



# Jahresbericht 2017 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:

<b>1</b>	<b>EINLEITUNG .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>DURCHFÜHRUNG DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG .....</b>	<b>4</b>
<b>2.1</b>	<b>Tierärztliche Lebensmittelüberwachung .....</b>	<b>6</b>
2.1.1	Schlacht- und Fleischuntersuchung .....	9
2.1.2	Sonstige Aufgaben.....	9
<b>2.2</b>	<b>Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung .....</b>	<b>10</b>
2.2.1	Statistik über die Verfahren 2017 .....	10
2.2.2	Betriebskontrollen .....	12
2.2.3	Besondere Fälle.....	14
2.2.4	Probenahmen .....	16
<b>3</b>	<b>VETERINÄRWESEN .....</b>	<b>18</b>
<b>3.1</b>	<b>Tierseuchenbekämpfung.....</b>	<b>18</b>
3.1.1	Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung .....	18
3.1.2	Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs .....	19
3.1.3	Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann im Jahr 2017 .....	22
<b>3.2</b>	<b>Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte.....</b>	<b>22</b>
3.2.1	Tierische Nebenprodukte .....	22
3.2.2	Tierkörperbeseitigung .....	25
<b>3.3</b>	<b>Tiertransporte.....</b>	<b>25</b>
3.3.1	Landwirtschaftliche Nutztiere .....	25
3.3.2	Heimtiere .....	27
<b>3.4</b>	<b>Futtermittelüberwachung .....</b>	<b>30</b>
<b>3.5</b>	<b>Tierarzneimittelüberwachung .....</b>	<b>32</b>
<b>3.6</b>	<b>Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe.....</b>	<b>32</b>
<b>3.7</b>	<b>Umsetzung des Landeshundegesetzes.....</b>	<b>33</b>
<b>3.8</b>	<b>Tierzuchtberatung.....</b>	<b>34</b>

<b>3.9</b>	<b>Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen.....</b>	<b>36</b>
<b>4</b>	<b>DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNGEN .....</b>	<b>37</b>
<b>4.1</b>	<b>Allgemeines.....</b>	<b>37</b>
<b>4.2</b>	<b>Amtliche Lebensmittelüberwachung .....</b>	<b>39</b>
4.2.1	Probenbilanz.....	39
4.2.2	Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.1992.....	39
4.2.3	Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen .....	69
4.2.4	Sonderberichte.....	69
<b>5</b>	<b>AUSBLICK .....</b>	<b>71</b>

## 1 Einleitung

Der Jahresbericht des Amtes für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann stellt dessen vielfältige Aufgaben dar. Er 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 im Berichtsjahr wesentliche Entwicklungen im Kreis Mettmann, 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. Hinzu kommen Proben aus der Stadt Mönchengladbach und den Kreisen Neuss, Viersen und Kleve.

## 2 Durchführung der Lebensmittelüberwachung

Das Lebensmittelrecht gehört zu den Rechtsgebieten, die maßgeblich den Regelungen der Europäischen Union unterliegen (EU-Primärrecht). Grund hierfür ist der Europäische Binnenmarkt. Er ermöglicht einen freien Austausch von Waren. Für den Verbraucher bedeutet dies aufgrund des Wettbewerbs ein breiteres Warensortiment und überwiegend günstige Verbraucherpreise. Andererseits erhöht der Warenaustausch die Gefahr, Seuchen oder Krankheitserreger in der Europäischen Union schneller zu verbreiten. Insoweit sind Schutzmaßnahmen und -bestimmungen erforderlich, die schnell und effizient greifen und in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union einheitlich umgesetzt werden.

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 gewachsenen Anforderungen an Lebensmittel verdeutlichen, dass eine stetige Überwachung der Lebensmittelproduktion, der -verarbeitung, des -transportes und des -angebotes in Supermärkten, Kaufhäusern und der Gastronomie unbedingt notwendig ist.

Zweck der Lebensmittelkontrolle ist, Menschen vor Beeinträchtigungen durch Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände zu schützen. Wesentliche Schutzziele sind:

- einen gefahrlosen Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie einen gefahrlosen Genuss von Lebensmitteln zu gewährleisten (Gesundheitsschutz);
- eine Täuschung oder Irreführung der Verbraucher in Bezug auf Eigenschaften und Kennzeichnung von Lebensmitteln auszuschließen (Täuschungsschutz);
- 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 überwachen;
- Missstände zu erfassen und abzustellen;
- Rechtsverstöße zu dokumentieren, Bußgeldverfahren einzuleiten oder Verfahren an die Staatsanwaltschaft abzugeben.

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 nach den rechtlichen Vorgaben sach- und fachgerecht umgehen. Hierzu gehört unter anderem, dass Produktionsstätten, 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

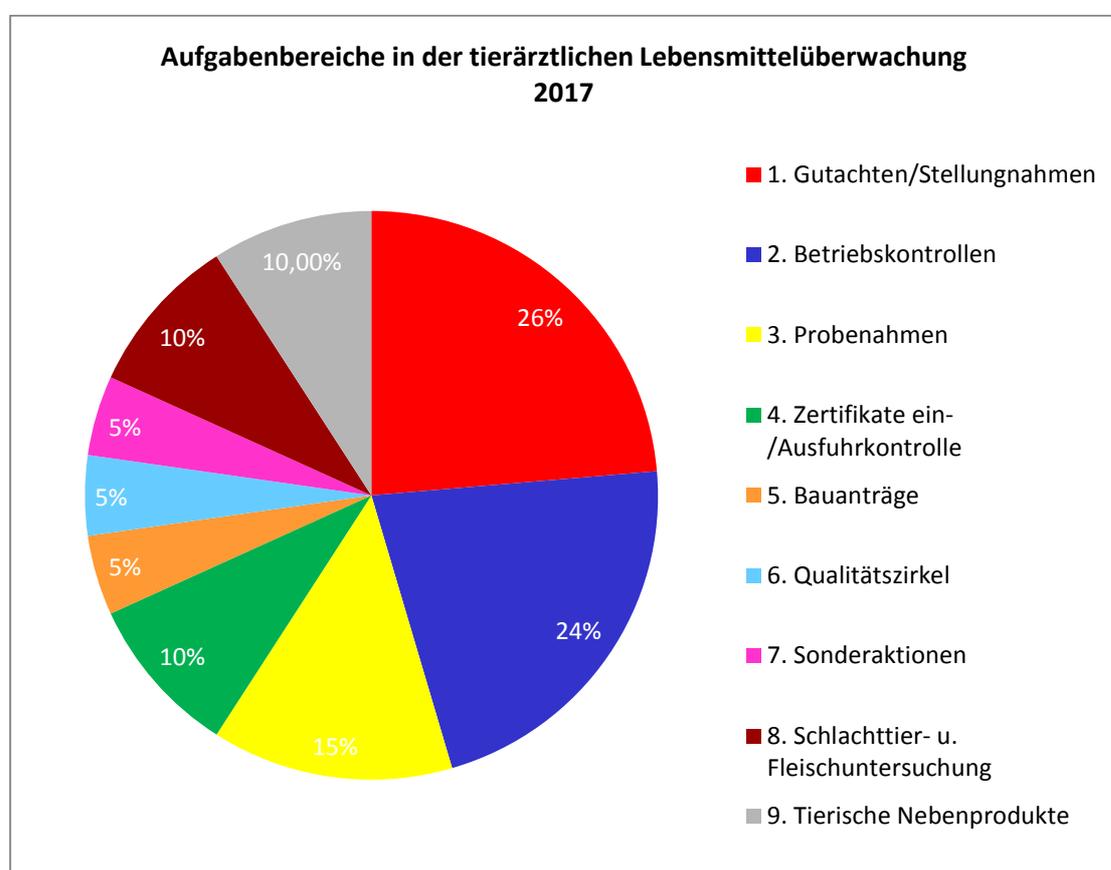
Die Ergebnisse von Inspektionen und Untersuchungen führen zu einer Mängelbeseitigungspflicht der Gewerbetreibenden. Die Mängelbeseitigung kann innerhalb einer bestimmten Frist oft im laufenden Betrieb erfolgen. In schwerwiegenden Fällen kann es erforderlich sein, den Gewerbebetrieb still zu legen, bis 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 werden Lebensmittelexporte und -importe überwacht und im Rahmen der Exportabfertigung regelmäßig Exportzertifikate erstellt.

Im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans werden spezifische Proben von den Tierärztinnen und Tierärzten 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.



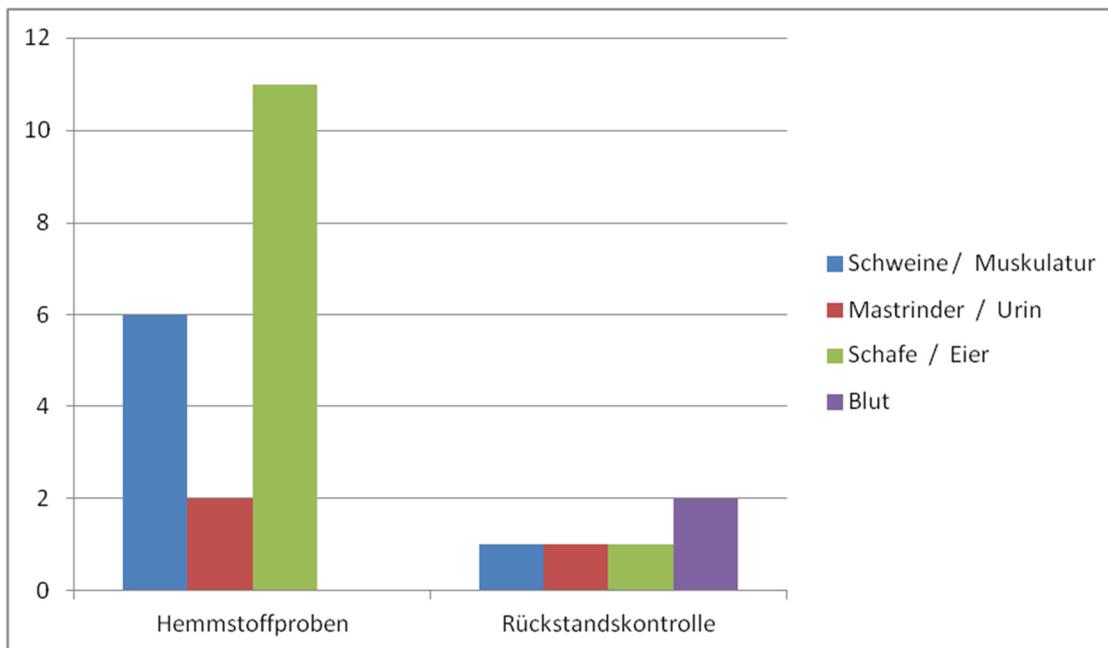
Im Jahr 2017 wurde zu **90 Vorgängen gutachterlich Stellung genommen**: 7 Stellungnahmen bezogen sich davon auf Verbraucherbeschwerden, die im Amt für Verbraucherschutz eingegangen sind. Die Untersuchungsergebnisse wurden für den Verbraucher so aufbereitet und erläutert, dass verständlich wurde, ob dessen Feststellungen zutreffend und ursächlich für Erkrankungen waren.

2017 wurden insgesamt 85 Betriebskontrollen und Beratungen eigenständig oder 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 381 Einfuhren** von Unternehmen im Kreis Mettmann, die über das TRACES Datenbanksystem gemeldet worden sind, überprüft. Bei 88% der Einfuhren handelt es sich um Lamm- und Wildfleisch aus Neuseeland, gefolgt von Fischereierzeugnissen aus dem asiatischen Raum und der Türkei (12%). Darüber hinaus wurden 46 Sendungen zweier international tätiger Unternehmen für den Export nach Malaysia (20), Südafrika (1) und in die USA (25) 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 2017 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung verteilt über das ganze Jahr als unangemeldete Stichproben von Rindern, Schweinen und Schafen entnommen werden, sind von den amtlichen Tierärzten Proben von landwirtschaftlichen Nutztieren zur Untersuchung auf Rückstände in Eiern, Blut und Urin entnommen worden. Weder bei den 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 21.04.2015 mit Änderung der Überwachungsverordnung nicht mehr statt. Untersuchungspflichtig sind lediglich Rinder, die aus besonderem Anlass geschlachtet werden müssen und älter als 48 Monate sind (sogenannte Notschlachtungen).

Auch in diesem Jahr wurde die tierärztliche Lebensmittelüberwachung an insgesamt 4 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 2017 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 01.09. bis 02.09.2017 wurden insgesamt 86 Rinder und 526 Schafe geschlachtet. Die an diesen beiden Tagen durchgeführten Schlachtungen entsprechen ca. 15 % der im gesamten Jahr im Kreis Mettmann geschlachteten Rinder und 21 % der geschlachteten Schafe, so dass hier mittlerweile eine wirtschaftliche Bedeutung dieser muslimischen Feiertage zu erkennen ist. Die Organisation und Durchführung des Kurban Bayramfestes durch die tierärztliche Lebensmittelüberwachung wäre ohne die Mitarbeit aller Kolleginnen und Kollegen des Amtes für Verbraucherschutz nicht möglich gewesen. Insgesamt waren vier Lebensmittelkontrolleure, zwei amtliche Fachassistenten und ein amtlicher Tierarzt an diesen beiden Tagen im Einsatz. Die Verteilung der im Kreis Mettmann bei den vier zugelassenen Schlachtstätten im Jahr 2017 geschlachteten Schweine, Rinder und Schafe geht aus der nachfolgenden Tabelle hervor.

### Schlachtzahlen Kreis Mettmann 2017

Monat	Tierart							
	Rinder		Schafe		Schweine		Summe	
		HS**		HS		HS	HS	
Januar	34	0	139	0	115	3	3	288
Februar	54	0	144	0	91	4	4	289
März	52	1	165	0	105	0	1	322
April	36	0	132	0	100	3	3	268
Mai	34	1	184	0	142	6	7	360
Juni	11	0	241	0	89	0	0	341
Juli	11	0	114	0	96	0	0	221
August*)	18	0	159	0	89	0	0	266
September*)	124	0	668	0	102	0	0	894
Oktober	58	0	160	0	114	0	0	332
November	113	1	207	0	110	3	4	430
Dezember	32	0	188	0	92	0	0	312
<b>Summe</b>	<b>577</b>	<b>3</b>	<b>2.501</b>	<b>0</b>	<b>1245</b>	<b>19</b>	<b>22</b>	<b>4.323</b>

\*) Kurban Bayram (01.09.-02.09.) in zwei Schlachtstätten, \*\*)

HS = Hausschlachtung

Sämtliche an den beiden Tagen zur Schlachtung angemeldeten 86 Rinder wurden einzeln über die HIT-Datenbank zum Alter und ihrer Herkunft überprüft. Insgesamt war im Vergleich zum Vorjahr ein Anstieg der Schlachtzahlen um 443 Tiere zu verzeichnen.

### 2.1.1 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Die zur Schlachtung vorgestellten Mastschweine sind nach der Schlachtung seit dem 01.06.2014 gemäß der VO (EG) 216/2013 – 219/2013 lediglich visuell zu untersuchen. Ein Anschneiden oder Durchtasten von Lymphknoten und einzelnen Organen ist nur noch bei Verdachtsfällen 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 **1.730 Proben** untersucht. Bei keiner der Untersuchungen konnten Trichinen nachgewiesen werden. Dieses Untersuchungsangebot im Kreis Mettmann ist einerseits als Beitrag zum Verbraucherschutz anzusehen, andererseits wird den hier ansässigen handwerklichen Schlachtbetrieben, aber auch den Jägern die Möglichkeit gegeben, ortsnahe und zeitlich flexibel diese vorgeschriebenen Untersuchungen durchführen zu lassen. Bei Trichinen handelt es sich um Parasiten die u.a. über Nager auf Schweine übertragen werden. 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 2017

Monat	Hausschweine	Wildschweine	Sonstige
Januar	118	27	
Februar	95	12	
März	105	21	
April	103	10	
Mai	148	24	
Juni	89	18	
Juli	96	42	
August	89	59	
September	102	37	
Oktober	112	69	
November	115	85	
Dezember	92	61	1 Dachs
<b>Summe</b>	<b>1.264</b>	<b>465</b>	<b>1</b>

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. Beim letzten Ringversuch, an dem 86 Labore teilgenommen haben, rangierte das hiesige Labor unter den besten 10 Einrichtungen.

Im Rahmen der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft werden derzeit von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 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 Lebensmittelüberwachung bei der Kreisverwaltung in Mettmann zu absolvieren. Ziel ist hierbei, den Studierenden der Veterinärmedizin einen Einblick in die allgemeine Lebensmittelüber-

wachung, 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 Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren, den amtlichen Fachassistenten in der Außenstelle Hilden und ohne die Mithilfe der Kolleginnen und Kollegen 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. 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 Bestandteil des Landes-Qualitätsmanagement-Rahmenkonzeptes des Landes Nordrhein-Westfalen. Wie in den Jahren zuvor tagten in 2017 die Qualitätszirkel und der Steuerungskreis. Ein internes Audit wurde erfolgreich bestanden.

Im Bereich der allgemeinen Lebensmittelüberwachung führte in 2017 die Belastung von Eiern mit Fipronil zu intensiven Überwachungsmaßnahmen. Auch war eine Vielzahl an Rückrufaktionen zu überprüfen. Der Eintrag von Fipronil in Eier und die damit verbundenen Maßnahmen sind unter Ziffer 2.2.3 aufgeführt, um die Arbeit der Lebensmittelüberwachung und die Bandbreite der Aufgaben des Verbraucherschutzes in 2017 zu verdeutlichen.

### 2.2.1 Statistik über die Verfahren 2017

Die Tabelle zeigt, dass **656 Vorgänge** im Jahr 2017 bearbeitet wurden. Von den in den letzten Jahren als noch anhängig angegebenen Verfahren sind die meisten Verfahren mittlerweile abgeschlossen. Die durchschnittliche Verfahrensquote für den Zeitraum 2013 bis 2017 liegt bei 594 Vorgängen pro Jahr. Die Spalte „Verwarnungen ohne Verwarnungsgeld“ ist erst seit 2015 Bestandteil des Berichts.

	<b>Verfahrensübersicht</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>1</b>	<b>Strafverfahren eingeleitet</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>9</b>
	Davon:					
1.1	Strafbefehle	0	0	0	0	0
1.2	Strafverfahren eingestellt	0	0	0	8	4
1.3	Strafverfahren noch anhängig	0	1	0	7	5
<b>2</b>	<b>Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet</b>	<b>92</b>	<b>84</b>	<b>113</b>	<b>114</b>	<b>133</b>
	Davon:					
2.1	Bußgeldbescheide/Verwarnungsgelder	78	44	20	73	72
2.2	Verwarnungen (ohne Verwarnungsgeld)			43	31	29
2.3	Einstellung durch die Bußgeldstelle	0	2	0	1	1
2.4	Noch anhängige Verfahren	14	38	50	9	31

3	Belehrungen/Ermahnungen	221	107	117	106	137
4	Abgaben an andere Behörden	243	164	177	165	207
5	Abgeschlossene Ermittlungs-/ Überprüfungs- und sonstige Verfahren	131	89	116	121	123
6	Verfahrenseinstellungen	19	21	15	4	17
7	Ordnungsverfügungen/ Zwangsmittelfestsetzungen	5	8	8	9	11
8	Anhörungen zum beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen	11	13	13	13	19
<b>9 Verfahren insgesamt (Nr. 1-8)</b>						
		<b>722</b>	<b>487</b>	<b>559</b>	<b>547</b>	<b>656</b>

Bei der Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten gilt der Opportunitätsgrundsatz. Die Verwaltungsbehörde ist danach – im Unterschied zum strafrechtlichen Ermittlungsverfahren – nicht stets verpflichtet, ein Bußgeldverfahren einzuleiten und durchzuführen. Sie entscheidet hierüber nach pflichtgemäßem Ermessen. Die Zahl der Verfahren in 2017 liegt über dem Mittelwert der Vorjahre.

