

TÄTIGKEITS- BERICHT 2023



Niedersachsen

Inhalt

Vorwort	4
Fachabteilungen und Dezernate	6
Untersuchungsergebnisse	7
Organisationsplan LAVES	8
Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	10
Dezernatsgruppe Z: Zentrale Aufgaben	20
Abteilung 2: Lebensmittelsicherheit	24
Abteilung 3: Tiergesundheit	34
Abteilung 4: Futtermittelsicherheit, Ökologischer Landbau, Marktüberwachung	44
Abteilung 5: Untersuchungseinrichtungen	54
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg	58
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover	70
Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven	82
Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg	88
Futtermittelinstitut Stade	94
Institut für Bienenkunde Celle	100
Stichwortverzeichnis	106
Adressen	110



VORWORT

zum Tätigkeitsbericht 2023 des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit



Prof. Dr. Eberhard Haunhorst
Präsident des LAVES

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen hat das LAVES eine zentrale Bedeutung. Ziel des LAVES ist es, Gesundheitsrisiken für Verbraucherinnen und Verbraucher frühzeitig zu erkennen und wirksam zu bekämpfen – durch zuverlässige Kontrollen, sichere Untersuchungen und unabhängige Informationen.

Durch den aktuellen Tätigkeitsbericht können sich Verbraucherinnen und Verbraucher und weitere Interessierte umfassend über Aufgaben, Untersuchungsergebnisse und aktuelle Projekte des LAVES informieren und in besondere Themen vertieft einsteigen. Die detaillierte Darstellung der Untersuchungsergebnisse finden Sie digital auf der Internetseite des LAVES unter dem Menüpunkt Service.

Zu den wichtigen Themen gehörte im Jahr 2023 nach wie vor die aviäre Influenza (Geflügelpest), die immer wieder zu großen Verlusten in Geflügelbeständen führt. Nach geringeren Fallzahlen in den Sommermonaten trat diese Tierseuche ab Herbst 2023 wieder verstärkt auf. Entsprechende Maßnahmen wurden durch die zuständigen Veterinärbehörden vor Ort und durch das LAVES getroffen.

Generell ist der Infektionsdruck auf Hausgeflügel durch Wildvogelpopulationen vor allem im Herbst groß und Biosicherheitsmaßnahmen sind in allen Geflügelhaltungsbetrieben entscheidend, um Einträge möglichst zu verhindern. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche sind ein zentrales Thema im Rahmen des One-Health-Gedankens, also im Zusammenhang von Tier- und Menschengesundheit und Umwelteinflüssen. Um die Zusammenarbeit zwischen Gesundheits- und Veterinärbehörden in diesem Bereich zu fördern, fand im Juni 2023 erstmalig ein Pilotworkshop „Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche – Aufklärung und Bearbeitung im One Health Kontext“ mit praxisnahen Vorträgen und Übungen statt. Expertinnen und Experten aus Lebensmittelkontrolle, Gesundheitsaufsicht beziehungsweise Hygienekontrolle sowie Amtsärzte- und Amtstierärzteschaft nahmen daran teil.

Die Organisation erfolgte im Rahmen des Verbundprojekts Connect One Health Data gemeinsam durch das Niedersächsische Landesgesundheitsamt (NLGA) und das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), gefördert durch das Niedersächsische Ministerium für Wissenschaft und Kultur. Eine Fortsetzung dieser Veranstaltung ist geplant.

Das Landesamt hat sich zukünftig aber auch Herausforderungen „in eigener Sache“ zu stellen. Dies sind Themen wie Personalressourcen und Fachkräftemangel, Digitalisierung, Führungskultur und Chancengleichheit. Um Schritte hin zu einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Arbeitskultur im Bereich Personal und Fachkräfte einzuleiten, hat sich das LAVES der „Initiative Neue Qualität der Arbeit (INQA)“ angeschlossen – ein vom Bundesministerium für

Arbeit und Soziales gefördertes Projekt, das Unternehmen und Verwaltungen sowie deren Beschäftigte im Wandel der Arbeitswelt begleitet.

Im Rahmen der INQA-Initiative wurden die Themenfelder Führung, Chancengleichheit und Diversität, Gesundheit sowie Wissen und Kompetenz beleuchtet und Maßnahmen erarbeitet und eingeführt, um zum Beispiel für Mitarbeiter/-innen ein besseres Arbeitsumfeld zu schaffen und für eine langfristige Fachkräftebindung zu sorgen. Das LAVES hat dafür 2023 das INQA-Prädikat „Zukunftsfähige Arbeitskultur“ erhalten.

Im Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) in Lüneburg wurde ein Bauprojekt angestoßen, das eine Grundsanierung und Anpassungsmaßnahmen in den Laboren vorsieht. Auf dem Gelände des Lebensmittel- und Veterinärinstituts in Braunschweig entsteht ein neues hochmodernes Laborgebäude. Der Neubau war notwendig wegen deutlicher baulicher und sicherheitsrelevanter Mängel des Bestands. Die Baumaßnahmen schreiten gut voran, Richtfest war im Herbst 2023.

Zum 1. Juli 2023 fand der lange geplante Umzug der LAVES-Zentrale in Oldenburg vom Stadtrand in ein größeres, angemietetes Gebäude in der Innenstadt statt. Der Umzug der etwa 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit umfangreichen Planungen und Vorbereitungen war insbesondere in den Wochen vor und nach dem Umzugstermin eine große logistische Herausforderung für die beteiligten LAVES-Teams.

Zum Abschluss möchte ich allen danken, die mit dem LAVES auf Landes- und kommunaler Ebene zusammenarbeiten. Herzlichen Dank an Sie für die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit auch im Jahr 2023. Mein besonderer Dank gilt all unseren LAVES-Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihre wie immer hervorragende Arbeit und das unermüdliche Engagement, ohne die die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Niedersachsen nicht möglich wäre!

Viel Freude wünsche ich nun allen Leserinnen und Lesern bei der Lektüre der folgenden Seiten!

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst
Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Fachabteilungen und Dezernate

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) ist landesweit zuständig für die Untersuchung und Beurteilung von amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette. Im LAVES engagieren sich rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den Verbraucherschutz. Sie sind mit Aufgaben in den Bereichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung, Futtermittelüberwachung, Fleischhygiene, Tierarzneimittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung, Beseitigung tierischer Nebenprodukte, Tierschutz, ökologischer Landbau, Marktüberwachung und technische Prozessüberwachung betraut. Dem LAVES gehören Untersuchungsinstitute in ganz Niedersachsen an, die jährlich gut zwei Millionen Untersuchungen an Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Tieren durchführen. Der Sitz der Zentrale ist Oldenburg. Hier sind das Präsidium, die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie die Fachabteilungen angesiedelt. Diese übernehmen unmittelbare Vollzugsaufgaben. Zusätzlich unterstützen und beraten sie die kommunalen Behörden in Fragen der Lebensmittelüberwachung, der Tiergesundheit, der Schädlingsbekämpfung sowie des Tierschutzes.



Untersuchungsergebnisse

Einen vollständigen Überblick über die in den Instituten des LAVES – und im Falle von Lebensmittelproben auch in den Partnerlaboren der Norddeutschen Kooperation – im Jahr 2023 untersuchten Proben und die zugehörigen Ergebnisse bietet das Tabellenkapitel des Tätigkeitsberichts. Dieses gliedert sich in:

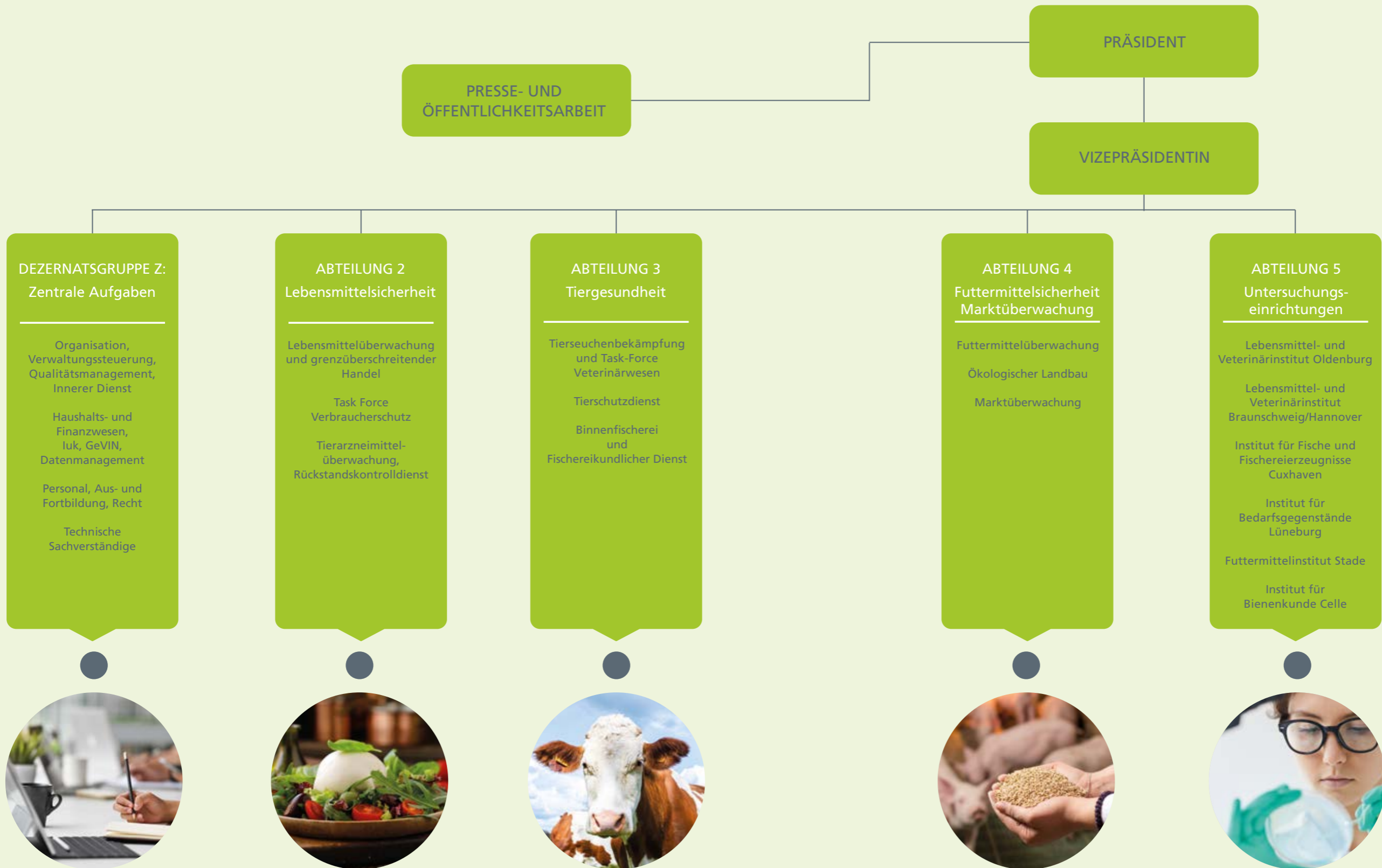
- Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung**
 - Produktkontrollproben nach Warengruppen
 - Umgebungsproben zur Betriebskontrolle
- Diagnostik und Tiergesundheit**
 - Untersuchungen zu anzeigepflichtigen Tierseuchen
 - Untersuchungen zu meldepflichtigen Tierkrankheiten
 - Bakteriologische Untersuchungen bei geschlachteten Tieren im Rahmen der Fleischuntersuchung
 - Pathomorphologische Untersuchungen
- Proben aus der amtlichen Futtermittelüberwachung**
 - Unerwünschte Stoffe
 - Inhaltsstoffe
 - Zusatzstoffe
 - Aminosäuren
 - Unzulässige Stoffe
 - Sonstige Untersuchungen an Futtermitteln
- Spezielle Untersuchungsbereiche und Überwachungsprogramme**
 - Rückstandsuntersuchungen nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan
 - Schwerpunktprogramme pathogene Mikroorganismen
 - Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel
 - Untersuchungen auf Nitrat
 - Untersuchungen auf Myko- und Phykotoxine
 - Untersuchungen auf pflanzeneigene Toxine
 - Untersuchungen auf Kontaminanten und unerwünschte Stoffe
 - Untersuchungen auf Dioxine und dioxin-ähnliche PCB
 - Untersuchungen auf Schwermetalle
 - Untersuchungen von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen
 - Untersuchungen auf Umweltradioaktivität

Das Tabellenkapitel steht im Internet zum Download zur Verfügung:
www.laves.niedersachsen.de,
 Service, Publikationen,
 Jahresberichte





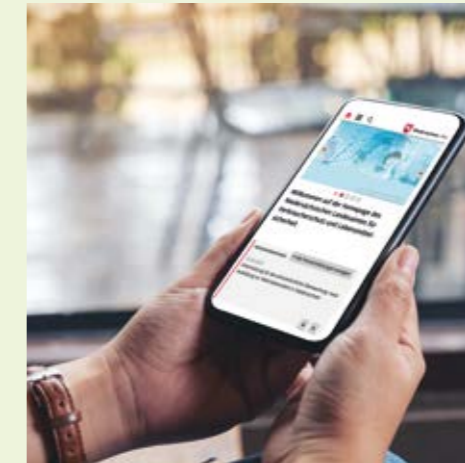
ORGANISATIONSPLAN





STABSSTELLE PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Mehr Sicherheit für den Verbraucher – das ist der Leitsatz des LAVES für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen. Transparente, glaubwürdige und zuverlässige Kommunikation ist dafür von elementarer Bedeutung. Die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit informiert sachlich, verständlich, aktuell, dialogorientiert und multimedial rund um die Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit. Voraussetzung: Der Dialog wird auf den verschiedenen Ebenen kontinuierlich, vertrauensvoll und transparent geführt.



■ Kommunikation – Informationen und Service

Das LAVES ist weit bekannt: regional, national, international. Die Medien sind ein wichtiges Bindeglied in der Aufklärungsarbeit für die Öffentlichkeit. Die Vorbereitung von Pressegesprächen, Interviews und die Unterstützung der Journalistinnen und Journalisten bei der Recherche gehören zum Tagesgeschäft – genau wie das Verfassen von Pressemitteilungen, das Organisieren von Pressekonferenzen und die Kontaktpflege zu den Medien.

Informationsquelle für die Medien – international, bundesweit, regional und lokal

Nachrichtenagenturen (dpa, Reuters, ANP Amsterdam, APA Österreich, ANSA Italien etc.), internationale Fernsehanstalten und Medienhäuser, wie Dutch National TV Hilversum (NL), ARTE (F), Guardian (UK), Zürcher Zeitung (CH), Eldiario (E) oder Temi (PL), regionale und überregionale Fernsehsender (ARD, ZDF, SWR, BR,

NDR, RTL, SAT.1 etc.) sowie zahlreiche Zeitungen und deren Online-Präsenzen (Süddeutsche Zeitung, Rheinische Post, NOZ, NWZ, TAZ, FAS, HAZ, NP, Die Zeit etc.) und Nachrichtenmagazine (Der Spiegel, focus, Stern) nutzen das LAVES für die Recherche, stellen Anfragen zu aktuellen Themen und Interviews. Die Anzahl und die Vielfalt der Medienanfragen spiegelt die Bedeutung und Verlässlichkeit des LAVES wider, das zeigt sich auch in der täglichen Auswertung und Analyse der Medienbeiträge.

Risiko- und Krisenkommunikation ist ein weiterer Schwerpunkt. Die Fortentwicklung des niedersächsischen Krisenmanagement-Handbuchs im Bereich Kommunikation ist ein wichtiger Bestandteil. Angefragt vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz hat die Pressestelle im Juni 2023 im Rahmen einer Tierseuchenübung dort den Vortrag mit praktischen Anteilen gehalten:

„Öffentlichkeitsarbeit in der Krise – am Beispiel „Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest in Niedersachsen 2022.“ In der Arbeitsgruppe „Medienpräsenz und Kommunikation“ auf Landesebene hat die Pressestelle des LAVES eine führende Rolle.

