbeschwerden bearbeitet. Von diesen Verbraucherbeschwerden waren 26% begründet. Bei der Mehrzahl der Fälle, nämlich knapp 74%, bestätigte sich der erhobene Verdacht nicht. Drei Verbraucherbeschwerden waren zum Zeitpunkt des Berichts noch nicht abgeschlossen, weil eine mehrstufige Analytik erforderlich war oder der zu Grunde liegende Sachverhalt eine grundsätzliche Bewertung erfordert, die mit übergeordneten Behörden oder Instituten abzustimmen ist.

Die nicht begründeten Verbraucherbeschwerden lassen sich in drei Kategorien unterteilen:

Zur ersten und größten Kategorie gehören gesundheitliche Beeinträchtigungen, die durch ein Lebensmittel verursacht worden sein sollen. Durch die Untersuchung der Beschwerde- oder Verfolgsprobe im Labor stellt sich oftmals heraus, dass das Lebensmittel lebensmittelrechtlich unbedenklich war. Der Verzehr der Speise war nur der Auslöser eines bereits im Körper des Konsumenten vorhandenen Virus oder Bakteriums. Klassisches Beispiel ist hier der Magen-Darmvirus, der nach dem Verzehr einer Pizza ausbricht, weil das aufgenommene Fett die Entwicklung des Virus fördert. Die Untersuchung solcher Beschwerdeproben ist dennoch wichtig, weil im konkreten Einzelfall zu überprüfen ist, ob Auslöser des Unwohlseins das Lebensmittel war oder ob dies andere Gründe hatte. Manchmal reagieren Verbraucher auch zu spät, so dass ein Kontext zwischen Lebensmittel und Erkrankung nicht mehr hergestellt werden kann.

Zur zweiten Kategorie gehören Verbraucherbeschwerden vorwiegend mit Bezug zu Bedarfsgegenständen, bei denen der Wettbewerb von Bedeutung ist. Hierbei ist meist das subjektive Empfinden eines Wettbewerbers wegen einer vermeintlichen Wettbewerbsverzerrung Auslöser der Verbraucherbeschwerde. In dieser Kategorie gibt es zwar auch einige begründete Beschwerden, die allerdings deutlich unter dem Mittel von 26% der begründeten Beschwerden liegen. Wenn solche Verbraucherbeschwerden überhaupt begründet waren, dann meist wegen unlauterer Werbung oder Verstößen gegen Vorgaben zur Lagerung von bestimmten Bedarfsgegenständen. In 2016 war dies vor allem bei den E-Zigaretten in Abgrenzung zu Tabakerzeugnissen ein Thema.

Zur dritten Kategorie gehören die für die Lebensmittelüberwachung schwierigen, teilweise ausgedachten Verbraucherbeschwerden, die sich in nicht bösgläubige und bösgläubige Beschwerden aufteilen.

Bei den meisten nicht bösgläubigen Verbraucherbeschwerden ist leider auf bekannte gesellschaftliche Entwicklungen hinzuweisen. Mitunter wird das Amt für Verbraucherschutz von verwirrten oder psychisch labilen Menschen kontaktiert, die Lebensmittel für grundsätzlich gefährlich halten oder individuelle Verschwörungstheorien vorstellen. Oftmals sind es auch ältere Menschen, die Beschäftigte mit eigenen Einschätzungen kontaktieren, um ins Gespräch zu kommen und letztlich eher einen Kummerkasten suchen als eine relevante Verbraucherbeschwerde vorzutragen. Die Beschäftigten des Amtes widmen auch solchen Verbraucherbeschwerden Zeit, um zu ermitteln, ob nicht indirekt ein verbraucherschutzrechtlich relevanter Sachverhalt vorliegt. Gegebenenfalls werden Kontakte zu anderen Behörden und Stellen hergestellt, wenn keine Relevanz für eigene Handlungen festgestellt werden können.

Problematisch und ärgerlich sind bösgläubige Verbraucherbeschwerden, weil sie den Beschäftigten des Amtes viel Zeit abringen, die für die Bearbeitung relevanter Fälle besser eingesetzt wäre. In 2016 haben die Fälle zugenommen, in denen Gewerbetreibende oder private Personen deren Konkurrenten oder Nachbarn mit erfundenen Sachverhalten denunzieren. Solche Verbraucherbeschwerden sind keine Bagatelldelikte, sondern kriminelle Handlungen. Das Amt für Verbraucherschutz erstattet in diesen Fällen gegen alle anonym oder unter falschem Namen agierenden Beschwerdeführer konsequent Strafanzeige und rät auch denunzierten Personen, Anzeige zu erstatten. In den Fällen, in denen es der Kriminalpolizei gelingt, die Täter zu ermitteln, wird in Zusammenarbeit mit dem Rechtsamt geprüft, inwieweit entstandene Kosten von dem Täter oder den Tätern zurückgefordert werden können.

Im Frühjahr 2016 war das Amt für Verbraucherschutz von einer Person kontaktiert worden, die behauptete, sich nach dem Verzehr einer bestimmten Pizza kurze Zeit später übergeben zu haben. Sie wäre wegen einer Lebensmittelvergiftung, die nicht ärztlich bestätigt war, noch zwei Tage später beeinträchtigt gewesen. Bei der Ermittlung des Sachverhaltes in dem genannten Speisebetrieb stellte sich heraus, dass der geschilderte Sachverhalt nicht stattgefunden haben kann. Die Durchsicht der Verkaufsbelege für den genannten Tag durch die zuständige Lebensmittelkontrolleurin ergab, dass die vermeintliche Übelkeit auslösende Pizza an dem Tag nicht verkauft wurde. Zudem ergaben sich von der Verbraucherbeschwerde abweichende Schilderungen zum Restaurantbetrieb.

Diese Erkenntnisse wurden an den Beschwerdeführer nicht weitergegeben, um keine Gelegenheit zu geben, Spuren zu verwischen. Bemerkenswert war, dass der Beschwerdeführer das Amt für Verbraucherschutz immer noch und immer wieder kontaktierte als selbst die eigenen E-Mails widersprüchliche Angaben enthielten. Dabei wurde den hiesigen Beschäftigten mehrfach der Vorwurf gemacht, dass es unverständlich sei, dass bei einer solchen Gefährdungslage für die Verbraucher das Restaurant nicht zwangsweise geschlossen worden sei. Gegen den Beschwerdeführer wurde Strafanzeige wegen Vortäuschens einer Straftat gestellt. Leider konnte der Täter bisher nicht ermittelt werden.

Es hat in 2016 aber auch Verbraucherbeschwerden mit einem amüsanten Charakter gegeben. Im Sommer erreicht das Amt für Verbraucherschutz die Information, dass in einem kleineren Lebensmittelbetrieb die Verkäuferin immer hinter der Kasse sitze und rauche. Dieses ist nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bereits seit langer Zeit nicht erlaubt und daher bei den Gewerbetreibenden eigentlich auch bekannt.

Der zuständige Lebensmittelkontrolleur staunte sehr, als er das Geschäft betrat und sich die Verkäuferin genau in diesem Moment hinter der Kasse eine Zigarette anzündete. Für die Verkäuferin hatte dies nicht nur die Erkenntnis zur Folge, dass Rau-

chen in Geschäftsbereichen mit unmittelbarem Lebensmittelkontakt nicht zulässig ist, sondern auch, dass der Wert einer einzelnen Zigarette durchaus bestimmbar ist. Dieser betrug vorliegend 50 Euro, denn so hoch fiel die Verwarnung mit Verwarnungsgeld für die Zuwiderhandlung aus.

Im Herbst 2016 meldete sich ein Verbraucher, dessen Frau in einem Supermarkt mehrfach eine Kakerlake zwischen Kerzen entdeckt habe. Da das Verkaufspersonal Hinweise der Ehefrau nicht ernst nahm, sollten Maßnahmen über behördlichen Druck erreicht werden. Ein Schädlingsbefall in einem Lebensmittelbetrieb sollte eine unverzügliche zusätzliche Schädlingsbekämpfung nach sich ziehen.

Der Supermarkt wurde zur Prüfung des Sachverhaltes von der zuständigen Lebensmittelkontrolleurin aufgesucht. Die Prüfung der im Supermarkt bereitgehaltenen Unterlagen ergab, dass der Supermarkt über ein Qualitätssicherungskonzept zur Schädlingsbekämpfung verfügt und Kontrollen von einem Fachbetrieb zur Schädlingsbekämpfung in den festgelegten regelmäßigen Intervallen durchgeführt worden waren. Insoweit konnte an dieser Stelle kein vorhaltbares Fehlverhalten festgestellt werden.

Bei der Begutachtung des Regals mit den Kerzen kam zur Überraschung aller an der Kontrolle teilnehmenden Personen die Kakerlake zwischen den Kerzen hervor, um die „Besucher“ zu begrüßen.



Das Tier war so zutraulich geworden, dass es atypische Verhaltensweisen zeigte. Normalerweise ziehen sich Schabentiere zurück, wenn sich ihnen genähert wird und sie dies bemerken. Für den Bereich des betroffenen Regals und der angrenzenden Regale wurden umgehend fachmännisch ausgeführte Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen angeordnet, um auszuschließen, dass ein größerer Schädlingsbefall entsteht oder bereits besteht.

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 2016 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren 2.592 Plan-, Verdachts- und Verfolgsproben (= amtliche Proben) entnommen. Die Probeentnahmen erfolgten in Einzelfällen auch in Zusammenarbeit mit lebensmittelchemischen und tierärztlichen Sachverständigen. Außerdem wurden 30 Verbraucherproben zur Untersuchung angenommen oder von den Lebensmittelkontrolleuren bei den Verbrauchern abgeholt. Insgesamt ergaben sich damit **2.622 Probenahmen** (Vorjahr: 2.668 Proben).

Von diesen Proben wurden 1.895 Proben in der hiesigen Untersuchungseinrichtung oder beim Kooperationspartner Düsseldorf untersucht. Davon wurden 220 Proben beanstandet. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Ziffer 4.2 dieses Berichtes aufgeführt. 707 Proben wurden zur Untersuchung zum Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA RRW) in Krefeld gebracht. Davon wurden 55 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 2016 im Kreis Mettmann wiederum planmäßig 20 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

Der Aufgabenkreis des Veterinärwesens umfasst, neben dem klassischen Bereich der Tierseuchenbekämpfung, eine Vielzahl weiterer Aufgaben, die in der Öffentlichkeit weitestgehend nicht wahrgenommen werden. Hierzu gehören die Futtermittelüberwachung, die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln, die Tierkörperbeseitigung und der Tierschutz. Hierbei werden Proben entnommen, Landwirtschaftsbetriebe, aber auch private Tierhaltungen, überprüft und diverse Anzeigen und Hinweise aus der Bevölkerung bearbeitet. So wurden allein 2016 376 Tierseuchenschutzfälle bearbeitet, 99 Pferdetransporte abgefertigt und 109 Seuchenfreiheitsbescheinigungen ausgestellt. Durch die zunehmenden internationalen Aktivitäten eines im Kreis Mettmann ansässigen Unternehmens, welches Testtechnologien für die molekulare Diagnostik und die pharmazeutische Industrie anbietet, mussten allein 354 Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt werden.

3.1 Tierseuchenbekämpfung

Im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung werden Krankheiten, die von Tier zu Tier oder von Tier zu Mensch (Zoonosen) übertragen werden können, verhindert und bei einem Ausbruch bekämpft.

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

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

Hierbei handelt es sich um bundesweite Überwachungsprogramme (Monitoring) zur Überprüfung der Freiheit der Tierbestände von bereits getilgten 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-Diarrhö), Tuberkulose, BSE, Aujeszkysche Krankheit, Salmonellose und in Abhängigkeit von der aktuellen Gefährdungslage die Aviäre Influenza- bei Wildvögeln oder Wirtschaftsgeflügel.

Im Rahmen dieser Monitoringprogramme ist die Probenahme amtlich zu veranlassen bzw. eigenständig durchzuführen. Hierbei werden Milchproben, Kotproben aber auch Blutproben von den Tieren aus den Beständen entnommen und der Untersuchung zugeführt.

Diese werden untersucht

- in den Rinderbeständen auf Leukose, Brucellose, BHV-1, und BVD,
- in Wirtschaftsgeflügelbeständen auf Salmonellose und
- in Schafbeständen auf Brucellose und TSE.

Die Vorlage dieser Untersuchungsergebnisse, die die Freiheit von bestimmten Tierseuchen belegen, sind vielfach Grundvoraussetzung dafür, dass die Tiere frei gehandelt bzw. transportiert werden können.