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

Dieser Tätigkeitsbericht umfasst einen Großteil der Fälle, die im Jahr 2017 den überwiegenden Teil der Arbeit der Lebensmittelüberwachung ausmachten. Es ist jedoch weiterhin 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 2017 nur in wenigen Fällen tatsächlich beeinträchtigt.

Im Jahr 2017 gingen **190 Verbraucherbeschwerden** bei der Lebensmittelüberwachung ein, die weitere Überprüfungen erforderlich machten. Diese führten je nach Sachlage dazu, dass Proben beim Verbraucher abgeholt, amtliche Probeentnahmen oder Sofortmaßnahmen in den Geschäften oder Betrieben durchgeführt oder die zuständigen Überwachungsbehörden unterrichtet wurden. Dabei standen Beanstandung wegen einer fehlenden genießbarkeit des Lebensmittels (wie Insektenbefall, Verderb oder Fremdkörper) oder gesundheitliche Beeinträchtigungen (wie Übelkeit oder Erbrechen) im Vordergrund.

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

Im Jahr 2017 wurden **11 schriftliche Ordnungsverfügungen** erlassen und in 19 Fällen diesbezüglich schriftlich angehört.

Wie schon mehrmals 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 2017 keine Verfahrensänderung erfolgt ist. Das Land Nordrhein-Westfalen hat jedoch im Jahr 2017 die Einführung des Kontrollerggebnis-Transparenz-Gesetzes NRW beschlossen, das die Betriebe zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen ab dem Jahr 2020 verpflichten soll. Die neue Landesregierung plant, das Gesetz wieder abzuschaffen.

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. Auch hier ist geplant, das Widerspruchsverfahren wieder abzuschaffen. In 2017 wurden dem Landesamt 14 Widersprüche neu zur Entscheidung vorgelegt. Bis Ende 2017 hat das Landesamt insgesamt 17 bis dahin offene Widersprüche entschieden. Von diesen wurde in drei Fällen dem Widerspruch in Bezug auf einzelne Nebenbestimmungen teilweise abgeholfen, die übrigen Widersprüche wurden als unbegründet zurückgewiesen.

### 2.2.2 Betriebskontrollen

Im Jahre 2017 wurden von der Lebensmittelkontrolle insgesamt **4.039 Betriebskontrollen** durchgeführt. Diese 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 Lebensmittelkontrollrinnen 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:

2013 : 3.624 Betriebskontrollen  
 2015 : 3.906 Betriebskontrollen  
 2017 : 4.039 Betriebskontrollen

2014 : 3.397 Betriebskontrollen  
 2016 : 3.896 Betriebskontrollen



Bei den Betriebskontrollen wurden Herstellungsprozesse, der Hygienestatus der Betriebe, die Eigenkontrollen der Betriebe, die einwandfreie Beschaffenheit von Zutaten, Zwischen- und Endprodukten, die einwandfreie Lagerung, die Kennzeichnung der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika sowie die Personalhygiene 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 2016 Plankontrollen in die Tarifstelle 23 zum Allgemeinen Verwaltungsgebührentarif NRW aufgenommen, so dass diese nunmehr gebührenpflichtig sind. In 2017 konnten rund **198.200 € Euro Erträge** über die neue Gebühr realisiert werden. Ein Teil dieser Gebühren beruht auf Ansprüchen von Kontrollen von Ende 2016, die erst in 2017 wirksam wurden.

Im Jahr 2017 kam es zu **7 Betriebs- oder Verkaufsbeschränkungen**. Wurden bei den Betriebskontrollen geringfügige Verstöße festgestellt, wurden die Gewerbetreibenden von den Lebensmittelkontrolleuren mündlich belehrt. Bei umfangreichen Verstößen wurden mündliche Anordnungen getroffen, damit die Mängel in einem angemessenen zeitlichen Rahmen abgestellt werden konnten. Sofern erhebliche Mängel 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 Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren 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 **133 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 2017 ist in **284** Fällen ein **Verwarnungsgeld** erhoben worden, wodurch insgesamt 13.300 Euro verbucht wurden.

Über die Betriebskontrollen hinaus war in 2017 die Kontrolle von Märkten, Heimatfesten, sonstigen Veranstaltungen und von Transportfahrzeugen ein weiterer Überwachungsschwerpunkt. Im Rahmen der auf den Straßen durchgeführten **Transportfahrzeugkontrollen** wurden **245 Fahrzeuge** kontrolliert. Bestandteil der Fahrzeugkontrollen sind auch die Anlieferungskontrollen bei den Betrieben. Bei 6 Fahrzeugen kam es zu Beanstandungen. Aufgrund dessen wurden allerdings keine Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, sondern jeweils 6 Verwarnungen mit Verwarnungsgeld ausgesprochen. In diesen Fällen hätte es nicht mehr ausgereicht, 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 2017 waren **176 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 Sicherstel-

lungen und Anordnungen zur Mängelbeseitigung) der Lebensmittelüberwachungsbehörde werden nach einer EU-Verordnung Gebühren erhoben.

In 2017 wurden **623 Nachkontrollen und 11 Kontrollen mit einer Anordnung und Durchsetzung von Abhilfemaßnahmen** durchgeführt. Die Abhilfemaßnahmen erreichten ein Volumen von rund 14.300 Euro. Einschließlich noch offener Verfahren aus dem IV. Quartal 2016 wurden in 2017 Kostenerstattungen für Nachkontrollen in Höhe von rund 57.300 Euro erzielt. **56 zusätzliche amtliche Kontrollen** bezogen sich auf die Entnahme von Verfolgsproben. Unter Berücksichtigung des letzten Quartals 2016 führten diese zu Kostenerstattungen in Höhe von rund 6.100 €. In **129 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 19.000 Euro. Auch hier sind Kostenerstattungen für offene Verfahren aus 2016 enthalten. Das **vereinnahmte Gebührenaufkommen** in 2017 für die Abrechnung **zusätzlicher amtlicher Kontrollen** belief sich insgesamt auf **rund 96.700 Euro**.

**Das Gebührengesamtaufkommen** erreichte in 2017 **rund 305.000 Euro**. Der Umstand, dass hierin auch im Jahr 2016 entstandene Ansprüche enthalten sind, wird dadurch ausgeglichen, dass Ansprüche aus dem IV. Quartal 2017 erst in 2018 haushalterisch wirksam werden. Diese Verschiebung tritt jährlich auf, sodass die Vergleichbarkeit der ermittelten Daten bestehen bleibt.

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

Das Jahr 2017 war für die Lebensmittelüberwachung im Wesentlichen von Routineaufgaben geprägt, zumindest was die maßgeblichen Betriebe im Kreis Mettmann betrifft. Insoweit gab es erstmals seit längerer Zeit keinen derart herausragenden Fall, den man hätte darstellen können. Dies ist positiv zu bewerten. Die in diesem Bericht dokumentierten Leistungszahlen verdeutlichen, auf welchem Niveau sich die Regelkontrollen, die Probenahmen und die Verbraucherbeschwerden im Kreis Mettmann bewegen. Sie zeigen auch, dass die Kontrolltätigkeiten zu qualitativen Verbesserungen bei den Betrieben führen. Die Lebensmittelüberwachung und die kontrollpflichtigen Betriebe begegnen sich weitestgehend auf einer konstruktiv-kooperativen Ebene, was Vertrauen bildet, ohne dass hierdurch kritische Anmerkungen und Reglementierungen durch die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure entfallen.

Dass Verbraucherschutz trotz vielfältiger Maßnahmen keine 100%ige Sicherheit garantieren kann, verdeutlicht der sogenannte Fipronil-Skandal. Ende Juli 2017 erreichte die Verbraucherschutzbehörden in Nordrhein-Westfalen erstmals die Information, dass mit Fipronil angereicherte Eier mit niederländischer Kennzeichnung auf den deutschen Markt gelangt sind. In der Folge hat dies die Lebensmittelüberwachung des Kreises Mettmann über mehrere Wochen intensiv beschäftigt. Von Bedeutung bei der Bewältigung und Aufarbeitung des Lebensmittelkandals war dabei, dass zwischen einzelnen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union der Informationsaustausch nicht zufriedenstellend funktioniert hat.

Fipronil wurde von einem französischen Unternehmen entwickelt und 1993 als Pflanzenschutzmittel auf den Markt gebracht. In der Europäischen Union ist es seit 2007 in der Saatgutbehandlung zugelassen. Nachdem die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit im Jahr 2013 zu dem Ergebnis kam, dass es auch den Bienenbestand reduziert, darf damit behandeltes Saatgut seit 2014 nur noch in Ausnahmefällen in den Verkehr gebracht werden. In Deutschland gibt es für den Pflanzenschutz keine generelle Zulassung für Fipronil. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat vereinzelt Ausnahmegenehmigungen für die Beimischung zum Saatgut bestimmter Nutzpflanzen erteilt, insbesondere Kartoffeln.

Fipronil wird ferner in der Tiermedizin und der Schädlingsbekämpfung eingesetzt. In der Tiermedizin vor allem auf dem Fell von Hunden und Katzen. Es wirkt als Nervengift und ist für Parasiten tödlich. Bei der Schädlingsbekämpfung dient das Mittel zum Schutz vor Armeisen, Kakerlaken und Termiten. Fipronil steht im Verdacht krebserregend zu sein. Ein wissenschaftlicher Nachweis hierfür wurde bisher allerdings nicht erbracht. In der Europäischen Union ist es hiervon unabhängig grundsätzlich nicht erlaubt, Fipronil bei Tieren und in deren Umfeld einzusetzen, die als Lebensmittel dienen.

In Belgien und den Niederlanden darf Fipronil nach nationalem Recht freizügiger eingesetzt und über den Verkaufsmarkt bezogen werden. Hieraus ergab sich die Möglichkeit, das Mittel unerlaubt beizumischen, bei der Desinfektion von Hühnerställen einzusetzen und somit missbräuchlich zu nutzen. Der erlaubnisgemäße Einsatz von Fipronil scheint von den zuständigen Behörden beider Länder nicht oder nur unzureichend überprüft worden zu sein. Hierdurch ist der Grundstein für die Beeinträchtigung von Lebensmitteln mit der bekannten Folgewirkung gelegt worden.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden erreichte im Juli die Information, dass mit Fipronil belastete Eier aus den Niederlanden über die großen Discounter in Deutschland in den Verkehr gebracht wurden. Nachdem erste Chargennummern bekanntgemacht worden waren, wurde von den Handelsketten ein Warenrückruf eingeleitet, der von der hiesigen Lebensmittelüberwachung im Kreis überwacht wurde. Als weitere fipronilhaltige Eierchargen ermittelt wurden und sich abzeichnete, dass auch Eier aus Deutschland, vor allem aus Niedersachsen, betroffen sind, reagierten die Handelsketten mit einem Verkaufsstopp. Die Eier wurden aus den Regalen genommen und vernichtet. Hierdurch war gewährleistet, dass eine weitere Abgabe von beanstandeten Eiern an Endverbraucher weitestgehend unterbunden wurde.

Im Rahmen eines vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW landesweit angeordneten Monitorings wurden auch von mittelständischen Produzenten im Kreis Mettmann Eierproben genommen und zur Chemischen und Veterinäruntersuchungseinrichtung Rhein-Ruhr-Wupper zur Untersuchung gebracht. Bei keiner dieser Proben wurde ein Eintrag von Fipronil festgestellt. Darüber hinaus wurden von der hiesigen Lebensmittelüberwachung 40 Betriebe aufgesucht, informiert und kontrolliert, nachdem bekannt geworden war, dass der Eintrag von Fipronil in die Hühnereier mit hoher Wahrscheinlichkeit über ein belastetes Futterergänzungs- und ein Desinfektionsmittel erfolgt ist. Zudem wurde an alle gewerblichen Hühnerhalterinnen und -halter ein Schreiben mit wesentlichen Informationen versandt.

Sehr zeitaufwendig gestaltete sich die Überwachung der bereits zu Vollei aufbereiteten und in dieser Form an Zwischenhändler abgegebenen Eier. Herausforderung war, die Verkehrswege an die endverarbeitenden Betriebe zu ermitteln und dort das Vollei noch sicherzustellen, bevor es weiter verarbeitet werden konnte. Aufgrund sofortiger Maßnahmen konnten zumindest in einigen Fällen noch Restbestände sichergestellt und einer fachgerechten Vernichtung zugeführt werden. Durch die Verdünnung des Eies im Verarbeitungsprozess mit anderen Produkten hat nach einer Einschätzung des Bundesinstitutes für Risikobewertung allerdings zu keinem Zeit-

punkt eine Gesundheitsgefährdung für die Verbraucherinnen und Verbraucher bestanden. Insgesamt hat es mehrere Wochen gedauert, bis alle Vertriebswege aller bekannten, fipronilhaltigen Eierchargen vollständig ausermittelt und Restbestände sichergestellt worden waren.

Stellenweise schwierig war die Informationsbeschaffung, wobei dies nicht an einer fehlenden Unterstützung des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW gelegen hat. Hier hat es eine kooperative Zusammenarbeit gegeben. Kern des Problems war der zeitweise unzureichende Informationsfluss der niederländischen und belgischen Behörden. In der Folge kamen offizielle Meldungen zu Entwicklungen nur zeitverzögert bei den Kreisordnungsbehörden an. Dies hatte den ungewöhnlichen Effekt, dass die Medien in der Anfangsphase über eigene Recherchen oftmals früher über relevante Informationen für die Lebensmittelüberwachung verfügten, als diese auf dem Behördenweg transportiert wurden.

Interessant sind bei der Nachbetrachtung der Ereignisse die Angaben des Bundesinstitutes für Risikobewertung zu den Gefahren von Fipronil in Eiern in Bezug auf die notwendigen Verzehrsmengen. Das Bundesinstitut hatte zum direkten Verzehr von fipronilhaltigen Eiern ausgeführt, dass bei Erwachsenen erst nach einem täglichen Verzehr von sieben bis acht Eiern eine Beeinträchtigung der Gesundheit durch Fipronil möglich sei. In Bezug auf Lebensmittel, in die Eier mit einem Fipronileintrag verarbeitet wurden, wurde am Beispiel „Kuchen“ deutlich gemacht, dass ein Erwachsener täglich über 3 Kilogramm Kuchen essen müsste, damit eine gesundheitliche Schädigung eintreten kann. Es bestand die paradoxe Situation, dass von Gesundheitsbeeinträchtigungen durch Fipronil erst ausgegangen wurde, wenn der Verzehr des Lebensmittels in den erforderlichen Mengen an sich schon gesundheitlich bedenklich ist. Dennoch waren die getroffenen Maßnahmen richtig, weil Fipronil ein Inhaltsstoff in Eiern war, der dort nicht hinein gehört.

Zusammenfassend ist zu resümieren, dass ein wesentlicher Bestandteil des Skandals darin bestand, dass die niederländischen und belgischen Behörden in der gebotenen Form erst kooperiert haben, nachdem andere Mitgliedstaaten spürbar den Druck auf die beiden Länder erhöht hatten. Der Hinweis der belgischen Behörden, dass eine Information der anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union aus ermittlungstaktischen Gründen nicht erfolgt sei, nachdem die Presse herausgefunden hatte, dass diese schon im Juni 2017 von dem Fipronileintrag wussten, kann nicht im Sinne eines zielgerichteten (europäischen) Verbraucherschutzes liegen. Ebenso waren die nachfolgenden gegenseitigen Schuldzuweisungen zwischen den Niederlanden und Belgien wenig zweckdienlich. Es bleibt zu hoffen, dass die Europäische Kommission aus den Vorkommnissen die notwendigen Schlussfolgerungen für einen verbesserten Verbraucherschutz und Informationsfluss im Falle einer erneuten staatenübergreifenden negativen Beeinflussung von Lebensmitteln zieht.

#### 2.2.4 Probenahmen

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

Im Jahr 2017 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren **2.612** Plan-, Verdachts- und Verfolgspalten (= **amtliche Proben**) entnommen. Die Probeentnahmen erfolgten in Einzelfällen auch in Zusammenarbeit mit lebensmittelchemischen und tierärztlichen Sachverständigen. Außerdem wurden 31 Verbraucherproben zur Untersuchung angenommen oder von den Lebensmittelkontrolleuren bei den Verbrauchern abgeholt. Insgesamt ergaben sich damit **2.643 Probenahmen** (Vorjahr: 2.622 Proben).

Von den amtlichen Proben wurden **1.879 Proben** in der hiesigen Untersuchungseinrichtung oder beim Kooperationspartner Düsseldorf untersucht. Davon wurden 224 Proben beanstandet. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Ziffer 4.2 dieses Berichtes aufgeführt. **716 Proben** wurden zur Untersuchung zum Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA RRW) in Krefeld gebracht. Davon wurden 32 Proben beanstandet.

Im Rahmen der Überwachung der Lebensmittel auf Radioaktivität wurden im Jahr 2017 im Kreis Mettmann wiederum planmäßig **17 Proben** entnommen und zur Untersuchung zum Landesinstitut für Gesundheit und Arbeit des Landes NRW in Düsseldorf gebracht. 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. Bei der Untersuchung auf Radioaktivität ergaben sich keine erhöhten Werte und damit auch keine Beanstandungen.

## 3 Veterinärwesen

Der Aufgabenkreis der Abteilung Veterinärwesen umfasst die klassische Tierseuchenbekämpfung, den Tierschutz, die Futtermittelüberwachung, die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln und die Tierkörperbeseitigung.

Hierbei werden landwirtschaftliche, gewerbliche sowie private Tierhaltungen überprüft, Kontrollberichte gefertigt, Zertifikate ausgestellt und Proben entnommen.

Im Jahr 2017 wurden 339 Tierschutzfälle bearbeitet, 134 Pferdetransporte abgefertigt und 159 Seuchenfreiheitsbescheinigungen ausgestellt. Allein für die Equitana in Essen wurden 22 Gesundheitsbescheinigungen für Pferde 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 956 Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt werden. Dies waren 600 mehr als im Vorjahr.

### 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

Bei den Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung 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.

**Es wurden im Jahr 2017 folgende Bescheinigungen ausgestellt:**

<b>BHV-1 Bescheinigungen für Landwirte</b>	<b>30</b>
<b>Rinder-Union-West-Bescheinigungen BHV-1 und Leukose / Brucellose</b>	<b>9</b>
<b>Fleischrinderherdbuch-Bescheinigungen</b>	<b>4</b>
<b>Wanderbescheinigungen Bienen</b>	<b>32</b>

Bis zur Erlangung des Staus „frei von boviner Herpesvirusinfektion“ waren 5 Quarantänemaßnahmen vor Ort zu überprüfen und die Kälber für den Transport zur Auktion abzufertigen.