Informationen über digitale Medien – Internet, Video, Audio

Die **Online-Präsenz** ist einer der wichtigsten Bausteine in der Kommunikation des LAVES. Der Internetauftritt des LAVES mit einem Umfang von annähernd 3.400 Seiten bietet eine aktuelle, sichere und verlässliche Informationsquelle für den gesundheitlichen Verbraucherschutz – Informationen, die weit über Niedersachsens Grenzen hinaus gefragt sind. Dabei spielt die Aktualität der Webseiten eine wesentliche Rolle. Das erfordert eine gute Strategie für eine kontinuierliche Weiterentwicklung. Knapp 400 Artikel wurden im Jahr 2023 verfasst, aktualisiert und neugestaltet – eine Steigerung um fast 50 %. Dafür sind Ressourcen nötig, die unerlässlich sind, um in einer aktiven Kommunikation vorne dabei sein zu können.

Die Stabsstelle hat aktuelle Themen und Entwicklungen im Blick. Es wird konzipiert, getextet, koordiniert, gestaltet und aktualisiert. Schwerpunkte werden erarbeitet und umgesetzt, Autorinnen und Autoren beraten und unterstützt. Und nicht zuletzt gehören Antworten und Lösungen auf technische Fragen zur täglichen Arbeit. Aktuelle Themen werden schnell, regelmäßig und informativ auf der Homepage zur Verfügung gestellt.

Internetauftritt – enorme Leistungssteigerung und Sichtbarkeit trotz Hindernissen

Die Besuchszahlen steigen weiter: mit einem enormen Plus von 36 % konnte das Jahr abgeschlossen werden. Ebenso die Aktionen (Seitenbesuche, Downloads, interne Suchen etc.), sie liegen inzwischen bei 2,2 Millionen. Seit der Nutzung des Statistiktools im Jahr 2018 ist es **der stärkste gemessene Zuwachs! Und das, obwohl die Daten für April und Mai fehlen und nicht ausgewertet werden konnten!**

Die Staatskanzlei hat beim Internetauftritt des LAVES eine enorme Leistungssteigerung und Sichtbarkeit festgestellt, trotz der vielen Hindernisse, die das derzeitige CMS [Content Management System] mit sich bringt. „Beim LAVES ist sehr vieles sehr richtig gemacht worden.

Das ist eine beeindruckende Leistung!“ Mehr als 80 % des Traffics der LAVES-Website kommen über Google – „ein Traum für jeden Seitenbetreiber“. Das LAVES habe nicht nur einen sehr großen Textbestand zu vielen und zu den unterschiedlichsten Verbrauchertemen, auch die Seiten seien gut für Suchmaschinen aufbereitet.



Ein großartiger Erfolg gut organisierter Zusammenarbeit und Umsetzung. Annähernd 3.400 Seiten sind unter sieben Navigationspunkten und 164 Unterpunkten gebündelt. 95 % der Besucher/-innen kommen aus Europa (77 % aus Deutschland) sowie Nordamerika und Asien. Aus welchen Ländern werden Informationen abgerufen? **Österreich, Vereinigte Staaten, Kanada, Großbritannien, Irland, Spanien, Russland, Niederlande, Polen und der Schweiz.**

Weit mehr als die statistische Durchschnittsdauer (< 1 Minute) verbringen wiederkehrende User und Userinnen auf der Website. Das unterstreicht die Annahme, dass das Angebot eine wichtige und vertrauensvolle Informationsquelle für User sein muss. Der Kontrast wird noch deutlicher vor dem Hintergrund, dass zum Surfen immer häufiger Smartphones mit 63,7 % (2022: 57,3 %, 2021: 55,3 %) genutzt werden und diese Besuche in der Regel lediglich auf einer Seite stattfinden und wesentlich flüchtiger sind.

Der **Arbeitsmarktwandel** trifft auch die öffentliche Verwaltung, um so wichtiger, junge Menschen auf attraktive Ausbildungsplätze aufmerksam zu machen. Dafür hat die Pressestelle umfangreiche Informationen und Tipps auf den Internetseiten rund um die Ausbil-

dung im LAVES zusammengestellt. Orientierung für Berufsanfänger: Welche vielfältigen Ausbildungsberufe werden angeboten, Fragen und Antworten rund um die Ausbildung und was ist sonst noch wichtig. Erfahrungsberichte über Erasmusaufenthalte, die tägliche Arbeit im Labor, der persönliche Austausch beim Azubi-Treffen und vieles mehr machen die Ausbildung in den Laboren und in den Büros sichtbar und lebendig.

„**Ausbildung im LAVES**“ war stark im Netz nachgefragt und wurde kontinuierlich aktualisiert und fortentwickelt. Die Woche der Ausbildung, Job-Messen oder Stellenausschreibungen für Ausbildung wurden mit spannenden Slidern und Artikeln auf der LAVES-Startseite begleitet. Im Herbst wurde ein **Kurzvideo für eine „Azubimesse“**, an der das IFF Cuxhaven teilgenommen hat, in Zusammenarbeit mit den Auszubildenden und der Ausbildungsleiterin gedreht. Ein toller Erfolg, denn es gehörte zu den beliebtesten Audio- und Videoformaten auf unserer Seite!



Link zum Video: <https://t1p.de/3t2kc>



Das Konzept der Pressestelle ist umgesetzt: Alle Karrierebereiche – Arbeiten im LAVES, Stellenangebote, Ausbildung – sind an zentraler Stelle auf der LAVES-Website zu finden. Der letzte Baustein „Praktika“ wird künftig das Paket „Job und Karriere“ abrunden.

Ein weiterer wichtiger Schritt: Die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit hat im **„Karriereportal Niedersachsen“** alle Standorte und Institute des LAVES vorgestellt und bebildert. Die Berufe und die Tätigkeiten werden im Einzelnen präsentiert und weiterführenden Links unterstützen die Suche im Netz.

Auffällig: Die Transitionen (Übergang von einer zu einer anderen Seite der LAVES-Website) machen deutlich, dass ca. 50 % der Besucher/-innen der Seite „Stellenangebote“ über interne Seiten wie zum Beispiel die LAVES-Startseite (29 %) und Job & Karriere (10 %) kommen.

Die Personalstelle ist für das Arbeitgebermarketing inzwischen verstärkt worden und kann nun diesen wichtigen Bereich weiter ausbauen, dabei wird sie von der Stabsstelle begleitet.

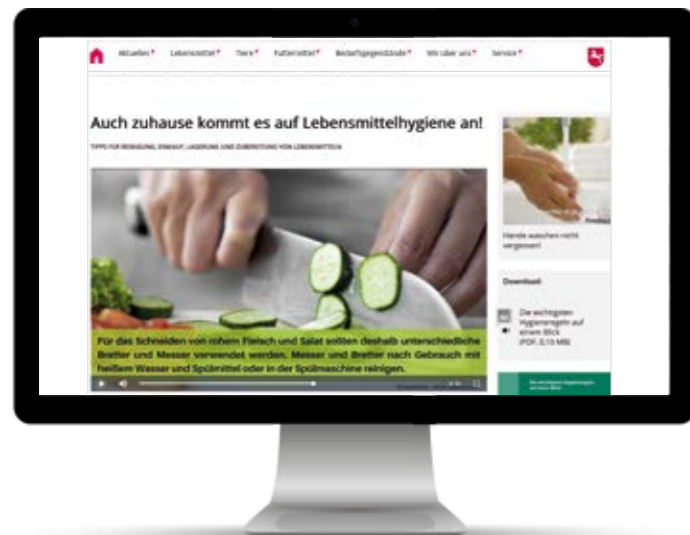
Barrierefreiheit im Internet – ein wichtiger Erfolg in der Weiterentwicklung

Enorme Steigerung: Die Aufrufe für den Vorlesedienst „Readspeaker“ haben sich um mehr als 50 % erhöht – von 14.317 auf 22.125! Ein Peak ist im September 2023, gleich nach der Veröffentlichung des Tätigkeitsberichts, zu verzeichnen. Es sind mehr als 5.500 Zugriffe, wobei der Monatsdurchschnitt sonst bei 1.844 liegt.

Die Vorlesefunktion „Readspeaker“ hat sich damit fest etabliert und wird konstant von den Usern genutzt. Mit diesem Vorlesedienst leistet der Internetauftritt einen Beitrag zur Barrierefreiheit von Webseiten, zur sozialen Inklusion von Menschen mit Behinderung, aber auch von Nutzergruppen wie älteren Menschen. Barrierefreiheit ist ein wichtiger Beitrag auf dem Weg in eine inklusive Gesellschaft, die die Landesregierung in ihrem „Aktionsplan Inklusion“ fordert und weiter vorantreiben möchte. Zur Gleichstellung von behinderten und nicht-behinderten Menschen ist ein barrierefreies Internet erforderlich. Barrierefreiheit muss zum überwiegenden Teil auf der technischen Ebene, der Programmierung, erfüllt werden. Hier hat das CMS noch Schwachstellen, aber daran wird auf Landesebene intensiv gearbeitet.

Neben der klassischen Pressearbeit sind Soziale Netzwerke und digitale Formate weitere wichtige Informationsquellen. Das LAVES hat in den vergangenen Jahren einen erfolgreichen X-Account (ehemals Twitter) auf- und ausgebaut. Das Portfolio des LAVES ist breit aufgestellt, daraus lassen sich die Fachthemen generieren, eigene Infografiken und Videos werden entworfen und gestaltet. Privatpersonen, Institutionen, Politikerinnen und Politiker, Medien sowie andere Multiplikatoren folgen dem X-Account. Nun kam es zu dem Entschluss, diesen Account zunächst ruhend zu stellen, dennoch die Themen und Aktionen weiterhin im Blick zu halten. Die weiteren Entwicklungen bleiben abzuwarten. Gab es bisher keinerlei Ressourcen, wurden diese nun für einen Ausbau „Digitale Medien | Formate – Video | Audio“ bereitgestellt.

Erste Video- und Audioformate ergänzen die LAVES-Webseiten: Zu den beliebtesten Audio- und Videoformaten gehören „Ausbildung zu Chemielaborant/-innen beim LAVES am Standort Cuxhaven“ oder „Was hat Lebensmittelhygiene mit Lebensmittelsicherheit zu tun?“ oder „Putz Deinen Kühlschrank“. Und im Frühsommer heißt es „Oh Du schöne Erdbeerzeit“ mit Tipps zur süßen Frucht im animierten Format.



Für 2024 stehen die Zeichen im LAVES auf „durchstarten“ – und es gibt viele Ideen für künftige Formate: „Blick hinter die Kulissen“ oder „Drei Fragen an ...“ und auch feste wiederkehrende Termine wie der „Fakten-Freitag“. Der Aufnahmerraum wird weiter eingerichtet, erste Interviews sind geführt.

Der installierte **YouTube-Kanal** für das Bieneninstitut Celle wird intensiv begleitet und hat einen guten Start genommen.

Auch ist das LAVES mit seinen landesweit sechs Instituten auf **Wikipedia** www.wikipedia.org zu finden.

Vielfältige Veranstaltungen für Multiplikatoren/-innen

Messeauftritte, Vorträge oder Symposien des LAVES sind wichtige Veranstaltungen für Multiplikatorinnen und Multiplikatoren. Die Begleitung der Organisation und der Koordination gehört zum Aufgabengebiet der Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Dazu zählen beispielsweise der Tag der Niedersachsen und die internationale Fachmesse **EuroTier in Hannover**, die jeweils alle zwei Jahre stattfinden.

Ebenfalls alle zwei Jahre wird das von der Stabsstelle konzipierte Symposium **„Niedersächsisches Forum zum gesundheitlichen Verbraucherschutz“** ausgerichtet.

Unter der Schirmherrschaft des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz veranstaltet das LAVES gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Sektion Niedersachsen, und der Ärztekammer Niedersachsen dieses Fachforum. Der nächste Termin wird voraussichtlich Anfang 2024 sein.

Für **Symposien** der Institute und Abteilungen übernimmt die Stabsstelle die begleitende Pressearbeit.

Der **Zukunftstag** ist ein besonderer Tag für Jungen und Mädchen zur Berufsorientierung. Auch das LAVES lädt Schülerinnen und Schüler von der 5. bis zur 10. Klasse ein, um Ideen und Perspektiven für die spätere Berufswahl aufzuzeigen. Die Pressestelle begleitet den Zukunftstag. Die Abteilungen und die Institute stellen ihre tägliche Arbeit in den Laboren oder in den Büros den Jungen und Mädchen vor. Im Internet wird dieser erfolgreiche und spannende Tag mit vielen Fotos und Eindrücken gezeigt.

Ausführliche Information in kompakter Form

Der Tätigkeitsbericht ist eine wichtige Informationsquelle – insbesondere für Fachleute, aber auch für interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher. Der komplette Bericht steht im Internet zum Download zur Verfügung oder kann als Druckexemplar bestellt werden.

Der Relaunch in der Außendarstellung, nach der Einführung des neuen Logos, ist weitgehend abgeschlossen. Das neue Layout wurde weiterentwickelt und Schritt für Schritt für die verschiedenen Medien angepasst.

Aus zwei mach eins: die deutsche und englische Fassung des Flyers „Mehr Sicherheit für den Verbraucher“ wurde zusammengeführt und herausgekommen ist eine Imagebroschüre – in neuem Design und neuem Format!



www.laves.niedersachsen.de
Service | Publikationen

Umfangreiche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher

Verbraucherinnen und Verbraucher haben die Möglichkeit, sich telefonisch, per E-Mail oder schriftlich vom LAVES informieren zu lassen. 2023 wurden wiederum zahlreiche Anfragen in der Pressestelle koordiniert und bearbeitet. Um die Öffentlichkeit auch in einem Krisenfall schnell und umfassend informieren zu können, spielt die Identifikation von Risiken eine wichtige Rolle. Kommt es zu einer Krise, wird in enger Zusammenarbeit mit dem entsprechenden Fachdezernat eine Verbraucherhotline eingerichtet.

Praxissemester in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Studierende im Praxissemester und/oder auf dem Weg zum Bachelor, Master oder Diplom werden im Bereich der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit fachlich begleitet und unterstützt. Auch Praktikanten/-innen aus Studium und Schule werden betreut.

Das LAVES in den Medien

Die ausgewählten Beiträge geben einen kleinen Einblick in die vielfältigen Themen, mit denen das LAVES 2023 im Fokus der Öffentlichkeit stand.

Der **Seehundbestand** im Niedersächsischen Wattenmeer hat sich auf hohem Niveau stabilisiert und die Tiere machen einen vitalen Eindruck: 8.912 Seehunde sind 2023 während der Flüge im Wattengebiet zwischen Ems und Elbe gezählt worden. Das sind knapp 200 Seehunde mehr als 2022 (8.723). Der Nachwuchsbestand mit 2.195 Tieren bleibt nach wie vor konstant (2022: 2.176). Das ist das Ergebnis des Seehundmonitorings des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

Die Seehundzählflüge sind bei bestem Wetter an unserer Niedersächsischen Küste gestartet. Erstmals nach 13 Jahren konnten wir wieder Medienvertreter mit an Bord nehmen, den Start hat dpa gemacht und für eine enorme Medienresonanz gesorgt. Die Medienanfragen kamen aus dem gesamten Bundesgebiet, Österreich, Schweiz und Südtirol. Allein die Google-Auswertung zeigte Linklisten mit mehreren 100 Veröffentlichungen im Print, Fernsehen und Radio: ARD, ZDF, NDR, RTL, SAT.1, Deutschlandfunk, buten un binnen, Süddeutsche Zeitung, Handelsblatt, FAZ, Die Zeit, Die Welt, Weser-Kurier, HAZ Hannover, Main-Post, Wiesbadener Kurier, WAZ, Stern, Geo, Pro Sieben etc.



Pressekonferenz in Hannover: Tätigkeitsbericht und Verbraucherschutzbericht wurden diesmal nicht in der Landespressekonferenz, sondern in der Pathologie des LVI BS/H am Standort Hannover präsentiert. Ministerin Miriam Staudte stellte den Bericht zu den Ergebnissen der amtlichen Überwachung 2022 gemeinsam mit dem Präsidenten des LAVES, Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, sowie dem Hauptgeschäftsführer des Niedersächsischen Landkreistages (NLT), Prof. Dr. Hubert Meyer, vor. Das LAVES analysiert sämtliche amtliche Proben in Niedersachsen und hat im Berichtsjahr mehr als zwei Millionen Untersuchungen durchgeführt. Das Spektrum reicht von Tierseuchen wie Geflügelpest oder Blauzungkrankheit bis hin zu Spielwaren.

Zu den Themen, die in den Medien intensiv aufgegriffen wurden, gehören die Radioaktivitätsuntersuchungen als wichtiges und aktuelles Aufgabenspektrum im LAVES.