So wurden im Jahr 2016 folgende Bescheinigungen ausgestellt:

Schlachtrinder	-
BHV-1 Bescheinigungen für Landwirte	59
Rinder-Union-West-Bescheinigungen BHV-1 und Leukose / Brucellose	6
Rinder-Union-West-Bescheinigungen BVD	7
Fleischrinderherdbuch-Bescheinigungen	5
Wanderbescheinigungen Bienen	32

Mit der fortschreitenden Sanierung der Rinderbestände hinsichtlich der Bovinen Herpesvirus Infektion, einer hoch ansteckenden, akut verlaufenden und mit erheblichen wirtschaftlichen Schäden einhergehenden Erkrankung, waren für den Handel insgesamt 4 Quarantänemaßnahmen abzunehmen und die Transporte abzufertigen.

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 2016:

Leder einer Schuhfirma	52
Testkits für molekulare Diagnostik	354

Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Genehmigungen für Tierschauen in 2016:

Geflügelausstellungen	6
Hundeausstellungen	19
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 sind verpflichtet, der Abteilung Veterinärwesen verdächtige Krankheitserscheinungen im Tierbestand des Tierhalters mitzuteilen, sofern sie auf eine anzeigepflichtige Tierseuche hindeuten.

Beim Ausbruch einer Tierseuche oder einem bestehenden Seuchenverdacht werden unverzüglich weitreichende Maßnahmen für den betroffenen Bestand sowie gegebenenfalls für 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, um so eine Weiterverbreitung zu verhindern. Die Anordnungen müssen vom betroffenen Tierhalter befolgt oder geduldet werden.

Aktuelles Seuchengeschehen im Kreis Mettmann im Jahr 2016

Am 08.11.2016 wurde zunächst im Kreis Plön und am 09.11.2016 am Bodensee das hochpathogene aviäre Influenzavirus (H5N8) bei tot aufgefundenen Wildvögeln nachgewiesen. In den folgenden Wochen traten vermehrt Erkrankungen bei Hausgeflügel auf, so dass notwendige Bekämpfungsmaßnahmen zwingend eingeleitet werden mussten. Es wurden Sperr- und Beobachtungsgebiete eingerichtet und die betroffenen Bestände gekeult (getötet). Bundesweit wurde zunächst die Stallpflicht für Hausgeflügel innerhalb sogenannter Risikogebiete (Gebiete mit vermehrtem Auftreten von Wassergeflügel) angeordnet. Diesen wurde erweitert auf Gebiete, in denen die Geflügeldichte 1000 Stück Hausgeflügel/qkm (Gebiete mit erhöhter Geflügeldichte) überschreitet. Mit der zunehmenden Ausbreitung der Geflügelpest wurde in NRW, unabhängig von der Geflügeldichte, eine landesweite Aufstallungspflicht erlassen und für den Kreis Mettmann am 21.12.2016 per Allgemeinverfügung angeordnet.

Im Rahmen dieses Seuchengeschehens war eine Vielzahl von besorgten Bürgeranfragen zu beantworten, Haltungen zu überprüfen und Anträge auf Ausnahmegenehmigungen zu bearbeiten. Mit zunehmender Dauer des Seuchengeschehens und der damit verbundenen Maßnahmen, insbesondere der Stallpflicht, kam die Tierseuchenbekämpfung mit dem Tierschutz in Kollision. Insbesondere in der Gänsehaltung kann eine langandauernde Stallhaltung zu vermehrten Aggressionen zwischen den Tieren führen, so dass in diesem Bereich, nach Einhaltung von Biosicherheitsmaßnahmen, Ausnahmen genehmigt wurden. In dieser Zeit wurden zwei in Kreis Mettmann tot aufgefundene Wildvögel mit negativem Ergebnis auf Geflügelpest untersucht.

Am 30.12.2016 wurde in Düsseldorf am Unterbacher See ein Schwan tot aufgefunden und zur Untersuchung auf Geflügelpest zum Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt nach Krefeld verbracht. Nachdem der Befund für dieses Tier positiv ausgefallen war, musste in Abstimmung der Stadt Düsseldorf ein Sperrbezirk eingerichtet werden, der sich auf Teile der Städte Erkrath und Hilden erstreckte.

Meldungsverpflichtung von Tierbestandsdaten durch den Tierhalter

Die Tierseuchenbekämpfung setzt eine umfassende und lückenlose Datenerhebung hinsichtlich der Art, der Zahl und des Standortes der gehaltenen Tiere 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 2016 stellen sich wie folgt dar:

Aktuelle Nutztierbestände im Kreis Mettmann 2016

Tierkategorie	Betrieb	Anzahl der Tiere
Rinder	96	4410
Schafe	155	1513
Ziegen	63	201
Schweine	32	1453

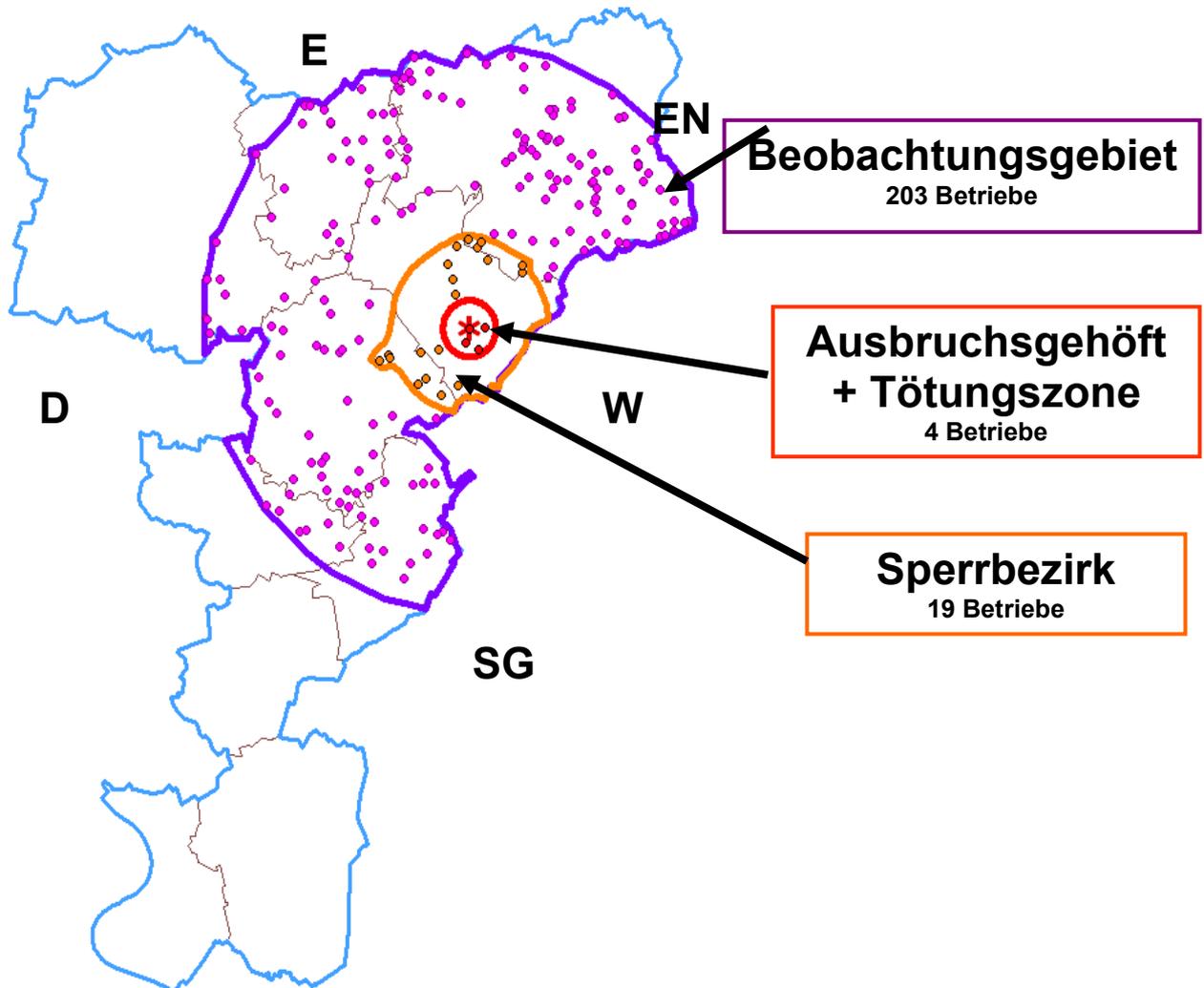
Geflügel	425	105931
Einhufer	354	5306
Bienenvölker	277	11 080 000
Gehegewild	8	169

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

Nicht gemeldete Tierhalter können nicht über zu treffende Maßnahmen informiert werden und können daher unter Umständen mit für die Ausbreitung der Tierseuche verantwortlich sein. 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 aufwendige Programm **TSN** – „Tierseuchennachrichten“ bestückt. Im Falle eines Tierseuchenausbruchs wird mithilfe dieser Software eine sogenannte 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 zügig 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 wäre. Auch eine Online-Meldung an das LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen), welches beim Ausbruch gefährlicher Tierseuchen ein Landes-tierseuchenkontrollzentrum (LaTiKo) in Gang setzt, Lageberichte erstellt und koordinierende Tätigkeiten übernimmt, erfolgt auf diesem Weg.

Am Beispiel eines fiktiven Ausbruchs einer hochansteckenden Tierseuche, hier Maul- und Klauenseuche in Wülfrath, soll die Funktion von TSN dargelegt werden:



Nicht nur 226 klautierhaltende Betriebe im Kreis Mettmann wären von dem Ausbruch betroffen, auch die umliegenden Städte bzw. Kreise wären durch den beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche vorgeschriebenen Radius von mindestens 10 km in das Seuchengeschehen involviert. In diesem Fall müssten von den Nachbarkreisen und -städten sogenannte Anschlussgebiete eingerichtet werden.

3.1.3 Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann im Jahr 2016

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. Zum Ende des Jahres 2016 konnte der Umbau des Kreisbauhofes abgeschlossen werden. Zum Bezug der eigens für das Logistikzentrum vorgesehenen Räume sind noch Restarbeiten auszuführen. Mit der endgültigen Fertigstellung ist Mitte 2017 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 tierische Erzeugnisse, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, unschädlich beseitigt werden.

Das Tierische Nebenproduktrecht wird überwiegend EU-rechtlich geregelt.

Der Kreis Mettmann hat von seiner Möglichkeit, 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 2016 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. das nach Verordnung (EG) Nr. 999/2001 eingestufte Risikomaterial, welches potentiell dazu geeignet ist, TSE zu übertragen, 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 Klauen und Ohrausschnitte. Hierbei handelt es sich um Reste, die auf Schlachthöfen oder in Zerlegebetrieben anfallen und entweder nicht verwertet werden können oder dürfen. Darüber hinaus fallen in diese Kategorie Lebensmittel tierischen Ursprungs aus dem Einzelhandel, die nicht mehr verkauft werden können.

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 BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) 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 innerhalb der EU und in und aus Drittländern. Bei Ausfuhren ins Ausland werden mithilfe eines Datenbanksystems (**TRACES - TR**ade **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 2016 wurden folgende Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt:

Pferde	99
Rinder	2
Geflügel	5
Schafe	3

Insbesondere bei den Pferdetransporten war eine erhebliche Steigerung von 27 zu verzeichnen. Dies steht in engem Zusammenhang mit dem Zuzug eines international aktiven und erfolgreichen Sportpferdehalters, aber auch mit den vermehrten Grenzkontrollen. Bei jedem Transport werden die Pferde einer einfachen klinischen Untersuchung unterzogen, um die Transportfähigkeit zu überprüfen. Gleichzeitig werden die Transportfahrzeuge, vom einfachen Pferdeanhänger bis zum klimatisierten Langstrecken-LKW, und die Equidenpässe und Chips überprüft.

Beim Transport von Tieren sind neben den tierseuchenrechtlichen Bestimmungen auch die tierschutzrechtlichen Regelungen zu beachten.

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. In 2016 wurden 9 Befähigungsnachweise ausgestellt.

3.3.2 Heintiere

Das Reisen von Heintieren innerhalb der EU sowie die (Wieder-) Einreise von Heintieren aus Drittländern in die EU werden durch internationales Recht geregelt. Ziel ist es, die Einschleppung und die 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. Anschließend werden im Heintierausweis das Untersuchungsdatum sowie die Gültigkeit des ausreichenden Tollwutimpfschutzes attestiert.

So erschienen in der Abteilung Veterinärwesen im Jahr 2016 insgesamt 61 Tierhalter mit ihren Tieren, für die ein entsprechendes Gesundheitszeugnis ausgestellt wurde. Dies stellt nahezu eine Verdoppelung der Zahl im Vergleich zum Vorjahr dar.

3.4 Tierschutz

Über **376** Tierschutzbeschwerden und Anträge nach dem Tierschutzgesetz hat die Abteilung Veterinärwesen im vergangenen Jahr entgegen genommen. Tierschutz ist ein Thema, das eine größere öffentliche Beachtung erfährt.