Seit dem 06.06.2017 gilt Deutschland als frei von der bovinen Herpesvirus Infektion. Nunmehr gilt es, durch Beibehaltung der intensiven Überwachung vermittelt Milch- und Blutproben einen eventuellen Neuausbruch frühzeitig zu erkennen und zu eliminieren, um so diesen Status aufrecht zu erhalten.

Neben den Seuchenfreiheitsbescheinigungen für lebende Tiere werden solche auch von Unternehmen angefordert, die Produkte tierischen Ursprungs weltweit handeln.

**Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Produkte tierischen Ursprungs in 2017:**

<b>Leder einer Schuhfirma</b>	<b>53</b>
<b>Testkits für molekulare Diagnostik</b>	<b>956</b>

**Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Genehmigungen für Tierschauen in 2017:**

<b>Geflügelausstellungen</b>	<b>6</b>
<b>Hundausstellungen</b>	<b>7</b>
<b>Katzenausstellungen</b>	<b>2</b>

Im Rahmen des in diesem Bereich erfolgten Anstiegs wurden Gebührenmehreinnahmen von nahezu 50 000,00 € erzielt

### **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 2017***

Zu Beginn des vergangenen Jahres dauerte zunächst noch das im November 2016 aufgekommene Geflügelpestgeschehen an. Von diesem Geschehen blieb auch der hiesige Kreis nicht verschont. So wurde am 30.12.2016 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, stellte die Stadtverwaltung Düsseldorf den Ausbruch der Geflügelpest bei Wildvögeln amtlich fest und legte um den Fundort des tot aufgefundenen Tieres einen Sperrbezirk sowie ein Beobachtungsgebiet mit einem Radius von 3.000 Metern fest. Das Beobachtungsgebiet erstreckte sich dabei auch auf Teile der Städte Erkrath und Hilden, was zur Folge hatte, dass auch von hiesiger Seite aus für dieses Beobachtungsgebiet zwecks effektiver Seuchenbekämpfung bestimmte Schutzmaßnahmen angeordnet werden mussten. In dieser Zeit waren unverändert eine Vielzahl von besorgten Bürgeranfragen zu beantworten, Halungen zu überprüfen und Ausnahmegenehmigungsanträge zu bearbeiten.

Da sich keine weiteren Befunde des hochpathogenen aviären Influenzavirus des Subtyps H5N8 bei Nutzgeflügeln oder Wildvögeln in der Folgezeit mehr ergaben, konnten das Beobachtungsgebiet sowie die getroffenen Schutzmaßnahmen Mitte Februar des vergangenen Jahres aufgehoben werden.

Am 17.03.2017 konnte mit Abklingen positiver Fälle der hochpathogenen aviären Influenza zudem auch für den Kreis Mettmann die bis dahin geltende Stallpflicht aufgehoben werden.

Bereits im Februar 2017 wurde von einem Bienenhalter im Rahmen eines Prophylaxeprojektes bei seinen 3 Bienenvölkern eine sogenannte Futterkranzprobe zum Nachweis des Erregers der amerikanischen Faulbrut, einer verlustreichen Erkrankung der Bienenlarven, entnommen. Als Ergebnis der Untersuchung wurde hier ein positiver Befund übermittelt. Am Tag nach Eingang des Ergebnisses wurde von hier gemeinsam mit einem Bienensachverständigen von jedem Volk eine Einzelprobe amtlich entnommen und untersucht. Am 06.03.2017 bestätigte sich der Befund. Infolge dessen wurden die befallenen Völker abgetötet, ein Untersuchungsgebiet eingerichtet, das benachbarte Veterinäramt informiert und eine Allgemeinverfügung erlassen.

Die im Untersuchungsgebiet befindlichen Völker wurden alle mit negativem Ergebnis untersucht, so dass die Allgemeinverfügung am 02.05.2017 aufgehoben werden konnte.

Am 17.05.2017 ging hier erneut ein positiver Befund hinsichtlich des Nachweises des Erregers der amerikanischen Faulbrut bei Bienen ein. Dieser Fall wurde analog zu dem vorherigen Fall abgearbeitet. Mit Aufhebung der Allgemeinverfügung vom 31.07.2017 war auch dieser Ausbruch getilgt. An dieser Stelle ist die hervorragende Zusammenarbeit mit den Bienensachverständigen und mit den Imkern zu erwähnen, ohne die eine schnelle und effiziente Bekämpfung nicht möglich gewesen wäre.

In einer Hobbyhaltung von KOI-Karpfen verendeten im Juni zwei Tiere unter den Symptomen einer KOI-Herpesviruserkrankung. Die von hier zur amtlichen Untersuchung eingeschickten KOI-Karpfen wurden mit dem Ergebnis „KOI-Herpes positiv“ untersucht. Nach Eingang des schriftlichen Befundes wurde der Halter informiert und eine Sperrverfügung erlassen. Im Rahmen dieser Sperrverfügung wurde dem Halter aufgezeigt, welche seuchenhygienischen Maßnahmen von ihm einzuhalten sind. Weitere Maßnahmen waren nicht zu ergreifen, da der Bestand in einer geschlossenen Anlage ohne Kontakt zu anderen Gewässern gehalten wurde.

### **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 sowie eine regelmäßige Pflege dieser Datensätze 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: Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Einhufer und Geflügel. Darüber hinaus besteht eine Meldeverpflichtung für Bienen.

Die Meldeverpflichtung ist nicht davon abhängig, ob eine Hobbyhaltung, ein landwirtschaftlicher Betrieb oder eine gewerbliche Haltung vorliegt.

Die gemeldeten Tierzahlen im Kreis Mettmann in Jahr 2017 stellen sich wie folgt dar:

#### **Aktuelle Nutztierbestände im Kreis Mettmann 2017:**

<b>Tierkategorie</b>	<b>Betrieb</b>	<b>Anzahl der Tiere</b>
<b>Rinder</b>	<b>100</b>	<b>4428</b>
<b>Schafe</b>	<b>151</b>	<b>1669</b>
<b>Ziegen</b>	<b>64</b>	<b>210</b>
<b>Schweine</b>	<b>34</b>	<b>1873</b>
<b>Geflügel</b>	<b>450</b>	<b>102618</b>
<b>Einhufer</b>	<b>368</b>	<b>5396</b>
<b>Bienenvölker</b>	<b>307</b>	<b>2189 (Völker)</b>
<b>Gehegewild</b>	<b>8</b>	<b>171</b>

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

Nicht gemeldete Tierhaltungen können nicht über die zu treffenden Maßnahmen informiert werden und sind daher unter Umständen mit für die Ausbreitung der Tierseuche verantwortlich. Dem Tierhalter kann aufgrund unterlassener Meldeverpflichtung die Verschleppung der Tierseuche angelastet werden, was im Einzelfall u.a. schwerwiegende ordnungsrechtliche Folgen haben kann.

Die für die Tierseuchenbekämpfung erforderlichen Daten zu einer Tierhaltung wie Tierart, Tierzahl und Standort werden in das Tierseuchen-Nachrichtensystem, eine bundeseinheitliche Datenbank, eingepflegt. Im Falle eines Tierseuchenausbruchs wird mithilfe dieser Software eine sogenannte Krise angelegt und die sich aus den jeweiligen Rechtsverordnungen ergebenden Restriktionszonen wie Sperr- und Beobachtungsgebiete automatisiert erstellt. Anschließend werden diese Restriktionszo-

nen an die örtlichen Gegebenheiten manuell angepasst. 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 Landestierseuchenkontrollzentrum (LaTiKo), aktiviert, ggf. Lageberichte erstellt und koordinierende Tätigkeiten übernimmt, erfolgt mittels dieses Systems. Die letzte von hier erforderliche Meldung war ein bereits oben genannter Fall von KOI-Herpesvirus am 27.06.2017 in einer geschlossenen Haltung.

### **3.1.3 Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann im Jahr 2017**

Die Bewältigung oder Abwehr eines größeren Tierseuchenereignisses im Kreis Mettmann obliegt der Abteilung Veterinärwesen und tierärztliche Lebensmittelüberwachung des hiesigen Amtes für Verbraucherschutz. Zu diesem Zweck wird im Falle eines größeren Seuchengeschehens auf Kreisebene das Lokale Tierseuchenkontrollzentrum aktiviert, das sich aus dem Krisenstab Tierseuche und der Einsatzleitung Tierseuche zusammensetzt. Die personelle und materielle Ausstattung wie auch die räumliche Zuordnung für den Krisenstab und die Einsatzleitung sind dabei so zu bemessen, dass ereignis- und lageabhängig ggf. eine dauerhafte 24-stündige Handlungsfähigkeit/Ansprechbarkeit der jeweiligen Führungsebene sichergestellt sind.

Im vergangenen Jahr konnte das neu eingerichtete Tierseuchenlogistikzentrum am umgebauten Kreisbauhof bezogen werden. Dieses ermöglicht es, zukünftig autark von Liegenschaften der kreisangehörigen Städte im Falle eines Seuchengeschehens agieren zu können. Die neu bezogenen Räumlichkeiten tragen dazu bei, dass eine zügige Aufnahme der erforderlichen Maßnahmen bei Eintritt einer Tierseuche sichergestellt ist.

## **3.2 Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte**

### **3.2.1 Tierische Nebenprodukte**

Das Tierische Nebenproduktrecht wird überwiegend EU-rechtlich geregelt:

Die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009, die seit dem 4. März 2011 die bislang geltende Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 abgelöst hat, gilt für tierische Nebenprodukte und ihre Folgeprodukte, die gemäß dem Europäischen Recht vom Verzehr ausgeschlossen sind. Der Verordnungstext erfasst dabei auch Erzeugnisse und Rohstoffe tierischen Ursprungs, die aufgrund einer Entscheidung eines Unternehmers von der Lebensmittelkette ausgeschlossen sind und damit für andere Zwecke als zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 werden tierseuchen- und hygienerechtliche Bedingungen für die Abholung und Sammlung, Beförderung, Lagerung, Behandlung, Verarbeitung und Verwendung oder Beseitigung tierischer Nebenprodukte sowie für das In-Verkehr-Bringen, die Ein-, Durch- und Ausfuhr festgelegt.

Das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz und die Verordnung zur Durchführung des Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung) ergänzen als nationale Vorschriften die Durchführung der EU-Verordnungen.

Demnach werden tierischen Nebenprodukte gem. der VO (EG) 1069/2009 in drei Kategorien von beseitigungspflichtigem Material unterschieden, die je nach Risiko für eine evtl. Gefährdung 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 Versuchstieren.

Material der Kategorie 2 beinhaltet beispielsweise Gülle, unverarbeiteter Pferdemist, 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 von Tieren, die keine Anzeichen einer übertragbaren Krankheit zeigen, aber beispielsweise aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, wie zum Beispiel Klauen und Ohrausschnitte. Überwiegend handelt es sich um Material, das täglich auf Schlachthöfen oder in Zerlegebetrieben anfällt, und nicht weiter verwertet werden kann oder darf. Darüber hinaus fallen in diese Kategorie auch Küchen- und Speiseabfälle aus der Gastronomie oder Lebensmittel tierischen Ursprungs aus dem Einzelhandel, die nicht mehr verkauft werden können.

Wer Tierkadaver oder tierische Nebenprodukte befördern, sammeln, lagern, verarbeiten anderweitig handhaben und nutzen möchte, muss dies der Abteilung Veterinärwesen anzeigen und unterliegt nach entsprechender Prüfung gem. Art. 23 und 24 der VO (EG) 1069/2009 entweder einer Zulassungs- oder Registrierungspflicht. Hierzu wird dem Betrieb eine Zulassungs- oder Registriernummer zugeteilt und zusammen mit den Betriebsdaten an das LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) gemeldet, welches die Daten zwecks Veröffentlichung in der nationalen Zulassungsliste dem BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) zuleitet.

Aktuell sind im Kreis Mettmann entsprechend dieser Liste insgesamt 7 Betriebe zugelassen sowie 14 Betriebe registriert. Darunter befinden sich beispielsweise ein Tierfriedhof, 5 Beförderer von tierischen Nebenprodukten, 5 Unternehmen mit Lehr- und Forschungszwecken, 1 Unternehmen mit der Handhabung von Blut- und Medizinprodukten, 1 Biogasanlage, 4 Heimtiefuttermittelhersteller, je 1 Verarbeitungsbetrieb für Kategorie 2 und 3 Material.

Diese Betriebe unterliegen ähnlich wie im Lebensmittelbereich einer risikoorientierten Kontrollfrequenz, so dass im Jahr 2017 insgesamt 14 Betriebskontrollen und Beratungen auch im Rahmen des Zulassungs- bzw. Registrierungsverfahrens durchgeführt wurden. Beispielhaft wird hier ein zulassungspflichtiger Betrieb für die Herstellung von verarbeitetem Heimtiefutter, der hierzu Material der Kategorie 3 verwendet, vorgestellt:



Bild 1: Verarbeitungsraum eines Herstellungsbetriebes für verarbeitetes Heimtierfutter (Kauspielzeug)



Bild 2: Verarbeitetes Heimtierfutter: getrocknete Geflügelfüße

## 3.2.2 Tierkörperbeseitigung

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

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 Jahre 2017 sind für den Kreis Mettmann allein für die Entsorgung landwirtschaftlicher Nutztiere Kosten i. H. v. ca. **16.000 €** angefallen. Die Kosten bewegten sich damit ungefähr auf dem Niveau des Vorjahres und fallen damit weiterhin deutlich niedriger aus als noch in den Jahren vor 2015. Hintergrund hierfür ist unverändert, dass sich die Tierhalter aufgrund der aktuellen Rechtslage stärker an den Entsorgungskosten beteiligen müssen als es bis einschließlich 2014 noch der Fall war.

## 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 2017 wurden folgende Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt:**

<b>Pferde</b>	<b>134</b>
<b>Rinder</b>	<b>48</b>
<b>Geflügel</b>	<b>2</b>
<b>Schafe</b>	<b>0</b>

Insbesondere bei den Pferdetransporten war mit 134 Gesundheitsbescheinigungen erneut eine erhebliche Steigerung von 35 Bescheinigungen zu verzeichnen. Hierbei wurden 253 Pferde auf ihre Transportfähigkeit untersucht. Ziele waren dabei insgesamt 21 Länder innerhalb, aber auch außerhalb der EU, wie Indien, Katar und Guatemala. Dies steht unverändert im engen 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. Gleich-

zeitig werden die Transportfahrzeuge, vom einfachen Pferdeanhänger bis zum klimatisierten Langstrecken-LKW, 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. Zudem wurde am 12.12.2013 die Tierschutztransportverordnung erlassen, die unter anderem Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1/2005 enthält.

Die Verordnung (EG) Nr. 1/2005 sieht vor, dass viele Landwirte und Pferdehalter, die früher genehmigungsfrei Tiere transportierten, einen Befähigungsnachweis als Beleg für ihre Sach- und Fachkunde beantragen müssen, wenn sie Tiere über eine Strecke von mehr als 65 km transportieren möchten. Um diesen Befähigungsnachweis zu erhalten, ist entweder die Teilnahme an einer entsprechenden Schulung vorgeschrieben oder er kann aufgrund der beruflichen Qualifikation des Einzelnen erworben werden. In 2017 wurden 16 Befähigungsnachweise ausgestellt.

### **3.3.2 Heimtiere**

Das Reisen von Heimtieren innerhalb der EU sowie die (Wieder-) Einreise von Heimtieren aus Drittländern in die EU werden durch internationales Recht geregelt. Ziel ist es, die Einschleppung und die Verbreitung der Tollwut, einer bei Mensch und Tier ohne Schutzimpfung in jedem Fall tödlich verlaufenden Erkrankung, 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 Heimtierausweis das Untersuchungsdatum sowie die Gültigkeit des ausreichenden Tollwutimpfschutzes attestiert.

Im vergangenen Jahr erschienen in der Abteilung Veterinärwesen insgesamt **57** Tierhalter mit ihren Tieren, für die ein entsprechendes Gesundheitszeugnis ausgestellt wurde. Dies deckt sich ungefähr mit der Zahl aus dem Vorjahr.

### **3.4 Tierschutz**

Über **339** Tierschutzbeschwerden und Anträge nach dem Tierschutzgesetz hat die Abteilung Veterinärwesen im vergangenen Jahr entgegen genommen. Tierschutz ist ein Thema, das unverändert einen größeren Stellenwert in der öffentlichen Wahrnehmung einnimmt.

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 Hundebesitzer, der sein Tier ohne Schutzhütte in einem zu kleinen Zwinger hält, ebenso gefordert wie beim Züchter von Katzen oder Reptilien.

Bei gewerbsmäßigen Tierhaltungen besteht grundsätzlich während der Geschäfts- oder Betriebszeiten ein Betretungsrecht. In privaten Tierhaltungen dürfen die Wohnräume, in denen Tiere gehalten werden, gegen den Willen des Tierhalters nur zur Verhütung dringender Gefahren betreten werden. Wenn der Tierhalter eine Besichtigung der Tierhaltung in der Wohnung nicht gestattet, ist er aber verpflichtet, die von ihm gehaltenen Tiere im hiesigen Veterinärbereich vorzuführen.

Besteht ein begründeter Verdacht, dass die Tiere nicht artgemäß versorgt 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 in Augenschein genommen werden.

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

Im Jahr 2017 mussten **3 Hunde, 38 Katzen, 2 Wellensittiche, 2 Kaninchen, 1 Bartagame und 1 Nymphensittich** fortgenommen und anderweitig pfleglich untergebracht werden.

**Fünf** Verfahren wurden mit begründetem Verdacht einer Straftat an die jeweiligen Staatsanwaltschaften zur Ahndung weitergeleitet. **Dreizehn** Ordnungswidrigkeitenverfahren wurden eingeleitet und in **fünf** Fällen durch Tierhaltungsverbote die Haltung einzelner oder aller Tierarten gänzlich untersagt.

Ein gravierendes Beispiel von Tierverschmählung war in einer Wohnung festzustellen, in der ein kleiner Hund gehalten wurde. Die Wohnungstür ließ sich nur einen Spalt breit öffnen, da sich bereits hinter der Tür der Müll bis fast zur Zimmerdecke stapelte. Bei der Wohnungsöffnung drang Gestank und Fäulnisgeruch in den Hausflur. Die Räumlichkeiten waren nur über einen Pfad zu begehen. Im Toilettenraum war nur noch der Toilettensitz erreichbar, mehrere Zimmerzugänge waren nicht betretbar, da sie mit Abfall zugestellt waren. Nur mit Mühe waren die Bettstätten durch die Bewohner zu erreichen. Hierzwischen musste sich der kleine Hund aufhalten. Der Zustand der Wohnung wurde als total verwahrlost beschrieben. Es bestand eine erhebliche Gefahr sowohl für die Gesundheit der Bewohner, als auch für alle anderen Hausbewohner.



Die Fortnahme des Hundes erfolgte unverzüglich und wurde gegenüber dem Tierhalter auch schriftlich nachvollzogen, um die Kosten der anderweitigen Unterbringung und der notwendigen tierärztlichen Behandlungen diesem gegenüber geltend machen zu können.

In einem weiteren Fall wurden in einem Haus Tiere zurückgelassen. Insgesamt mussten drei erwachsenen Katzen, vier Katzenwelpen und zwei Bartagamen ohne Futter und Wasser ausharren, da die Halter verzogen waren. Eine Bartagame konnte nur noch tot im Terrarium vorgefunden werden. Der Bericht der Pathologie belegte, dass das Tier an einer Sepsis infolge einer bakteriellen Infektion verstorben war. Die anderen Tiere wurden anderweitig pfleglich untergebracht und aufgepäppelt. Sie litten vor allem unter hochgradigem Befall mit Parasiten und waren in Folge der fehlenden Versorgung mit Futter und Wasser geschwächt.