Jährlich sind es rund 1.400 Proben (Gemüse, Obst, Fische, Wildfleisch und Wildpilze). Dieser Bereich wurde um 7 auf 15 Stellen personell aufgestockt. Die Abläufe im Katastrophenfall werden regelmäßig auf

Bund-Länder-Ebene geübt – so auch im September 2022. In Niedersachsen liegen die Cäsium-137-Messwerte seit vielen Jahren deutlich unterhalb der Höchstgehalte.



PRESSEKONFERENZ IN HANNOVER



Auch ist das LAVES für die Kontrolle der Textilkennzeichnung zuständig. Insgesamt wurden 25.251 Textilerzeugnisse überprüft, und das in 249 Vor-Ort-Kontrollen und in 84 Online-Kontrollen (gesamt: 333 Kontrollen).

Das Ergebnis: Bei den Vor-Ort-Kontrollen wurden von 16.646 Erzeugnissen drei Prozent beanstandet und im Online-Handel waren es von 8.605 Erzeugnissen insgesamt 30 Prozent. Die häufigsten Gründe waren formale Kennzeichnungsverstöße: Faserzusammensetzung nicht in deutscher Sprache, unzulässige Faserbezeichnung oder Abkürzungen wie Seta statt Seide oder PES statt Polyester. Außerdem wurden Knöpfe, die aus Perlmutter sind, als tierischen Ursprungs gekennzeichnet, nicht entsprechend gekennzeichnet. Dies ist von besonderem Interesse für Personen, die Ware aus tierischen Produkten ablehnen. Im Online-Handel waren es oft irreführende Angaben in Bezug auf die Zusammensetzung (Viskose wurde als hochwertige Naturfaser bezeichnet, wie z. B. „Bambus“, obwohl es sich um eine Chemiefaser aus dem Rohstoff Cellulose handelt).



Grundsteinlegung in Braunschweig: Im Beisein der niedersächsischen Verbraucherschutzministerin Miriam Staudte wurde im Juni der Grundstein zum Neubau des Lebensmittel- und Veterinärinstituts (LVI) Braunschweig gelegt. Staudte wies in ihrem Grußwort auf die Bedeutung der Untersuchungseinrichtungen für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen hin. „Die Landesregierung investiert rund 45 Millionen Euro in das neue Gebäude,“ betonte die Ministerin. „Das ist gut angelegtes Geld, sowohl für die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher als auch für das Vertrauen in staatliche Institutionen.“ In einer feierlichen Zeremonie mauerte die Ministerin eine Zeitkapsel in den Grundstein des Neubaus ein. Darin enthalten

sind unter anderem die Architektenpläne, Euro-Münzen sowie die Namen und Bilder der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die zurzeit im Braunschweiger Institut tätig sind.



Kurz zuvor, am 1. April 2023, hat die Fachtierärztin **Dr. Gabriele Guder die Leitung des Instituts Braunschweig/Hannover** übernommen. Das LVI BS/H gehört mit seinen 200 Mitarbeitenden und jährlich mehr als 600.000 Untersuchungen zu den größten der landesweit sechs LAVES-Institute.

Im November dann das **Richtfest mit Finanzminister Gerald Heere:** „Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut leistet eine extrem wichtige Arbeit, die letztlich unser aller Gesundheit und Wohlbefinden betrifft. Da ist es nur recht und billig, dass hierfür auch geeignete Rahmenbedingungen geschaffen werden. Genau das tun wir mit diesem Neubau und setzen zugleich auf die Themen nachhaltiges Bauen und energetische Transformation.“ Eine Wirtschaftlichkeitsprüfung hat ergeben, dass ein Neubau wirtschaftlicher ist als eine Sanierung. Daher errichtet das Staatliche Baumanagement einen hochmodernen, fünfgeschossigen Ersatzneubau. Dort werden rund 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf 7.600 m² modern ausgestattete Labore und Büros zur Verfügung stehen.



Verbraucherschutzministerin Miriam Staudte auf LAVES-Tour

Den Verbraucherschutz in Niedersachsen auf hohem Niveau sicherstellen – das ist für Ministerin Miriam Staudte ein zentrales Anliegen ihrer Amtszeit. Um sich über die vielfältigen Aufgaben und Herausforderungen zu informieren und mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ins Gespräch zu kommen, besuchte sie alle Standorte des LAVES.



Knapp 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter engagieren sich für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen.

Landesweit gehören sechs Untersuchungseinrichtungen zum LAVES, in denen jährlich insgesamt zwei Millionen Untersuchungen durchgeführt werden. Darüber hinaus erfüllt das LAVES mit seinen fünf Fachabteilungen

unmittelbare Vollzugsaufgaben in den Bereichen Futtermittel- und Tierarzneimittelkontrolle, Ökologischer Landbau, Marktüberwachung sowie im Bereich Tierversuche und Zulassung von EU-Betrieben. Sitz der Zentrale ist in Oldenburg. Außerdem berät das LAVES die kommunalen Behörden in Fragen der Lebensmittelüberwachung, der Tiergesundheit, der Schädlingsbekämpfung und des Tierschutzes.

Eine Reise in Bildern



Das **LVI Oldenburg** ist das größte der sechs landesweiten Institute mit knapp 250 Mitarbeitenden, hier werden jährlich etwa 1,3 Millionen Untersuchungen durchgeführt.

Die Ministerin bei Ihrem Besuch im **Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg**. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern werden hier jährlich mehr als 17.000 Untersuchungen durchgeführt.



Im Mai 2023 hat **Michaela Berges, Lebensmittelchemikerin, die Leitung des Instituts** übernommen. Sie war zuvor in verschiedenen Leitungsfunktionen – Referatsleiterin, Amtsleiterin – im Landesuntersuchungsamt Bremen tätig, beschäftigt war sie dort seit 1997. Sie ist in Expertengruppen, in wichtigen Gremien und Ausschüssen vertreten und hatte auch einen Vorsitz inne.



Verbraucherschutzministerin Miriam Staudte bei ihrem Besuch im LVI Oldenburg im Gespräch mit dem NDR.



Das **LVI Braunschweig/Hannover** gehört mit seinen 200 Mitarbeitenden und jährlich mehr als 600.000 Untersuchungen zu den größten der landesweit sechs LAVES-Institute.



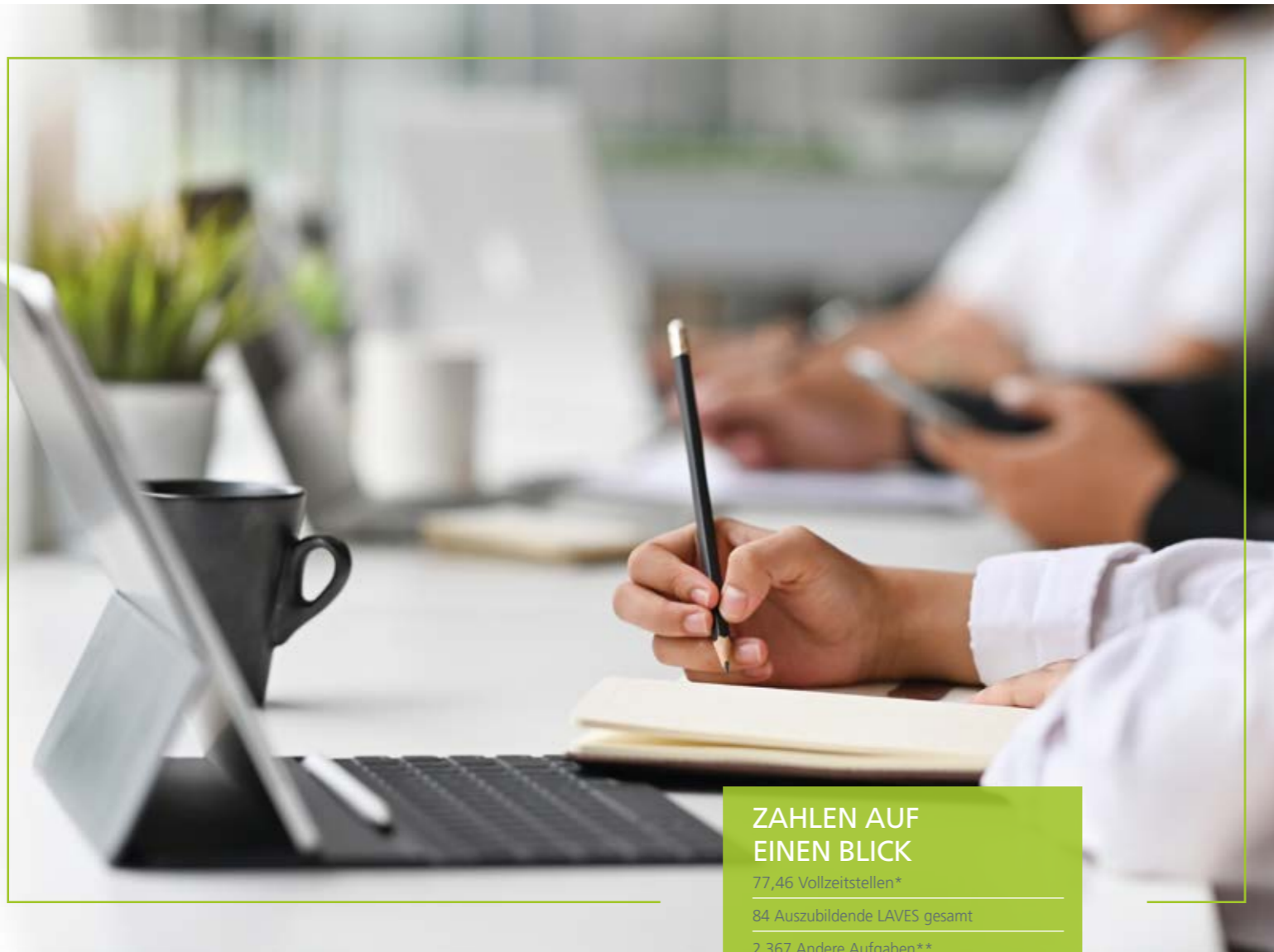
Im **Institut für Bienenkunde in Celle** arbeiten 33 Mitarbeitende, es werden jährlich rund 12.000 Untersuchungen durchgeführt. Seit dem 1. Juni 2023 leitet die gebürtige Oldenburgerin Dr. Gertje Petersen das Institut. Die Tiermedizinerin promovierte an der Universität Dunedin in Neuseeland und arbeitete dort fast zehn Jahre in der Beratung großer Imkereien.

Im **Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven** engagieren sich 30 Kolleginnen und Kollegen und führen jährlich 15.000 Untersuchungen durch.



Im **Futtermittelinstitut Stade** werden jährlich rund 18.500 Untersuchungen zur Qualität und Sicherheit von Futtermitteln vorgenommen, 56 Mitarbeitende sind hier beschäftigt. Hauptsächlich werden die Proben durch die Prüfer und Prüferinnen der Futtermittelüberwachung eingesandt, die ebenfalls Bestandteil des LAVES ist.

Autorinnen
Hiltrud Schrandt
Diana Ahlborn



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

77,46 Vollzeitstellen*

84 Auszubildende LAVES gesamt

2.367 Andere Aufgaben**

172.394 Euro Investitionen

*inkl. Mitarbeitervertretung und
Drittmittelstellen

**u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/
Berichte

DEZERNATSGRUPPE Z

Die Dezernatsgruppe Z – Zentrale Aufgaben – nimmt mit dem überwiegenden Arbeitsanteil Querschnittsfunktionen sowie übergreifende Aufgaben im LAVES wahr. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Dezernatsgruppe Z stellen unter anderem sicher, dass den Dezernaten und Untersuchungseinrichtungen ausreichend Personal und Sachmittel sowie die notwendige Infrastruktur für die Wahrnehmung der Fachaufgaben zur Verfügung stehen. Im Interesse eines optimalen Einsatzes der verfügbaren Ressourcen arbeitet die Dezernatsgruppe Z an der ständigen Verbesserung organisatorischer Maßnahmen und Abläufe sowie an der Schaffung digitaler Lösungen, die zu verbesserten Strukturen und Synergien führen.



■ Zentrale Aufgaben – Allgemeine Verwaltung

Ein wichtiger Schritt im Rahmen organisatorischer Maßnahmen und digitaler Lösungen ist die Einführung der eAkte, auch vor dem Hintergrund des mobilen und ortsunabhängigen Arbeitens sowie der Telearbeit. Der landeseinheitliche eAkte-Basisdienst wird auf den Arbeitsplätzen der Behörde genutzt. Mit einem betrieblichen Gesundheitsmanagement strebt die Dezernatsgruppe Z eine zukunftsfähige Arbeitskultur zum Wohle aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Die Einbindung des Aufgabenbereichs Qualitätsmanagement rundet dies ab. Zudem ist die Organisation von Schulungs- und Fortbildungsveranstaltungen für Dritte in der Dezernatsgruppe Z gebündelt und findet in Zusammenarbeit mit den Fachabteilungen statt. Der Dezernatsgruppe sind ebenfalls Ingenieure im Dezernat „Technische Sachverständige“ angegliedert. Hier werden übergreifend komplexe technische Sachverhalte des gesundheitlichen Verbraucherschutzes bearbeitet.

Vortragsreihe „Führungskräfteleitfaden“

Zur Unterstützung der Führungskräfte des LAVES wurde im Rahmen des Audits „Initiative Neue Qualität der Arbeit“ (INQA) ein Leitfaden erstellt mit relevanten Themen für die Umsetzung von Führungsaufgaben. Erläutert werden unter anderem rechtliche Grundlagen, Zuständigkeiten für die Bearbeitung, Beteiligungs-

pflichten sowie Aufgaben der Vorgesetzten. Der Leitfaden wird regelmäßig überarbeitet und erweitert.

Seit September 2023 werden die Inhalte dieses Leitfadens sowie weitere relevante aktuelle Themen einmal im Monat in einem kurzen Vortrag den Führungskräften sowie ihren Stellvertretungen präsentiert. Die Präsentation erfolgt im Rahmen einer rund einstündigen Online-Schulung mit einem Vortrag, anschließendem Austausch und möglicher Diskussion. Das Feedback zur Vortragsreihe ist sehr positiv und wird durch die hohe Anzahl der Teilnehmenden bei den Terminen bestätigt. Ziel ist es, die Vortragsreihe weiterzuführen und den Führungskräften im LAVES damit die Informationen zur Unterstützung zukommen zu lassen, die sie in ihrer Aufgabenwahrnehmung benötigen.

Dienstvereinbarung zu partnerschaftlichem Verhalten am Arbeitsplatz

Im Berufsalltag sind wir täglich kleinen Konflikten ausgesetzt – dabei treffen unterschiedliche Standpunkte und Interessen aufeinander. In der Regel sind diese Situationen schnell lösbar. Gelingt das nicht, können Konflikte entstehen, schwelen oder eskalieren und damit das Arbeitsklima vergiften. Das LAVES stellt sich mit dieser Dienstvereinbarung klar dagegen.

Eine Schlüsselrolle spielen qualifizierte Ansprechpersonen. Neun Mitarbeitende des LAVES übernehmen diese wichtige Aufgabe, wenn Betroffene Hilfe benötigen. Sie stehen jederzeit für eine vertrauliche Kontaktaufnahme zur Verfügung.

Im präventiven Kontext konnten in Umsetzung der Dienstvereinbarung bis zum Jahresende 2023 etwa 140 Führungskräfte geschult werden, um Konflikte oder Eskalationsstufen zu erkennen und diesen vorzubeugen. Für die Gesamtbehörde folgten Sensibilisierungsveranstaltungen im Online-Format. Zudem wurden Informationsmaterialien erarbeitet, auf die die Mitarbeitenden jederzeit zurückgreifen können. Das LAVES ist damit gut aufgestellt, um konsequent gegen Konflikte, Mobbing, Diskriminierung und sexuelle Belästigung vorgehen zu können. Gefördert werden soll ein wertschätzendes und respektvolles Miteinander für alle.



Logistisch herausfordernd: Umzug der LAVES-Zentrale für über 250 Mitarbeitende

256 Mitarbeitende der LAVES-Zentrale sind im Sommer 2023 an den neuen Standort im Zentrum Oldenburgs gezogen. Ein logistisch herausforderndes Projekt, um sowohl die Umzugsschritte der einzelnen Organisationseinheiten als auch die Aufgaben mit dem externen Umzugsunternehmen zu koordinieren. Auf rund 6.600 Quadratmetern stehen nun rund 150 Büros zur Verfügung. Insgesamt wurden ca. 2.500 Kubikmeter Umzugsgut bewegt. Ziel war dabei, die Menge an Möbeln, Aktenwagen, Kartons und weiteren Umzugsgegenständen zielgerichtet in festgelegte Büroräume zu steuern, gleichzeitig aber das „laufende Geschäft“, also die Service-Leistungen, aufrechtzuerhalten.