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 Papageienbesitzer, der sein Tier ohne Gesellschaft in einem zu engen Käfig hält, ebenso gefordert wie beim Züchter von Katzen oder Reptilien. Bedauerlicherweise wird der Tierschutz auch als Vorwand zum Austragen von Nachbarschaftsstreitigkeiten, aber auch von innerfamiliären Fehden, missbraucht, was zusätzliche Personalkapazitäten bindet.

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 2016 mussten insgesamt 12 Tiere fortgenommen und anderweitig pfleglich untergebracht werden. **6** Verfahren wurden mit begründetem Verdacht einer Straftat an die jeweiligen Staatsanwaltschaften zur Ahndung weitergeleitet. Zwei Verfahren davon sind abgeschlossen. Insgesamt wurden 11 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, 6 davon sind bestandskräftig abgeschlossen, 2 noch in Bearbeitung und in einem Fall wurde eine Verwarnung ausgesprochen.

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.

Insbesondere unter dem Gesichtspunkt des Tierschutzes ist es zwingend erforderlich, dass sich die zukünftigen Tierhalter vor dem Kauf oder der sonstigen Aufnahme eines Haustiers darüber kundig machen, welche Anforderungen das Tier mit sich bringt. So ist es beispielsweise schon von erheblicher Bedeutung, dass 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.

Die überwiegende Zahl der 376 Tierschutzanzeigen aus dem vergangenen Jahr konnte in Kooperation mit den örtlichen Ordnungsämtern zeitnah bearbeitet werden. Von den Anzeigen aus dem Jahr 2016 wird der Fall um eine ältere Schäferhündin in Erinnerung bleiben, die in einem ausgemusterten Auto untergebracht war. Da das Tier wegen einer Hüftgelenkerkrankung das Auto nicht mehr besteigen konnte, wurden ordnungsbehördliche Maßnahmen angeordnet, die vom Hundehalter weitgehend umgesetzt wurden. Der Widerspruch des Hundehalters liegt der Rechtsaufsichtsbehörde zur Entscheidung vor.

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

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. Am 07.08.2013 wurde das Tierschutzgesetz geändert und hat dem Amt für Verbraucherschutz zusätzliche Aufgaben bereitet.

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.

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

Im Jahr 2016 wurden folgende Erlaubnisse nach § 11 TierSchG erteilt:

	Erteilungen	Verlängerungen	Änderungen
Betreiben einer Tierpension	5	2	0
Tierbörsen	0	0	0
Betreiben eines Zoofachgeschäftes	0	0	0
Gewerbsmäßige Hundezucht	0	1	0
Hunde im Therapieeinsatz	1	0	0
Gewerbsmäßiger Handel	0	0	0

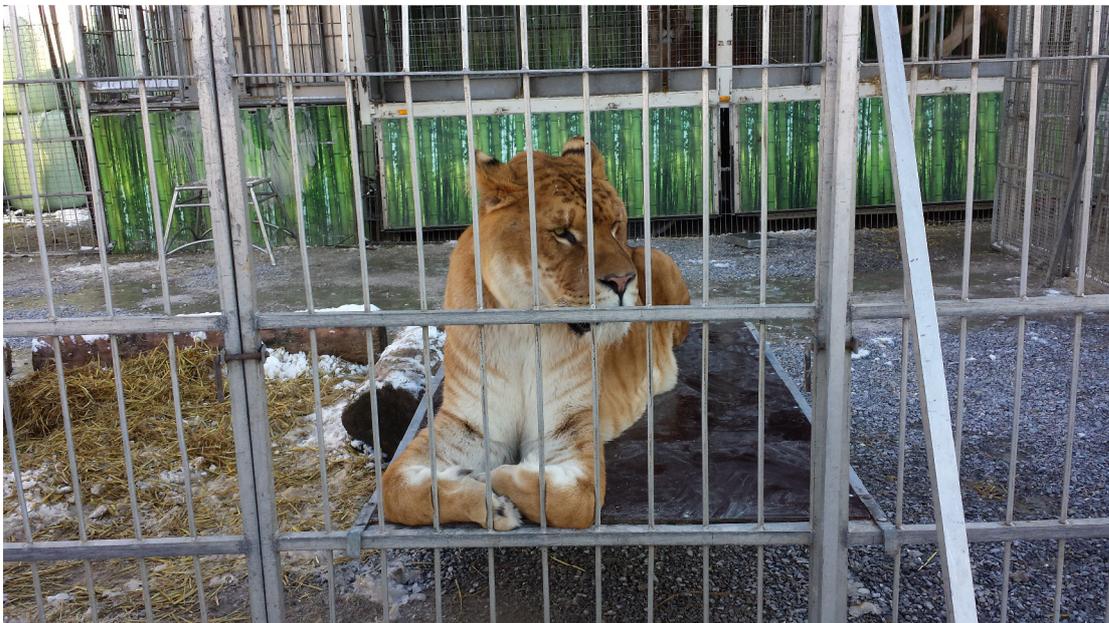
Gewerbsmäßige Reit- und Fahrbetriebe	0	0	0
Zurschaustellung von Tieren	0	0	0
Schädlingsbekämpfer	1	0	2
Gewerbsmäßiges Ausbilden von Hunden für Dritte	19	0	0
Abgabe von Hunden und Katzen, die in das Inland verbracht wurden, gegen Entgelt	1	0	0

Diese Betriebe werden regelmäßig risikoorientiert überprüft. Im Jahr 2016 fanden insgesamt 27 routinemäßige Kontrollen der Tierhaltungen statt.

Auch **drei** 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.

Markant war in diesem Zusammenhang eine Haltung von Löwen, Tiger und Liger (Kreuzung aus Löwe und Tiger), die auf einem Pferdebetrieb ihr Winterquartier bezogen hatten.

Einleitend meldete sich hier eine Bürgerin und teilte mit, dass die Bewohner der unmittelbaren Umgebung besorgt seien, da sie Gebrüll von Löwen hörten, ohne sich dieses erklären zu können. Eine von hier durchgeführte Überprüfung ergab eine bestandungsfreie Haltung von außerordentlich gut gepflegten Großkatzen.



3.5 Futtermittelüberwachung

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

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen

Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 Futtermittelhygiene-Verordnung
- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Futtermittelverordnung



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

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

Derzeit sind **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 För-

derung der Leistungsfähigkeit sowie der Schutz der Umwelt vor vermeidbaren Belastungen.

Risikoorientiert werden Futtermittelproben u. a. auch auf Dioxine und Schwermetalle kontrolliert, die sich in der Nahrungskette anreichern könnten. Hierbei geben die Kartasterkarten mit den Ergebnissen der Bodenproben 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 2016 **neun** Inspektionen in **neun** Betrieben durchgeführt und **elf** Futtermittelproben 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. Bereits im Jahr 2015 wurde mit der Änderung der Zuständigkeitsverordnung unter anderem die Überwachung der tierärztlichen Hausapotheken auf das LANUV übertragen. Von hiesiger Seite werden weiterhin die sogenannten Stallapotheken und die dazugehörige Dokumentation in landwirtschaftlichen Betrieben sowie die Apotheken in Tierheimen, die von Tierärzten betreut werden, überprüft.

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

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

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

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 zu überprüfenden Betriebe werden risikoorientiert ausgewählt und über das Landesministerium mitgeteilt.

Die Regelungen leiten sich aus den entsprechenden EG-Richtlinien und Verordnungen ab. Im Tierschutzbereich ist 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 2016 **mussten insgesamt 6** Betriebe aufgrund der vorgegebenen Stichproben durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen wie folgt überprüft werden:

Tierkennzeichnung/Registrierung	4
Mindestanforderungen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit	4
Tiergesundheit	4
Tierschutz	4

Neben diesen Überprüfungen unterliegen die landwirtschaftlichen Betriebe auch der allgemeinen Überwachung hinsichtlich der Bestimmungen des Tierseuchenrechts, Tierschutzrechts, Futtermittelrecht und Arzneimittelrechts. **3** 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 2016 wurden hierfür folgende Tätigkeiten durchgeführt:

Sachkundeprüfungen für Hundehalter und andere Aufsichtspersonen von gefährlichen Hunden oder Hunden bestimmter Rassen	73
Verhaltensprüfungen für den Hund zur Befreiung von der Maulkorb- oder Anleinplicht	14
Verhaltensprüfungen für Hunde, die durch Bisse an Menschen oder Tieren auffällig geworden sind	22
Rassebestimmungen	35

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 2016 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 2016 erfolgten **423** solcher Bewertungen.

Auch wurden im Jahr 2016 **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 2016 erfolgten **24** derartige Bewertungen, welche den Wert der Tiere erheblich erhöhen können.

Im letzten Jahr wurden durch den Kreistierzuchtberater **204** 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 2016 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 2016 nahmen **45** Aussteller und **66** Pferde daran teil.



Im Jahr 2016 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 2016 wurden diese Tätigkeiten wie folgt durchgeführt:

Ausstellungen eines Pferdepasses	8
Brennen und/oder Chippen von Fohlen	45
Ausstellungen einer Messbescheinigung für Ponys	113

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 2016 **sechs** Fortbildungsveranstaltungen für Schafhalter angeboten und durchgeführt werden.

Ferner wurden im Jahr 2016 für die Städte Düsseldorf, Solingen und für den Kreis Mettmann insgesamt **29** 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 2016 waren in diesem Rahmen erfreulicherweise Schätzungen nicht erforderlich.

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 be-

stimmter 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 2016 wurden durch die Abteilung Veterinärwesen **15** 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.

Die hiesige Untersuchungseinrichtung verfügt über eine von der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) ausgestellte Akkreditierungsurkunde, die bestätigt, dass u.a. die Kriterien der Norm DIN EN ISO/IEC 17025:2005 eingehalten werden. Ein wesentliches Element der Qualitätssicherung ist in Kapitel 5.9 der Norm beschrieben. Demnach muss das Labor über Verfahren zur Überwachung der Gültigkeit von durchgeführten Prüfungen verfügen. Diese Überwachung beinhaltet als ein wesentliches Element die Teilnahme an Laborvergleichsuntersuchungen und Ringversuchen (= Eignungsprüfungen).

Die Untersuchungseinrichtung nahm 2016 unter anderem an folgenden Eignungsprüfungen teil:

Eignungsprüfungen 2016

Matrix	Parameter	Ausrichter
Kirschsafft	pH, Gesamtsäure, Glucose, Fructose, Saccharose, Sorbit, Asche, Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphat, Äpfelsäure, Citronensäure, Iso-Citronensäure, Ethanol, Formolzahl	LVU Lippold
Trinkwasser	3 Proben: Ammonium, Bor, Calcium, Magnesium, pH, Quecksilber	LANUV
Kaffeepulver	Furan	FAPAS
Essig	Sulfit	LVU Lippold
Wurstware	3 Proben: 12 Tierarten	LVU Lippold
Milch	2 Proben: Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose	DRRR
Sojasauce	3-MCPD	FAPAS
Olivenöl	Peroxidzahl, Acidität, K-Wert	FAPAS

Matrix	Parameter	Ausrichter
	232, K-Wert 270	
Keks	3 Proben: Sojaprotein	DRRR
Kartoffelchips	Acrylamid	FAPAS
Backware	Cholesterin, Buttersäuremethylester	LVU Lippold
Suppenpulver	2 Proben: Senf, Sellerie	FAPAS
Fruchtzubereitung	2 Proben: Saccharose, Glucose, Fructose, Maltose, Sorbinsäure	DRRR
Multivitaminsaft	Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Folsäure, Biotin, Vitamin C, Vitamin E	LVU Lippold
Olivenöl	Peroxidzahl, Acidität, Anisidin	FAPAS
Schmelzkäse	2 Proben: Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Kochsalz, Phosphor, Gesamtmilchsäure, Citronensäure, Protein	DRRR
Schokolade	2 Proben: Mandel	FAPAS
Trinkwasser	3 Proben: Chlorid, Fluorid, Nitrat, Phosphor, Sulfat, Trübung	LANUV
Butter	2 Proben: Wasser, pH, Cholesterin	DRRR
Vollei	2 Proben: Protein, Trockenmasse, pH, Cholesterin, Fructose, Glucose, Saccharose	DRRR
Kaffee	Acrylamid	FAPAS
Fleisch	2 mal 6 Proben: Trichinellen	STUA Aulendorf
Säuglingsnahrung	Aluminium, Chrom, Jod, Molybdän, Selen, Cadmium	FAPAS
Sojabohnenmehl	Aluminium, Arsen, anorganisches Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Mangan, Nickel, Selen, Thallium, Quecksilber, Selen	BVL
Brühwurst	Blei, Cadmium, Quecksilber, Kupfer, Zink, Thallium, Arsen, Aluminium, Zinn	Lippold
Kindernahrungsmittel	Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Selen, Phosphor, Jod	Lippold
Honig	Blei, Cadmium, Quecksilber	BVL
Fruchtsaft	Natrium, Calcium, Kalium, Magnesium, Phosphor	Lippold

Erläuterungen Ausrichter:

BVL: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
 DRRR: Dt. Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterial

FAPAS:	Anbieter von Vergleichsuntersuchungen, UK
LANUV:	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz
LVU Lippold:	Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen GbR
STUA Aulendorf	Staatliches Tierärztliches Untersuchungsamt Aulendorf

4.2 Amtliche Lebensmittelüberwachung

4.2.1 Probenbilanz

Insgesamt wurden im Jahr 2016 in der Kooperation 9.330 Proben zur Untersuchung eingereicht, dies führte zu 1.138 Beanstandungen. Die Quote der auffälligen Proben liegt somit bei 12,2 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.