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

Es wäre wünschenswert, wenn Tierhalter vor dem Kauf eines Tieres bedenken würden, dass z.B. ein Zwergkaninchen auch älter als 10 Jahre werden kann und es nicht immer mag, von Kindern getragen zu werden, während Wellensittiche sogar 20 Jahre alt werden können, sehr viel Freiflug benötigen und mindestens als Paar in einem 150 cm breiten Käfig gehalten werden müssen, was nicht jeder Besitzer bieten kann.

Nicht selten haben die Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen aber auch mit Nachbarschaftsstreitigkeiten zu tun - zum Beispiel, wenn es um einen krähen Hahn geht. In solchen Fällen reicht es oft, den Besitzer zu bitten, den Stall zum Beispiel am Wochenende nicht schon um sechs Uhr morgens zu öffnen. So konnten viele der 339 Tierschutzanzeigen allein durch das Einschalten des hiesigen Amtes erledigt werden, ohne weitergehende ordnungsbehördliche Maßnahmen einleiten zu müssen.

Die stetigen (u. a. baulichen) Erneuerungen bei der Unterhaltung des Tierheims in Hilden erfolgen in enger Absprache mit der Abteilung Veterinärwesen. Nach Abschluss der Erweiterung in der Reptilienhaltung wurde im Frühjahr 2017 eine Reptilienauffangstation eingerichtet. Ein neues Hundehaus wurde geplant und wird durch Fördermittel des Landes NRW mitfinanziert. Ebenso wurde eine Erweiterung des Kleintierhauses geplant, wo auch eine Vogelstation entstehen soll.

Zum Aufgabenbereich Tierschutz zählen außerdem die erlaubnispflichtigen Tierhaltungen nach § 11 des Tierschutzgesetzes (TierSchG).

Wer u. a.

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

gewerbsmäßig

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

will, bedarf gem. § 11 TierSchG der Erlaubnis der zuständigen Behörde. Am 07.08.2013 wurde das Tierschutzgesetz geändert und hat dem Amt für Verbraucherschutz zusätzliche Aufgaben bereitet. Seitdem bedürfen unter anderem auch gewerbsmäßig tätige Hundetrainer und -schulen einer Erlaubnis gem. § 11 TierSchG.

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

**Im Jahr 2017 wurden folgende Erlaubnisse nach § 11 TierSchG erteilt:**

	Erteilungen	Verlängerungen	Änderungen
<b>Betreiben einer Tierpension</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Tierbörsen</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Gewerbsmäßiges Halten von Wirbeltieren (außer landwirtschaftlichen Nutztieren und Gehegewild)</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Gewerbsmäßige Hundezucht</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Hunde im Therapieeinsatz</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Gewerbsmäßiger Handel</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Gewerbsmäßige Reit- und Fahrbetriebe</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Zurschaustellung von Tieren</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Schädlingsbekämpfer</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Gewerbsmäßiges Ausbilden von Hunden für Dritte</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Diese Betriebe werden regelmäßig risikoorientiert überprüft. Im Jahr 2017 fanden insgesamt 52 routinemäßige Kontrollen der Tierhaltungen statt.

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

### 3.4 Futtermittelüberwachung

Die Futtermittelüberwachung will sicherstellen, dass vom Tier gewonnene Lebensmittel für die menschliche Gesundheit unbedenklich sind. Daneben dient sie dem Schutz der Gesundheit der Tiere, deren optimale Ernährung und Förderung der Leistungsfähigkeit sowie dem Schutz der Umwelt vor vermeidbaren Belastungen. Zu diesen Zwecken überwachen die zuständigen Behörden der Bundesländer die Einhaltung der einschlägigen europäischen und nationalen Rechtsvorschriften, die sich unter anderem aus den folgenden Gesetzen und Verordnungen ergeben:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 183/2005 Futtermittelhygiene-Verordnung

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



Mit der Überwachung des Futtermitteleinsatzes bei Nutztierhaltern soll unter anderem 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 **374** registrierte Primärproduzenten im Kreis Mettmann verzeichnet.

Orientiert am "Nationalen Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit", das unter Beteiligung der Länder, des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 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

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

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

Im vergangenen Jahr wurden im Kreis Mettmann **acht** Inspektionen in **acht** Betrieben durchgeführt und **dreizehn** Futtermittelproben veranlasst.

### 3.5 Tierarzneimittelüberwachung

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).

### 3.6 Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe

Die Gewährung von Agrarzahlungen ist gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 an die Einhaltung von Vorschriften unter anderem in den Bereichen guter landwirtschaftlicher Zustand der Flächen, Gesundheit von Menschen, Pflanze und Tier sowie 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 Cross Compliance relevanten Zahlungen.

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. Die Überprüfungen umfassen daher 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 Begünstigten vor Ort auf alle Cross-Compliance-relevanten Rechtsakte zu überprüfen. Zusätzlich werden im Rahmen der fachrechtlichen Ergänzungsstichprobe 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 2017 **mussten insgesamt 7** Betriebe aufgrund der vorgegebenen Stichproben durch das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen wie folgt überprüft werden:

<b>Tierkennzeichnung/Registrierung</b>	<b>3</b>
<b>Mindestanforderungen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit</b>	<b>4</b>
<b>Tiergesundheit</b>	<b>3</b>
<b>Tierschutz</b>	<b>3</b>

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

### 3.7 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 2017 wurden hierfür folgende Tätigkeiten durchgeführt:

Sachkundeprüfungen für Hundehalter und andere Aufsichtspersonen von gefährlichen Hunden oder Hunden bestimmter Rassen	52
Verhaltensprüfungen für den Hund zur Befreiung von der Maulkorb- oder Anleinplicht	1
Verhaltensprüfungen für Hunde, die durch Bisse an Menschen oder Tieren auffällig geworden sind	38
Rassebestimmungen	16

### 3.8 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 29 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. Im Jahre 2017 wurden diese Betriebe 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 2017 erfolgten **308** solcher Bewertungen.

2017 wurde ebenfalls ein Bulle als Vatertier anerkannt.

Im Rahmen der Betriebsbesuche werden außerdem alle Fragen der Zucht (z.B. 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 2017 erfolgten **18** derartige Bewertungen, welche den Wert der Tiere erheblich erhöhen können.

Im letzten Jahr wurden durch den Kreistierzuchtberater **266** 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 2017 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 aus wirtschaftlichen Gründen.

125 aktive Züchter aus dem Kreis Mettmann sind Zuchtverbänden angeschlossen. 38 von ihnen sind dem „Rheinischen Pferdestammbuch e.V.“, einem Zuchtverband, der ca. 1600 Züchter und 2100 eingetragene Zuchtpferde betreut, zugehörig, die übrigen 87 dem „Hannoveraner Verband“.

Wichtigstes Ereignis für die Pferdezüchter ist die jährlich stattfindende Stuteneintragung und Fohlenschau, die vom Kreistierzuchtberater organisiert und durchgeführt wird. Im Jahr 2017 nahmen **45** Aussteller und **70** Pferde daran teil.



Im Jahr 2017 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 2017 wurden diese Tätigkeiten wie folgt durchgeführt:**

<b>Ausstellungen eines Pferdepasses</b>	<b>6</b>
<b>Brennen und/oder Chippen von Fohlen</b>	<b>48</b>
<b>Ausstellungen einer Messbescheinigung für Ponys</b>	<b>81</b>

Außerdem wird der im Jahr 2008 gegründete „Schafhalterverein Niederberg e.V.“ durch den Kreistierzuchtberater, der für den Verein geschäftsführend tätig ist, be-

treut. Insgesamt konnten von diesem im Jahr 2017 **sechs** Fortbildungsveranstaltungen für Schafhalter angeboten und durchgeführt werden.

Ferner wurden im Jahr 2017 für die Städte Düsseldorf, Solingen und für den Kreis Mettmann insgesamt **20** 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 für Schätzungen im Rahmen eines Tierseuchenfalles sowie für andere Gelegenheiten (z.B. bei Todesfällen durch Vergiftung im Versicherungsfall). Diese Schätzungen werden amtlich von der Tierseuchenkasse anerkannt. Im Jahr 2017 waren in diesem Rahmen erfreulicherweise Schätzungen nicht erforderlich.

### **3.9 Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen**

Es kommt immer wieder vor, dass der Fachbereich Veterinärwesen mit Aufgabenfeldern anderer Ämter der Kreisverwaltung verknüpft ist. Zu nennen sind hier die untere Landschaftsbehörde bei artenschutzrechtlichen Angelegenheiten, die obere Bauaufsicht bei Stellungnahmen zu geplanten Stallbauten, das Gesundheitsamt bei der Bewältigung von Zoonosen wie z.B. der Vogelgrippe oder die untere Jagdbehörde. Bei der zuletzt genannten Behörde und dem dort bedienten Klientel (Jäger bzw. Jagdausübungsberechtigte) kam und kommt es immer wieder zu neuen Aufgabenfeldern für die Abteilung Veterinärwesen, z.B. bei der Tollwutbeköderung der Füchse vor mehreren Jahren oder vereinzelt auch bei Tierschutzfällen verbunden mit dem Jagdrecht. Mit der ersten Verordnung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 11.05.2010 und der daraus resultierenden Einfügung eines Absatz 2 in den § 6 der Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandeln 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 2017 wurden durch die Abteilung Veterinärwesen **27** 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.

#### Externes Überwachungsaudit der DAkkS

Vom 01. – 02. Juni 2017 fand in unserem Haus das zweite Überwachungsaudit der DAkkS seit dem letzten Hauptaudit in 2014 statt. Auch diese Überprüfung wurde von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern dank konsequenter Umsetzung der QM-Vorgaben und der kontinuierlichen Verbesserung des Qualitätsmanagementsystems in 2017 erfolgreich bestanden.

#### Eignungsprüfungen 2017

Ein wesentliches Element der Qualitätssicherung ergibt sich aus Kapitel 5.9 der Norm: Demnach muss die Untersuchungseinrichtung über Verfahren zur Überwachung der Gültigkeit von durchgeführten Prüfungen verfügen. Diese Überwachung beinhaltet als ein wesentliches Element die Teilnahme an Laborvergleichsuntersuchungen und Ringversuchen (= Eignungsprüfungen).

Unsere Untersuchungseinrichtung nahm 2017 unter anderem an folgenden Eignungsprüfungen teil:

Matrix	Parameter	Ausrichter
Sojamehl	Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Cobalt, Kupfer, Mangan, Molybdän, Nickel, Selen, Silber, Thallium, Uran, Zink	BVL
Softdrink	Antimon, Arsen, Cadmium, Chrom, Kupfer, Zink	FAPAS
Frühstückscerealien	Vitamin B2, Vitamin B6, Niacin	FAPAS
Orangensaft	Relative Dichte, pH-Wert, Gesamtsäure, Glucose, Fructose, Saccharose, Asche, Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphat, Citronensäure, Iso-Citronensäure, Formolzahl, Ethanol	LVU Lippold
Olivenöl	Peroxidzahl, Acidität, K-Werte	FAPAS

Matrix	Parameter	Ausrichter
Algen	Arsen, anorganisches Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber, Aluminium, Chrom, Cobalt, Eisen, Jod, Kupfer, Mangan, Molybdän, Nickel, Selen, Silber, Thallium, Uran, Zink	BVL
Rote Beete Saft	Dichte, pH-Wert, Gesamtsäure, L-Milchsäure, D-Milchsäure, Ethanol	LVU Lippold
Brühwurst	Blei, Quecksilber, Cadmium, Kupfer, Zink, Thallium, Arsen, Aluminium, Zinn	LVU Lippold
Wurst	Rind, Schwein, Rentier, Schaf, Hase, Pferd, Ziege, Kaninchen, Damwild, Rotwild, Reh, Känguru, Huhn, Pute, Gans, Strauß, Ente	LVU Lippold
H-Milch	Fett, Trockenmasse, Lactose	DRRR
Reiskekse	Arsen, anorganisches Arsen	FAPAS
Feine Backware	Cholesterin	FAPAS
Majonäse	Wasser, Fett, Cholesterin, Benzoesäure, Sorbinsäure, Reineigelbgehalt	LVU Lippold
Trockenobst	Sulfit	LVU Lippold
Chips	Acrylamid	IRRM
Gemüsechips	Acrylamid	FAPAS
Speisesenf	Natrium	LVU Lippold
Kindernahrung	Jod, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Natrium, Zink, Phosphor, Mangan, Selen, Kupfer	LVU Lippold
Fruchtsaftgetränk	Ethylbutanoat, Ethyl-2-methylbutanoat, Ethylhexanoat, Hexanal, Limonen, Linalool, $\beta$ -Damascenon, 2-Phenyethanol, 2-Phenylacetat, Geraniol	LVU Lippold
Pflanzenöl	Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl, polymere Triglyceride, Vitamin E, Buttersäuremethylester, Fettsäureverteilung, Buttersäure, Butterfettanteil vom Gesamtfett, Triglyceride, Sterine, k-Werte	DGF
Olivenöl	Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl, polymere Triglyceride, Vitamin E, Fettsäureverteilung, Triglyceride, Sterine, Diglyceride, freie Fettsäuren	DGF
Frittierfett, gebraucht	Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl, polare Anteile, Fettsäureverteilung, polymere Triglyceride	DGF
Schmelzkäse	Fett, Trockenmasse, Lactose, Phosphor, Gesamtmilchsäure, Citronensäure	DRRR
Butter	Wasser, pH-Wert, Cholesterin	DRRR
Pflanzenöl	3-MCPD-Ester, Glycidyl-Ester, 2-MCPD-Ester	FAPAS
Vollbier	Aluminium, Antimon, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Mangan, Nickel, Selen, Thallium, Zink	DLA
Babynahrung	Cadmium, Chrom, Blei, Quecksilber, Selen	FAPAS
Pommes Frites	Acrylamid	FAPAS
Honig	Glucose, Fructose, Maltose, Glycerin, HMF, elektrische Leitfähigkeit, pH-Wert, Wasser, Ethanol	LVU Lippold

Matrix	Parameter	Ausrichter
Schokolade	Fett, Buttersäuremethylester, Buttersäure, Butterfettanteil vom Gesamtfett, Butterfett, Saccharose, Lactose, Wasser, Trockenmasse, Rohprotein	LVU Lippold
Eiprodukt	Gesamtlipide, Trockenmasse, pH-Wert, $\alpha$ -Linolensäuremethylester	DRRR
Wein	3-MPD	LVU Lippold
Backware	Cholesterin, Buttersäuremethylester, Milchfett, Natrium	LVU Lippold
Kaffee	Acrylamid	LVU Lippold
Fleisch	Trichinen	STUA Aulendorf

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 2017 in der Kooperation 9.403 Proben zur Untersuchung eingereicht. Hiervon waren 1206 Proben auffällig. Die Quote der auffälligen Proben liegt somit bei 12,8 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 beigelegt.

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

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																					
		n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	Milch	70	1	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2	Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000	240	83	34,6	0	1	0	0	44	0	0	1	0	0	2	0	8	0	0	0	0	0	0	9	7	0
3	Käse	316	70	22,2	0	0	0	0	3	1	2	7	0	0	50	8	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0
4	Butter	57	11	19,3	0	0	0	0	1	0	0	9	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Eier, Eiprodukte	69	3	4,4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	192	22	11,5	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
7	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000	391	122	31,2	0	0	0	0	0	0	1	70	0	0	50	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Wurstwaren	354	60	17,0	0	2	0	0	2	1	0	16	0	0	43	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Fische, Fischzuschnitte	129	8	6,2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
11	Fischerzeugnisse	88	3	3,4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
12	Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus	69	5	7,3	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0
13	Fette Öle ausgenommen 040000	381	44	11,6	0	0	0	0	0	6	4	7	0	0	31	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
14	Suppen Soßen ausgenommen 200000 und 520100	208	17	8,2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	15	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Getreide	29	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für, Backwaren	107	7	6,5	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Brote Kleingebäcke	187	15	8,0	0	0	0	0	1	1	0	3	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Feine Backwaren	475	82	17,3	0	1	0	0	4	0	1	7	0	0	57	9	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
20	Mayonaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate	153	19	12,4	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	5	10	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
21	Puddinge Kremspeisen Desserts süße Soßen	25	2	8,0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Teigwaren	76	2	2,6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst	163	17	10,4	0	0	0	0	2	0	4	3	0	0	8	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe																						
OG	Bezeichnung	n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
24	Kartoffeln stärkereiche Pflanzenteile	125	7	5,6	0	2	0	0	1	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25	Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	337	15	4,5	0	0	0	0	6	1	0	1	0	0	5	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	
26	Gemüseerzeugn. Gemüsezubere. Ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	224	47	21,0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	1	13	21	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
27	Pilze	22	4	18,2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
28	Pilzerzeugnisse	20	1	5,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
29	Frischobst einschließlich Rhabarber	246	9	3,7	0	0	0	0	4	1	1	0	0	0	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	
30	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber	170	21	12,4	0	0	0	0	0	2	5	4	0	0	11	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
31	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	200	31	15,5	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	
32	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	136	22	16,2	0	0	0	0	1	0	0	9	0	0	10	0	1	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0
36	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	209	13	6,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
37	Spirituosen spirituosenhaltige Getränke	100	16	16,0	0	0	0	0	0	0	2	5	0	2	9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
39	Zucker	1	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	
40	Honige Blütenpollen und -zubereitungen Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000	167	18	10,8	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	11	0	0	0	0	0	1	1	2	0	0	0	
41	Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	119	37	31,1	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
42	Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse	347	47	13,5	0	0	0	0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	
43	Süßwaren ausgenommen 440000	269	30	11,2	0	1	0	0	0	2	0	10	0	0	17	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	66	9	13,6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	
45	Kakao	10	1	10,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe																					
OG	Bezeichnung	n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
46	Kaffee Kaffeersatzstoffe KaffeEZusätze	66	3	4,6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47	Tee teeähnliche Erzeugnisse	119	4	3,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	90	27	30,0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0
49	Diätetische LM	20	6	30,0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
50	Fertiggerichte zubereitete Speisen, aus- genommen 480000	325	34	10,5	0	1	0	0	0	0	1	6	0	0	21	3	5	1	0	0	0	0	0	1	0	0
51	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungs- nahrung	215	35	16,3	0	1	0	0	0	4	0	4	0	2	17	0	0	0	0	0	0	4	0	8	0	0
52	Würzmittel	171	15	8,8	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
53	Gewürze	87	8	9,2	0	0	0	0	0	1	1	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
54	Aromastoffe	11	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	2	1	50,0	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	1	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	200	28	14,0	0	0	0	0	1	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0
Summe		7854	1082	13,8	0	12	0	0	87	34	22	236	0	6	497	62	43	5	1	0	5	17	4	90	10	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										8	11	20
		n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79			
33	Wein	265	15	5,7	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	10	1
34	Erzeugnisse aus Wein	4	1	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
35	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Summe	271	16	5,9	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	10	1

## 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	

8,11,20 siehe Lebensmittel

### 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	12	1	8,3	0	1	0	0	00	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	716	71	9,9	4	16	57	19	12	1	0	0	0	

### Legende Beanstandungscode

50	gesundheitsschädlich	§ 26 LFGB
51	irreführend	§ 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Deklaration von Stoffen, fehlende Gebrauchsanweisung)	VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe	VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen	TRG, IKW-, BGA-Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen
56	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, IKW-, BGA-Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation GLP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, 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	277	27	9,75	0	0	0	0	0	5	0	22	0	0	0
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	67	3	4,48	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
85	Spielwaren, Scherzartikel	76	3	3,95	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
86	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	130	3	2,31	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
	Summe	550	36	6,5	0	0	0	3	0	5	0	27	0	0	0

### Legende Beanstandungscode

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

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

<b>01 Milch</b>	untersuchte Proben:	70
	auffällige Proben:	1

Bei einer aufgeschäumten Milch wurden erhöhte Keimzahlen bemängelt.