Mit dem neuen zentralen Standort ist die LAVES-Zentrale bestens an den Hauptbahnhof und an das ÖPNV-

Netz angeschlossen und so – ebenso wie mit Auto, Rad oder zu Fuß – ideal zu erreichen.

Mit dem Umzug wurden neben der Büro-IT-Ausstattung der einzelnen Mitarbeitenden relevante Infrastrukturkomponenten vom bisherigen an den neuen Standort in Oldenburg verlagert. Dazu zählen aktive Netzwerkkomponenten mit einer neuen Planung und Installation der passiven Netzwerkinfrastruktur sowie der Anschluss an das Landesnetz. Mit dem neuen Druckserver wurden Kopierer mit Netzwerkanschluss und Druckerfunktion installiert und der vertrauliche Druck mit Identifikation über den persönlichen Zugangschlüssel eingeführt. Neben Zeiterfassungsterminals und einer Zutrittskontrolle wurde eine Voice-over-IP-Telefonanlage mit flächendeckender DECT-Erweiterung eingerichtet.

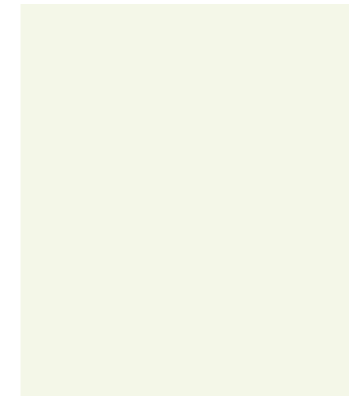
Dank der guten Unterstützung durch alle Mitarbeitenden konnte der Dienstbetrieb am neuen Standort bestens ausgestattet wieder aufgenommen werden.

Budgetierter Haushalt – strukturelles Einnahmedefizit bei erhöhten Ausgaben

Beim LAVES handelt es sich um eine budgetierte Einrichtung im Sinne des §17a Landeshaushaltsordnung (LHO), auf die die Finanzverantwortung übertragen wurde. Mit Hilfe von geeigneten Informations- und Steuerungsinstrumenten wird sichergestellt, dass das Budget am Jahresende eingehalten wird.

Basierend auf den Leistungsmengen und den anzuwendenden Gesetzen beziehungsweise der Gebührenordnung werden die Einnahmen festgelegt. Voraussetzung ist, dass die zu erbringenden Leistungen möglich sind und die Grundlagen für die Einnahmeerhebung nicht verändert werden. Beispiele für mögliche Veränderungen, die zu einer geänderten Einnahmeerwartung führen, sind: Untersuchungen, die bislang gebührenpflichtig waren, sind nun kostenlos; aus politischen Gründen wird auf Gebühren verzichtet; Amtshandlungen verursachen mehr Zeit, während die Gebührenhöhe gleich bleibt; Zuständigkeiten werden verlagert, ohne dass die Einnahmeerwartung reduziert wird.

In den vergangenen Jahren wurde die Einnahmeerwartung den geänderten Rahmenbedingungen nicht angepasst, sodass die Einnahmeerwartungen nicht mehr erfüllt werden können.



Wesentliche Aufgaben: Querschnitts- und Servicefunktionen

Die Dezernatsgruppe Z ist innerhalb des LAVES für fach- und abteilungsübergreifende Aufgaben verantwortlich.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Personal- und Stellenbewirtschaftung für ca. 910 Beschäftigte, dazu kommen 84 Auszubildende, Referendare/-innen, sowie Praktikanten/-innen der Lebensmittelchemie
- Haushaltsplanung/-steuerung/-bewirtschaftung: Im Haushaltsjahr 2023 wurden ca. 11,5 Mio. Euro vereinnahmt sowie 73,9 Mio Euro ausgegeben. Hiervon entfielen 51,03 Mio Euro auf die Personalkosten und 3,1 Mio Euro auf Investitionen.
- Erstellung und Weiterentwicklung eines Personalentwicklungskonzepts
- Ausbau der Arbeitgeberattraktivität
- Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)
- Betriebliches Eingliederungsmanagement (BEM)
- Qualitätsmanagement
- Organisations- und Liegenschaftsangelegenheiten
- Verwaltungsdigitalisierung
- Informationssicherheit und Datenschutzkoordination
- Organisation fachbezogener Schulungs- und Fortbildungsveranstaltungen für Dritte; insbesondere für kommunale Behörden
- Organisation der fachtheoretischen Ausbildung von Veterinärassistenten/-innen aus den Kommunen
- Bereitstellung und Gewährleistung der Infrastruktur für Information und Kommunikation (IuK)
- Weiterentwicklung und Pflege der internen Kosten- und Leistungsrechnung einschließlich Controlling
- Zentrales Berichtswesen für Berichte über Untersuchungsergebnisse
- Allgemeine Rechtsangelegenheiten und Durchführung von Gerichtsverfahren
- Beratung und fachliche Unterstützung der Fachabteilungen des LAVES und der kommunalen Überwachungsbehörden durch Technische Sachverständige in den Aufgabenfeldern Tierseuchenbekämpfung, Tierschutz, Lebensmittelsicherheit und Futtermittelüberwachung
- Aktive Verbraucherinformation
- Einhaltung der Impressumspflichten in Druckwerken nach dem niedersächsischen Pressegesetz

SERVICEANGEBOTE

Merkblätter und Leitfäden zum Thema Medienaufsicht (Impressumspflicht bei Druckwerken) und der Technischen Sachverständigen (Tierschutz, Tierhaltung) stehen im Internet zum Download zur Verfügung:

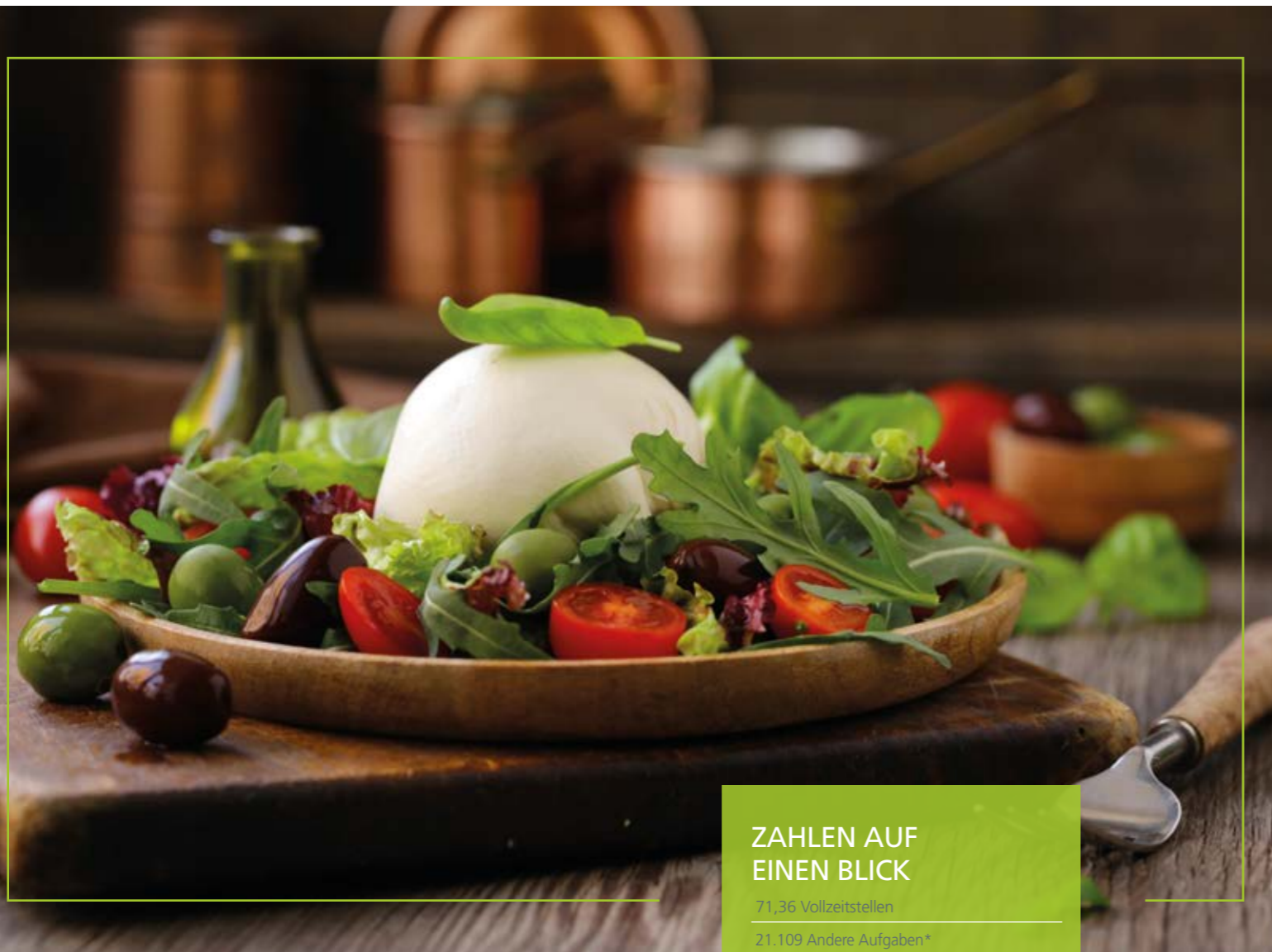
www.laves.niedersachsen.de, **Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter.**

INFO

Art und Umfang der zu erbringenden Leistungen werden durch den Haushaltsplan festgelegt. Es wird zwischen dem Ministerium und dem LAVES eine Zielvereinbarung geschlossen, in der die zu erbringenden Einnahmen, die Ausgabeermächtigungen sowie die zu erbringenden Leistungsziele vereinbart werden. Geeignete Informations- und Steuerungsinstrumente sind eine Kosten- und Leistungsrechnung, ein produktorientiertes Berichtswesen sowie ein Controlling. Wird ein Überschuss erwirtschaftet, werden zwei Drittel des Überschusses am Jahresende ins nächste Haushaltsjahr übertragen. Mindereinnahmen müssen im Folgejahr erwirtschaftet werden.

Autoren/-innen Dezernatsgruppe Z

Christian Behrendt
Uwe Bollerslev
Chris Fenske
Anja Maaß
Jens Meyer
Nico Werring



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

71,36 Vollzeitstellen

21.109 Andere Aufgaben*

646 Kontrollen

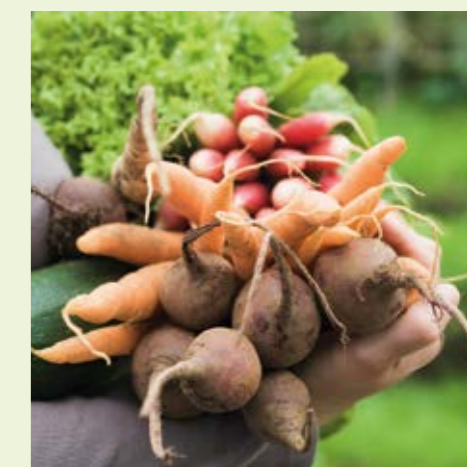
*u. a. hoheitliche Aufgaben, Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

ABTEILUNG 2

LEBENSMITTELSICHERHEIT

In der Abteilung 2 – Lebensmittelsicherheit – sind die drei Dezernate „Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel“, „Task Force Verbraucherschutz“ und „Tierarzneimittelüberwachung und Rückstandskontrolldienst“ zusammengefasst.

Die Ausrichtung aller Tätigkeiten auf die gesamte Lebensmittelkette „Vom Acker/Stall auf den Teller“ und das jeweilige Risiko bilden eine wichtige Orientierung für die interdisziplinäre Arbeit in der Abteilung.



■ Vollzugsaufgaben und Krisenmanagement

Die Arbeiten in den **Dezernaten Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel** sowie **Tierarzneimittelüberwachung und Rückstandskontrolldienst** werden im Wesentlichen durch bestimmte, landesweit durchzuführende Vollzugsaufgaben im Außendienst bestimmt. Dazu zählen die risikoorientierte Überprüfung von bestimmten zulassungspflichtigen Lebensmittelbetrieben, Durchführung von Kontrollen auf die Einhaltung spezieller Drittland-Anforderungen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft und die risikoorientierte Überwachung tierärztlicher Hausapotheken.

Nach der Landtagswahl im Oktober 2022 wurde im Koalitionsvertrag zwischen der SPD und BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN vereinbart, dass die Kontrolle und Beratung zum Einsatz von Antibiotika von den kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden auf das LAVES übertragen werden soll. Seit dem Jahr 2022 wird diese Aufgabe durch die kommunalen Behörden wahrgenommen. 2023 wurde die Umsetzung der Vorgabe aus dem Koalitionsvertrag zwischen allen betroffenen Behörden besprochen. Dabei wurde auch die Möglichkeit eines Optionsmodells diskutiert. In einem Optionsmodell hat die kommunale Überwachungsbe-

hörde die Möglichkeit, bei Erfüllung bestimmter Kriterien die Aufgabe weiterhin wahrzunehmen. Zusätzlich wurden auch mögliche Bedingungen für eine Aufgabenübernahme durch das LAVES beleuchtet, wie zum Beispiel die verpflichtende Nutzung einer landeseinheitlichen Datenbank. Der Prozess befindet sich noch in Bearbeitung. Die Entscheidung, in welcher Form letztlich die Kontrolle und Beratung zum Einsatz von Antibiotika beim LAVES im Dezernat Tierarzneimittelüberwachung und Rückstandskontrolldienst angesiedelt wird, soll im Jahr 2024 getroffen werden.

Die Kernaufgaben der **Task Force Verbraucherschutz** betreffen unter anderem die laufende Betreuung niedersächsischer Kontaktstellen für Lebensmittel und bestimmte Konsumgüter im Verbund mit anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union und das Krisenfall- und Ereignisfallmanagement.

Die Aufgabe der Weiterentwicklung der Risikofrüherkennung (RFE) in Niedersachsen beinhaltet stets Fragen nach den Folgen für die Lebensmittelsicherheit bei temporär auftretenden Ereignissen. Innerhalb des LAVES wurden hierzu unter anderem Medienberichte in regelmäßigen Runden ausgewertet und Recherchen

durchgeführt. Die Auswertungen wurden im Rahmen von Bund-Länder-Kooperationen und Projektgruppen zur Software „Import Screening for the Anticipation of Food Risks“ (ISAR) zur Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung zielführend eingebracht. Alle Kernaufgaben wurden während des gesamten Jahres auch auf Basis einer Rufbereitschaft (24 Stunden, 7 Tage) sichergestellt.

Zu den Aufgaben der Abteilung Lebensmittelsicherheit gehört auch die gezielte qualitative **Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung** in Form von Projekten. So wurden zum Beispiel im Rahmen eines mit Geldmitteln geförderten Projekts „Connect One Health Data for Integrated Disease Prevention“ Routinedaten aus

dem Öffentlichen Gesundheitsdienst (ÖGD) und der behördlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachung (VLÜ) in Niedersachsen erfasst und auf deren Auswertbarkeit im Sinne einer sektorenübergreifenden Analyse anhand von drei Anwendungsfällen geprüft. Dabei wurden insbesondere auch datenschutzrechtliche Fragestellungen für diese Nutzung geklärt und zukünftige behördenübergreifende Nutzungsmöglichkeiten aufgezeigt. An der Durchführung des Projekts waren das Institut für Biometrie, Epidemiologie und Informationsverarbeitung der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (IBEI), das Niedersächsische Landesgesundheitsamt (NLGA) und das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in enger Kooperation beteiligt.

Wesentliche Aufgaben: überwachen, kontrollieren, koordinieren

Die Abteilung 2 des LAVES beschäftigt sich mit der Sicherheit von Lebensmitteln.