		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	294	42	14,3	0	0	0	0	0	1	6	8	0	0	24	4	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
51	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	227	17	7,5	0	1	0	0	0	1	0	5	0	0	8	0	0	0	0	0	1	3	0	2	0	0	
52	Würzmittel	191	16	8,4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
53	Gewürze	52	15	28,8	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
54	Aromastoffe	13	2	15,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	7	1	14,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
57	Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
59	Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	229	28	12,2	0	0	0	0	0	9	0	3	0	0	7	0	0	0	0	0	0	12	2	0	0	0	
Summe		7774	926	11,9	0	7	0	2	64	37	15	245	0	1	442	63	16	1	2	0	2	29	3	96	0	0	

Legende Beanstandungscode

01	gesundheitsschädlich (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB	12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB	13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 6 (1) LFGB
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiolog. Verunreinigung)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB	14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB	15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002	16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002; § 11 (2) Nr. 1 LFGB	17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	VO (EG) 466/2001; VO n. § 13 (5) LFGB
07	nachgemacht, wertgemindert, geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB	18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)	
08	irreführend	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB	19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	z.B. MilchG, MargarineG, Branntwein- MonopolG
09	Unzulässiger Hinweis auf "naturrein" o.ä. Rechtsgrundlage nicht mehr gegeben		20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)	
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB	21	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA, DFG, DIN u.a., freiwillige Vereinbarungen
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO n. § 35 LFGB	22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot	§ 8 (1) LFGB

Erzeugnisse des Weinrechts

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
		n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
33	Wein	216	26	12,0	0	3	1	0	0	0	0	5	0	2
34	Erzeugnisse aus Wein	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
35	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Summe	219	26	11,9	0	3	1	0	0	0	0	5	0	2

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

Tabakerzeugnisse

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

Legende Beanstandungscode

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

Kosmetische Mittel

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
		n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58	
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	704	126	17,9	22	24	76	43	22	2	0	1	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

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe											
		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	403	52	12,9	0	0	0	0	0	1	0	50	1	0	0	
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	44	4	9,1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	
85	Spielwaren, Scherzartikel	105	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
86	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	81	2	2,5	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	
	Summe	633	60	9,5	0	0	0	1	0	1	0	57	1	0	0	

Legende Beanstandungscode

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

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

01 Milch	untersuchte Proben:	27
	Beanstandungen:	2

Die Schriftgröße auf der Packung von vorverpackter Vollmilch war deutlich zu klein.

02 Milchprodukte	untersuchte Proben:	272
	Beanstandungen:	30

Bei einer Teilprobe „Latte macchiato Creme“ eines Catering-Unternehmens entsprach die vorhandene Allergenkennzeichnung nicht den Vorgaben.

Energiedrinks auf Molkenbasis enthielten zu hohe Gehalte an Taurin und Coffein.

Fruchtmolke musste wegen unzulässiger Angaben über schlankmachende und gewichtsreduzierende Eigenschaften beanstandet werden. Bei Fruchtyoghurts mit deutlichen Abbildungen der Früchte fehlte die Angabe des Fruchtgehaltes. Die Angabe der Menge an Fruchtzubereitung reicht in diesen Fällen nicht aus. Weitere Kennzeichnungsmängel betrafen bei einem vorverpackten Joghurt eine fehlende Nährwert-Deklaration oder eine zu geringe Schriftgröße bei der Füllmengenangabe.

03 Käse	untersuchte Proben:	225
	Beanstandungen:	54

Bei verschiedenen Proben Käse, die in Bedienung in den Verkehr gebracht wurden, fehlte die Angabe der enthaltenen Konservierungsstoffe (Sorbinsäure, Natamycin, Lysocym) auf dem Schild an der Ware. Bei der Verwendung von Lysocym fehlt außerdem häufig der Allergen-Hinweis „aus Ei“.

Oft weist der Kassenausdruck, der auf die Transportpackung geklebt wird, alle erforderlichen Kennzeichnungselemente auf. Dieser Kassenausdruck kann die Angabe auf dem Schild an der Ware allerdings nicht ersetzen, da der Verbraucher die Informationen erst erhält, nachdem er das Produkt überreicht bekommen hat.

Bei weiteren Proben fehlte die Angabe der Verkehrsbezeichnung, der Hinweis auf die Tierart und/oder die korrekte Angabe des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse. Eine Probe Mascarpone wies eine deutlich abweichende Sensorik auf und war deshalb nicht zum Verzehr geeignet. Eine Schnittkäseprobe wurde mit der nicht zulässigen Bezeichnung „Gouda Wasabi“ in den Verkehr gebracht.

04 Butter	untersuchte Proben:	51
	Beanstandungen:	4

Eine Probe Kräuterbutter aus einem Lieferbetrieb sowie eine weitere Probe Kräuterbutter (lose Ware) enthielten neben Butter auch deutliche Mengen an pflanzlichem Fett.

Kräuterbutter in Fertigpackungen war vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verdorben.

05 Eier

untersuchte Proben:	90
Beanstandungen:	7

Schwerpunktmäßig wurden 2016 „lose Eier vom Wochenmarkt und von sonstigen Verkaufsstellen (z.B. ab-Hof, Kiosk, Trödelmarkt, Bäckerei, Tankstelle)“ auf ihren Frischzustand sowie Kennzeichnung vor Ort untersucht. Bei vier Proben war die Kennzeichnung unvollständig. Eine Probe wurde unzulässigerweise in einem wiederverwendeten Eierkarton an den Verbraucher abgegeben.

„Gefärbte und gekochte Eier“ wurden auf ihren Frischzustand sowie Kennzeichnung untersucht. Bei zwei Proben „Gefärbte Eier (gekocht, lose Ware)“ war die Kennzeichnung am Ort der Entnahme unvollständig. Bei zwei Proben waren einzelne Eier bereits bei Eingang in der Prüfeinrichtung verdorben.

Hart gekochte, industriell gefärbte, unbeschädigte Eier sind bei Raumtemperatur in der Regel über mehrere Monate hinweg hygienisch einwandfrei haltbar. Dies ist darauf zurückzuführen, dass nach dem Färben ein Schutzlack, welcher das Eindringen von Verderbnisbakterien praktisch unmöglich macht, aufgesprüht wird. Bei unbeschädigten Eiern mit einer vollständigen Schutzlackversiegelung limitieren lediglich physikalische und evtl. sensorische Veränderungen die Haltbarkeit.

Schimmelbefall und Verderb von gefärbten, gekochten Eiern ist in der Regel auf kleine Schalenrisse oder -defekte, unvollständige Versiegelung, Lagerungsfehler und / oder Überlagerung zurückzuführen.

06 Fleisch

untersuchte Proben:	139
Beanstandungen:	10

Gemäß der VO (EU) 1169/2011 (LMIV) gibt es spezielle Anforderungen für „Hackfleisch/Faschiertes“. Die Kennzeichnung dieser Lebensmittel muss u. a. die Angaben „Fettgehalt geringer als...“ und „Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als...“ enthalten. Für Rinderhackfleisch gelten ein maximaler Fettgehalt von 20 % sowie ein maximales Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß von 15 %. Bei acht Rinderhackfleischproben wurde das Kollagen/Fleischeiweiß-Verhältnis überschritten und bei einer Probe zusätzlich auch der Fettgehalt. Da es sich bei diesen Werten um Durchschnittswerte einer Tagescharge handelt wurde die Überprüfung von weiteren Rinderhackfleischproben im Herstellerbetrieb empfohlen. Bei einer tiefgefrorenen Probe „Hauskaninchen“ fehlte das Einfrierdatum, bei einer Probe „Hasenkeule“ war die Kennzeichnung durch ein anderes Etikett überklebt.

Eine Beschwerdeprobe „Nackenkotelett“ wurde aufgrund eines verdorbenen Geruchs eingereicht. Der Mangel konnte jedoch weder in der Beschwerdeprobe noch in der amtlich entnommenen Verdachtsprobe bestätigt werden.

07 Fleischerzeugnisse

untersuchte Proben:	368
Beanstandungen:	120

Zwei Proben Kochschinken wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da sie bereits einen stark verdorbenen Geruch aufwiesen. Eine weitere Kochpökelware wurde als nicht sicher beurteilt, da sich im Innern der Probe Verpackungsreste befanden.

Bei zwei Proben Rohschinken wurde die zulässige Höchstmenge an Natriumnitrat, bei einer weiteren Probe der zulässige Gehalt an Natriumnitrit überschritten. Bei drei Proben wurde die unzulässige Verwendung von Isoascorbinsäure nachgewiesen. Eine Probe Kochschinken wurde unter Verwendung des für dieses Erzeugnis nicht zugelassenen Zusatzstoffs Natriumnitrat hergestellt.

Bei insgesamt 74 Proben wurden Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend beurteilt. Hierunter waren zehn Kochschinkenproben mit der Auslobung einer Spitzenqualität, die im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms untersucht wurden und den geforderten Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil von 20 % nicht erfüllten.

Erneut war auch wieder ein hoher Anteil an Kochpökelfleischen, die vor allem zur Herstellung von Speisen in Gastronomiebetrieben vorgesehen sind, auffällig. Insgesamt 34 Proben erfüllten nicht die Anforderungen an einen Kochschinken oder an einen Formfleischschinken. In den meisten Fällen war das Schnittbild der Proben auffällig, da sie teilweise oder überwiegend aus zerkleinertem Fleisch hergestellt waren.

Acht, als lose Ware angebotene Mett-Proben, waren aufgrund des Nachweises von fleischfremdem Wasser auffällig. In einer Probe „Frikadelle“ konnte Geflügelfleisch nachgewiesen werden. In einer weiteren Probe „Chickenburger“ wurde Puten-DNA nachgewiesen.

Bei zwei Proben „Corned Beef“ und einer Probe „Deutsches Corned Beef“ wurde der geforderte Gehalt an BEFFE nicht eingehalten.

Sieben lose Proben „Döner Kebap“ bzw. „Döner“ erfüllten hinsichtlich der Zusammensetzung nicht die Anforderung der allgemeinen Verkehrsauffassung. Es handelte sich um Erzeugnisse, die nahezu komplett aus zerkleinertem Fleisch bestanden und/oder neben Rindfleisch unter Verwendung anderer Tierarten hergestellt wurden. Nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse besteht das Ausgangsmaterial für „Döner Kebap“ aus Schaf- und/oder Rindfleisch. Ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil darf maximal 60 % betragen. Puten- und/oder Hähnchen-Döner Kebap wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch zugesetzt. Hier besteht der Fleischanteil aus von Knochen befreiten Puten- oder Hähnchenkeulen.

Die Bezeichnung „Burger“ wurde aufgrund der Verwendung von Separatorenfleisch als irreführend beurteilt.

22 Fleischerzeugnisse wiesen diverse Kennzeichnungsmängel gemäß LMIV auf. Insbesondere fehlte hier die Hervorhebung der allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis oder die Verwendung von Trinkwasser in der Bezeichnung des Lebensmittels.

Bei einer Probe wurde die fehlende Kenntlichmachung des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure beanstandet.

Mit Inkrafttreten der VO (EU) 1169/2011 (LMIV) müssen auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, sog. loser Ware, allergene Zutaten gekennzeichnet werden. Schwerpunktartig erfolgte hier eine Überprüfung der Allergen Kennzeichnung bei lose abgegebenen Döner-Proben. Insgesamt acht Proben wiesen eine unzureichende Allergen Kennzeichnung auf. Vor allem Milcheiweiß und Gluten konnte in den Proben nachgewiesen werden. Bei der Beurteilung ist jedoch immer zu berücksichtigen, ob es sich auch tatsächlich um eine Zutat handelt. Durch Kreuzkontamination in das Lebensmittel gelangte Allergene sind von der Kennzeichnungspflicht der VO (EU) 1169/2011 ausgenommen.