<b>02 Milchprodukte</b>	untersuchte Proben:	240
	auffällige Proben:	83

### *Molkenmischerzeugnisse*

Im Handel befinden sich seit Jahren verschiedene Getränke mit Molkenerzeugnis, die die für Energydrinks typischen Zutaten Taurin, Glucuronolacton und Inosit enthalten und einen erhöhten Koffeingehalt von 32 mg/100ml aufweisen. Diese Getränke werden auf der Basis von Molkenerzeugnis (meist 51%) hergestellt und sind aufgrund des Molkenanteils gemäß Verpackungsverordnung von der Pfandpflicht befreit. Der Gesetzgeber schiebt zukünftig dieser Praxis der Pfandumgehung einen Riegel vor. Ab 2019 tritt ein neues Verpackungsgesetz in Kraft, das hinsichtlich der Befreiung von der Pfandpflicht deutlich weniger Ausnahmen vorsieht

Klassische Energydrinks, deren Zusammensetzung vom Gesetzgeber in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung geregelt wurden, sind koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und müssen laut Verordnung auf der Basis von Wasser hergestellt werden. Diese Energydrinks unterliegen hingegen der Pfandpflicht. Getränke auf Molkenerzeugnisbasis sind aufgrund ihrer Zusammensetzung keine Energy-Drinks im Sinne der Fruchtsaft- und ErfrischungsgetränkeVO. Diese Erzeugnisse brauchen daher bisher für den Einsatz der Substanzen Koffein, Taurin, Glucuronolacton und Inosit eine Ausnahmegenehmigung, um in Deutschland verkehrsfähig zu sein. Die hier untersuchten Getränke wiesen meist Koffeingehalte von 30-32 mg/100ml auf und enthielten laut Angaben im Zutatenverzeichnis die Substanz Taurin in einer Konzentration von 0,4 % und die Substanzen Glucuronolacton und/oder Inosit. Diese Erzeugnisse wurden nur dann als verkehrsfähig beurteilt, wenn der Hersteller der zuständigen Überwachungsbehörde eine entsprechende Ausnahmegenehmigung nach § 64 LFGB vorlegen konnte.

### *Sind die Erfrischungsgetränke mit Molkenerzeugnis gesünder?*

Dies ist nicht der Fall. Wie die klassischen Energydrinks auf der Basis von Wasser weisen sie in erster Linie hohe Gehalte an Zucker, Süßstoffe, Coffein, Taurin, Glucuronolacton und Inosit auf. Wird Molke anstatt Wasser verwendet, verändert sich die Zusammensetzung der Produkte nur unwesentlich, da Molke zu 96% aus Wasser besteht.

### *Milchersatzprodukte*

Es besteht europaweit ein Bezeichnungsschutz für Milch und Erzeugnisse daraus, geregelt in der VO (EU) 1308/2013. Gemäß dieser Verordnung sind Milcherzeugnisse ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse. Es darf bei anderen Erzeugnissen nicht der Eindruck erweckt werden, dass es sich bei dem betreffenden Erzeugnis um ein Milcherzeugnis handelt. Milchersatzprodukte, die vor allem im Bereich der veganen Lebensmittel zu finden sind, dürfen daher nicht mit diesen geschützten Bezeichnungen, wie z.B. Joghurt oder Käse bezeichnet werden. Ein Erzeugnis mit der Bezeichnung „Coconut Milk Yoghurt“ wurde daher beanstandet.

Zahlreiche Proben waren hinsichtlich erhöhter Keimzahlen zu bemängeln.

**03 Käse**

untersuchte Proben: 316
auffällige Proben: 70

Im Berichtsjahr waren, wie in den Vorjahren, vor allem lose abgegebene Käseproben auffällig. Bei Käseproben, die lose und in Bedienung an den Verbraucher abgegeben werden, sind auf einem Schild an der Ware Angaben gemäß der Käseverordnung erforderlich. Hierzu zählen u.a. die Bezeichnung gemäß dieser Verordnung, der Fettgehalt in der Trockenmasse oder die Fettgehaltsstufe und die Tierart, sofern es sich um Käse aus Milch anderer Tiere als Milchkühe handelt. Bei Frischkäse muss darüber hinaus das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden, da diese Erzeugnisse aufgrund ihrer Herstellung (keine Reifung) im Gegensatz zu anderen Käsesorten in mikrobiologischer Hinsicht sensibler sind und eine deutlich kürzere Haltbarkeit aufweisen.

Es waren diverse Käseproben aufgrund fehlender bzw. nicht korrekter Verkehrsbezeichnung auffällig. Bezeichnungen wie „Ziegenkäse pur“, „Naturkäse mittelalt“ oder „Schafspyrenäenkäse“ sind gemäß Käseverordnung nicht ausreichend. Bei diesen Beispielen fehlte die Angabe der Käsegruppe (z.B. Schnittkäse oder Weichkäse). Weitere Beanstandungen erfolgten aufgrund der fehlenden Angabe der Fettgehaltsstufe bzw. des Fettgehaltes in der Trockenmasse und der fehlenden Angabe der Tierart.

Bei Käse werden häufig die Konservierungsstoffe Sorbinsäure, Natamycin und Lysozym eingesetzt. Die Verwendung dieser Zusatzstoffe ist bei lose abgegebenem Käse anzugeben. Diese Angabe darf auch an anderer Stelle (z.B. Kladdo) erfolgen, dann muss aber auf dem Schild an der Ware durch Fußnoten in der Nähe der Bezeichnung des Erzeugnisses darauf hingewiesen werden, damit der Verbraucher die Möglichkeit hat, sich auch über das mögliche Vorhandensein von Zusatzstoffen zu informieren.

Natamycin (E235) ist nur für die Oberflächenbehandlung bei Käse (Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse) zugelassen und darf 5 mm unter der Oberfläche nicht mehr nachweisbar sein. Natamycin ist eine antimykotisch wirksame Substanz, die aufgrund ihrer Wirksamkeit gegen Pilzinfektionen auch als Antimykotikum in der Humanmedizin eingesetzt wird. Nach einer Stellungnahme der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) ist das Risiko, dass durch den Einsatz von Natamycin in Lebensmitteln Resistenzen beim Menschen entstehen können, vernachlässigbar. Möchte man trotzdem auf eine Aufnahme durch den Verzehr von Käse verzichten, sollte bei entsprechend behandeltem Käse die Käserinde bis in eine Tiefe von 5 mm entfernt werden.

Lysozym (E 1105) ist ein Enzym und als Konservierungsstoff ausschließlich für gereiften Käse zugelassen. Lysozym gilt als unbedenklich. Es wird in der Regel aus Eiklar von Hühnereiern gewonnen. Da Eier und Erzeugnisse daraus zu den Stoffen gehören, die allergene Reaktionen auslösen können, muss bei der Verwendung von Lysozym auf diese allergene Zutat hingewiesen werden. Dies gilt auch für lose Ware.

Im Berichtsjahr war vor allem der nicht kenntlich gemachte Konservierungsstoff Natamycin bei lose abgegebenen Käseproben auffällig. Ferner fehlte bei der Verwendung von Lysozym häufiger der Allergen-Hinweis „aus Ei“.

Im Einzelhandel kommen mittlerweile Kassen und Waagen zum Einsatz, mit deren Software alle zu den entsprechenden Käsen vorhandenen Angaben auf einem Kassenausdruck ausgedruckt werden können. Dieser Kassenausdruck wird dann auf die Transportpackung geklebt. Irrtümlicherweise wird oft davon ausgegangen, dass da-

mit den rechtlichen Anforderungen an die Kennzeichnung bei loser Abgabe von Käse Genüge getan ist. Dem ist aber nicht so. Der Verbraucher muss die Informationen erhalten, bevor er das Produkt überreicht bekommt. Dieser Kassenausdruck kann die Angabe auf dem Schild an der Ware somit nicht ersetzen.

Bei einem Produkt, welches unter Verwendung von Karottensaftkonzentrat und Joghurt hergestellt wird, handelt es sich nicht um einen Käse, sondern auf Grund der verwendeten Zutaten um eine Käsezubereitung. Das Inverkehrbringen als Schnittkäse ist daher nicht zulässig.

Ein Mozzarella wurde fälschlicherweise als italienischer Frischkäse bezeichnet. Bei Mozzarella handelt es sich gemäß Käseverordnung aber um einen Pasta filata Käse.

Bei einer Frischkäsezubereitung fehlte die Angabe der Menge der verwendeten Früchte.

Im Berichtsjahr fielen, wie in den Jahren davor, zahlreiche Erzeugnisse auf, die als „Käsecreme“ oder „Frischkäsezubereitung“ angeboten wurden, die aber unter Verwendung von pflanzlichem Fett hergestellt wurden. Die Bezeichnung „Käse“ ist aber ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten. Geschützte Bezeichnungen wie Käse dürfen lediglich zur Beschreibung der Ausgangsrohstoffe oder zur Aufführung der Bestandteile verwendet werden, z.B. Creme aus Käse, wenn Käse und kein Imitat verwendet wurde.

Bei einigen in Restaurants abgegebenen Schafs- oder Weißkäsen handelte es sich um Imitate, die unter Verwendung von pflanzlichem Fett anstelle von Milchfett hergestellt wurden.

Eine weitere Irreführung des Verbrauchers stellt die Angabe „Schafskäse“ für Produkte aus Kuhmilchkäse dar. Auch in diesem Jahr waren mehrere lose oder in Restaurant-Betrieben abgegebene Proben in dieser Hinsicht auffällig.

<b>04</b>	<b>Butter</b>	untersuchte Proben:	57
		auffällige Proben:	11

Auffällig waren mehrere lose, in der Gastronomie entnommene Proben, die als Kräuterbutter angeboten wurden. Die Erzeugnisse enthielten neben Butter auch deutliche Mengen an nicht zulässigem pflanzlichem Fett.

<b>05</b>	<b>Eier</b>	untersuchte Proben:	69
		auffällige Proben:	3

Schwerpunktmäßig wurden lose Eier vom Wochenmarkt und von sonstigen Verkaufsstellen (z.B. Selbstbedienungsautomaten, Kiosk, Trödelmarkt, Tankstelle) auf ihren Frischzustand sowie ihre Kennzeichnung vor Ort untersucht. Bei zwei der untersuchten Eierproben fehlte der Erzeugerstempel. Bei zwei Proben war die Kennzeichnung am Entnahmeort unvollständig. Zwei Eierproben wurden in wiederverwendeten Eierkartons an Verbraucher abgegeben.

Die Wiederverwendung von Verpackungen ist insbesondere aus hygienischer Sicht nicht zulässig. Nach Anhang II, Kapitel X Nr.1 und Nr.4 der VO(EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene-Verordnung) darf Material, das der Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wiederverwendet werden, müssen darüber hinaus leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Bei Eierkartons ist nicht auszuschließen, dass sie durch an der Eierschale möglicherweise haftende Salmonellen kontaminiert werden. Darüber hinaus sind Verpackungen aus Pappe weder leicht zu reinigen, noch zu desinfizieren. Somit erfüllen Eierverpackungen aus Pappkarton nicht die genannten Anforderungen und dürfen nicht wiederverwendet werden.

<b>06</b>	<b>Fleisch</b>	
	untersuchte Proben: 192	
	auffällige Proben: 22	

In einer Probe Pferde-Leber wurde der für Cadmium zulässige Grenzwert überschritten.

Gemäß 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 13 Rinderhackfleischproben wurde das Kollagen/Fleischeiweiß-Verhältnis überschritten, 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. Aufgrund der hohen Anzahl auffälliger Hackfleischproben wird in 2018 im Rahmen eines Landesuntersuchungsprogramms der Kollagengehalt von Rinderhackfleisch überprüft.

Drei Proben wurden als irreführend beurteilt, u. a. aufgrund der Verwendung von zwei unterschiedlichen Mindesthaltbarkeitsdaten. Fünf weitere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel im Hinblick auf die LMIV auf.

Eine Beschwerdeprobe „Grillhähnchen“ wies insbesondere im Bereich der Keule einen verdorbenen Geruch auf. Eine weitere Beschwerdeprobe „Rückenbraten ohne Knochen“ wurde aufgrund einer gewölbten Verpackung eingereicht. Die Probe war im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen unauffällig, die Wölbung wurde vermutlich durch die Verwendung von Schutzgas verursacht.

<b>07</b>	<b>Fleischerzeugnisse</b>	
	untersuchte Proben: 391	
	Beanstandungen: 122	

Bei vier Proben Rohschinken wurde die zulässige Höchstmenge an Natriumnitrat und/oder Natriumnitrit überschritten. Eine Probe „Bratrolle“ wurde unter Verwendung des für dieses Erzeugnis nicht zugelassenen Zusatzstoffs Isoascorbinsäure hergestellt. Bei einem Döner wurde die zulässige Höchstmenge des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure überschritten. Eine weitere Probe wurde unter Verwendung von Kartoffelfaser hergestellt. Sofern die Verwendung aus technologischen Gründen erfolgt, handelt es sich um einen nicht zugelassenen Zusatzstoff.

Bei insgesamt 70 Proben wurden Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend beurteilt. Erneut war auch wieder eine hohe Zahl an Kochpökelwaren, die vor allem zur Herstellung von Speisen in Gastronomiebetrieben vorgesehen waren, auffällig. Insgesamt 33 Proben erfüllten nicht die Anforderungen an einen Kochschinken oder an einen Formfleischschinken. In den meisten Fällen war das Schnitt-

bild der Proben auffällig, da sie teilweise oder überwiegend aus zerkleinertem Fleisch hergestellt waren.

Neun, als lose Ware angebotene Mett-Proben, waren aufgrund des Nachweises von fleischfremdem Wasser auffällig. Bei einer Probe „Corned Beef“ wurde der geforderte Gehalt an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) nicht eingehalten.

18 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.

Bei einer Probe Formfleisch-Schnitzel bestand der Verdacht, dass zur Herstellung Separatorenfleisch verwendet wurde. Aufgrund eines zu hohen Fettgehaltes wurde die Angabe „extra mager“ bei einer Probe Mett als irreführend beurteilt.

46 Fleischerzeugnisse wiesen diverse Kennzeichnungsmängel gemäß LMIV auf. Aufgrund der hohen Beanstandungsquote in 2016 lag auch in diesem Jahr der Schwerpunkt auf der Überprüfung der Allergen Kennzeichnung von lose angebotenen Frikadellen. Diese wurden vorrangig auf die allergenen Zutaten Ei, Weizen, Senf und Sellerie untersucht. Mit Inkrafttreten der VO (EU) 1169/2011 (LMIV) müssen auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, sog. loser Ware, allergene Zutaten gekennzeichnet werden. Bei insgesamt 16 Frikadellen wurden nicht deklarierte Bestandteile von allergenen Zutaten nachgewiesen. Bei der Beurteilung ist jedoch immer zu berücksichtigen, dass es sich auch tatsächlich um eine Zutat handelt. Durch Kreuzkontamination ins Lebensmittel gelangte Allergene sind von der Kennzeichnungspflicht der VO (EU) 1169/2011 ausgenommen.

Bei drei als lose Ware abgegebenen Proben wurde die Verwendung des Geschmacksverstärkers Glutamat nicht kenntlich gemacht.

In einer Beschwerdeprobe Schnitzel konnte der vom Verbraucher gefundene „Fremdkörper“ als Muskelgefäß identifiziert werden, welches sich natürlicherweise im Fleisch befinden kann. Bei einer Probe „Bauchspeck“ wurde vom Verbraucher ein Ebergeruch festgestellt. Zur Klärung des Sachverhalts wurde der Vorgang an die für den Hersteller zuständige Überwachung abgegeben.

## **08 Wurstwaren**

untersuchte Proben:	354
Beanstandungen:	60

Eine Probe Wiener und eine Probe Käsegriller wurden aufgrund von Verderbnis als ungeeignet zum Verzehr beurteilt. Bei einer Probe Salami konnte das Wachstum von Schwarzsimmel beobachtet werden. Eine Probe Rinder-Salami war aufgrund einer Überschreitung der zugelassenen Höchstmenge an Isoascorbinsäure auffällig.

Insgesamt wurden 16 Proben aufgrund einer irreführenden Kennzeichnung beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund war ein zu geringer Gehalt an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) bzw. bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE im FE) auf. Bei zwei Proben Salami wurde die weißpigmentierte Hülle nicht kenntlich gemacht und täuschte so einen Edelschimmelbelag vor. Bei zwei, als lose Ware entnommenen Proben, wurde die fehlende Kenntlichmachung von Farbstoffen beanstandet.

44 Wurstwaren wiesen diverse Kennzeichnungsmängel nach der LMIV auf. Überwiegend wurde hier eine unzureichende Bezeichnung des Lebensmittels beanstandet.

Eine Verbraucherbeschwerde „Cocktail-Würstchen“ wurde mit einer großen Glasscherbe eingereicht. Es konnte eindeutig festgestellt werden, dass die Glasscherbe von einer baugleichen Glaskonserve stammte. In der amtlich entnommenen Nachprobe konnten ebenfalls Glassplitter festgestellt werden. Die Probe wurde daher als gesundheitsschädlich beurteilt und über eine öffentliche Schnellwarnung zurückgezogen.

<b>10    Fische und Fischzuschnitte / 11 Fischerzeugnisse// Fischerzeugnisse</b>
--

untersuchte Proben: 217
-------------------------

auffällige Proben: 11
-----------------------

#### *Fremdwasserzusatz*

Tiefgefrorene Pangasiusfilets werden seit geraumer Zeit regelmäßig auf einen möglichen nicht deklarierten Fremdwasserzusatz untersucht. Bei vielen der hier untersuchten Proben war der Zusatz von Wasser in der Bezeichnung mit „Pangasius Filet **mit Wasserzusatz**“ gekennzeichnet und im Zutatenverzeichnis angegeben. Auffällig waren allerdings Produkte, die laut den Angaben im Zutatenverzeichnis nur aus 65 % Fisch bestehen. Diese Erzeugnisse enthalten als weitere Zutaten Wasser, Salz und Zusatzstoffe.

Nach Sachverständigenmeinung handelt es sich bei einem Erzeugnis, das nur noch zu 65 % aus Fisch besteht und einen Fremdwasserzusatz von deutlich mehr als 12 % aufweist, nicht mehr um ein unverarbeitetes Fischfilet. Die Bezeichnung dieser Erzeugnisse als „Fischfilet mit Wasserzusatz“ ist bei diesen Produkten nicht ausreichend, um sie von tatsächlichen Fischfilets mit deutlich geringerem Wasserzusatz zu unterscheiden. Die Bezeichnung dieser Produkte wurde daher beanstandet.