Die wesentlichen Aufgaben der drei Fachdezernate sind im Einzelnen:

Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel

- Zulassung von bestimmten Lebensmittelbetrieben und risikoorientierte Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen
- Betriebskontrollen in Akutfällen oder auf Anforderung der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden (KB) oder einer Staatsanwaltschaft
- Zulassung von Betrieben und Überprüfung einschlägiger Leistungsvoraussetzungen beim Export in Drittländer mit dem Schwerpunkt tierische Lebensmittel
- Drittlandspezifische operative Beratung der KB im Bereich Ein-, Aus- und Durchfuhr
- Erstellung und Pflege von drittlandspezifischen Ausführungshinweisen
- Beurteilung von Anfragen von Behörden bei privatem Import
- Zulassung von Gegenprobensachverständigen
- Beratung der KB und anderer Behörden zu Fragen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
- Vor- und Nachbereitung sowie Begleitung von

Inspektionen durch Vertreter/-innen der Europäischen Union (Food and Veterinary Office) und von Drittland-Inspektionen

- Labordiagnostische Fragen der amtlichen Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrolle, Beurteilung von ausgewählten Prüfberichten und „Challengestudien“
- Kontrolle der unter Aufsicht des LAVES stehenden Trichinenuntersuchungsstellen

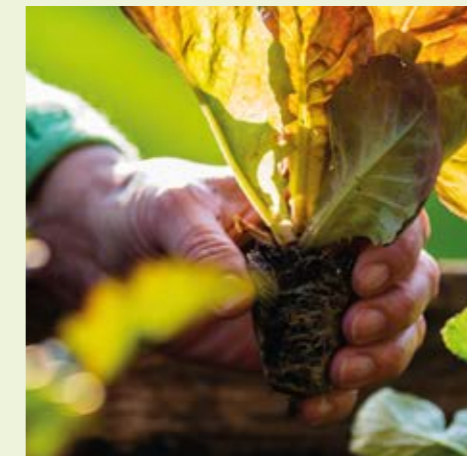
Task Force Verbraucherschutz

- Geschäftsstelle Krisenmanagementhandbuch sowie Mitarbeit in Arbeitsgruppen und Internetredaktion
- Fachliche Unterstützung der zuständigen KB zum Krisenmanagement und bei der Krisenbewältigung
- Fachliche Unterstützung der zuständigen KB bei öffentlichen Lebensmittelwarnungen, Rückrufen und vorläufigen Risikoeinschätzungen
- Sammlung, Bündelung und Bewertung von Informationen im Ereignis-/Krisenfall einschließlich der Erstellung von Lageberichten
- Risikofrüherkennung, Epidemiologie und Datenmanagement

- Entwicklung und Durchführung von Schwerpunkt- und Kontrollprogrammen sowie Konzeptentwicklung zur Auditierung betrieblicher Eigenkontrollsysteme in Lebensmittelbetrieben mit überregionaler Bedeutung
- Konzeptionelle Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung (z. B. zum Beispiel Ausführungshinweise, Projektarbeit)
- Niedersächsische Kontaktstelle EU-Schnellwarnsystem und Niedersächsische Kontaktstelle AAC für Allgemeine Amtshilfe und Lebensmittelbetrug
- Anonyme Meldestelle
- Koordinierung zur Umsetzung und Auswertung des Zoonosen-Monitorings für Niedersachsen sowie begleitende Unterstützung der Kommunalbehörden zur Umsetzung, BELA-Koordinierung („Bundes-einheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind“), Koordinierung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche
- Koordinierung des Expertenteams PCB/Dioxine
- Koordinierung der amtlichen Probenahme und Kontrollen im Krisen- und Ereignisfall
- Zusammenarbeit mit anderen Behörden (Besprechungen, Fortbildungen, Ernstfallübungen, fachliche Unterstützung)

Tierarzneimittelüberwachung, Rückstandskontrolldienst

- Überwachung tierärztlicher Hausapotheken
- Beratung im Bereich Tierarzneimittel-, Rückstandsüberwachung
- Überwachung von Tierimpfstoffherstellern
- Exportzertifikate und Exportbescheinigungen für Tierimpfstoffe
- Mitwirkung bei der Umsetzung des Nationalen Rückstandskontrollplans
- Amtliche Beobachtung von Ausnahmegenehmigungen gemäß § 68 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Tabakmeldeportal der EU, Tabakregistrierungen
- Amtliche Anerkennung und Erteilung einer Nutzungsgenehmigung für natürliches Mineralwasser
- Weitere Genehmigungen (diätetische Lebensmittel, Nitritpökelsalz, bestimmte alkoholische Getränke und besondere Biere)
- Überwachung der nicht produktbegleitenden Werbung (Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabak und Wein)
- Zulassung von Bestrahlungsanlagen
- Kontaktstelle Niedersachsen für den Internethandel, Organisation und Weiterentwicklung der anonymen Online-Probenahme
- Beratung im Bereich Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (einschließlich alkoholischer Getränke), Kosmetik, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse



Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Betriebskontrollen auf spezielle Drittland-Anforderungen in exportierenden Lebensmittelbetrieben

Drittländer, in die deutsche Betriebe Lebensmittel tierischer Herkunft exportieren, verlangen zunehmend amtliche Bestätigungen auf die Einhaltung ihrer speziellen Anforderungen. 2023 stand hier im Zeichen von Registrierungsverlängerungen von Betrieben, die bereits in die Volksrepublik (VR) China exportierten. Diese waren aufgefordert, sich über eine Internetplattform zu registrieren, Unterlagen einzureichen und eine amtliche Konformitätserklärung einzuholen.

14 Milcherzeugnis- und zwei Fischereierzeugnisproduzenten wurden auf die Einhaltung chinesischer Anforderungen kontrolliert. In vier sogenannten sonstigen Herstellerbetrieben, die keine EU-Zulassung benötigen, wurde dies anhand von Dokumenten geprüft. 2024 steht die Überprüfung von zwei Fabriksschiffen auf chinesische Anforderungen an. Der Schweinefleischexport in die VR China ist aufgrund der Afrikanischen Schweinepest nach wie vor gesperrt.

Erstmals seit vielen Jahren wurde in Niedersachsen wieder ein Betrieb zum Export in die USA zugelassen.

Ende des Jahres kamen Inspektoren der Veterinärdienste Japans, der Philippinen und der VR China zu Marktöffnungsverfahren und wurden in insgesamt 13 Rot- und Weißfleischschlachtbetriebe begleitet.

LAVES unterstützt Trainingsprogramm für malaysische Führungskräfte

Das LAVES empfing vom 6.10.2023 bis zum 11.10.2023 besonderen Besuch. Herr Shanmugam Supramaniam, Herr Dr. Musaalbakri Manan und Herr Muhamad Bin Abdullah arbeiten jeweils für das malaysische Gesundheitsministerium, das Institut für landwirtschaftliche Forschung und Entwicklung sowie das Ministerium für Binnenhandel und Lebenshaltungskosten. Themen des fachlichen Austauschs waren die Zulassung und die Produktion von Betrieben sowie die Untersuchung von Milch- und Milchprodukten in den Lebensmittel- und Veterinärinstituten des LAVES. Sowohl das Niedersächsische Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz als auch der Fachbereich Ein-, Aus-

und Durchfuhr (EAD) des LAVES betreuten die Gäste. Zusammen mit Ministeriumsvertretern informierte sich Muhamad Bin Abdulla im LVI Braunschweig/Hannover über Milch und Milchprodukte. Für Shanmugam Supramaniam und Dr. Manan stand am ersten Tag Theorie im Vordergrund, etwa zur Überwachungspraxis in Deutschland und Malaysia. Es folgte der Besuch einer Großmolkerei, wo die Teilnehmenden den „Weg der Milch zu Käse und Butter“ verfolgten. Im LVI Oldenburg rundeten Erläuterungen zu den Besonderheiten einer amtlichen Untersuchung inklusive einer Blindverkostung das Programm ab.

Was ist das „Private Sector Management Training und Attachment Programme 2023“?

Nach dem Besuch von Frank Walter Steinmeier im Februar 2023 in Malaysia initiierte die Malaysische Regierung für hochrangige Beamte aus ihren Ministerien und Entscheidungsträger weiterer Verwaltungsinstitutionen ein Austauschprogramm mit Deutschland. Organisiert wurde dies von den Carl Duisberg Centren. Ziel war ein globaler Erfahrungsaustausch und das Kennenlernen von Entscheidungs- und Organisationsstrukturen in Deutschland. Nach einem zehntägigen Vorbereitungsprogramm hospitierten die malaysischen Führungskräfte in verschiedenen Ministerien, Institutionen und Unternehmen in Deutschland, so auch im LAVES.



Fachlicher Austausch zwischen den Besucherinnen und Besuchern und dem Fachbereich Einfuhr, Ausfuhr und Durchfuhr.



Dr. Musaalbakri Manan (links) und Shanmugam Supramaniam (2. von links) lassen sich im LVI Oldenburg Untersuchungsmethoden für Milch und Milchprodukte erläutern.

NEU

Listungsverfahren für den Export von Schweinefleisch in die Republik Korea

Am 10.9.2020 wurde Deutschland infolge des ASP-Ausbruchs für den Export von Schweinefleisch in die Republik Korea gesperrt. Zudem wurden alle für den Export nach Korea registrierten Betriebe von der im Internet veröffentlichten Liste gestrichen.

Der Bund startete umgehend Regionalisierungsverhandlungen, die im September 2022 erfolgreich beendet wurden. Der Export verzögerte sich aber, da Korea bereits im Mai 2022 von allen ehemals gelisteten Betrieben vor Exportbeginn die Einreichung umfangreicher Anträge mit detaillierten Erklärungen gefordert hatte.

Vor allem zu Beginn des Verfahrens bestanden zahlreiche Unklarheiten, wie der Antrag, inklusive ausführlicher Checkliste mit über 65 Fragen, konkret ausgefüllt werden sollte. Im laufenden Verfahren gestaltete Korea die Formulare um und erwartete die erneute Einreichung von allen Betrieben. Obwohl alle Anträge vor der Übermittlung an Korea vom LAVES sowie den Kommunal- und Bundesbehörden mehrfach geprüft wurden, forderte Korea zu jedem Antrag weitere ausführliche Erläuterungen.

Der erste Betrieb, der am 8.5.2023 erneut gelistet wurde, war ein Betrieb aus Niedersachsen. Inzwischen kommen die Betriebe sukzessive auf die Liste und der Export läuft an. Aber auch nach 1,5 Jahren ist das Verfahren noch immer nicht abgeschlossen und weiterhin mit sehr viel Aufwand für alle beteiligten Behörden und die Wirtschaft verbunden.

	Deutschland	Niedersachsen
Anzahl der ehemals gelisteten Betriebe	ca. 146	ca. 41
Anzahl bis 25.01.2024 wieder gelisteter Betriebe	41	10
Anzahl der Dokumentenprüfungen durch LAVES bis 25.01.2024	unbekannt	144
Anzahl der Nachforderungen durch Korea	unbekannt	17

Zulassung von Betrieben und Kontrollen zugelassener Betriebe – Erkenntnisse aus der Auswertung der Risikobeurteilungen

Am 31.12.2023 waren 1.107 Betriebe in Niedersachsen für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft zugelassen:

- 609 Betriebe im Bereich Fleisch (davon 38 Geflügelfleischbetriebe)
- 143 Fischbetriebe
- 155 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen, Kantinen)
- 92 Milchbetriebe
- 15 Betriebe im Bereich Eiprodukte
- 92 Betriebe in der Kategorie Lager-, Gefrier- und Kühlhäuser und Umpackbetriebe
- 1 Sprossenbetrieb

Die Anzahl der zugelassenen Betriebe ist seit 2012 (1.321 Betriebe) kontinuierlich zurückgegangen, was vor allem auf einen Rückgang bei den Fleisch- und Fischbetrieben zurückzuführen ist.

Vor Zulassung (Neuzulassung oder Änderung) eines Betriebs findet in den Betriebsräumen eine Kontrolle zur Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen statt. 2023 wurden 30 Kontrollen dieser Art durchgeführt.

Das Einhalten der Zulassungsvoraussetzungen wird ergänzend zu den Kontrollen der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden durch das LAVES in enger Abstimmung mit den kommunalen Überwachungsbehörden risikoorientiert überprüft. 2023 erfolgten 176 entsprechende Kontrollen.

Außerdem wurden 12 Kontrollen aus aktuellem Anlass durchgeführt. Vorgefunden wurden vorrangig Mängel in der baulichen Beschaffenheit und bei den betrieblichen Eigenkontrollen.

Zusätzlich wurden zwei Schwerpunktkontrollen zum Thema Tierschutz im Schlachthof in zugelassenen Betrieben durchgeführt. Weitere drei Betriebsbesuche fanden aus sonstigen Gründen statt, zum Beispiel zur Beratung eines Betriebs im Vorfeld geplanter Umbaumaßnahmen.

Online-Schulung zum Krisenmanagement-handbuch Niedersachsen

Im November 2023 fand die erste Fortbildung zum Krisenmanagementhandbuch Niedersachsen (KMH) statt. Zielgruppe der Veranstaltung waren Mitarbeitende der Lebensmittelüberwachung und die Presseverantwortlichen der Behörden. Im Rahmen einer Online-Schulung wurde die Plattform des Krisenmanagementhandbuchs einschließlich des Anmeldevorgangs präsentiert. Die einzelnen Kapitel mit besonders wichtigen Dokumenten wurden erläutert. Dabei handelte es sich sowohl um allgemeingültige Unterlagen, wie zum Beispiel Ablaufpläne und Lageberichtsformate, die bei allen Ereignissen und Krisen erforderlich sind, als auch um spezielle Dokumente, die zum Beispiel im Rahmen von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen Hilfestellungen bieten. Ein weiterer Schwerpunkt bildete der Bereich Öffentlichkeitsarbeit und interne Kommunikation.

Mehr als 160 Teilnehmende konnten bei der Fortbildung relevante Informationen für die Nutzung des KMH gewinnen.

Ereignisfallübung 2023 – Lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch

Nach einer pandemiebedingten Pause wurde im Januar 2023 erstmalig wieder eine zweitägige Ereignisfallübung mit Praxisteil durchgeführt, die von der Task Force Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) und niedersächsischen Behörden für die Lebensmittelüberwachung geplant und durchgeführt wurde. Als Szenario wurde ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch ausgewählt, verursacht durch Hepatitis-A-Viren in Tiefkühl-Himbeeren, die in Backwaren unerhitzt verarbeitet und verzehrt wurden. Ein Übungsschwerpunkt lag neben der Anwendung der Dokumente und fest-

gelegten Abläufe des Krisenmanagementhandbuchs Niedersachsen (KMH) auf der behördenübergreifenden Zusammenarbeit der Pressestellen. Außerdem lag der Fokus auf der Anwendung des Leitfadens „Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Niedersachsen – Leitfaden für Gesundheitsämter und Lebensmittelüberwachungsbehörden“, der zur Abarbeitung und Aufbruchsauflärung derartiger Fälle dient.

An der Übung haben vier kommunale Lebensmittelüberwachungsbehörden mit jeweils einem ansässigen Lebensmittelunternehmen, das Referat für Lebensmittelkontrolle des ML, die Task Force Verbraucherschutz des LAVES und alle Pressestellen der genannten Behörden erfolgreich teilgenommen. Das LVI Braunschweig unterstützte die Übungsleitung beratend bei der Planung und stand als Ansprechpartner während der Übung für fachliche Fragen zur Verfügung.

Unterstützung durch die Task Force Verbraucherschutz bei Fällen im Zusammenhang mit Rückständen und Kontaminanten

Operative Beratungen wurden zu unterschiedlichen Anfragen und Themen im Zusammenhang mit Rückständen und Kontaminanten durchgeführt: Darunter waren unter anderem Fälle mit bedenklichen Gehalten an Pflanzentoxinen (Tropan- oder Pyrrolizidinalkaloiden bzw. β-Asaron), Rückständen von Pestiziden bzw. Metaboliten von Wirkstoffen, Schwermetallen, per- und polyfluorierte Substanzen (PFAS) oder polychlorierte Biphenyle (PCB) bei Futter- und Lebensmitteln. Hervorzuheben ist der Fall der „Hot Chip Challenge“: Ein Trend in den sozialen Medien sorgte dafür, besonders scharfe Lebensmittel als Mutprobe zu verzehren und währenddessen die eigene Online-Community daran teilhaben zu lassen. Speziell für diese Mutprobe wurden Produkte auf dem Markt angeboten, die jedoch einer gesundheitlichen Risikoeinschätzung größtenteils nicht standhalten konnten. Beanstandete Produkte waren somit nicht verkehrsfähig und mussten vom Markt genommen werden.