Ein weiterer Untersuchungsschwerpunkt zur Überprüfung der Allergen Kennzeichnung lag in der Untersuchung von nicht vorverpackten Frikadellen aus Dienstleistungsbetrieben. Hier wurde vor allem auf die Anwesenheit der Allergene Gluten, Senf, Sellerie und Ei untersucht. Auch hier wurden bei acht Proben nicht gekennzeichnete Allergene (insbesondere Gluten, Senf und Ei) nachgewiesen.

In einer Beschwerdeprobe Hackfleisch konnten Kunststoffteile nachgewiesen werden. Bei einer weiteren Beschwerdeprobe konnte bestätigt werden, dass es sich nicht um ein „Rib-Eye-Steak“ handelt, da die Fleischscheibe nicht aus dem „Runden

Roastbeef“ geschnitten wurde. Der Verdacht, dass eine Probe „Deutsches Corned Beef“ Pestizide enthält konnte nicht bestätigt werden. Auf einer weiteren Beschwerdeprobe „Hähnchenschenkel“ wurde eine Assel nachgewiesen.

08 Wurstwaren

untersuchte Proben: 473
Beanstandungen: 58

Eine Probe Brühwürstchen wurde aufgrund von Verderbnis als zum Verzehr ungeeignet beurteilt.

Insgesamt wurden 30 Proben aufgrund einer irreführenden Kennzeichnung beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund war ein zu hoher Gehalt an fleischfremdem Wasser oder Fett. Sieben Proben wiesen einen zu geringen Gehalt an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) bzw. bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE im FE) auf. Bei zwei Proben Bierschinken wurde ein zu geringer Anteil an Fleischeinlage ermittelt. Eine Probe „Hähnchenwiener mit Käse“ wurde unter Verwendung von Schmelzkäse hergestellt.

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

27 Wurstwaren wiesen diverse Kennzeichnungsmängel nach der LMIV auf. Hauptsächlich ist hier die fehlende Hervorhebung von allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis zu nennen. In drei Proben konnte Rinderprotein nachgewiesen werden, obwohl im Zutatenverzeichnis kein Rindfleisch aufgeführt war.

Bei einer Verbraucherbeschwerde „Schinken-Mettwurst“ konnte der vom Beschwerdeführer geäußerte Verdacht, dass sich menschliche Haare auf der Wurst befinden, nicht bestätigt werden. Der von einem Verbraucher beschriebene Mangel eines seltsamen Geschmacks bei einem Geflügelwiener konnte ebenfalls im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen nicht bestätigt werden. Ebenso wenig wie der Verdacht eines Verbrauchers, dass die „Mini-Salami“ einen abweichenden Geschmack und eine untypische Fettkonsistenz aufweise.

10 Fische und Fischzuschnitte // Fischerzeugnisse

untersuchte Proben: 167
Beanstandungen: 32

Hauptbeanstandungsgrund waren erneut unvollständige Kennzeichnungen von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen. Insgesamt 27 Proben wiesen eine unvollständige „Fischkennzeichnung“ (Wissenschaftlicher Name, Produktionsmethode, Gebietsangabe...) im Sinne der VO (EU) Nr. 1379/2013 auf.

Eine Probe „Heilbutt“ wurde mit dem wissenschaftlichen Namen „Hippoglossus hippoglossus“ bezeichnet. Hierbei handelt es sich um den teuren Speisefisch „Weißer Heilbutt“. Mit Hilfe der Fischartendifferenzierung wurde die Probe jedoch als „Reinhardtius hippoglossus“ identifiziert. Hierbei handelt es sich um den deutlich preisgünstigeren Speisefisch „Schwarzer Heilbutt“.

Die Bezeichnung „Fischfilet“ in einer Speisekarte wurde als unzureichend beurteilt, da die genaue Fischart nicht angegeben wurde. Bei einer in einer Fertigpackung abgegebenen Probe fehlte das Nettogewicht sowie die Angabe „glasiert“, eine weitere Probe erfüllte nicht die Anforderung der Nährwertdeklaration im Sinne der VO (EU) 1169/2011.

Die Bezeichnung „Thunfisch Pate“ wurde als unzureichend beurteilt, da hieraus nicht die tatsächliche Art des Lebensmittels erkennbar war.

12 Krusten,- Schalen- Weichtiere und Erzeugnisse daraus

untersuchte Proben: 20
 Beanstandungen: 1

Bei der auffälligen Probe handelte es sich um ein Erzeugnis aus Surimi. Zusätzlich hatte die Probe die Form einer Garnele. Da diese Erzeugnisse leicht mit richtigen Garnelen verwechselt werden können, müssen sie im Sinne der „Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ als „*Surimi, Garnelen-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt*“ bezeichnet werden. Diese Anforderung erfüllte die Probe nicht. Zusätzlich bestand der Verdacht, dass die Probe unter Verwendung eines Geschmacksverstärkers und eines Farbstoffs hergestellt wurde, ohne dass diese Zusatzstoffe kenntlich gemacht wurden.

13 Fette, Öle

untersuchte Proben: 356
 Beanstandungen: 54

Rapsöl mit Butteraroma wurde irreführend als „von Natur aus mit einem Geschmack nach Butter“ beworben. Bei einer Probe „Landöl - cholesterinfrei“, handelte es sich ebenfalls um ein Rapsöl mit Butteraroma. Abgesehen von einer abweichenden, bereits ranzigen sensorischen Note fehlte die korrekte Bezeichnung des Öles, ein Zutatenverzeichnis und die korrekte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums. Darüber hinaus ist die Angabe „cholesterinfrei“ gemäß der veröffentlichten Stellungnahme des ALS nicht zulässig.

Bei nativem Hanf- und Erdmandelöl musste der Hinweis „enthält keine Konservierungs- und Zusatzstoffe, künstliche Farbstoffe und Aromen oder Geschmacksverstärker“ als irreführend beurteilt werden, da dies auf alle nativen Öle zutrifft. Bei mehreren Proben Palmöl fehlten die nach LMIV vorgegebenen Angaben. Bei einem Arganöl entsprach die angegebene Nährwertdeklaration nicht den Vorgaben der LMIV.

Bei drei Traubenkernölen enthielt die Kennzeichnung unzulässige gesundheitsbezogene Angaben. Die Angabe „...senkt, im Rahmen einer gesunden Lebensweise und abwechslungsreichen Ernährung, nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut“ geht weit über die zugelassene Angabe hinaus und entspricht daher nicht den Anforderungen der HealthClaimsVerordnung.

Ein hochpreisig in einem 100 ml-Gebinde angebotenes Moringa-Samenöl (Behenöl) enthielt ein anderes Öl. Der Gehalt an Behensäure, die Triglyceridverteilung und die Sterinverteilung entsprachen nicht den Literaturangaben für Behenöl und wichen auch deutlich vom eingesetzten Vergleichsöl ab.

Kennzeichnungsmängel bei diversen Olivenölen betrafen z. B.: eine Bezeichnung, die nicht den Anforderungen der VO 29/2012 entsprach, die Angabe des Inverkehrbringers, die Ursprungsangabe, die Aufbewahrungsbedingungen, eine nicht leicht verständliche Kennzeichnung, die Schriftgröße der Füllmengen- Kennzeichnung oder die Nährwertkennzeichnung. Eine isolierte Angabe des Säuregehaltes, ohne Angabe des Peroxidgehaltes, des Wachsgelates und der Absorption im Ultraviolettbereich ist ebenfalls nicht zulässig. Ein als „Natives Olivenöl extra“ in den Verkehr gebrachtes Öl wurde aufgrund eines sehr hohen Peroxidgehaltes, einer Absorption im Ultraviolettbereich $K_{232} = 3,66$ und niedrigen Diglyceridgehalten als irreführend bezeichnet beanstandet. In einem „Nativen Olivenöl extra“ aus einem Tischspender eines Restaurants wurde ein hoher Erythrodiolgehalt ermittelt. Dieser Para-

meter ist bei Tresterölen erhöht. Ein als „Olio Extra vergin di Olivia“ in den Verkehr gebrachtes Olivenöl wies ein auffälliges Sterinmuster auf. Der Gehalt an Brassica- und Campesterin war deutlich erhöht, so dass der Verdacht nahe lag, dass dem Olivenöl Rapsöl zugemischt wurde, da kein anderes Pflanzenöl Brassicasterin aufweist.

Ein Schwerpunkt stellte in diesem Jahr die Untersuchung von 5-Liter-Gebinden Olivenöl dar.

Von den zehn eingereichten 5-Liter-Kanistern waren zwei zu beanstanden, da sie kein Olivenöl, sondern Sonnenblumenöl bzw. Sojaöl enthielten. Bei diesen Proben waren u.a. die Fettsäureverteilung, die Steringehalte und Triglyceridverteilung auffällig. Bei einer Probe „Elladi Per insalata Olive oil“ war nur in englischer Sprache ein Hinweis vorhanden, dass es sich um eine Mischung aus Olivenöl und Sonnenblumenöl handelte.

Auch in diesem Jahr war die lose Abgabe von Olivenöl zu beanstanden. Olivenöl darf nur in vorverpackter Form in den Verkehr gebracht werden.

Frittierfette

Aufgrund hoher Beanstandungszahlen aus dem Vorjahr wurde im Berichtsjahr ein LUP „Frittierfette“ durchgeführt. Von den 56 untersuchten Frittierfetten waren sieben zu beanstanden. Die ermittelten Gehalte an polaren Anteilen und polymeren Triglyceriden waren mit 38% bzw. 20% z.T. sehr hoch. Im Vergleich zum letzten Jahr ist die Beanstandungsquote zwar gesunken, liegt aber immer noch über 10%, so dass wir nach wie vor eine verstärkte Kontrolle im Rahmen der Routineüberwachung für sinnvoll erachten. Ein Grund für die weiterhin auffälligen Befunde ist in der mangelnden Sachkenntnis speziell im Bereich der Imbissbetriebe zu sehen. Hier arbeiten, im Vergleich zu Restaurantbetrieben, häufig mehr ungelernete Kräfte, so dass die Überprüfung eines sachgerechten Umgangs mit dem Thema "Frittieren" immer aktuell ist und bleibt.

14 Suppen/Soßen

untersuchte Proben:	180
Beanstandungen:	22

Eine häufige Auffälligkeit war im Berichtsjahr eine unzureichende Kennzeichnung der Allergene. Eine Allergen Kennzeichnung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln ist seit Dezember 2014 nach der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) verpflichtend vorgeschrieben. Die Art und Weise der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden, wird derzeit in der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) geregelt. Im März 2016 wurde ein Entwurf der Lebensmittelinformations-Durchführungs-Verordnung (LMIDV) veröffentlicht. Sobald die endgültige Fassung der LMIDV in Kraft tritt, werden drei bisher gültige deutsche Verordnungen außer Kraft gesetzt:

- die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung,
- die Nährwertkennzeichnungsverordnung und
- die Vorläufige Lebensmittel-Ergänzungs-Verordnung.

Die neue Verordnung ermöglicht zukünftig eine Sanktionierung der fehlenden Allergen Kennzeichnung im Entnahmebetrieb.

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 auch von der Originalkennzeichnung ab.

Ein weiterer häufiger Kennzeichnungsmangel war eine fehlende Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe.

Suppen aus Getränkeautomaten

Es wurden zwei Großpackungen Suppenpulver zur Verwendung in Getränkeautomaten untersucht. Bei diesen Proben handelte es sich um Portionsbecher in einer gekennzeichneten Kunststoffverpackung (= vorverpackte Ware i.S. des Art.2e LMIV), die zur Bestückung eines Getränkeautomaten bestimmt waren. Zusammen mit den vorverpackten Proben wurden die Etiketten eingereicht, die zur Kennzeichnung der Automaten verwendet werden. Diese Etiketten dienen der Information des Endverbrauchers, der die verzehrfertigen Erzeugnisse als nicht vorverpackte („lose“) Ware in Selbstbedienung bezieht. Die Angaben auf diesen Etiketten waren hinsichtlich der Allergenkennzeichnung unvollständig und falsch.

20	Feinkost		
		untersuchte Proben:	188
		Beanstandungen:	34

Feinkostsalate

Feinkostsalate sind verzehrfertige Erzeugnisse aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft, häufig in einer Soße. Die Zusammensetzung von Feinkostsalaten ist in "Leitsätzen" geregelt. Leitsätze werden von Fachleuten aus der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucherschaft und der Lebensmittelwirtschaft gemeinsam für die unterschiedlichsten Produktgruppen erarbeitet und spiegeln die deutsche Verkehrsauffassung wider. So muss z.B. Geflügelsalat mindestens 25 % gegartes Geflügelfleisch, Fleischsalat mindestens 25% Fleisch, Fleischsalatgrundlage oder Brühwurst enthalten. Darüber hinaus werden aber auch viele Feinkostsalate angeboten, für die es keine konkrete Verkehrsauffassung gibt. Die Hersteller müssen bei diesen Produkten lediglich die Vorschriften zur Kennzeichnung einhalten und beachten, welche Zusatzstoffe verwendet werden dürfen.