Hinsichtlich eines nicht kenntlich gemachten Wasserzusatzes fiel eine Probe tiefgefrorener und glasierter Alaska Seelachs auf. Bei der sensorischen Untersuchung fiel die Probe durch eine sehr weiche Konsistenz auf. Zusätzlich wurde ein sehr geringer Rohproteingehalt sowie ein erhöhter Wassergehalt im Vergleich zu herkömmlichen Alaska-Seelachsfilets festgestellt. Aufgrund des sensorischen und analytischen Befunds war davon auszugehen, dass das Fischfilet vor dem Glasieren zusätzlich mit Wasser behandelt worden war. Diese Behandlung ging nicht aus der Kennzeichnung der Probe hervor. Die Kennzeichnung dieser Probe wurde daher als irreführend beurteilt.

#### *Farbstabilisierte Thunfischteile*

Es befinden sich Thunfischteile unter Bezeichnungen wie z.B. „Thunfischfilet, vorge-salzen, küchenfertig, aufgetaut“ oder „Thunfisch-Loins“ im Handel, die eine auffällig rote Farbe des rohen Fischfleisches aufweisen. Diese Farbe bleibt über einen längeren Zeitraum stabil und ändert sich nicht in ein übliches Braun-Grau. Bei diesen Erzeugnissen werden üblicherweise Reste von Nitrat und erhöhte Kochsalzgehalte nachgewiesen. Aufgrund dieser Untersuchungsergebnisse ist davon auszugehen, dass diese Produkte mit Nitritpökelsalz behandelt wurden und somit umgerötet waren.

#### *Fischartenbestimmung*

Die Überprüfung von hochpreisigen Fischen und Fischerzeugnissen auf ihre Authentizität stand auch in diesem Jahr im Fokus. Seezunge, Seeteufel und weißer Heilbutt

sind Speisefische der gehobenen Preisklasse. Im Berichtsjahr erwies sich in einem Fall ein in einem Gastronomiebetrieb angebotenes Seezungenfilet als Pangasiusfilet. Bereits die optische Begutachtung ließ Zweifel an der Auslobung aufkommen. Der Verdacht wurde durch die molekularbiologische Untersuchung bestätigt. Analytisch konnte keine DNA der Seezunge nachgewiesen werden, wohl aber Pangasius-DNA. Die in der Speisekarte gemachte Angabe „Seezungenfilet“ wurde daher als irreführend beurteilt

#### *Thunfisch, im Anbruch aus der Gastronomie*

Es wurden lose Thunfischproben, im Anbruch aus der Gastronomie, auf möglichen Verderb untersucht. Thunfisch gehört zu der Familie der Makrelenfische. Bei Fischen dieser Familie kommt die Aminosäure Histidin natürlicherweise in höheren Mengen vor. Bei bakteriellem Verderb werden aus dem Histidin entsprechende Mengen Histamin gebildet. Dieses ist für die bei Fischvergiftungen typischen Vergiftungserscheinungen verantwortlich. Je nach aufgenommenen Menge an Histamin kann es unter anderem zu Bauchschmerzen, Übelkeit, Kopfschmerzen, Durchfall, Erbrechen und Fieber kommen.

Ungeöffnete Thunfischkonserven sind steril und enthalten bei sachgerechten Fang- und Verarbeitungsbedingungen keine nennenswerten Mengen an Histamin. Zum Verderb durch Bakterien kommt es erst, wenn die Dosen geöffnet und längere Zeit im Anbruch verwendet werden. Hier spielen die Aufbewahrungsbedingungen der angebrochenen Ware eine große Rolle. Sie sollte kühl und möglichst gut verschlossen gelagert werden. Die Küchenhygiene - wie die Entnahme mit sauberen Gerätschaften und die Keimbelastung im Umfeld - spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. Histamin ist hitzestabil, so dass einmal gebildete Mengen durch Garverfahren nicht zerstört werden. Erschwerend kommt hinzu, dass der Verderb durch Histamin, auch bei gesundheitsschädlichen Mengen im Erzeugnis, nicht deutlich zu erkennen ist. Die Erzeugnisse riechen nicht verdorben und bis auf ein mögliches Brennen im Mund, was auch durch scharfe Würzung verursacht sein kann, sind sie geschmacklich nicht auffällig.

Keine der hier untersuchten Thunfischproben wies einen erhöhten Histamingehalt auf.

#### *Sardellenfilets in Öl*

Ebenfalls auf einen möglicherweise erhöhten Histamingehalt wurden Sardellenfilets in Öl untersucht. Sardellen gehören, ebenso wie Thunfisch, zu den histidinreichen Fischen. Werden beim Fang und der anschließenden Verarbeitung nicht strenge hygienische Bedingungen eingehalten, kann es zu einer erhöhten Keimbelastung und der Bildung von Histamin kommen. Alle untersuchten Sardellenfiletproben waren unauffällig.

#### *Schwermetalluntersuchung (Umweltkontamination)*

Ein weiterer Untersuchungsschwerpunkt im Berichtsjahr war die Überprüfung der Schwermetallbelastung von Meerestieren. Insbesondere bei Raubfischen (z.B. Thunfisch), reichern sich Schwermetalle im Muskelgewebe an. Die Größe und das Alter der Fische haben dabei einen direkten Einfluss auf die Schwermetallbelastung. Untersucht wurden Thunfisch- und Lachsproben auf die Schwermetalle Cadmium, Blei und Quecksilber. Quecksilber konnte in allen untersuchten Proben nachgewiesen werden. Die ermittelten Gehalte lagen alle unterhalb der gesetzlichen Höchstmenge. Cadmium und Blei waren ebenfalls in den meisten Proben nachweisbar. Eine Höchstmengenüberschreitung dieser Parameter konnte in keiner Fischprobe festgestellt werden.

#### *Matjesfilet nordischer Art*

Zur Herstellung von „Matjesfilet nordischer Art“ werden zur Reifung sogenannte Matjesreifer eingesetzt. Es handelt sich dabei um Mischungen die üblicherweise Ge-

schmacksverstärker, Säuerungsmittel, Salz, Zucker, Konservierungsstoffe, Enzyme u.a. Zusatzstoffe enthalten.

Es wurde vorverpackte Ware auf die Angaben im Zutatenverzeichnis (Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe) überprüft. Bei der Angabe von Konservierungsstoffen erfolgte eine Höchstmengenüberprüfung. Keine der hier untersuchten Proben war auffällig.

<b>12 Krusten,- Schalen- Weichtiere und Erzeugnisse daraus</b>
--

untersuchte Proben: 69
------------------------

auffällige Proben: 5
----------------------

#### *Fremdwasserzusatz*

Garnelen und Shrimps werden meist hochpreisig angeboten, sind allerdings in ihrer Qualität sehr unterschiedlich. Es fallen immer wieder Produkte auf, die nach der Zubereitung gummiartigen Charakter aufweisen. Diese auffallende Verfestigung nach Erhitzung kann ein Anzeichen von Fremdwasserzusatz sein. Um das zusätzliche Wasser im Produkt zu binden bedarf es wasserbindender Zusatzstoffe, wie z.B. Phosphate. Diese verursachen die abweichende feste Konsistenz bei der erwärmten Ware. Einen weiteren Hinweis auf einen möglichen Fremdwasserzusatz kann das Aussehen geben. Diese Erzeugnisse sehen oft prall, wie aufgepumpt aus.

Im Berichtsjahr waren alle auf Fremdwasserzusatz untersuchten Proben unauffällig.

#### *Mikrobieller Verderb – Indol (Indikatorsubstanz)*

Garnelen stammen oft aus Aquakulturen tropischer oder subtropischer Länder wie z.B. Indonesien oder Thailand. Die hohen Temperaturen in diesen Ländern können bei Nichteinhaltung einer lückenlosen Kühlkette und anderen Hygieneanforderungen nach dem Fang und der anschließenden Verarbeitung schnell zu mikrobiellem Verderb der Ware führen, da das Fleisch von Krebstieren leicht verderblich ist.

Durch das spätere Verarbeiten der verdorbenen Produkte, wie Kochen oder Tiefrieren, sterben die Keime – zumindest teilweise - ab. Eine bakteriologische Untersuchung der Ware zeigt dann keine Auffälligkeiten, obwohl die Ware verdorben ist. Als Indikatorsubstanz zur Überprüfung auf mikrobiellen Verderb wird daher Indol verwendet. Diese Substanz wird beim mikrobiellen Verderb gebildet und ist hitze- und kältestabil.

Alle im Berichtsjahr untersuchten Proben auf Indol waren unauffällig.

#### *Kennzeichnungsmängel*

Die Kennzeichnung vorverpackten Erzeugnisse erfolgt oft, da die Ware zumeist aus asiatischen Ländern stammt, in verschiedenen Sprachen. Diese mehrsprachigen Angaben sind teilweise sehr unübersichtlich dargestellt und weisen immer wieder Kennzeichnungsmängel auf. So fielen mehrere Proben auf, die die erforderliche Kennzeichnung auf der Verpackung nicht in deutscher Sprache enthielten. Dies ist jedoch gemäß der seit Mitte letzten Jahres in Kraft getretenen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) für Lebensmittel, die in Deutschland in Verkehr gebracht werden, erforderlich.

Weitere Kennzeichnungsbeanstandungen ergaben sich aufgrund fehlender Angaben von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis.

#### *Falsche Nettofüllmengenangabe*

Garnelen werden im Handel oft tiefgefroren mit einer Wasserglasur angeboten. Diese Wasserglasur dient der besseren Entnahmemöglichkeit der einzelnen Krebstiere, darf aber im angegebenen Nettofüllmengen-gewicht nicht mit enthalten sein. Eine Probe tiefgefrorene Garnelen war auffällig, da sich das angegebene Nettofüllmengen-gewicht auf die glasierten Garnelen bezog. Der Verbraucher wird somit über die tatsächlich enthaltene Krebstiermenge getäuscht.

**Zusatzstoffe**

Es fiel eine Probe „Black Tiger Shrimps“ durch ihre intensive rote Farbe auf. Diese Probe enthielt einen für dieses Erzeugnis nicht zugelassenen Farbstoff und wurde beanstandet.

**13 Fette, Öle**

untersuchte Proben:	381
auffällige Proben:	44

**Frittierfette**

Neben der Untersuchung von chemischen Parametern wie z. B. polymere Triglyceride und polare Anteile ist die sensorische Beurteilung von Frittierfetten nach wie vor ein wesentlicher Bestandteil der Untersuchung. Die Beachtung des Hinweises, Frittierfette zur Reduzierung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigem Frittiertgut auf maximal 170°C bis 175°C zu erhitzen, wirkt sich zwar grundsätzlich auch positiv auf den Verderb des Frittierfettes aus. Dennoch ist die Beanstandungsquote nur geringfügig gesunken. Von 71 untersuchten Frittierfetten waren sieben zu beanstanden. Die ermittelten Gehalte an polaren Anteilen und polymeren Triglyceriden waren mit bis zu 45% bzw. 31% z.T. sogar sehr hoch.

**Olivenöl**

Wie im Vorjahr wiesen auch in diesem Jahr etliche Olivenöle Kennzeichnungsmängel auf. So entsprach beispielsweise die Bezeichnung nicht den Anforderungen der VO 29/2012 oder es fehlten Name und Anschrift des Inverkehrbringers, die Ursprungsangabe oder die Aufbewahrungsbedingungen. Weitere Mängel betrafen die fehlende deutschsprachige Kennzeichnung, eine fehlerhafte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums oder eine zu kleine Schriftgröße der Füllmengenkennzeichnung. Häufig entsprach die Nährwertkennzeichnung nicht den Anforderungen der LMIV. Die isolierte Angabe des Säuregehaltes, ohne Angabe des Peroxidgehaltes, des Wachsgehaltes und der Absorption im Ultraviolettbereich ist ebenfalls nicht zulässig. Ein Olivenöl wurde mit den irreführenden Angaben „Diesem natürlichen Saft, der als wesentliches Element der Mittelmeerküche gilt, wurde nichts hinzugefügt und keine seiner wertvollen Bestandteile entnommen“ in den Verkehr gebracht. Diese Aussage trifft auf alle nativen Öle zu und ist deshalb unzulässig. Ein Olivenöl wurde als sog. „lose Ware“ aus einem großen Behälter im Beisein der Kunden abgefüllt. Olivenöl darf nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.

**Pflanzenöle**

Die Bezeichnung „konzentriertes Moringaöl“ war nicht nachvollziehbar. Der Hersteller wurde um eine Erläuterung gebeten, inwiefern es sich bei diesem Öl um ein „konzentriertes“ Öl handelt. Die Kennzeichnung „100% raffiniertes Rapsöl aus erster Pressung, kaltgepresst“ wurde als irreführend beurteilt. Die Auslobungen „ohne künstliche Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Aromen“ für kaltgepresstes Haselnuss-, Traubenkern-, und Rapsöl wurden als irreführend beurteilt, da diese Aussagen auf alle kaltgepressten Öle zutreffen. Bei einem Reisöl mit der Auslobung „reich an Vitamin E“ fehlte die erforderliche Gehaltsangabe.

Ein Palmöl wies eine zu hohe Säurezahl auf. Zwei Sonnenblumenöle fielen durch auffällige Sterinmuster auf. Der Gehalt an Brassicasterin war deutlich erhöht, so dass der Verdacht nahe lag, dass den Sonnenblumenölen Rapsöl zugemischt wurde, da kein anderes Pflanzenöl Brassicasterin aufweist. Zudem untermauerte der erhöhte Linolensäuregehalt diesen Verdacht.

Bei einem weiteren Sonnenblumenöl wurde ein sehr hoher Vitamin E Gehalt (89mg/100g) deklariert. In der Literatur wird für Sonnenblumenöl ein durchschnittlicher Vitamin E Gehalt von 63 mg/100g angegeben. Der tatsächlich ermittelte Gehalt

war deutlich geringer (51 mg/100g) und die Auslobung wurde als irreführend beurteilt.

#### 14 Suppen/Soßen

untersuchte Proben:	208
auffällige Proben:	17

Untersucht wurden Suppen und Soßen, die als lose Ware entnommen wurden sowie Erzeugnisse in Verpackungen, überwiegend auf Zusammensetzung und Kennzeichnung. Besonderes Augenmerk wurde hierbei auf die Themen

- Menge der angegebenen, qualitätsbestimmenden Zutaten,
- Tierartennachweis,
- Kennzeichnung und Höchstmengeneinhaltung von Zusatzstoffen sowie
- Umsetzung der Allergen Kennzeichnung gelegt.

Darüber hinaus wurden Tütensuppen und -soßen auf eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht sowie in Konserven der Furan- und Zinngehalt bestimmt. Es konnte keine unzulässige Bestrahlung in den untersuchten Suppen und Soßen nachgewiesen werden. Auch die ermittelten Furan- und Zinngehalte waren unauffällig.

#### *Verwendung des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure*

Zum wiederholten Male wurde im Berichtsjahr die aktuelle und ggf. veränderte Handhabung der Verwendung von Glutaminsäure in asiatischen Restaurants und Imbissen sowie die Kennzeichnung in den Speisekarten bzw. Flyern überprüft. Von 36 untersuchten Suppen und Soßen aus asiatischen Restaurants und Imbissen wurden sieben (19%) beanstandet. In einer Probe wurde eine Überschreitung der Höchstmenge für Glutaminsäure festgestellt. Bei allen sieben beanstandeten Proben wurde die falsche bzw. irreführende Kenntlichmachung des verwendeten Geschmacksverstärkers in der Speisekarte bzw. auf dem Flyer bemängelt.

Glutaminsäure und ihre Salze werden als Geschmacksverstärker eingesetzt. Sie dürfen Lebensmitteln bis zu einer Höchstmenge von 10 g/kg (10.000 mg/kg, einzeln oder kombiniert) zugesetzt werden. Um dem Verbraucher eine Entscheidung zu ermöglichen, ob er die als Geschmacksverstärker zugesetzte Glutaminsäure verzehren oder darauf verzichten möchte, muss die Verwendung von Glutaminsäure und ihrer Salze kenntlich gemacht werden. Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für „lose“ Ware sowie für Kantinen- und Gaststättenverpflegung. Hier ist ein entsprechender Hinweis („mit Geschmacksverstärker“) auf der Speisekarte bzw. Flyer mit Bezug zur Bezeichnung der jeweiligen Speise erforderlich. Die über die Jahre hinweg konstant bleibende Beanstandungsquote zeigt, dass gerade in der asiatischen Gastronomie verstärkt auf die bekannte Problematik geachtet werden muss.

#### 20 Feinkost

untersuchte Proben:	153
auffällige Proben:	19

#### *Mayonnaise/Salatmayonnaise/Fritsaucen*

Im Bereich der losen Abgabe, insbesondere bei Imbissen, kommt es immer wieder zu fehlerhaften Kennzeichnungen dieser Erzeugnisse. Häufig werden Salatmayonnaisen als „Mayonnaise“ oder „Mayo“ (Abkürzung für Mayonnaise) angeboten. Mayonnaisen müssen nach allgemeiner Verkehrsauffassung einen deutlich höheren Fett- und Eiweißgehalt aufweisen als Salatmayonnaisen. Eine fehlerhafte Bezeichnung von Salatmayonnaisen als Mayonnaise wird daher als irreführend beurteilt.

Im Handel befindet sich ein weiteres, mayonnaiseähnliches Erzeugnis, welches als „Fritsaucen“ oder „Fritten Sauce“ bezeichnet wird. Dieses Erzeugnis weist meist einen Fettgehalt von ca. 25 % auf und ist somit von den Salatmayonnaisen mit einem Min-

destfettgehalt von 50% deutlich zu unterscheiden. Im Berichtsjahr waren mehrere als Salatmayonnaise bezeichnete Saucen, mit einem für „Fritsaucen“ typischen Fettgehalt auffällig.

#### *Allergenkennzeichnung*

Mayonnaisen werden unter Verwendung von Ei hergestellt. Weitere häufig verwendete Zutaten sind Senf und Milcheiweiß. Es handelt sich dabei um Zutaten, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen können. Diese Zutaten sind seit 2014 auch bei loser Abgabe anzugeben. Bei einigen der hier untersuchten Erzeugnisse fehlte die Kenntlichmachung dieser allergenen Zutaten.

#### *Zusatzstoffe*

Ein weiterer häufigerer Beanstandungsgrund bei Erzeugnissen in loser Abgabe ist die fehlende Angabe der Zusatzstoffe. Zu nennen sind hier insbesondere die bei diesen Produkten häufig verwendeten Konservierungsstoffe und Süßungsmittel.

#### *Feinkostsalate*

Im Berichtsjahr wurden lose Feinkostsalate u.a. auf ihre hygienische (mikrobiologische) Beschaffenheit überprüft. Feinkostsalate stellen aufgrund ihrer Zusammensetzung eine mikrobiologisch sensible Warengruppe dar. Besonders in den warmen Monaten können eine mangelnde Hygiene bei der Herstellung und/oder eine unzureichende Kühlung zu starken Keimbelastungen dieser Erzeugnisse führen. Erfreulicherweise war keine der mikrobiologisch untersuchten Proben zu beanstanden.

Ähnlich wie bei der Abgabe loser Mayonnaisen wurde auch bei der losen Abgabe von Feinkosterzeugnissen in der Vergangenheit immer wieder eine mangelnde Kennzeichnung/Kenntlichmachung der Zusatzstoffe festgestellt. Erfreulicherweise waren in diesem Jahr bei der Überprüfung der Kenntlichmachung von Zusatzstoffe bei lose abgegebenen Feinkosterzeugnissen auf Wochenmärkten, ausländischen Feinkostläden etc. nur wenige Proben zu beanstanden.