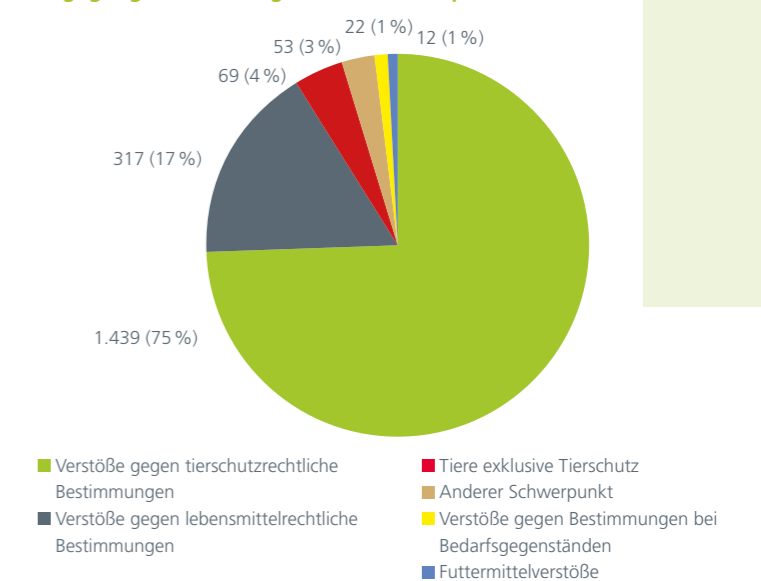
Insgesamt unterstützte die Task Force Verbraucherschutz die Lebensmittelüberwachung zusammen mit weiteren Sachverständigen des LAVES mit Stellungnahmen und Risikoeinschätzungen. Die Verbraucherinnen und Verbraucher wurden in entsprechenden Fällen mittels einer Lebensmittelwarnung gewarnt.



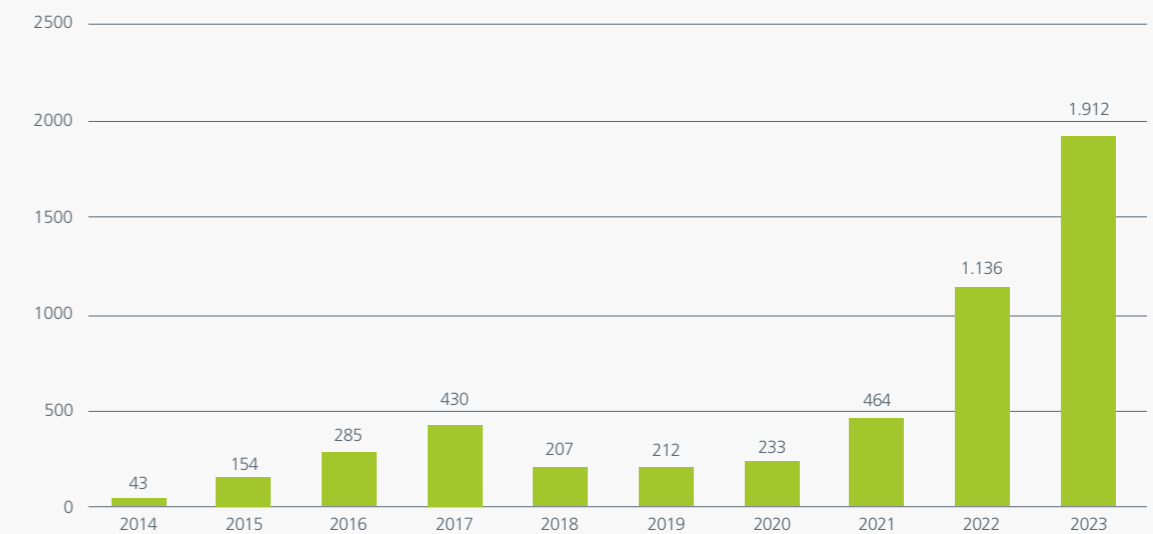
Anonyme Meldestelle

Die anonyme Meldestelle des LAVES nimmt Informationen zu Unregelmäßigkeiten, Verstößen oder Missständen in den Bereichen Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz entgegen. Die Einführung eines online gestützten Hinweisgebersystems im Oktober 2020 machte es Hinweisgebenden möglich, online bei Gewährleistung der vollen Anonymität Meldungen abgeben zu können. Dies führte zu einem starken Anstieg der Meldungen in den letzten Jahren. Waren es 2019 vor Einführung des Systems noch 212 Meldungen, so sind im Jahr 2023 insgesamt 1.912 Hinweise zu den verschiedenen Sachgebieten eingegangen. Mit 75 % waren Meldungen zu Verstößen gegen tierschutzrechtliche Bestimmungen am häufigsten.

Eingegangene Meldungen nach Schwerpunkt



Anzahl Meldungen



Niedersächsische Kontaktstelle für RASFF- und RAPEX-/Safety-Gate-Meldungen

Geht von einem Lebensmittel oder einem Bedarfsgegenstand mittels Lebensmittelkontakt ein Risiko für die menschliche Gesundheit aus, wird für die zwischenbehördliche Kommunikation in der Lebensmittelüberwachung das „Rapid alert system for food and feed“ (RASFF) genutzt. Für Meldungen zu gesundheitlichen Risiken durch Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tätowiermittel steht das Safety Gate, ehemals „Rapid alert system for dangerous non-food products“ (RAPEX), zur Verfügung.

Niedersachsen war in 393 RASFF-Meldungen und 33 RAPEX-Meldungen betroffen.

Die Kontaktstelle verfügt über eine Rufbereitschaft, so dass Vorgänge rund um die Uhr an sieben Tagen in der Woche bearbeitet werden können.

Niedersächsische Kontaktstelle für das AAC-System

In der Kontaktstelle zum europäischen Amtshilfe-System werden die operativen Aufgaben im Bereich der Allgemeinen Amtshilfe (AA) lebensmittelrechtlicher Beanstandungen und die Anfragen bezüglich „Food

INFO

Nationaler Rückstands-kontrollplan (NRKP)

Der Nationale Rückstands-kontrollplan (NRKP) ist ein jährlich aktualisiertes Rückstandsüberwachungsprogramm, das für die einzelnen Mitgliedstaaten der Europäischen Union eine Mindestprobenzahl zur Überwachung der Verwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe vorsieht. Dabei geht es sowohl um Rückstände von zugelassenen Tierarzneimitteln als auch um verbotene Stoffe. Die Beprobung umfasst alle der Lebensmittelgewinnung dienenden lebenden und geschlachteten Tiere sowie Primärerzeugnisse vom Tier wie Milch, Eier und Honig.

Fraud“ (FF, Lebensmittelbetrug) im Sinne der Artikel 102 bis 108 der Verordnung (EU) 2017/625 bearbeitet. AAC steht für Amtshilfe und Zusammenarbeit (Administrative Assistance and Cooperation) zwischen den EU-Mitgliedstaaten und den EFTA-Staaten (Island, Liechtenstein, Norwegen und die Schweiz). Die zuständigen Behörden dieser Staaten leisten sich gegenseitig Amtshilfe, um die ordnungsgemäße Anwendung der Vorschriften gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 zu gewährleisten, in Fällen, die für mehr als einen Mitgliedstaat relevant sind.

Insgesamt sind 244 Erstmeldungen im Jahr 2023 von der Kontaktstelle bearbeitet worden, davon 98 FF- und 143 AA-Meldungen.

„Pilotworkshop zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen – Aufklärung und Bearbeitung im One-Health-Kontext“

Erfahrungen im Rahmen der Aufklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche (LM KHA) zeigen die Bedeutung der schnellen und abgestimmten Interaktion zwischen dem öffentlichen Gesundheitsdienst (ÖGD) und der Lebensmittelüberwachung (LMÜ). Um die Kooperation der Behörden zu vertiefen, wurde im Juni 2023 erstmalig ein interdisziplinärer dreitägiger Pilotworkshop zur Aufklärung und Bearbeitung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen angeboten. Das Niedersächsische Landesgesundheitsamt (NLGA) und das LAVES organisierten die Veranstaltung im Rahmen des Verbundprojekts Connect One Health Data, gefördert vom Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur.

Teilnahmevoraussetzung war, dass sich je eine Person aus beiden Ämtern (ÖGD und LMÜ) eines Landkreises oder einer kreisfreien Stadt gemeinsam anmelden. Anhand praxisnaher Vorträge von Seiten der Landesbehörden, der Kommunalbehörden sowie der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover wie auch Übungen mit Fallbeispielen wurde das Vorgehen bei LM KHA geschult. In der abschließenden Evaluierung des Workshops stufen die Teilnehmenden den Austausch von persönlichen Erfahrungen und konkreten Beispielen aus der eigenen Praxis als besonders hilfreich und wertvoll ein.

Aufgrund der sehr guten Bewertung durch die Teilnehmenden und weil nur ein kleiner Teil der mit LM

KHA befassten Behördenmitarbeitenden berücksichtigt werden konnte, soll der Workshop in den Jahren 2024 bis 2026 mit Hilfe von Förderzusagen der beiden Landesämter wiederholt werden.

Positive Rückstandsuntersuchungen in tierischen Lebensmitteln und Erzeugnissen im Jahr 2023

In Niedersachsen wurden nach dem Nationalen Rückstands-kontrollplan (NRKP) rund 13.933 Proben untersucht. Hinzu kamen rund 76.972 Hemmstoffproben. Dabei wurden 22 positive Befunde festgestellt. In zwölf Fällen wurden Höchstmengenüberschreitungen von sechs antibiotischen Stoffen und sechs Schmerzmitteln bzw. Entzündungshemmern bei Rindern und Schweinen nachgewiesen. Weiterhin wurde in neun Fällen das Schmerzmittel Ketoprofen bei Kühen nachgewiesen. Die Befunde deuten auf eine Nichteinhaltung der Wartezeit vor der Schlachtung hin. Als Ursache für den Nachweis des bei lebensmittelliefernden Tieren verbotenen Antibiotikums Chloramphenicol wird eine Kontamination vermutet. Des Weiteren wurden in einigen Proben Steroide festgestellt, deren Ursachenermittlungen jedoch auf ein natürliches Vorkommen hindeuten. Bei jedem positiven Befund erfolgt eine umfangreiche Ursachenermittlung im Erzeugerbetrieb durch die zuständige kommunale Veterinärbehörde. Die Überprüfung der bestandsbetreuenden Tierarztpraxis wird vom LAVES übernommen. In elf Fällen wurde Strafanzeige gestellt, bei drei Fällen wurde die Gemeinschaftshilfe gekürzt, einmal wurde verwarnt und zweimal wurden verstärkte Kontrollen festgelegt. In einigen Fällen sind die Verfahren noch nicht abgeschlossen oder die genaue Ursache für die Rückstandsbefunde konnte nicht ermittelt werden.

Anwendung der neuen Faulbrutvaccine aus den USA

In den USA wurde eine neue Faulbrutvaccine entwickelt – ist die Anwendung dieses Impfstoffs für Bienen auch in Deutschland statthaft? Bei der Amerikanischen Faulbrut (AFB) handelt es sich um eine in Deutschland anzeigepflichtige Tierseuche. Bekämpfungsmaßnahmen sind in der Bienenseuchenverordnung festgelegt. Impfungen sind nicht geregelt, aber weder national noch in der EU verboten.

Gemäß EU-Recht wird die AFB als Seuche der Kategorie D, gegen die Maßnahmen zu treffen sind, sowie der Kategorie E, die innerhalb der EU zu überwachen ist, ein-

gestuft. Dementsprechend sind Handel, Überwachung und Bekämpfung geregelt. Die erfolgreiche Bekämpfungsstrategie besteht in flächendeckendem Monitoring, frühzeitiger Diagnosestellung und gezielter Tilgung nach einem Ausbruch.

Der in den USA hergestellte Impfstoff könnte nach Zulassung in der EU auf Basis einer Einfuhrerlaubnis importiert und angewendet werden. Solange der Impfstoff in der EU nicht zugelassen ist, könnte bei Ausbruch der gelisteten Tierseuche die sachlich zuständige Behörde ausnahmsweise die Anwendung genehmigen. Das Verfahren würde sich nach dem nationalen Recht richten.

Die Anwendung von Impfstoffen ist hier grundsätzlich der Tierärzteschaft vorbehalten und eine Abgabe an Tierhaltende nur sehr eingeschränkt möglich.



Überwachung der tierärztlichen Hausapotheken – ein Überblick

In Niedersachsen unterliegen rund 1.500 tierärztliche Hausapotheken der Überwachung des LAVES. Eine Überprüfung vor Ort erfolgt risikobasiert alle ein bis fünf Jahre durch das Dezernat „Tierarzneimittelüberwachung“. Seit der Neuregelung des Tierarzneimittelrechts Anfang 2022 stellen die EU-Tierarzneimittelverordnung, die Verordnung (EU) Nr. 2019/6 und national das Tierarzneimittelgesetz sowie die noch geltende tierärztliche Hausapothekenverordnung die Tierärzteschaft vor eine große Aufgabe. Dies bestätigt sich auch bei den Vor-Ort-Kontrollen der tierärztlichen Hausapotheken.

Im Jahr 2023 wurden 434 Kontrollen in tierärztlichen Hausapotheken mit 1.276 Tierärzten durchgeführt. Ein anhaltender Beratungsbedarf bezüglich der Umsetzung des geänderten Tierarzneimittelrechts wurde durch rund 820 zusätzliche Anfragen deutlich. Dabei stellte die korrekte Dokumentation der Tierarzneimittelanwendung und -abgabe die größte Herausforderung dar. Die neue Möglichkeit, im Therapienotstand EU-weit nach einem Tierarzneimittel zu suchen, wurde positiv gesehen.

Ferner wurden 421 Anfragen von kommunalen Veterinärbehörden sowie Tierärztinnen und Tierärzten zur Umsetzung des Antibiotikaminimierungskonzepts bearbeitet. Themenschwerpunkte waren die ab 2023 geltende neue Meldepflicht der Tierärztinnen und Tierärzte, die neuen Nutzungsarten wie zum Beispiel Milchkühe, Sauen und Legehennen sowie die EU-weite Antibiotika-Verbrauchsmengenerfassung.