Feinkostsalate sind aufgrund des Zerkleinerungsgrades der Zutaten und der Verwendung von Soßen häufig mikrobiologisch besonders anfällig. Sie müssen i.d.R. gekühlt aufbewahrt werden. Eine Probe Fleischsalat wurde als verdorben beurteilt.

Des Weiteren wurden im Berichtsjahr bei diversen Feinkostsalaten Kennzeichnungsmängel festgestellt. Hierzu zählten unter anderem eine fehlende, unvollständige oder fehlerhafte Allergenkennzeichnung, nicht gekennzeichnete Zusatzstoffe, fehlende Mengenkennzeichnung qualitätsbestimmender Zutaten und unstimmmige Nährstoffangaben.

Mayonnaise, Remoulade, Salatsoßen und Dressings

Die Zusammensetzung von Mayonnaise und Remoulade ist in den Leitsätzen für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade des Bundesverbandes der Deutschen Feinkostindustrie e.V. definiert. Der Untersuchungsschwerpunkt in dieser Produktgruppe liegt in der Regel auf der Untersuchung von enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen. Im Berichtsjahr wurden als lose Ware angebotene Mayonnaise, Remoulade, Salatsoßen und Dressings vielfach aufgrund einer fehlenden Angabe der Zusatzstoffe sowie der enthaltenen Allergene als unvollständig gekennzeichnet beurteilt.

Mayonnaise ist ein Feinkosterzeugnis, das hinsichtlich des Fett- und Eiweißgehaltes Mindestanforderungen entsprechen muss. Bei diesen Erzeugnissen wird unter anderem ein Mindestfettgehalt von 70 % und ein Eigelbgehalt (tech. Eigelb) von 5 % gefordert.

Eine Delikatess-Mayonnaise muss sogar einen Fettgehalt von 80 % aufweisen, Salatmayonnaisen hingegen benötigen lediglich einen Fettgehalt von 50 %. Im Bereich der losen Abgabe, insbesondere bei Imbissen, kommt es immer wieder zu fehlerhaften Kennzeichnungen dieser Erzeugnisse. Häufig werden Salatmayonnaisen als „Mayonnaise“ oder „Mayo“ angeboten. Bei diversen Proben wurde diese Kennzeichnung als irreführend beurteilt, da der Fettgehalt einen wertgebenden Bestandteil dieser Produktgruppe darstellt.

31 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet

untersuchte Proben: 206
Beanstandungen: 24

Im Berichtsjahr wurden 58 Fruchtsäfte und -nektare auf ihren deklarierten Vitamin-Gehalt hin untersucht. Dabei war bei einem Mehrfruchtsaft der Gehalt an Vitamin B₂ (Riboflavin) und bei einem weiteren der Gehalt an Folsäure deutlich geringer als auf der Verpackung angegeben. Die ausgelobten Gehalte waren daher irreführend.

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, diese Möglichkeit der Korrekturzuckerung nicht mehr zu nutzen und ggf. werblich darauf hinzuweisen, dass kein Zuckerzusatz erfolgte. Seit dem 28.10.2013 dürfen Fruchtsäfte grundsätzlich 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. Nachdem im Vorjahr noch zehn Fruchtsäfte eine derartige Auslobung trugen waren es im Berichtsjahr nur noch zwei Proben.

Die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“, die bei einer Probe angebracht war, stellte ebenfalls eine nicht zulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar, da der Zusatz von Konservierungsstoffen für Fruchtsäfte und Fruchtnektare grundsätzlich nicht erlaubt ist.

Ein als Mehrfruchtsaft bezeichnetes Erzeugnis wurde mit einem Zimtextrakt gewürzt. Da der Zusatz von Gewürzen bei Fruchtsäften nicht erlaubt ist, entsprach diese Probe nicht den Anforderungen der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung.

Die Verordnung (EG) 1924/2006 legt gesundheitsbezogene Aussagen fest, die unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden dürfen. Nicht erlaubt sind z.B. 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 vier Proben bemängelt.

32 Alkoholfreie Getränke, Getränkezusätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert

untersuchte Proben: 130
Beanstandungen: 18

Bei einem Gebinde einer Probe eines Multivitamingetränks, die aus drei Packungen bestand, standen die Laschen am Giebel einer Packung bereits beim Probeneingang seitlich ab. Außerdem war am Boden eine Ecke eingedrückt. Beim Öffnen der Pa-

ckung wurden am Verschluss und innerhalb der Packung Schimmelpilze festgestellt. Zudem wurde im Geruch eine leicht stechende alkoholische Note wahrgenommen. Die Beschädigung der Packung wurde offensichtlich durch einen Sturz hervorgerufen. Dadurch war die Verpackung zumindest am Verschluss nicht mehr dicht, so dass ein Schimmelpilzbefall erfolgen konnte. Die anderen beiden Packungen waren unbeschädigt und wiesen auch keinen Schimmelbefall auf.

In der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung wurden für Energy Drinks Höchstmengen für Koffein von 320 mg/l sowie für Taurin von 4000 mg/l festgelegt. Bei einem aus den USA importierten Energy Drink überschritten sowohl der ermittelte Koffein-Gehalt als auch der gemessene Taurin-Gehalt diese Höchstmengen. Bei dieser Probe fehlte zudem der vorgeschriebene Warnhinweis „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“. Des Weiteren wurden bei dieser Probe die für alkoholfreie Erfrischungsgetränke im Rahmen der europaweit gültigen Lebensmittelzusatzstoff-Verordnung (VO (EG) 1333/2008) zugelassenen Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure in einer Menge verwendet, die über der zulässigen Höchstmenge lag. Zu guter Letzt erfolgte bei diesem Getränk mit L-Theanin auch noch ein Zusatz eines nicht zulässigen Stoffes.

Bei einem weiteren Energy Drink wurden drei verschiedene Aminosäuren zugesetzt. Die ausgelobten Gehalte stimmten jedoch nicht mit den ermittelten Gehalten überein und waren daher irreführend.

Bei einem Erfrischungsgetränk wurde ein deutlicher Lactose-Gehalt ermittelt, obwohl keine lactosehaltige Zutat im Zutatenverzeichnis angegeben war. Lactose ist ein Zucker, der in Milch und Milcherzeugnissen vorkommt. Der festgestellte Lactose-Gehalt weist daher auf das Vorhandensein eines Milchbestandteils hin. Da Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Lactose selbst, Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösen können, müssen sie im Zutatenverzeichnis zusätzlich besonders hervorgehoben werden. Verbraucher mit einer entsprechenden Allergie bzw. Unverträglichkeit sollen so schneller erkennen können, dass sie dieses Erzeugnis meiden müssen. Bei dieser Probe war die allergene Zutat nicht erkennbar.

Im Berichtsjahr wurden 86 alkoholfreie Erfrischungsgetränke auf ihren deklarierten Vitamin-Gehalt hin untersucht. Drei Proben enthielten deutlich weniger an Vitamin C bzw. Vitamin E als angegeben.

Ein Mischgetränk aus Orangenlimonade und alkoholfreiem Bier wurde als „Fassbrause“ bezeichnet. Die Bezeichnung „Fassbrause“ ist jedoch in einigen Regionen Deutschlands eine traditionell gefestigte verkehrsübliche Bezeichnung für alkoholfreie Erfrischungsgetränke auf der Basis von Brausen, also kohlenstoffhaltigen Erfrischungsgetränken, denen Aromen oder Farbstoffe zugesetzt wurden, oder von Limonaden, ggf. unter Zusatz von Malzextrakt und / oder natürlichen Aromastoffen. Erzeugnisse, die davon abweichen, insbesondere durch Zusatz alkoholfreier Biere, dürfen daher nicht als Fassbrause in den Verkehr gebracht werden.

Getränke mit Chia-Samen-Zusatz

Lebensmittel oder Lebensmittel-Zutaten, die vor dem 15.05.1997 nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union als Lebensmittel verwendet wurden, müssen ein bestimmtes Verfahren durchlaufen, um als sogenannte neuartige Lebensmittel in der EU vertrieben werden zu dürfen.

Zu diesen neuartigen Lebensmitteln gehören zum Beispiel die besonders ballaststoffreichen Chia-Samen. Sie wurden im Jahr 2009 erstmals als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Bei der Verwendung in anderen Lebensmitteln gelten danach bestimmte Voraussetzungen. In letzter Zeit werden Chia-Samen auch verschiedenen Getränken zugesetzt. Bei zwei untersuchten Proben wurden mehr Chia-Samen zugesetzt als erlaubt. Da auch die EFSA (European Food Safety Authority), die für Risikobewertungen zuständige europäische Behörde, in einem Gutachten 2005 ein Allergiepotezial von Chia-Samen nicht ausschließen konnte, müssen derartige Erzeugnisse Kontaktdaten einer lokalen, für Lebensmittelallergien zuständigen Stelle enthalten. Diese Kontaktdaten fehlten bei beiden Proben.

Bei beiden Proben wurden neben diversen anderen Kennzeichnungsmängeln außerdem die Auslobungen zu den Mineralstoffen Magnesium und Eisen bemängelt, da die vorhandenen Gehalte an diesen Mineralstoffen für eine derartige Auslobung zu gering waren.

39 Zucker

untersuchte Proben:	8
Beanstandungen:	1

Bei einem Zucker zur Herstellung von Zuckerwatte fehlte die Angabe der Klassennamen.

40 Honige, Blütenpollen und -zubereitungen, Brotaufstriche, auch brennwertvermindert, ausgenommen Marmeladen, Konfitüren (siehe 41)

untersuchte Proben:	133
Beanstandungen:	21

Schwerpunktmäßig wurden 26 Honige, zum Teil mit Auslobungen zur besonderen Qualität, wie beispielsweise „Auslese“ oder „Premium“, auf den Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) untersucht. Bei sachgerechter Herstellung enthält Honig üblicherweise kaum HMF. Dieses wird unter Wärmeeinwirkung aus Aminosäuren und Zuckern gebildet und ist somit ein Maß für eine thermische Belastung, die sowohl bei der Honiggewinnung als auch während der Lagerung auftreten kann. Daher 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 weist beispielsweise ein Erzeugnis, bei dem die Angabe „Auslese“ verwendet wird, maximal einen HMF-Gehalt von 15 mg/kg auf und Erzeugnisse mit den Angaben „feinste Auslese“ oder „Premium“ liegen üblicherweise unter 10 mg/kg.

Von den hier untersuchten Honigen waren acht 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. Ein Honig wies sogar einen HMF-Gehalt deutlich über 40 mg/kg auf und entsprach somit auch nicht den Anforderungen der Honigverordnung.

Bei zwei Proben wurden Angaben wie „ohne Wärmeschädigung“ und „bei niedrigen Temperaturen abgefüllt“ als gleichbedeutend mit „kaltgeschleudert“ angesehen und als irreführend beurteilt. 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 bzw. ohne Wärmeeinwirkung geschleudert wird, stellt somit keine Besonderheit dar, sondern entspricht lediglich der üblichen Vorgehensweise bei der Gewinnung von Honig. Daher stellen derartige Angaben eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar.

16 Wabenhonige bzw. Brotaufstriche mit einem Wabenstück wurden auf das Vorliegen bereits bebrüteter statt frisch gebauter Waben, sogenannter Brutwaben, untersucht. Bei drei Wabenstücken zeigte der Schmelztest deutlich das Vorliegen mehrerer Puppenhäutchen, was auf die Verwendung von Brutwaben zurückzuführen ist. Diese Wabenhonige entsprachen nicht den Anforderungen der Honigverordnung.

Zwei Honige entsprachen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung (Zucker, Leitfähigkeit) nicht den in der Honigverordnung festgelegten Anforderungen.

Bei einer Probe „Sonnenblumenkern-Creme“ wurde der in der Nährwerttabelle angegebene Eiweißgehalt deutlich unterschritten und der deklarierte Fettgehalt überschritten. Da die für Nährwertangaben tolerierbaren Abweichungen überschritten waren, wurde die Probenkennzeichnung als irreführend beurteilt.

Ferner lagen bei verschiedenen Proben diverse Kennzeichnungsmängel vor. Unter anderem fehlte bei zwei Proben Brotaufstrich die Angabe der zugesetzten Sorbinsäure im Zutatenverzeichnis.

41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwertvermindert		
		untersuchte Proben:	75
		Beanstandungen:	14

Bei einer Aprikosenkonfitüre extra entsprach die Verwendung der Zutat „Apfelsaft“ nicht den Anforderungen der Konfitürenverordnung für eine „Konfitüre extra“. Eine Erdbeerkonfitüre wies eine vom tatsächlichen Wert abweichende Angabe zum Gesamtzuckergehalt auf.