#### *Nährwertdeklaration*

Seit dem 13. Dezember 2016 gilt die verpflichtende Nährwertdeklaration bei vorverpackter Ware. Diese Anforderung bedeutet insbesondere für Handwerksbetriebe (Fleischereien usw.) einen erheblichen Mehr- und Kostenaufwand. Um unnötige Belastungen für derartige Unternehmen zu vermeiden, befreit der Ordnungsgeber solche Betriebe, die handwerklich hergestellte Lebensmittel direkt in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgeben, von der Verpflichtung der Deklaration.

Bei der Abgabe an lokale Einzelhandelsgeschäfte müssen diese die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. Diese Ausnahmeregelung kann nur vom zuständigen Lebensmittelüberwachungsamt überprüft werden. Bei der Überprüfung der Nährwertangaben von Feinkosterzeugnissen, insbesondere der hier ansässigen Feinkosthersteller, waren lediglich zwei der untersuchten Proben aufgrund falscher Nährwertangaben zu beanstanden.

#### *Allergenkennzeichnung*

Ebenso zeigte sich bei der Überprüfung der Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe auf Preistafeln, Speisekarten u. ä. eine deutliche Verbesserung im Vergleich zu den Vorjahren. Die gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen hinsichtlich der Angabe von Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen werden von vielen Betrieben mittlerweile korrekt umgesetzt.

Die Allergenkennzeichnung bei vorverpackter Ware war nur in zwei Fällen zu beanstanden. Es handelte sich bei beiden um regionale Hersteller mit begrenztem Vermarktungsgebiet.

Eine Probe „getr. Tomaten Mozzarella Paste mit Frischkäse“ wurde als irreführend bezeichnet beurteilt, da die Probe nur sehr geringe Mengen Käse (hier Mozzarella und Frischkäse) enthielt. Bei einem so gekennzeichneten Produkt erwartet der Verbraucher berechtigterweise ein Erzeugnis, dass wesentliche Anteile an Mozzarella enthält.

<b>31 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet</b>
---

untersuchte Proben: 200
-------------------------

auffällige Proben: 31
-----------------------

#### *Landesuntersuchungsprogramm zu Vitamin E*

Bei einigen vitaminisierten Erfrischungsgetränken wird in letzter Zeit auch mit der natürlichen Herkunft der Vitamine geworben. In Bezug auf Vitamin E wurde festgestellt, dass dabei auch das nicht natürlich vorkommende Tocopherylacetat eingesetzt wird. Im Rahmen eines Landesuntersuchungsprogramms (LUP) wurden daher Fruchtsäfte, Fruchtnektare und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke bezüglich ihres Vitamin E-Gehaltes und möglicher vorhandener Auslobungen zu einer natürlichen Herkunft des verwendeten Vitamin E überprüft.

Im Gegensatz zu den Beobachtungen der vorherigen Jahre wiesen von den 52 hierzu eingereichten Proben lediglich noch vier Proben Auslobungen dazu auf, dass das verwendete Vitamin E natürlichen Ursprungs sei. Bei allen vier Proben konnte kein Tocopherolacetat nachgewiesen werden, sondern nur das auch natürlich vorkommende alpha-Tocopherol. Bei allen Proben wurden die ermittelten Gehalte an Tocopherolen bzw. Tocopherolacetat und Tocotrienolen in alpha-Tocopherol-Äquivalente umgerechnet und mit dem deklarierten Vitamin E-Gehalt verglichen. Lediglich eine Probe enthielt nur 45 % des deklarierten Gehaltes, alle anderen Gehalte waren unauffällig.

#### *Weitere Überprüfungen von Vitamin-Gehalten*

Im Berichtsjahr wurden 60 weitere Fruchtsäfte und -nektare auf ihren deklarierten Vitamin-Gehalt hin untersucht. Dabei war bei einem Mehrfruchtsaft der Gehalt an Folsäure deutlich geringer als auf der Verpackung angegeben. Der ausgelobte Gehalt war daher irreführend.

#### *Rot oder weiß?*

Der Verbraucher ist aus dem Handel gewohnt, dass Rotwein (auf Grund weinrechtlicher Bestimmungen) ausschließlich aus Rotweinträuben hergestellt werden darf. Folglich erwartet er auch unter der Bezeichnung „Traubensaft rot“, dass es sich um einen Traubensaft handelt, der ebenfalls ausschließlich aus roten Trauben hergestellt wurde. Ein als „Traubensaft rot“ bezeichneter Fruchtsaft enthielt jedoch auch weiße Weintrauben.

#### *Frisch gepresst?*

Für den Verbraucher bedeutet die Angabe „frisch gepresst“ bei einem Fruchtsaft, dass er ein Erzeugnis erhält, das ohne weitere Behandlung, insbesondere ohne ein Verfahren zur Haltbarmachung bzw. Keimreduzierung, hergestellt wurde. Ein Orangensaft wurde mit der Auslobung „frisch gepresst“ beworben. Der Hersteller verlängerte bei diesem Produkt allerdings die Haltbarkeit durch ein neuartiges Verfahren (Pulsed Electric Field), bei dem die Mikroorganismen auf anderem Wege als durch die sonst übliche Pasteurisation abgetötet werden. Von „frisch gepresst“ kann also hier keine Rede mehr sein. Da die Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung zudem nur bestimmte Herstellungsverfahren zulässt, worunter das hier verwendete Verfahren nicht fällt, entsprach die Probe zudem auch nicht den Anforderungen dieser Verordnung.

Bei zwei weiteren Proben, zwei Apfelsäften, wurden ebenfalls die Auslobungen „frisch gepresst“ und „kalt gepresst“ als irreführend beurteilt, da sie pasteurisiert waren und somit eine Erhitzung erfahren hatten.

#### *Irreführende Werbung*

Ein Zusatz von Zucker ist seit Ende 2013 bei Fruchtsäften grundsätzlich verboten. Ein früher üblicher Hinweis wie „ohne Zuckerzusatz“ ist daher für alle Fruchtsäfte zutreffend und stellt damit eine nicht zulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar. Im Berichtsjahr waren drei Proben mit einer solchen Auslobung versehen. Bei einer Probe wurde gar der Hinweis „Ohne Zucker“ angegeben. Da Fruchtsäfte von Natur aus zuckerhaltig sind, war auch diese Aussage nicht zutreffend. Offensichtlich war hier allerdings auch die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ gemeint.

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

#### *Gesundheitsbezogene Angaben*

Die Verordnung (EG) 1924/2006 legt gesundheitsbezogene Angaben fest, die unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden dürfen. Nicht erlaubt sind nach den Vorgaben der Verordnung (EG) 1924/2006 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 acht Proben bemängelt.

<b>32</b>	<b>Alkoholfreie Getränke, Getränkezusätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert</b>	untersuchte Proben: 136
		auffällige Proben: 22

#### *Milchsäurebakterien in einer Apfelschorle*

Bei einer Apfelschorle wurden Milchsäurebakterien nachgewiesen, die zu einer Trübung des Getränks sowie einem leicht gärischen Geruch führten. Der Hersteller reagierte umgehend und rief die entsprechende Charge zurück. Wie die Kontamination erfolgt ist, konnte nicht abschließend geklärt werden.

#### *Süßungsmittel aus der Stevia-Pflanze*

Die aus Südamerika stammende Pflanze *Stevia rebaudiana Bertoni* ist bekannt für ihren süßen Geschmack und ihre mögliche Verwendung als Zuckerersatz. Sie wird allerdings als neuartiges Lebensmittel, also als ein Lebensmittel, das vor dem 15.05.1997 nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union verwendet wurde, eingestuft. Ein Inverkehrbringen muss daher genehmigt werden, was bisher noch nicht erfolgt ist.

Erlaubt sind dagegen seit 2011 Steviolglycoside – ein Zusatzstoff, der seit 2011 als Süßungsmittel zugelassen ist. Er wird aus der Stevia-Pflanze gewonnen, entspricht aber durch den Gewinnungs- und Aufreinigungsprozess nicht einem natürlichen, bisher nicht zugelassenen Extrakt aus Stevia-Blättern. Ein Hinweis auf die Verwendung von Stevia ohne eine konkrete Angabe, dass es sich nur um den erlaubten Zusatzstoff handelt, ist daher nicht zulässig. Ein derartiger Hinweis fand sich allerdings bei drei Proben.

#### *Irreführende Aufmachung*

Drei Getränke, die so beworben wurden, als handele es sich um Fruchtsäfte, entsprachen nicht den rechtlich vorgeschriebenen Anforderungen an einen Fruchtsaft. Ihre Aufmachung wurde daher als irreführend beurteilt. Ein Produkt davon wurde

zudem auch als „kompromisslos frisch“ und „100% roh & unpasteurisiert“ beworben, obwohl es durch eine Hochdruckbehandlung haltbar gemacht wurde. Hier waren außerdem sowohl auf dem Etikett als auch auf der beworbenen Internetseite diverse nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben zu finden.

Bei einem weiteren Getränk wurde durch die Angaben auf dem Etikett ein höherer Fruchtanteil suggeriert, als er tatsächlich vorhanden war.

Bei der Kennzeichnung eines Getränkesirups mit Waldmeistergeschmack, der kein natürliches Waldmeisteraroma enthielt, waren Waldmeisterblätter abgebildet. Dies ist jedoch nur zulässig, wenn das Aroma auch tatsächlich aus Waldmeisterblättern stammt.

#### *Untersuchungen zu Vitamingehalten*

Im Berichtsjahr wurden neben dem Landesweiten Untersuchungsprogramm zu Vitamin E (vgl. Warengruppe 31) weitere 35 alkoholfreie Erfrischungsgetränke auf ihren deklarierten Vitamin-Gehalt hin untersucht. Bei einer Probe wurde der deklarierte Gehalt an Vitamin B<sub>2</sub> (Riboflavin) nicht erreicht. Sie enthielt deutlich weniger an diesem Vitamin als deklariert.

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

untersuchte Proben: 167  
auffällige Proben: 18

Die Leitsätze für Honig des Deutschen Lebensmittelbuches (LML Honig) beschreiben die Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmale von Honig und spiegeln die allgemeine Verkehrsauffassung der jeweiligen Produkte wider. Dort werden besondere organoleptische, mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale aufgeführt. Zwei Proben entsprachen hinsichtlich des festgelegten Verhältnisses von Fructose zu Glucose nicht den Anforderungen.

Eine Probe Rapshonig wies hinsichtlich der mikroskopischen und physikalisch-chemischen Parameter nicht die entsprechenden Merkmale dafür auf.

#### *Auslese, Premium*

Schwerpunktmäßig wurden 55 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 wie beispielsweise „Auslese“ oder „Premium“ wird darüber hinaus HMF in den Leitsätzen für Honig als Qualitätsparameter für Honige besonderer Qualität herangezogen. So darf beispielsweise ein Erzeugnis, bei dem die Angabe „Auslese“ verwendet wird, maximal einen HMF-Gehalt von 15 mg/kg aufweisen. Erzeugnisse mit den Angaben „feinste Auslese“ oder „Premium“ liegen üblicherweise unter 10 mg/kg. Von den hier untersuchten Honigen waren zwei mit einer Auslobung versehen, ohne den Qualitätsanforderungen der Leitsätze für Honig bezüglich des HMF-Gehaltes zu entsprechen. Die nicht zutreffenden Auslobungen wurden als irreführend beurteilt.

Ein Honig wies einen HMF-Gehalt von über 40 mg/kg auf und entsprach somit auch nicht den Anforderungen für einen „normalen“ Honig.

*Wabenhonige*

Sieben Wabenhonige bzw. Brotaufstriche mit einem Wabenstück wurden auf das Vorliegen bereits bebrüteter Waben, sogenannter Brutwaben, untersucht. In keiner der untersuchten Proben wurden bebrütete Waben festgestellt.

Weiterhin fehlte bei drei Proben die vorgeschriebene Angabe des Ursprungslands bzw. der Ursprungsländer, in dem oder denen der Honig erzeugt wurde. Darüber hinaus traten diverse andere Kennzeichnungsmängel nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) auf.

<b>41 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwertvermindert</b>	
	untersuchte Proben: 119
	auffällige Proben: 37

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 Anforderungen für „Konfitüre extra“ entsprach.

Die Angabe in der Kennzeichnung eines Pflaumenmuses (220g Pflaumen je 100g) wurde als irreführend beurteilt, da lediglich ein Fruchtgehalt von 160 g je 100 g ermittelt werden konnte.

Diverse Proben wiesen Kennzeichnungsmängel sowohl nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) als auch nach der Konfitürenverordnung auf.

<b>42 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse</b>	
	untersuchte Proben: 347
	auffällige Proben: 47

*Milcheis*

In den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches (Leitsätze *Speiseeis*), Neufassung vom 29.11.2016, wird 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 vier Proben „Milcheis“ konnte ein derartiger Fremdfettzusatz nachgewiesen werden.

*Eis mit schokoladeähnlichen Stückchen (z.B. Stracciatellaeis, Minzeis)*

Üblicherweise wird Stracciatellaeis unter Verwendung von Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung hergestellt. Wird statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur verwendet, bei der Pflanzenfett die wertvollere Kakaobutter ersetzt, muss diese Abweichung kenntlich gemacht werden. Diese Kenntlichmachung kann zum Beispiel durch den Hinweis „mit kakaohaltiger Fettglasur“ erfolgen. Bei vier Proben Stracciatellaeis fehlte die Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“, obwohl keine Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung verwendet wurde.

Auch bei einem „Minzeis“ erwartet der Verbraucher berechtigterweise, dass es sich bei den in der Eismasse deutlich erkennbaren, schokoladeähnlichen Stücken um

reine Schokolade im Sinne der KakaoV handelt. Ein „Minzeis“ bei dem die Kenntlichmachung der „kakaohaltigen Fettglasur“ fehlte, wurde ebenfalls beanstandet.

#### *Vanilleeis*

Ein als „Vanilleeis“ in den Verkehr gebrachtes Speiseeis enthielt einen Gesamtfettgehalt von 0,1g/100g und entsprach somit hinsichtlich seiner Zusammensetzung nicht den Anforderungen an ein „Vanilleeis“ gemäß den Leitsätzen. Gemäß der Leitsätze *Speiseeis* wird Vanilleeis unter Verwendung von Milchfett und / oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt.

Die Verkehrsbezeichnung „Vanilleeis“ für ein annähernd fettfreies Speiseeis ist als irreführend zu beurteilen.

In einer weiteren Probe „Vanilleeis“ konnte ausschließlich der Aromastoff Vanillin nachgewiesen werden. Der Aromastoff Vanillin ist die Hauptaromakomponente der Vanilleschoten. In natürlicher Vanille - und damit auch in deren Aromaextrakten und den natürlich gewonnenen Aromastoffen - kommen neben Vanillin jedoch auch weitere Aromastoffe, u.a. p-Hydroxybenzaldehyd, Ethylvanillin, p-Hydroxybenzoesäure und Vanillinsäure vor. Synthetisch hergestelltes Vanille-Aroma besteht dagegen ausschließlich aus dem Aromastoff Vanillin. Gemäß der Leitsätze *Speiseeis* erhält „Vanilleeis“ den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und / oder natürliches Vanillearoma. „Eis mit Vanillegeschmack“ wird dagegen ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen hergestellt. Bestandteile aus der Vanille müssen nicht enthalten sein. Die Bezeichnung „Vanilleeis“, für ein Speiseeis, das ausschließlich Aromen enthält, wurde ebenfalls als irreführend beurteilt.

Zahlreiche Speiseeisproben waren in mikrobiologischer Hinsicht auffällig.

#### **43 Süßwaren ausgenommen Schokoladen und -waren (siehe 44)**

untersuchte Proben: 269

auffällige Proben: 30

#### *Mini Jelly Cups*

Bereits im Jahr 2001 gerieten sogenannte „Mini Jelly Cups“, gelierte, sehr feste, dabei aber auch sehr schlüpfrige Süßwaren in halbstarren Minibechern, meist aus dem asiatischen Raum, in den Fokus der Lebensmittelüberwachung. Die damals im Verkehr befindlichen Süßwaren waren mit dem Geliermittel Konjak (E 425) hergestellt worden. Diese Gelee-Süßwaren waren dazu vorgesehen, als Ganzes in den Mund genommen zu werden. Ihre Schlüpfrigkeit verleitete zum reflektorischen Schlucken, und zudem waren sie durch Form, Konsistenz und Größe dazu geeignet, die Speise- bzw. Luftröhre zu verschließen. Sie führten in den USA und in Kanada bei einigen Kindern durch Verschlucken zum Erstickungstod. Daraufhin wurde dieser Zusatzstoff für derartige geleeartige portionierte Süßwaren EU-weit verboten.

Im Anschluss wurden dann auch weitere Geliermittel für derartige Erzeugnisse verboten, da sich auch bei diesen eine derart problematische Konsistenz ergeben kann. Trotzdem wurden im Laufe der letzten Jahre immer wieder Mini Jelly Cups gefunden, die sich verbotenerweise im Verkehr befanden. Auch im Berichtsjahr wurde eine Probe Mini Jelly Cups zur Untersuchung eingereicht. Durch ihre Konsistenz war sie dazu geeignet, die Gesundheit zu schädigen und damit für den Verzehr durch den Menschen nicht sicher. Es erfolgte ein europaweiter Rückruf.

#### *Holzsplitter*

Im Rahmen einer Verbraucherbeschwerde wurde eine offene Portionstüte mit Gummibonbons zur Untersuchung eingereicht. In dieser Tüte lag ein ca. 3,5 cm langer Holzsplitter. Woher dieser Holzsplitter stammte und wie er in die Packung gelangte, konnte hier nicht ermittelt werden. Die mit eingereichten Gummibonbons wiesen jedoch keine Fremdkörper auf.

### *Ranzige Kaubonbons*

Bei einer Beschwerdeprobe Kaubonbons, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen war, wurde ein Geruch und Geschmack nach altem, ranzigem Fett festgestellt. Sie war daher nicht mehr zum Verzehr geeignet.

### *„Natur pur“?*

Bei einem Fruchtgummi wurden die Farbstoffe E 141 (Kupfer-Chlorophyll) und E 120 (Echtes Karmin) als „natürlich“ bezeichnet. Bei E 141 wird das natürliche Chlorophyll allerdings auf chemischem Wege durch Zufügen von Kupfer stabilisiert und somit synthetisch gewonnen.

Im Falle von E 120 wird zwar der färbende Grundbestandteil, die Karminsäure, aus Extrakten der getrockneten weiblichen Exemplare der Cochenilleschildlaus (*Dactylopius coccus*) gewonnen und ist daher natürlichen Ursprungs. Dieser wird jedoch oft chemisch, z.B. durch Aluminium-Kationen, stabilisiert. Beide Farbstoffe kommen daher so in dieser Form nicht in der Natur vor. Die Auslobung „natürlich“ war für diese Farbstoffe daher irreführend.

Drei Proben Lakritz wurden zudem mit der Auslobung „mit natürlichen Aromen“ beworben. Da ihnen – wie bei Lakritzwaren im Allgemeinen üblich – jedoch Salmiaksalz (Ammoniumchlorid), und damit ein nicht natürlicher Aromastoff zugesetzt wurde, war die Angabe „mit natürlichen Aromen“ zur Täuschung geeignet.