SERVICEANGEBOTE

Merkblätter, Leitfäden und Formulare zum Download

Umfangreiches Informationsmaterial zu den Bereichen Lebensmittelüberwachung (Zulassung und Betriebskontrolle) sowie Tierarzneimittel und Rückstände sind im Internet zu finden:

www.laves.niedersachsen.de, Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

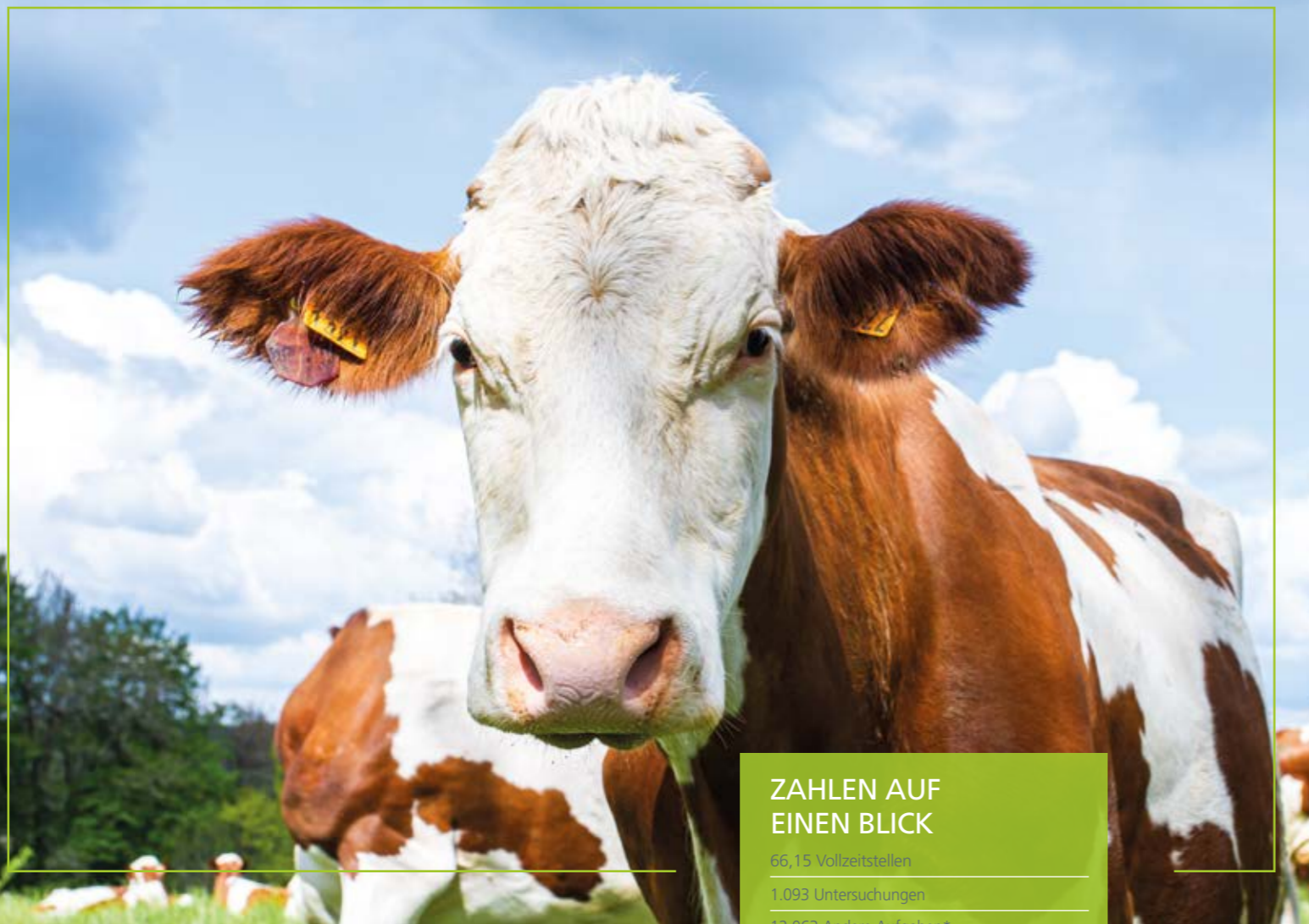
Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Multiplikationen von BTSF-Schulungen zur Lebensmittelsicherheit (BTSF – Better Training for Safer Food) und regelmäßige Angebote weiterer Fortbildungen im Bereich Lebensmittelsicherheit
- Jährliche Durchführung einer Fortbildung in den Bereichen Schlacht-tier und Fleischuntersuchung; Tierschutz in der Schlachtung
- Fortbildungen in den Bereichen „Milch/Milchprodukte“ sowie „Pflanzliche Erzeugnisse“ im jährlichen Wechsel
- Jährliche Durchführung einer Ereignisfallübung im Bereich Verbraucherschutz
- Jährliche Fortbildung zur Ein-, Aus- und Durchfuhr tierischer Lebensmittel
- Speziell: Fortbildungen zur Umsetzung der Exportanforderungen der Russischen Föderation/Zollunion

www.laves.niedersachsen.de, Aktuelles, Veranstaltungen

Autoren/-innen Abteilung 2

Dr. Birgit Brockers
 Dr. Mirja Büker
 Dr. Katrin Dirks
 Jörg Dönhöft
 Dr. Gundula Flögel-Niesmann
 Frank Gent
 Ellen Hossfeld
 Dr. Carolin Knorr
 Dr. Iska Lehmann
 Dr. Gesine van Mark
 Ulrike Quante
 Dr. Anja Röhner
 Dr. Florian Rommerskirchen
 Sandra Scheike
 Dr. Christoph Seybold
 Dr. Reinhard Velleuer



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

66,15 Vollzeitstellen

1.093 Untersuchungen

12.063 Andere Aufgaben*

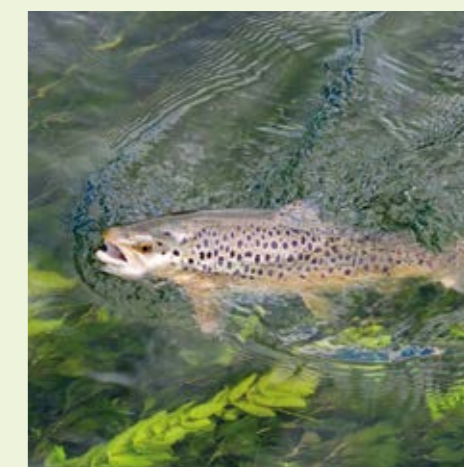
317 Kontrollen

*u. a. hoheitliche Aufgaben, Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

ABTEILUNG 3

TIERGESUNDHEIT

Die Abteilung 3 umfasst die drei Dezernate „Tierseuchenbekämpfung / Task-Force Veterinärwesen“, „Tierschutzdienst“ sowie „Binnenfischerei / Fischereikundlicher Dienst“. Alle Dezernate verfolgen das Ziel, unsere Nutz-, Heim- und Haustiere sowie die heimischen Fischbestände zu schützen und gesund zu erhalten.



■ Digitalisierung und Klimawandel mit neuen Herausforderungen und Lösungen für den Schutz der Tiergesundheit

Die Digitalisierung spielt auch im Bereich der Tiergesundheit eine immer größere Rolle. Ob Tiergesundheitsdatenbanken, E-Siegel, digitale Antragsverfahren, Anwendungssoftware für Mobilgeräte (Apps) usw., digitale Lösungen leisten große Hilfe. So wird zurzeit eine digitale Anwendung zur Erfassung von Daten des Probenbegleitscheins zur Untersuchung von Wildschweinen über mobile Endgeräte sowie eine App zur Probenerfassung nach Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP) bei Wildschweinen (siehe Seite 39) entwickelt.

Bekämpfungsstrategien sind nur dann effektiv, wenn sie koordiniert und strukturiert ablaufen. Dabei muss allen Beteiligten ein schneller Zugriff auf notwendige Zahlen, Daten und Fakten zur Verfügung stehen. Nur dann greift ein Rad ins andere. Tierseuchenausbrüche können möglicherweise schneller unter Kontrolle gebracht oder im besten Falle verhindert werden. Erfahrungen aus Tierseuchengeschehen, wie zum Beispiel aus dem ASP-Ausbruch im Emsland im Jahr 2022, finden sofort Eingang in Schulungen, Konzepte und Arbeitsgruppen, die viele Bereiche der Tiergesundheit betreffen. Die Arbeitsgruppensitzungen „Krisenpläne der Wirtschaft zur Afrikanischen Schweinepest“ stellten im Jahr

2023 wichtige Foren dar, in denen Wirtschaft, Behörden, Verbände und Institutionen miteinander diskutiert und Lösungswege erarbeitet haben.

Neben der Gesunderhaltung und dem Schutz der Nutz- und Heimtiere spielen aber auch unsere heimischen Fischbestände eine große Rolle, denn die Fischfauna der niedersächsischen Binnengewässer ist durch massive Veränderungen ihrer Lebensräume in Gefahr. Gründe sind dabei langjährige Eingriffe durch den Menschen, aber auch die zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels. Etwa die Hälfte aller Arten ist gefährdet oder bereits ausgestorben. Dies verdeutlicht die im September 2023 erschienene Rote Liste der Süßwasserfische (Pisces), Rundmäuler (Cyclostomata) und Krebse (Decapoda) Niedersachsens (siehe Seite 41).

Im Bereich des Tierschutzes wurden die Tierversuchskontrollen im LAVES zentralisiert, sodass neben der Schwerpunktaufgabe, Tierversuche im Antragsverfahren zu prüfen und zu genehmigen, nunmehr auch die Vor-Ort-Kontrolle vollzogen wird (siehe Seite 40). Hilfestellungen für Behörden und Ausarbeitungen von Leitlinien gehören unter anderem zum Tagesgeschäft im Bereich der Beratung. Schwerpunkte liegen auf tierart-

übergreifenden Themen wie Tierschutz bei der Schlachtung oder Tiertransporte ebenso wie auf der Qualzucht von Hunden oder dem Fangen von Geflügel im Rahmen der Ausstallung.

Im Bereich der Schädlingsbekämpfung steht die Human- gesundheit mit im Fokus. Ratten und Mäuse können

auf den Menschen übertragbare Krankheiten weiter- geben und somit zur Krankheitsverbreitung beitragen. Die Schädlingsbekämpfung geht daher mit ihren Voll- zugs- und Beratungstätigkeiten über den Schutz gegen Vorratsschädlinge hinaus.

Wesentliche Aufgaben:

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abteilung 3 des LAVES nehmen Beratungs- und Vollzugsaufgaben in den Bereichen Tierseuchenbekämpfung, Tierische Nebenprodukte, Tierschutz und Schädlingsbekämpfung wahr. Dabei werden neben den Nutztieren einschließlich der Fische auch Heim- und Wildtiere mit fachlicher Expertise betrachtet.

Im Einzelnen kümmern sich die drei Fachdezernate um folgende Bereiche:

Tierseuchenbekämpfung und Task-Force Veterinärwesen

- Zulassung und Überwachung von Verarbeitungsbetrieben für tierische Nebenprodukte (VTN), denen die Beseitigungspflicht übertragen worden ist
- Operative Beratung und Berichtspflichten zu gelisteten Tierseuchen, tierischen Nebenprodukten etc.
- Operative Beratung der Behördenmitarbeiter/-innen und Wahrnehmung von Administratoren-Tätigkeiten im Bereich Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere (HI-Tier) und TRACES („Trade Control and Expert System“)
- Erteilung von Einfuhrgenehmigungen für Tiere, tierische Erzeugnisse und tierische Nebenprodukte
- Tierseuchenrechtliche Zulassung von Embryotransfer-/Besamungsstationen, Affenhaltungen und Aquakulturbetriebe
- Erlaubniserteilung zum Arbeiten mit Tierseuchen-erregern
- Beratung, Koordination und direkte fachliche Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden unter anderem bei Fragen zu gelisteten Tierseuchen und zum Tierseuchenkrisenmanagement, zum innergemeinschaftlichen Verbringen, zur Ein-, Aus- und Durchfuhr von Tieren, tierischen Erzeugnissen und tierischen Nebenprodukten
- Erteilung von Hinweisen, Auflagen und Beschränkungen zur Durchführung überregionaler Tierausstellungen, Tierauktionen und ähnlicher Veranstaltungen
- Beratung, Koordination und fachliche Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden bei der Tierseuchen-, Fischseuchen- und Schädlingsbekämpfung

- Entwicklung von Konzepten zur Tierseuchenprävention und -bekämpfung bei Nutz- und Wildtieren
- Durchführung von Informationsveranstaltungen, Schulungen und Übungen für die an der Tierseuchenbekämpfung beteiligten Personen und Gruppen
- Schädlingsdiagnostik
- Kontrolle der niedersächsischen Kur- und Luftkurorte auf Rattenfreiheit

Tierschutzdienst

- Erarbeitung von Tierschutzempfehlungen und Leitlinien für tiergerechte Haltungssysteme
- Beratung insbesondere der Veterinärbehörden in Tierschutzfragen, beispielsweise bei problematischen Tierhaltungen oder neuen Entwicklungen
- Unterstützung von Staatsanwaltschaften und Polizei bei der Begutachtung tierschutzrelevanter Sachverhalte
- Leitung von und Mitarbeit in Arbeits- und Projektgruppen des „Niedersächsischen Tierschutzplanes für nachhaltige Nutztierhaltung“
- Niedersächsische Kontaktstelle für Beanstandungen bei Tiertransporten
- Bearbeitung und Überwachung von Tierversuchsangelegenheiten
- Anerkennung von Sachkundelehrgängen für das Halten von Masthühnern und zur Durchführung der Ferkelbetäubung zum Zweck der Kastration
- Aufgaben des Hufbeschlagwesens
- Aufgaben nach dem Niedersächsischen Hundegesetz
- Umgang mit kontaminierten Wildtieren

Binnenfischerei und Fischereikundlicher Dienst

- Beratung der mit dem Fischereigesetz als Verwaltungsgesetz befassten Behörden
- Beratung von Fischereiausübenden in fischereilichen Fragen, insbesondere der Hege
- Stellungnahmen als Fachbehörde für Fischerei und Fischartenschutz in Verfahren nach Wasserrecht und anderen Rechtsgebieten, Erlass von Verordnungen nach Naturschutzrecht
- Fischereiverwaltung, u. a. Erteilung von Genehmigungen nach Fischereirecht
- Pachtwerteinschätzungen fiskalischer Fischereirechte, Abgabe von Werttaxen für An- und Verkauf von Fischereigewässern durch das Land

- Fischartenschutz/Fischartenkataster
- Förderung der Binnenfischerei und Aquakultur nach Landes- und EU-Richtlinien
- Umsetzung der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie, EG-Wasserrahmenrichtlinie sowie europäischen Verordnungen zu gebietsfremden Arten, soweit sie die Fischfauna betreffen
- Umsetzung der EG-Aalverordnung und Fortschreibung der Aalbewirtschaftungspläne
- Fischereiliche Untersuchungen

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Das niedersächsische Seehundmonitoring

Mit seinen großen runden Augen begeistert der Seehund kleine wie große Besucher des Wattenmeeres. Als im Wattenmeer heimischer Meeressäuger ist der Seehund ein wichtiger Bioindikator für den einzigartigen Lebensraum Wattenmeer. Doch sein Bestand im niedersächsischen Wattenmeer war nicht immer so stabil wie heute. Um Veränderungen feststellen zu können, wird die Seehundpopulation in Niedersachsen bereits seit 1958 systematisch erfasst. Damals erfolgte das Seehundmonitoring noch per Schiff, doch bereits seit

1972 werden die Seehundsandbänke mit dem Flugzeug überflogen.

Fünf Mal im Jahr finden in Absprache mit den Niederlanden, Schleswig-Holstein und Dänemark die Monitoring-Flüge statt. Im Juni, während der Aufzuchtzeit der Jungtiere, werden drei Zählflüge durchgeführt. Im August, während des Haarwechsels der Seehunde, sind es zwei Zählflüge. In diesen Zeiten liegen die Seehunde vermehrt auf den Sandbänken.

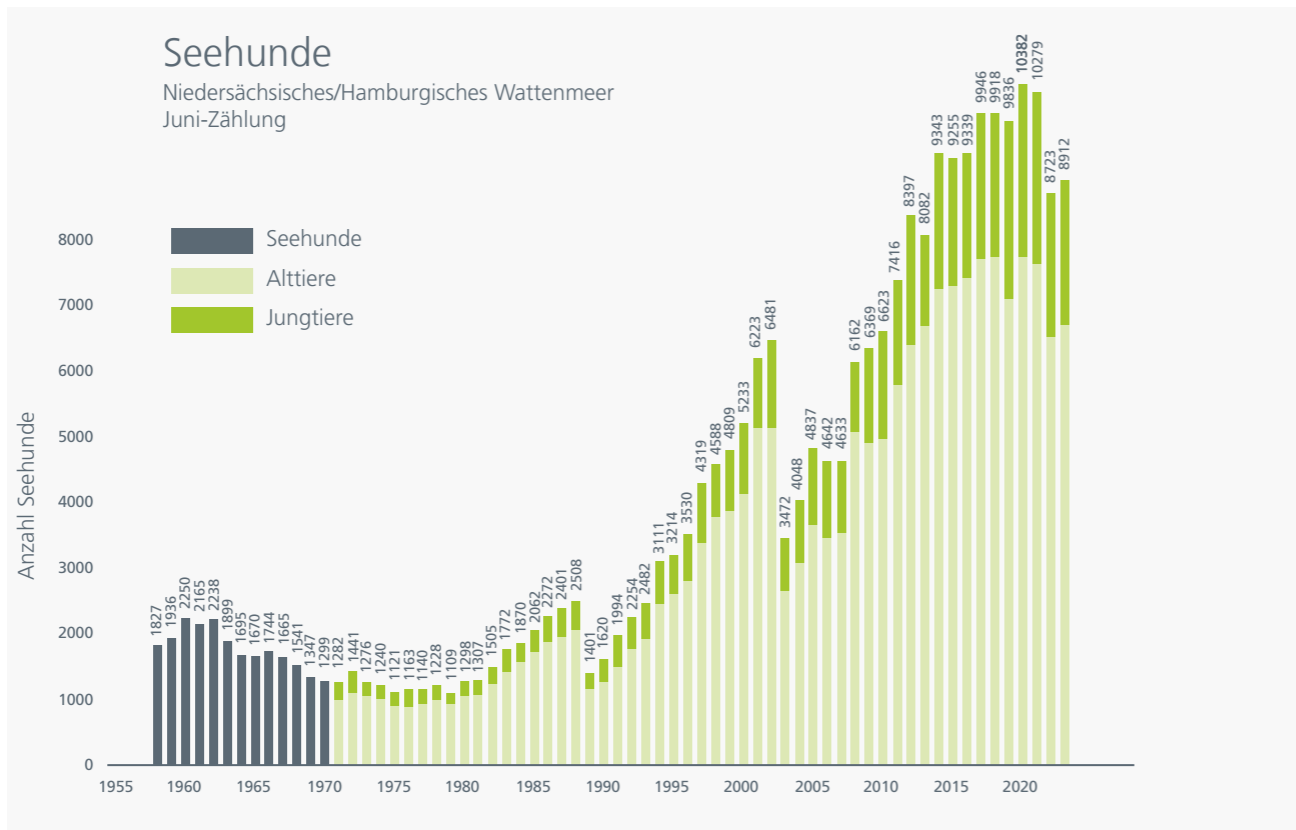


INFO

1979 wurde die niedrigste Anzahl an Seehunden gezählt. Seitdem stieg die Seehundpopulation bis 2012 stetig an und ist auf einem hohen Niveau stabil. Der Anstieg der Seehundpopulation wurde lediglich durch die Seehundstaupe 1988 und 2002 unterbrochen.