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

Bei einer Konfitüre wurde die Angabe „Premium Qualität“ als irreführend beurteilt, da das Produkt lediglich die üblichen Anforderungen einer Konfitüre erfüllte und nicht einmal den höheren Anforderungen für „Konfitüre extra“ entsprach.

Darüber hinaus traten diverse Kennzeichnungsmängel sowohl nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) als auch nach der Konfitürenverordnung auf.

42	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse		
		untersuchte Proben:	320
		Beanstandungen:	21

Lebensmittelchemisch (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann) wurden insgesamt 86 Proben untersucht, wobei 13 Proben zu einer Beanstandung führten.

Milcheis

In den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches, Neufassung vom 29.11.2016, 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 sieben Proben „Milcheis...“ konnte ein derartiger Fremdfettzusatz nachgewiesen werden.

Stracciatellaeis

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.

Eine Verbraucherbeschwerde Walnusseis wurde aufgrund eines enthaltenen Glasplitters eingereicht und unter der Voraussetzung, dass der Splitter bereits zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens in dem Erzeugnis enthalten war, als gesundheitsgefährdend beurteilt.

Mikrobiologisch wurden 234 Proben untersucht (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf), wobei acht Proben zu beanstanden waren.

43 Süßwaren ausgenommen Schokoladen und -waren (siehe 44)

untersuchte Proben: 193

Beanstandungen: 37

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

Bei einer Probe Schaumküsse bestand der Überzug nicht wie üblicherweise aus Schokolade. Schokolade darf nach den Vorgaben der Kakaoverordnung neben Kakaobutter nur bestimmte, in der Kakaoverordnung festgelegte andere pflanzliche Fette enthalten, die zudem noch gesondert gekennzeichnet werden müssen. Bei dieser Probe wurden andere pflanzliche Fette eingesetzt, jedoch fehlte die Kenntlichmachung, dass es sich nicht um Schokolade, sondern um ein der Schokolade nachgeahmtes Lebensmittel handelte.

Bei einer weiteren Probe Schaumküsse wies die Schaummasse bereits deutlich vor Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums eine deutlich zähe und daher im Gebrauchswert geminderte Konsistenz auf.

Bei einer Marzipan-Figur waren die Farbstoffe E 102 (Tartrazin), E 124 (Cochenillerot A) und E 142 (Grün S) vorhanden. Bei einer weiteren Probe, einem Kaugummi, wurde der Farbstoff E 150a (Zuckerulör) eingesetzt. Allen vier Farbstoffen ist gemein, dass sie auf chemischem Wege im Labor synthetisiert werden und in der Natur so nicht vorkommen. Die jeweiligen Auslobungen „natürliche Farbstoffe“ bzw. „ohne künstliche Farbstoffe“ waren daher nicht zutreffend und somit irreführend.

Im Berichtsjahr wurden 18 Süßwaren auf ihre Vitamin-Gehalte hin untersucht. Bei einer Probe Multivitaminbonbons war deutlich weniger Vitamin C feststellbar als auf der Packung ausgelobt war.

Bei einer Probe Kaubonbons wurden auf der Verpackung die Geschmacksrichtungen Erdbeere, Kirsche, Zitrone, Orange und Apfel angegeben. Kaubonbons mit Zitronengeschmack waren jedoch nicht vorhanden. Stattdessen enthielt die Packung auch die nicht angegebenen Geschmacksrichtungen Cola, Melone und Karamell. Der Verbraucher wurde daher bezüglich der vorhandenen Geschmacksrichtungen getäuscht.

44 Schokoladen und Schokoladenwaren

untersuchte Proben:	105
Beanstandungen:	5

Die Verordnung (EG) 1924/2006 definiert gesundheitsbezogene Aussagen, die unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden dürfen. Bei drei Proben Zartbitterschokoladen, denen jeweils auch Kaffee zugesetzt wurde, wurden gesundheitsbezogene Angaben bezüglich des vorhandenen Koffeins gemacht.

Zu Koffein wurden zwar einige gesundheitsbezogene Angaben beantragt, derzeit ist jedoch noch keine Angabe davon zugelassen. Die bei diesen drei Proben vorhandenen Angaben gingen zudem noch über die beantragten Angaben hinaus und waren nicht zulässig.

Kennzeichnungsmängel betrafen überwiegend fehlende verpflichtende Angaben. In einem Fall waren verpflichtenden Angaben im Innenbereich eines zusammengefalteten und verklebten Etiketts angebracht. Sie sind dadurch verdeckt und nicht gut lesbar.

Allergene in Schokolade

Haselnüsse 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 Lebensmittelinformationsverordnung 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“ 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 verfahren, bei der zwar Milchzucker (Lactose) als Zutat angegeben war, die jedoch auch größere Mengen an Milchfett aufwies, dessen Herkunft nicht klar war.

45 Kakao

untersuchte Proben: 13

Beanstandungen: 1

Für Trinkschokoladenpulver sind besondere Anforderungen in der Kakaoverordnung beschrieben. Danach besteht es aus einer Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten, die mindestens 25 % Kakaopulver enthält. Weitere Zutaten – außer möglichen zugelassenen Zusatzstoffen und Aromen – sind nicht dafür zugelassen. Ein kakaohaltiges Getränkepulver war durch die Aufmachung mit Trinkschokolade verwechselbar und wurde daher als irreführend beurteilt. Zudem ergab sich aus der ermittelten Zusammensetzung des Fettes, dass im Zutatenverzeichnis eine weitere Zutat nicht angegeben war.

48 Säuglings- und Kleinkindernahrung

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben: 54

Beanstandungen: 7

Fünf Proben Beikost für Säuglinge enthielten in der Kennzeichnung gesundheitsbezogene Angaben, die nicht zugelassen waren.

Bei einer Probe eines Saftes für Säuglinge und Kleinkinder wurde die Aussage „ausschließlich fruchteigene Süße“ als Werbung mit Selbstverständlichkeiten angesehen, da für Fruchtsäfte ein Zuckerzusatz generell nicht zulässig ist.

Im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜP) wurden 22 Karotten- und Kirschgetränke für Säuglinge und Kleinkinder auf ihren Gehalt an Benzol untersucht. Benzol entsteht während der Erhitzung der Produkte zur Haltbarmachung. Nach Auskunft des Diätverbandes wurden seitens der Hersteller Maßnahmen zur Reduzierung der Benzolgehalte ergriffen. Wirksame Reduzierungsmaßnahmen konnten in einem alten BÜP-Programm im Jahr 2011 nicht belegt werden. Der Erfolg dieser Maßnahmen sollte daher in 2016 erneut überprüft werden. Die hier untersuchten Proben wiesen unauffällige Benzolgehalte auf. Die Auswertung der bundesweit erhobenen Daten erfolgt zentral durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

49 Diätetische Lebensmittel

untersuchte Proben: 54

Beanstandungen: 9

Die Kennzeichnung diverser Brötchen und Brote enthielt Angaben wie **OHNE Zusatz von: Milch (inkl. Lactose) - Ei - Soja - Nüssen - Erdnüssen - Konservierungsstoffen**“. Daneben erfolgt unterhalb des Zutatenverzeichnisses die Anmerkung: „**Im Betrieb werden auch Milch, Ei, Nüsse und Soja verarbeitet**“. Durch diese Aussagen wird der Verbraucher irreführt, da ihm einerseits die Abwesenheit bestimmter Allergene suggeriert wird, zum anderen aber, durch den Warnhinweis, dass möglicherweise Spuren der Allergene Milch, Ei, Nüsse und Soja aufgrund der Verarbeitung innerhalb des Betriebes vorhanden sein könnten.

Für den Verbraucher ist somit nicht eindeutig ersichtlich, welche Allergene im Produkt vorhanden sind und / oder ausgeschlossen werden können.

Eine Probe „Fit Crunch Cookies and Cream“ war ausschließlich in englischer Sprache gekennzeichnet.

50	Fertiggerichte	
		untersuchte Proben: 294
		Beanstandungen: 42

Neun Fertiggerichte, mit der Bezeichnung „Cheeseburger“, „Rinderburger“ oder „Chickenburger“ wurden als irreführend gekennzeichnet beurteilt. Bei diesen Erzeugnissen befand sich auf der Vorderseite der Probenpackung die Bezeichnung „...burger“ und darunter eine ergänzende Beschreibung, z.B. „Gebratene Schweinefleisch-Frikadellen mit Gouda im Sesambrotchen“. Tatsächlich handelte es sich hierbei aber um Frikadellen.

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung handelt es sich bei „Burgern“ gemäß *Teil II, Leitsatzziffer 2.507.4 LML Fleisch Erzeugnisse* um Erzeugnisse aus grob entsehtem Rindfleisch (*Leitsatzziffer 1.112*), die ggf. Salz und Gewürze, ansonsten jedoch keine weiteren Zutaten enthalten. Ein Austausch der Tierart (hier Rind gegen Schwein) ist gemäß *Teil I, Leitsatzziffer 2.11.1 LML Fleisch Erzeugnisse* bei Kenntlichmachung möglich. Ein Zusatz von stärkehaltigen Bindemitteln (z.B. Paniermehl) ist jedoch nicht zulässig.

Gemäß *Teil II, Leitsatzziffer 2.507.8 LML Fleisch Erzeugnisse* werden Frikadellen aus grob entfettetem Schweinefleisch (*Leitsatzziffer 1.122*) oder grob entsehtem Rindfleisch (*Leitsatzziffer 1.112*) unter Verwendung von Gewürzen, Binde- und Auflockerungsmitteln sowie gegebenenfalls Zwiebeln hergestellt. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung handelt es sich bei Burgern und Frikadellen um zwei nicht identische Erzeugnisse, mit unterschiedlichen Qualitätsanforderungen und Zusammensetzungen. Die Bezeichnungen „Burger“ und „Frikadelle“ sind somit als eigenständige Bezeichnungen für unterschiedliche Produkte zu betrachten. Eine gleichzeitige Verwendung der Bezeichnung „Burger“ und „Frikadelle“ auf der Verpackung ist unzulässig.

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

Im Rahmen einer Serie „Hot Dogs“ wurden in drei dieser Proben erhöhte Calciumgehalte nachgewiesen. Calciumgehalte in Fleischerzeugnissen über 200 mg/kg deuten auf Verwendung von stark knochenhaltigem Separatorenfleisch hin. Die Zutatenverzeichnisse der Proben enthielten keine Angabe, aus der der erhöhte Calciumgehalt im Wurstenteil der Proben plausibel hätte hergeleitet werden können. Hinweise auf das ggf. verwendete Separatorenfleisch waren bei den Proben ebenfalls nicht vorhanden. Zur Klärung des Sachverhaltes wurde bei der zuständigen Überwachung eine Betriebskontrolle im Herstellungsbetrieb zur Überprüfung der verwendeten Zutaten veranlasst.

Auch in dieser Produktgruppe wurden etliche Proben aufgrund von Kennzeichnungsmängeln (z.B. fehlender botanischer Name des Fettes / Öls, fehlende Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe, unvollständige Nährwertkennzeichnung, doppeltes Mindesthaltbarkeitsdatum, unvollständige Allergen Kennzeichnung) als nicht verkehrsfähig beurteilt.

Antipasti

Ebenfalls zum Warencode 50 „Fertiggerichte“ zählen die Antipasti. In dieser Produktgruppe wurden zehn Proben, ausschließlich lose Ware, als nicht verkehrsfähig beurteilt.

Bei einigen Proben fehlte die Allergenkennzeichnung bzw. die Kennzeichnung der verwendeten Konservierungsstoffe vor Ort im Entnahmebetrieb. Bei weiteren Proben handelt es sich um cremige, käseähnliche Massen. Die chemische Untersuchung des Fettsäuremusters dieser Proben ergab, dass sie unter Verwendung von pflanzlichem Fett hergestellt wurden. Die Proben erweckten aufgrund ihres Aussehens den Eindruck, dass es sich um eine Käsemasse handelte, die üblicherweise für diese Produktgruppe verwendet wird. Da ein klarer Hinweis hierzu fehlte, wurde die Aufmachung als irreführend beurteilt.

51	Nahrungsergänzungsmittel	
	untersuchte Proben:	227
	Beanstandungen:	17

Eine über das Internet bezogene 1000g Packung mit L-Lysin wurde ohne weitere Angaben und ohne Dossier-Vorrichtung in den Verkehr gebracht. Ein Verbraucher hatte diese Probe wegen Gesundheitsbeschwerden als Beschwerdeprobe eingereicht. Bei L-Lysin handelt es sich um eine proteinogene Aminosäure und damit um einen Eiweißbaustein. In Deutschland sind Aminosäuren derzeit noch den Zusatzstoffen gleichgestellt, ihre Verwendung bedarf einer Zulassung. Als Nährstoffkonzentrat entspricht eine Aminosäure der Definition eines Nahrungsergänzungsmittels. Es darf nur in dosierter Form und mit zusätzlichen Hinweisen in den Verkehr gebracht werden. Die Einnahme von isolierten Aminosäuren in unkontrollierten Mengen kann zu Aminosäure-Imbalancen und zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Die Probe wurde als nicht sicher nach Art. 14 Abs. 2a VO (EG) 178/2002 beurteilt.