Bei drei Proben Gummibonbons war die Auslobung „Natur pur“ ebenfalls irreführend, da auch ihnen verschiedene Zutaten zugesetzt waren, die nicht natürlich waren.

### *Saurer Geschmack*

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

### *Falsche Angabe in der Nährwerttabelle*

Bei einer Süßware lag der deklarierte Gehalt an gesättigten Fettsäuren deutlich unter dem tatsächlich ermittelten Gehalt und war daher irreführend.

<b>44</b>	<b>Schokoladen und Schokoladenwaren</b>
	untersuchte Proben: 66
	auffällige Proben: 9

### *Allergene in losen Pralinen*

Seit Ende 2014 müssen allergene Zutaten auch bei loser Ware angegeben werden. Im Rahmen einer Schwerpunktuntersuchung wurden 19 Proben lose Pralinen auf die vorhandenen Allergene hin untersucht.

Bei neun Proben entsprachen die gefundenen Allergene nicht den deklarierten. Hier war jedoch eine Überprüfung beim Inverkehrbringer bzw. Hersteller notwendig, ob sich die Befunde möglicherweise auf unbeabsichtigte Spuren - z.B. durch Kreuzkontamination oder kontaminierte Rohwaren während des Verarbeitungs- oder Herstellungsprozesses – zurückführen ließen. In diesem Fall ist der Inverkehrbringer bzw. Hersteller in der Pflicht, eine Risikoanalyse vorzunehmen und Konzepte zur Vermeidung von Kontaminationen auszuarbeiten.

Bei drei Proben wurde die allergene Zutat mit „enthält Schalenfrüchte“ angegeben. Diese Angabe ist allerdings für einen Allergiker nicht konkret genug und entsprach daher nicht den Vorgaben der Allergenkennzeichnung.

*Schokoladenimitat*

Bei einer Probe Schoko-Trauben fehlte der Hinweis, dass es sich bei dem Überzug nicht um Schokolade handelte. Hier wurde ein anderes Pflanzenfett als Kakaobutter verwendet, so dass hier ein der Schokolade nachgeahmtes Lebensmittel vorlag.

**45 Kakao**

untersuchte Proben: 10  
auffällige Proben: 1

Einem kakaohaltigen Getränkepulver waren diverse Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt. Die obligatorische Angabe der Gehalte an diesen Stoffen in der Nährwertta-  
belle fehlte jedoch.

**48 Säuglings- und Kleinkindernahrung**

untersuchte Proben: 90  
auffällige Proben: 27

Laut EU-Regelungen ist die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung verboten. Nach Artikel 4 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln sind Angaben zu Gluten in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung untersagt. Drei Proben wiesen dennoch Angaben wie „glutenfrei laut Gesetz“ auf und wurden beanstandet.

Zahlreiche Proben wiesen gesundheitsbezogene Angaben auf, die inhaltlich über die zugelassenen Angaben hinausgingen. Drei Proben, die überwiegend in asiatischer Sprache gekennzeichnet waren, wiesen bei den knappen deutschsprachigen Angaben Kennzeichnungsmängel auf.

**49 Diätetische Lebensmittel**

untersuchte Proben: 20  
auffällige Proben: 6

Zwei pulverförmige, ausschließlich in englischer Sprache gekennzeichnete Sportlerlebensmittel, enthielten mit 618 bzw. 372 mg je Portion sehr hohe Koffeingehalte. Diese Gehalte lagen deutlich oberhalb der von der EFSA noch als sicher eingestuf-  
ten Aufnahmemenge von 200 mg für eine Einzeldosis (bei maximaler Tagesdosis von 400 mg). Zusätzlich enthielten beide Proben Dimethylamylamin (DMAA). DMAA wirkt blutdruckerhöhend und leistungssteigernd. Es verstärkt hier die Wirkung des Coffeins. Darüber hinaus enthielten beide Pulver nicht zugelassene Zusatzstoffe oder als neuartig einzustufende Zutaten (Citrullin malat, Extrakt von *Selaginella tamariscina* (Moosfarn-Art)). Beide Proben wurden als nicht sichere Lebensmittel beurteilt.

Zwei Pulvernahrungen zur Herstellung einer Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung enthielten in der Kennzeichnung Piktogramme für die Herstellung. Es fehlte jeweils die Darstellung des Zusatzes von einem Löffel Pflanzenöl. Dadurch entsprachen die zubereiteten Mahlzeiten keinem vollwertigen Ersatz einer Mahlzeit. Die hierfür notwendige Mindestmenge an Linolsäure wurde nicht erreicht. Die Darstellungen im Piktogramm wurden als irreführend beurteilt.

Eine weitere Pulvernahrung enthielt eine unzureichende Adressangabe und Bezeichnung.

Kapseln mit einem Extrakt von grünem Kaffee wurden als ergänzende bilanzierte Diät in den Verkehr gebracht. Die Probe enthielt keine weiteren Nährstoffe und entsprach somit nicht der Definition für eine ergänzende bilanzierte Diät. Daneben wa-

ren nicht zulässige gesundheitsbezogene Angaben (reduziert Körperfett) zu bemängeln.

<b>50</b>	<b>Fertiggerichte</b>		
		untersuchte Proben:	325
		auffällige Proben:	34

### *Vegane Fertiggerichte*

Im Jahr 2017 wurde im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsschwerpunktes der Glutaminsäure- und Salzgehalt in veganen Fertiggerichten bestimmt. Bei den untersuchten Fertiggerichten handelte es sich sowohl um verzehrfertige Erzeugnisse als auch um Erzeugnisse, die noch zubereitet werden mussten. Bei allen untersuchten veganen Fertiggerichten ergab sich kein Hinweis auf einen Zusatz von Glutaminsäure bzw. Glutamat als geschmacksverstärkenden Zusatzstoff. Die geringen nachgewiesenen Gehalte an Glutaminsäure konnten der in den Zutaten natürlicherweise enthaltenen freien Glutaminsäure zugeordnet werden. Die ermittelten Salzgehalte entsprachen bei allen Proben annähernd den in der Nährwertkennzeichnung angegebenen Gehalten. Auffällig hohe Salzgehalte wurden nicht festgestellt.

### *Zutat „Weizenfaser“*

Eine Probe „Bigos“ (= polnischer Sauerkrauteintopf) enthielt „Weizenfasern“. Laut Zutatenverzeichnis auf der Verpackung wurde die als Zutat enthaltene Wurst unter Verwendung von Weizenfasern hergestellt. Den Angaben auf dem Etikett war jedoch nicht zu entnehmen, dass es sich bei dem Produkt um ein „ballaststoffreiches“ oder „ballaststoffangereichertes“ Lebensmittel handelte und der Zusatz von Weizenfasern einer ernährungsphysiologisch relevanten Versorgung mit Ballaststoffen dienen sollte.

Bei Weizenfasern handelt es sich um ein Produkt, das aus Weizenstroh und Ährenspindeln hergestellt wird. Weizenfasern gelten nach allgemeiner Verkehrsauffassung weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutat und werden üblicherweise auch nicht als solche an den Verbraucher abgegeben oder von diesem verwendet.

Weizenfasern bzw. vergleichbare Pflanzenfasern werden als unlösliche Ballaststoffe und Füllstoffe überwiegend zu technologischen Zwecken in Lebensmitteln eingesetzt. In Fleischerzeugnissen basiert ihre technologische Wirksamkeit u.a. auf der Verbesserung der Wasserbindung sowie der Textur. Überwiegt die technologische Zweckbestimmung bei der Verwendung einer Zutat zu einem Lebensmittel, handelt es sich um einen zulassungspflichtigen Zusatzstoff. Für Pflanzenfasern aus Weizenhalmen besteht derzeit keine Zulassung nach Art.4 Abs. 1 VO (EG) 1333/2008. Die Probe „Bigos“ wurde aufgrund des Zusatzes eines nicht zugelassenen Zusatzstoffes beanstandet.

### *Höchstmenge des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure*

In einer Probe „Frikadelle“ sowie in einer Probe „Chicken Flavour Chilli Oil with Tofu“ lag der ermittelte Glutaminsäuregehalt über der zulässigen Höchstmenge von 10g/kg.

### *Imitat*

In einer Probe mit der Bezeichnung „Gefüllte grüne Peperoni mit Frischkäse“ ergab die chemische Untersuchung des Fettsäuremusters der käseähnlichen Füllung, dass es sich nicht um Käse, sondern um ein Erzeugnis handelte, das ausschließlich unter Verwendung von Pflanzenfett hergestellt wurde. „Käse“ gehört zu den Bezeichnungen, die ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten sind. Milcherzeugnisse sind ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse, wobei für die Herstellung erforderliche Stoffe zugesetzt werden können, sofern diese nicht verwendet werden, um ei-

nen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise zu ersetzen. Bei der untersuchten Füllung handelte es sich somit um ein nachgemachtes Lebensmittel, ein sogenanntes Imitat.

#### *Fehlerhafte oder unvollständige Kennzeichnung*

Des Weiteren wurden auch in dieser Produktgruppe etliche Proben aufgrund von Kennzeichnungsmängeln als nicht verkehrsfähig beurteilt.

Folgende Beanstandungsgründe wurden u.a. festgestellt:

- fehlende Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware
- fehlende deutsche Kennzeichnung
- unvollständige Bezeichnung
- doppelte Bezeichnung
- fehlender botanischer Name der Zutat Fette bzw. Öl,
- fehlende oder unvollständige Allergen Kennzeichnung
- doppeltes Mindesthaltbarkeitsdatum.

<b>51</b>	<b>Nahrungsergänzungsmittel</b>	
		untersuchte Proben: 215
		Beanstandungen: 35

Ein ausschließlich in englischer Sprache gekennzeichnetes Nahrungsergänzungsmittel für Sportler enthielt u. a. Yohimbeextrakt, Dimethylamylamin (DMAA) und 392 mg Coffein je Tagesportion. Die Rinde von Yohimbe (*Pausinystalia yohimbe*) enthält eine Anzahl von Indol-Alkaloiden mit biologischer Relevanz. Präparate der Rinde werden zur Leistungssteigerung und als Aphrodisiakum eingesetzt. In der Stoffliste des BVL werden alle Pflanzenteile von Yohimbe als Arzneimittel eingruppiert und eine Einstufung in Liste A vorgenommen (Stoffe, für die eine Verwendung in Lebensmitteln nicht empfohlen wird). Da die Probe weitere leistungssteigernde Zutaten enthielt, wurde sie als nicht sicher beurteilt.

Der Gehalt an Coenzym Q10 bei „Ubiquinol-Kapseln“ lag mit 92 mg je Kapsel deutlich oberhalb des vom BfR als sicher eingestuftem Bereiches bis 30 Milligramm täglicher Zufuhrmenge. Die Probe wurde als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt, ebenso wie zwei Proben mit Zinkgehalten von ca. 30 mg je Tagesportion. Die als sicher geltende tägliche Aufnahmemenge liegt für Zink bei 25 mg und wird durch den Verzehr der Probe, bei einer durch die normale Ernährung bereits hohen Zinkaufnahme (97,5 Perzentile der Zufuhr für Erwachsene liegt bei 20,5 mg), deutlich überschritten.

Der Extrakt von Edelweisskraut wurde ebenso wie Kapseln mit Curcumin in optimal resorbierbarer Micell-Form als neuartig und damit als zulassungspflichtig beurteilt.

Als irreführend gekennzeichnet wurde ein Öl mit Vitaminen beurteilt. Laut Kennzeichnung sollte es sich um Kokosöl handeln, tatsächlich lag ein umgeestertes MCT-Öl vor. Ein Pulver mit Kurkumin gab je Portion und je 100g Gehaltsangaben an, die sich nach Umrechnung auf den gleichen Bezug um den Faktor 10 unterschieden. Als irreführend wurden auch Rechenfehler bei relativen Gehaltsangaben beurteilt. Von der Deklaration abweichende Gehalte wurden bei verschiedenen Proben für Vitamin B1 und Phosphor festgestellt.

Bei diversen Proben wurden gesundheitsbezogene Angaben gemacht, die in der gewählten Form über die zugelassene Angabe hinausgehen (fördert den Energiestoffwechsel) oder gar nicht zugelassen sind (Isoflavone können die sinkende Östrogenproduktion ausgleichen). Beanstandet wurden auch „Gelenk-Kapseln“ mit einer bunten Abbildung eines angewinkelten Kniegelenkes. Hierbei handelt es sich um eine spezifische zulassungspflichtige gesundheitsbezogene Angabe. Laut EU-

Gemeinschaftsregister sind bisher keine gesundheitsbezogenen Angaben zur Funktion der Gelenke zugelassen.

Guarana-Koffein Kapseln und Kieselerdepulver wurden als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs ohne weitere Hinweise in den Verkehr gebracht. Sie wurden als Nahrungsergänzungsmittel eingestuft und wegen unzureichender Kennzeichnung beanstandet. In zwei entgegengesetzten Fällen wurden Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs (konzentrierter Sauerkirchschaft und Saftpulver) als Nahrungsergänzungsmittel in den Verkehr gebracht. Sie entsprachen nicht der Definition eines Nahrungsergänzungsmittels und wiesen auch keine Gehaltsangaben von Nährstoffen auf. Bei einem Bio-Enzym-Fermentgetränk wurde ein Alkoholgehalt von 11,7 g je Liter gemessen, ein Hinweis hierauf oder eine Gehaltsangabe war aber nicht vorhanden.

Weitere Kennzeichnungsmängel betrafen z. B. eine fehlende Allergenkennzeichnung bei Fischölkapseln, fehlende Gehaltsangaben je Tagesportion, Verwendung falscher Maßeinheiten bei Gehaltsangaben oder Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums in unkorrekter Form.

<b>59</b>	<b>Mineral -, Quell – und Tafelwasser</b>	
		untersuchte Proben: 200
		auffällige Proben: 28

#### *Amtliche Anerkennung*

Regelungen zur amtlichen Anerkennung natürlicher Mineralwässer beinhaltet die Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTVO). Natürliches Mineralwasser darf demnach nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es amtlich anerkannt ist. Amtlich anerkannte Mineralwässer werden mit dem Namen der Quelle und dem Ort der Quellnutzung vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Bundesanzeiger bekannt gemacht. Bei insgesamt vier Proben entsprachen die in der vom BVL veröffentlichten Liste nicht den Angaben auf dem Etikett.

#### *Abweichender Mineralstoffgehalt*

Zwei Proben wichen von dem im Analysenauszug angegebenen Mineralstoffgehalt ab.

#### *Irrführende Angabe*

Ein Tafelwasser wurde als „Sprudelwasser“ bezeichnet und war somit aufgrund der Aufmachung dazu geeignet, zu einer Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser zu führen.

Diverse Proben entsprachen hinsichtlich ihrer Kennzeichnung nicht den Anforderungen. Dies betraf unter anderem die Angabe der Verkehrsbezeichnung oder des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Acht Proben Eiswürfel waren in mikrobiologischer Hinsicht auffällig

#### *Bundesweiter Überwachungsplan 2017*

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplanes 2017 wurden 31 Proben natürliches Mineralwasser mit der Angabe „zur Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet“ auf die Parameter Natrium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Fluorid, Mangan, Arsen und Uran untersucht. Die hier ermittelten Gehalte entsprachen bei allen Proben den in der MTVO festgelegten Anforderungen.

#### *Verbraucherbeschwerden*

Insgesamt wurden acht Beschwerdeproben von Verbrauchern zur Untersuchung eingereicht. Hauptbeschwerdegrund war wie auch in den vergangenen Jahren ein abweichender Geruch und/oder Geschmack. Zwei Proben wurden aufgrund von Fremdkörpern eingereicht.

Im ersten Fall konnte analytisch Eisen nachgewiesen werden, welches sich in Form von feinen Flocken abgesetzt hatte. Eisen (und auch Mangan) liegt oft in gelöster Form im Mineralwasser vor und wird aus optischen Gründen bei der Herstellung von Mineralwasser durch zugelassene Verfahren abgetrennt. Bei Störungen dieses Verfahrens kann es zur optischen Beeinträchtigung des Produktes kommen. Dies führt beim Verbraucher durch die sichtbare Veränderung des Produktes verständlicherweise zur Ablehnung.



Im zweiten Fall reichte ein Verbraucher eine angebrochene Flasche ein, die „weiße gummiartige Teile“ enthielt. Internetrecherchen ergaben, dass es sich vermutlich um eine aufgequollene Arzneimittel-Hartkapsel handelte. Das Ergebnis wurde der für den Hersteller zuständigen Behörde mitgeteilt.

#### 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)**

Behandlung mit ionisierenden Strahlen (Bestrahlung)

Im Berichtsjahr hat die Kooperation Mettmann / Düsseldorf im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsschwerpunktes 47 Proben - Gewürztees und Kräutertees, insbesondere Tees mit Pfeffer, Ingwer, Süßholz, Kurkuma, Baldrian, Anis, Chili, Ginseng, Zichorie und Kardamom

auf eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht.

In Deutschland besteht gemäß §8 LFGB ein allgemeines Bestrahlungsverbot für Lebensmittel. Erlaubt wird in der Lebensmittelbestrahlungsverordnung lediglich die Bestrahlung von getrockneten aromatischen Kräutern und Gewürzen. Gemäß der Berichte der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und -bestandteile für die Jahre 2013 und 2014 werden in den zugelassenen, europäischen Bestrahlungsanlagen auch getrocknete Küchenkräuter, Gewürze und Gemüsewürzmittel mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Verwendung dieser Produkte insbesondere in Kräuter- und Gewürztees sowie ggf. die Umsetzung der ordnungsgemäßen Etikettierung sollte im Rahmen des LUP's 2017 überprüft werden.

Bei keiner Teeprobe konnte eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels PSL- und TL-Verfahren nachgewiesen werden.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 352 Lebensmittelproben auf eine möglicherweise stattgefundenen Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels Photostimulierter Lumineszenz Messung (PSL), Thermolumineszenzmessung (TL) und Elektronenspinresonanzspektrometrie (ESR) untersucht.

Hierbei handelte es sich um Erzeugnisse aus folgenden Produktgruppen:

- Fleisch (Rind, Schwein, Wildschwein, Schaf, Huhn, Ente, Gans und Pute)
- Krustentiere (Shrimps und Garnelen)
- Käse mit Kräutern und Gewürzen
- Suppen, einschließlich Instantnudelsuppen
- Soßen, Dressings, Dips, Würzsoßen
- Pilze, frisch und getrocknet (Champignons, Steinpilze, Shiitakepilze, Pfifferlinge und Mu-Err-Pilze)
- Süßwaren
- Tee
- Fertiggerichte
- Kräuter und Gewürze
- Nahrungsergänzungsmittel

Es konnte keine 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 werden folgende Analysenmethoden zum Nachweis einer erfolgten Behandlung mit ionisierenden Strahlen eingesetzt:**

Analysemethoden	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"> <li>• Kohlenwasserstoffe</li> <li>• Alkylcyclobutanone</li> </ul>	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"> <li>• Ganzprobenmessung</li> </ul>	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 2017 bei hohen Anforderungen mit großem Engagement und viel Kreativität bewältigt. Hierfür gilt ihnen ein ganz besonderer Dank.

2019 werden Themen wie die Umsetzung der neuen Kontrollverordnung und das neue/alte Kontrollbarometer das Amt für Verbraucherschutz beschäftigen. Weiterhin wird die Diskussion um die Zukunft der Kooperation im Bereich der Chemischen- und Lebensmitteluntersuchungen einen breiten Raum einnehmen.

Stangier