In einer Probe Ingwer-Kapseln war der zulässige Höchstgehalt für Quecksilber überschritten.

Als Nahrungsergänzungsmittel wurden Melatonin-Kapseln mit 5 bis 10 mg je Tagesportion eingereicht. Laut Schreiben des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte werden derartige Produkte dort als Arzneimittel eingestuft.

Bei einem Nahrungsergänzungsmittel mit Glucomannan zur Gewichtskontrolle war der zugelassene Claim angeführt „... trägt im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung zu Gewichtsverlust bei“. Es fehlte aber ein für diesen Claim vorgeschriebener Hinweis auf die Notwendigkeit einer Wasseraufnahme von ein bis zwei Gläsern vor den Mahlzeiten. Bei Kapseln mit Hyaluronsäure wurde eine gesundheitsbezogene Angabe in Bezug auf eine verbesserte Hautfeuchtigkeit beanstandet, weil eine derartige Angabe noch nicht zugelassen ist.

Bei diversen Nahrungsergänzungsmitteln lagen Kennzeichnungsmängel vor. Diese betrafen sowohl die Anforderungen der LMIV (fehlende Klassenbezeichnung, fehlender Hinweis „mit Süßungsmittel, zu kleine Schrift, unkorrekte Angabe der Mindesthaltbarkeit) als auch die speziellen Kennzeichnungsanforderungen der NemV (Gehaltsangabe in anderer Maßeinheit als vorgeschrieben). In einem Fall wurden die Gehalte an Niacin und Pantothenensäure lediglich als Vitamin B3 bzw. Vitamin B5 angegeben. In einem anderen Fall wurde die Angabe von „Chromchelate“ im Zutatenverzeichnis bemängelt, weil es mehrere Verbindungen gibt, die mit Chrom Chelate bilden und man mit dieser Angabe nicht erkennen kann, ob eine zugelassene Verbindung eingesetzt wurde. Außerdem ist die Angabe der korrekten Bezeichnung der

eingesetzten Verbindung vorgeschrieben. In einem weiteren Fall waren überhaupt keine Nährstoffe angegeben.

Von der Deklaration abweichende Gehalte an Nährstoffen wurden für Fett, einzelne Fettsäuren, Vitamin C, Vitamin B2 und Zink festgestellt.

54	Aromastoffe	
		untersuchte Proben: 13
		Beanstandungen: 2

Bei zwei als „Geschmacksstoff“ bezeichneten Proben für Endverbraucher waren diverse Kennzeichnungsmängel vorhanden. So waren z.B. neben der Bezeichnung auch die vorhandenen Gebrauchsanleitungen unzureichend.

59	Mineral -, Quell – und Tafelwasser	
		untersuchte Proben: 200
		Beanstandungen: 28

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 acht 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, die fehlende deutsche Kennzeichnung oder die nicht korrekte Angabe der Verkehrsbezeichnung. Weiterhin wurden Probenkennzeichnungen aufgrund einer zu geringen Schriftgröße oder der nicht korrekten Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bemängelt.

Ein Tafelwasser und zwei Trinkwässer waren aufgrund ihrer Aufmachung dazu geeignet, zu einer Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser zu führen.

Insgesamt wurden acht 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

Behandlung mit ionisierenden Strahlen (Bestrahlung)

„Bestrahlung“ beschreibt das bewusste Einwirken von ionisierenden Strahlen auf Materie.

Zu den ionisierenden Strahlen zählt man sowohl elektromagnetische Strahlen - wie Röntgen- und Gammastrahlung – als auch Teilchenstrahlung - wie Alpha-, Beta- und Neutronenstrahlung. Diese Strahlung ist dadurch charakterisiert, dass sie genügend Energie besitzt, um Atome und Moleküle zu ionisieren, das heißt, aus elektrisch neutralen Atomen und Molekülen positiv und negativ geladene Teilchen zu erzeugen.

Ionisierende Strahlung ist sowohl Teil der Natur als auch das Resultat menschlicher Tätigkeiten (z.B. Röntgengeräte). Natürliche radioaktive Stoffe sind in der Luft, im Menschen sowie in den Böden und Gesteinen der Erdkruste vorhanden. In der Medizin, Forschung, Technik und durch Nutzung der Atomenergie werden radioaktive Stoffe künstlich erzeugt und gezielt verwendet.

Zur breiten Palette der technischen Nutzung ionisierender Strahlung zählt u.a. auch die Behandlung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika zur Verlängerung der Haltbarkeit sowie zur Sterilisierung.

Die eingesetzte energiereiche Strahlung tötet u.a. Mikroorganismen, Insekten- und Trichinenlarven und andere Schädlinge ab, unterbindet Keim- und Reifungsprozesse. Nicht zerstört werden jedoch eventuell bereits vorhandene toxische Stoffwechselprodukte abgetöteter Mikroorganismen.

Mit ionisierenden Strahlen behandelte Materialien werden durch das Einwirken von ionisierender Strahlung selber nicht radioaktiv. Es kann aber, in Abhängigkeit von der angewandten Energiedosis (Strahlendosis), in gewissem Umfang zur Zerstörungen oder Veränderung von Molekülen (z.B. Vitaminen, Fetten und Proteinen in behandelten Lebensmitteln) kommen. Unter Umständen können durch die Bestrahlung auch krebserzeugende Substanzen (Cancerogene) und freie Radikale in den bestrahlten Materialien entstehen.

Da solche Wirkungen nicht generell ausgeschlossen werden können, ist die Bestrahlung für Lebensmittel gesetzlich geregelt und nur begrenzt erlaubt.

In Europa ist die Bestrahlung von Lebensmitteln seit 1999 in Richtlinien geregelt. Die Richtlinien wurden mit der Neufassung der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV, 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 (LMBestV) keine weiteren Lebensmittel außer getrocknete, aromatische Kräuter und Gewürze, mit den oben genannten und in der Anlage zur LMBestV 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 LMBestV nicht entsprechen, dürfen in Deutschland grundsätzlich nicht im Handel angeboten werden, es sei denn, es gibt eine Allgemeinverfügung für Produkte, die in anderen EU-Staaten rechtmäßig in Verkehr sind und bei denen keine gesundheitlichen Bedenken bestehen. Eine solche Allgemeinverfügung existiert derzeit für tiefgefrorene, bestrahlte Froschschenkel.

Für kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände existieren derzeit keine vergleichbaren Regelungen.

Im Jahr 2016 hat die Kooperation Düsseldorf / Mettmann schwerpunktmäßig pflanzliche Haarfärbemittel, wie Hennapulver etc. auf eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht. Die Bestrahlung von pflanzlichen Haarfarben wie Hennapulver, bei denen eine Konservierung mit chemischen Konservierungsstoffen nicht ohne weiteres möglich ist, stellt ein geeignetes Verfahren dar, um den Keimgehalt der Produkte sowie der Rohstoffe zu reduzieren.

Eine solche Behandlung von kosmetischen Mitteln und deren Rohstoffe mit ionisierender Strahlung ist im Rahmen des Kosmetikrechts nicht geregelt, somit auch nicht verboten.

Eine Vorschrift zur Begrenzung der Strahlendosis und zur Kennzeichnungspflicht, wie es sie bei den Lebensmitteln gibt, existiert bei den kosmetischen Mitteln ebenfalls nicht.

Für kosmetische Mittel, die mit den Naturkosmetik-Labels des BDIH, Natrue, Ecocert etc. zertifiziert worden sind, ist gemäß den Anforderungen für das jeweilige Labels die Behandlung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen und der Endprodukte mit ionisierenden Strahlen jedoch nicht zulässig.

Ziel des Schwerpunktes war die Ermittlung einer Übersicht über die tatsächliche Anwendung von ionisierenden Strahlen bei kosmetischen Mitteln, am Beispiel der pflanzlichen Haarfärbemittel.

Es wurden insgesamt 52 pflanzliche Haarfärbemittel untersucht. Bei 9 Proben konnte eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels PSL- und TL-Verfahren nachgewiesen werden. Eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen stellt somit ein nicht unübliches Verfahren zur Behandlung von pflanzlichen Haarfärbemitteln dar. Ziel dieser Behandlung mit ionisierender Strahlung kann die Dekontamination von pflanzlichen Rohstoffen sowie die Verlängerung der Haltbarkeit (physikalische Konservierung) sein.

Kosmetische Mittel müssen gemäß Artikel 3 der EU-Kosmetik-Verordnung 1223/2009 bei normaler und vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung für die menschliche Gesundheit sicher sein. Gemäß Artikel 10 der EU-Kosmetik-Verordnung 1223/2009 muss die Sicherheit des Produktes in einer Sicherheitsbewertung betrachtet und dargelegt werden.

Da bei der Behandlung der Produkte mit ionisierenden Strahlen abhängig von der Matrix z.B. unterschiedliche freie Radikale entstehen können, die reaktiv sind und unter Umständen auch unerwünschte, krebserregende Substanzen entstehen können, muss dieser Aspekt in der Sicherheitsbewertung vom Sicherheitsbewerter betrachtet werden. Eine Überprüfung der Produktinformationsdatei bei der verantwortlichen Person war hier erforderlich.

Eine bestrahlte Pflanzen-Haarfarbe wurde mit den Angaben „Kontrollierte Naturkosmetik“ und „100 % natürlich“ ausgelobt. Das Produkt oder einzelne Inhaltsstoffe wurden mit ionisierender Strahlung behandelt. Die verwendete energiereiche Strahlung stammte von radioaktivem Material (Gammastrahlung aus den Radionukliden ^{60}Co oder ^{137}Cs) oder wurde von Maschinen erzeugt (Röntgenstrahlung oder beschleunigte Elektronen). Bei der kontrollierten Naturkosmetik ist die Behandlung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen und der Endprodukte mit ionisierenden Strahlen nicht zulässig. Durch die gemachten Auslobungen „100% natürlich“ und „Kontrollierte Naturkosmetik“ erwartet der Verbraucher keine Behandlung des Produktes mit ionisierender Strahlung; er erwartet auch keinen Einsatz bestrahlter Rohstoffe. Der Verbraucher setzt bewusst auf die „Natürlichkeit“ des Produktes. Es werden Merkmale vorgetäuscht, die das kosmetische Mittel nicht besitzt. Der Verbraucher wird über die Beschaffenheit des Produktes irreführt.

Generell sollte der Verbraucher das Recht haben, zu erfahren, ob ein kosmetisches Mittel einer Behandlung mit ionisierender Strahlung ausgesetzt wurde. Eine Kennzeichnungspflicht existiert zurzeit nicht.

Des Weiteren wurden im Berichtsjahr **228 Lebensmittelproben** 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:

- 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 keiner dieser Proben konnte eine erfolgte Strahlenbehandlung nachgewiesen werden.

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 Lebensmittel 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.

In der Prüfeinrichtung eingesetzte Analysemethoden:

Analysemethode	geeignet für folgende Lebensmittelgruppen
<i>Elektronen-Spin-Resonanz-Spektrometrie (ESR-Spektrometrie)</i>	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
<i>Gaschromatographie mit massenspektrometrischer Detektion</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kohlenwasserstoffe • Alkylcyclobutanone 	alle fetthaltigen Lebensmittel
<i>Thermolumineszenz nach Isolierung anhaftender mineralischer Verunreinigungen</i>	getrocknete Gewürze und Kräuter, pflanzliche Lebensmittel mit anhaftenden mineralischen Verunreinigungen, Garnelen u. ä. mit sandhaltigen Innereien (Darm)
<i>Photonenstimulierte Lumineszenz (Screening-Verfahren)</i> <ul style="list-style-type: none"> • 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)

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 2016 bei hohen Anforderungen mit großem Engagement und viel Kreativität bewältigt. Hierfür gilt ihnen ein ganz besonderer Dank.

2017 werden weiterhin Themen wie die landesweite Probenplanung, aber insbesondere auch die Einführung des Kontrollbarometers das Amt für Verbraucherschutz beschäftigen.

Ein wesentliches Ziel des Kreises im Bereich des Verbraucherschutzes wird es auch in 2017 sein, die Wettbewerbsfähigkeit der interkommunalen Kooperation im Bereich der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungen - insbesondere vor dem Hintergrund des Konzentrationsprozesses in NRW - zu sichern.