Um das Seehundmonitoring stetig zu optimieren, wurde 2023 eine Fortbildung für die Zähler angeboten und technische Neuerungen, wie zum Beispiel verbesserte Kamertechnik, eingeführt. Die Seehundzählflüge erzeugten 2023 eine sehr starke Medien-Resonanz: So wurde ein Film-Beitrag vom

Kinderkanal von ARD und ZDF und ein weiterer vom niedersächsischen Landesjagdverband gesendet. Außerdem hat die Deutsche Presse-Agentur eine große Reportage verfasst, die von vielen Medien aufgegriffen wurde.



Übungen zur Maul- und Klauenseuche (MKS) in Niedersachsen

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruserkrankung bei Klauentieren, stellt aber für den Menschen keine gesundheitliche Gefahr dar.

Da in vielen Ländern in Asien und Afrika das MKS-Virus nachgewiesen wird, besteht für Deutschland ein bedeutendes Risiko einer Einschleppung über infizierte Tiere, deren Produkte oder auch durch kontaminiertes Futter, kontaminierte Personen, Fahrzeuge und Gegenstände. Es liegen Notfallpläne vor, in denen die Maßnahmen festgelegt sind, die bei einem Ausbruch der MKS durchgeführt werden müssen. In regelmäßigen Abschnitten werden dazu landesweite Tierseuchenübungen durch die Task-Force Veterinärwesen des LAVES angeboten.

Aufgrund der Vielzahl an Aufgaben während eines Tierseuchengeschehens werden nur einzelne Aufgabenbereiche an einem Übungstag bearbeitet. In diesem Jahr wurden Aufgaben zur Biosicherheit, zur Probenkoordination, zur Tötung, zum Tierseuchennachrichtensystem und zur Verbringung gestellt. Einige Aufgaben mussten auf einem Klauentier haltenden Betrieb, andere konnten im Veterinäramt abgearbeitet werden. Im Anschluss an die Übung erhalten die teilnehmenden Veterinärbehörden zunächst eine kurze Auswertung ihrer Ergebnisse und später einen allgemeinen Bericht. 2023 fanden zwei weitere MKS-Tierseuchenübungen kommunaler Krisenzentren statt, die von der Task-Force Veterinärwesen begleitet wurden. An beiden Übungen haben regionale Molkereien aktiv teilgenommen.

Biosicherheit im Fokus der Tierhaltung

Eine gute Biosicherheit stellt einen zentralen Baustein der präventiven Tierseuchenbekämpfung dar. Die Sensibilisierung aller beteiligten Personen ist Voraussetzung für den Schutz der Betriebe vor einem Erregereintrag in den Tierbestand.

Bereits im Jahr 2022 war das „Niedersächsische Biosicherheitskonzept für Schweine haltende Betriebe“ durch Vertreter aus Verbänden, Behörden und Institutionen erarbeitet worden. Im vergangenen Jahr wurden neben Anpassungen an geänderte Rechtsvorschriften zudem Erfahrungen aus der praktischen Anwendung mit eingearbeitet.

Analog zum Konzept für Schweine haltende Betriebe wurde im Jahr 2023 mit der Erarbeitung eines Biosicherheitskonzepts für Geflügelbestände begonnen. Für den Rinderbereich ist eine Arbeitsgruppe in die Planung eingestiegen.

Im Sinne der kontinuierlichen Verbesserung werden in Niedersachsen zukünftig tierärztliche Biosicherheitsberatungen gefördert. Erste Schulungen, die Voraussetzung für Beihilfezahlungen sind, haben bereits stattgefunden.

Die Auslauf- und Freilandhaltung von Schweinen wird mit Blick auf die Afrikanische Schweinepest (ASP) besonders kritisch gesehen. Die Ende des Jahres 2023 veröffentlichten „Leitlinien zur Auslauf- und Freilandhaltung von Hausschweinen unter ASP-Bedingungen“ betonen die Bedeutung der Biosicherheit und präzisieren, unter welchen Bedingungen bei einem Ausbruch eine solche Haltung weiterhin möglich ist.



Links zu den genannten Dokumenten sowie weiterführende Informationen sind unter: <https://tierseucheninfo.niedersachsen.de> zu finden.

Digitale Anwendungen in der Tierseuchenbekämpfung

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) hat 2020 Deutschland erreicht und wird seitdem in den betroffenen Gebieten intensiv bekämpft. Digitale Lösungen können die Arbeit der Behörden unterstützen und so zu einer schnellen Bekämpfung der Seuche beitragen. Derzeit wird an zwei digitalen Anwendungen gearbeitet: an

der Wildtier-Koordinaten-Erfassung-App (WilKEA) und an der Wildtier-Management-Anwendung (WilMA).

Die WilKEA-App vereinfacht den Ablauf des ASP-Wildtiermonitorings. In diesem Monitoring werden Blutproben von verendeten oder erlegten Tieren auf ASP untersucht. Über WilKEA können notwendige Daten des beprobten Wildschweins papierlos erfasst und digital mit Veterinäramt und Landeslabor geteilt werden. WilKEA ist bereits seit März 2022 nutzbar. Seit 2023 ist es zudem möglich, Sammelerfassungen zu erstellen und somit die Eingabe von auf Gesellschaftsjagden beprobtem Schwarzwild zu vereinfachen. Derzeit wird die digitale Erfassung der Trichinenprobenahme in WilKEA implementiert.



WilMA ist eine Web-Anwendung für die behördliche Organisation von Fallwildsuchen bei einem ASP-Ausbruch. Im Ausbruchsfall sind Flächen von rund 2.500 km² mehrfach durch Kadaversuchhunde, Menschenketten oder Drohnen abzusuchen. Die notwendige Dokumentation und Planung der Suchen soll hierbei durch WilMA wesentlich vereinfacht werden.



Tierversuche: Zahlen, Daten, Fakten

In Niedersachsen sind 28 Einrichtungen ansässig, die im Rahmen ihrer Tätigkeit die Genehmigung zur Durchführung von Tierversuchen beantragen. Dabei handelt es sich um wissenschaftliche Einrichtungen wie Universitäten oder Forschungsinstitute, die sich in der Regel mit Grundlagenforschung beschäftigen, sowie um auftragsforschende Institutionen.

Im Jahr 2023 wurden vom LAVES insgesamt 190 Tierversuche nach Prüfung und Beratung in der §15-Ethik-Kommission genehmigt. Darüber hinaus wurden 39 Genehmigungen im vereinfachten Genehmigungsverfahren erteilt. Soweit notwendig wurden Genehmigungsbescheide mit Auflagen oder Bedingungen versehen oder Versuche in Teilen abgelehnt. Vier Tierversuchsanträge wurden nach erfolgtem Anhörungsverfahren vollständig abgelehnt. In 19 Fällen wurden Tierversuchsanträge von den Antragstellern zurückgezogen.

Zusätzlich wurden 1.363 Änderungen von bereits genehmigten Tierversuchsvorhaben beantragt bzw. angezeigt und 136 Ausnahmegenehmigungen nach § 16 Abs. 1 Tierschutz-Versuchstierverordnung für die Mitarbeit von Personen erteilt. Darüber hinaus wurden 14 Einfuhren von Versuchstieren aus Drittländern genehmigt und die Bestellung von 9 Tierschutzbeauftragten bestätigt.



Fortbildungsangebote im Tierschutz

Auch im Jahr 2023 wurden wieder zwei Seminare zum Thema „Deeskalation und Selbstschutz“ durchgeführt, um auf die zunehmenden Übergriffe und die Gewaltbereitschaft gegenüber den kommunalen Veterinärbehörden zu reagieren. In zwei Aufbau Seminaren konnte das Erlernte in Szenarietrainings praktisch geübt werden. Aufgrund der sehr großen Nachfrage und des großen Erfolgs sollen die Veranstaltungen im kommenden Jahr weitergeführt werden.



Speziell für Tierärztinnen und Tierärzte, die in der amtlichen Überwachung von Schlachthöfen arbeiten, wurde im Online-Format die Fortbildung „Tierschutzaspekte bei der Bolzenschussbetäubung von Rindern“ angeboten, in der das Thema sowohl aus technischer, tierschutzfachlicher als auch aus verwaltungsrechtlicher Sicht beleuchtet wurde. Mehr als 100 Personen haben an dieser Fortbildung teilgenommen.

Durchführung von Kontrollen in Tierversuchseinrichtungen – eine neue Aufgabe für das LAVES

Tierversuche unterliegen innerhalb der EU strengen Regeln und müssen vor Beginn und Änderung genehmigt werden. Zusätzlich müssen Tierversuchseinrichtungen vor Ort kontrolliert und die Einhaltung der Vorgaben überwacht werden. Mitte 2022 wurde diese Aufgabe auf das LAVES mit zentraler Zuständigkeit übertragen.

Über 200 Tierversuche sowie die Haltung dieser Versuchstiere sind seitdem in ganz Niedersachsen durch das LAVES kontrolliert worden. Welche Einrichtung wie häufig kontrolliert wird, wird einerseits nach einem festen Rhythmus, andererseits risikoorientiert entschieden. Hier spielt es etwa eine Rolle, wie viele Tierversuche eine Einrichtung durchführt, wie gravierend sie sich auswirken oder wie viele und welche Tierarten überhaupt verwendet und gehalten werden. Auch das Ergebnis der Kontrolle spielt bei der weiteren Kontrollfrequenz in der Einrichtung eine Rolle.



Die Beanstandungen richten sich nach Art und Schwere des Verstoßes. Neben der Ahndung einzelner Verstöße liegt der Fokus der Kontrollen auf der zukünftigen und nachhaltigen Verbesserung der Situation in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Einrichtungen. Insofern verfolgen die Kontrollen immer auch einen präventiven und langfristigen Zweck, der 2024 in weiteren Kontrollen umgesetzt und vertieft werden soll.

Rote Liste der Süßwasserfische, Rundmäuler und Krebse Niedersachsens

Die Fischfauna der niedersächsischen Binnengewässer ist durch massive Veränderungen ihrer Lebensräume infolge langjähriger menschlicher Eingriffe und die zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels bedroht. Die Hälfte aller Arten ist daher gefährdet oder bereits in der Vergangenheit ausgestorben. Dies verdeutlicht die Rote Liste der Süßwasserfische (Pisces), Rundmäuler (Cyclostomata) und Krebse (Decapoda) Niedersachsens, die das Dezernat Binnenfischerei in Zusammenarbeit mit dem Niedersächsischen Landesbetrieb für Wasserwirtschaft, Küsten- und Naturschutz im Jahr 2023 herausgegeben hat.

Von den aktuell in Niedersachsen vorkommenden 77 Taxa (72 Arten, davon 3 Arten in Ökotypen differenziert sowie ein Sammeltaxon) wurden 51 in der Roten Liste bewertet. Von diesen gelten drei Fischarten als ausgestorben oder verschollen, weitere 20 Taxa (39,2 %) sind in ihrem Bestand gefährdet (Rote-Liste-Kategorie 1, 2, 3 und G). Zusammen mit zwei als „extrem selten“ eingestuften Arten stehen somit insgesamt 25 Taxa (49 %) auf der Roten Liste. Acht Arten (15,7 %) sind in die Vorwarnliste aufgenommen, nur 18 (35,3 %) sind aktuell ungefährdet.

Neben drei ausgestorbenen Wanderfischarten (Europäischer Atlantischer Stör, Schnäpel und Maifisch) zeigen sich negative Bestandsentwicklungen auch bei anderen Arten: Bei Atlantischem Lachs, Karausche, Stint (Binnenform), Zährte und Edelkrebs sind die Bestände bereits seit vielen Jahrzehnten anhaltend rückläufig, sodass diese Arten als „vom Aussterben bedroht“ gelten. Zudem wird die Äsche aufgrund starker Bestandsabnahmen insbesondere in der jüngeren Vergangenheit nunmehr in die Kategorie „stark gefährdet“ hochgestuft. Weiterhin gibt der Rückgang der in den Ästuaren von Elbe, Weser und Ems lebenden Massenfischarten Anlass zur Besorgnis. Dazu zählen der Kaulbarsch (ak-

tuell in die „Vorwarnliste“ aufgenommen) sowie die wandernden Ökotypen von Stint und Dreistachligem Stichling (beide gelten als „stark gefährdet“).

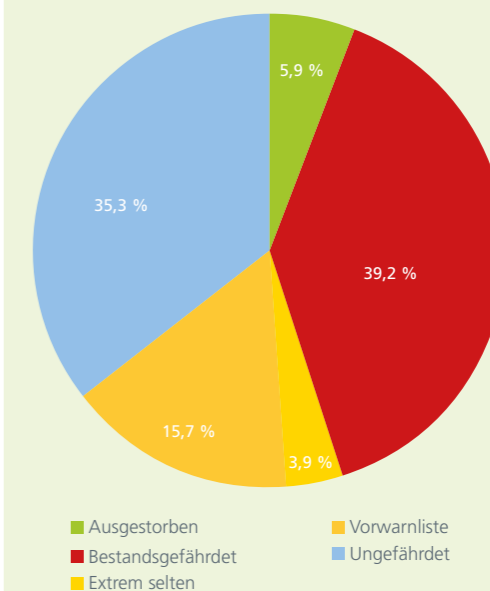
Demgegenüber gibt es auch positive Entwicklungen: Wels und Zander gelten aktuell als ungefährdet, da ihre Bestände zugenommen haben. Zudem stehen Groppe und Steinbeißer aufgrund eines verbesserten Kenntnisstands derzeit nur noch auf der Vorwarnliste.

Um die Fischfauna zu schützen, ist es notwendig, ihre Lebensräume zu sichern und zu entwickeln, insbesondere durch die konsequente Umsetzung der Europäischen Wasserrahmenrichtlinie und der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie. Ein besonderes Augenmerk muss auf die Verbesserung der Ästuare als Lebensräume für Fische gerichtet werden.



Wandernde Ökotypen des Dreistachligen Stichlings sind stark gefährdet.

Bilanzierung der Rote-Liste-Kategorien (n = 51 Taxa)



Förderung der Aquakultur im Rahmen des Europäischen Meeres- und Fischereifonds

Das Dezernat Binnenfischerei des LAVES ist als Bewilligungsstelle für die Prüfung und Abwicklung von Investitionsförderungen in der Aquakultur mit EU- und Landesmitteln zuständig. Während die Aquakultur in den vergangenen Jahrzehnten den weltweit am schnellsten wachsenden Zweig der Ernährungswirtschaft darstellt, ist in der EU und auch in Deutschland seit Jahren eine rückläufige Entwicklung zu beobachten. Um dem entgegenzuwirken, wurden in Niedersachsen im Zeitraum 2016 bis 2023 im Rahmen des Europäischen Meeres- und Fischereifonds Vorhaben gefördert, die neben der Steigerung der Aquakulturproduktion auch Verbesserungen von Energieeffizienz und Umweltauswirkungen umfassten. Für Karpfenteichwirtschaften wurden darüber hinaus Maßnahmen zum Erhalt der landschaftsprägenden Betriebe als sogenannte Umweltleistungen honoriert.



Im Bereich der Aquakulturproduktion wurden Vorhaben zur Steigerung der Produktion von Lachsforellen und Forellenkaviar sowie zur Erzeugung von Speise- und Besatzfischen (vor allem Forelle, Aal, Zander) durchgeführt. Eine geförderte Anlage produziert ganzjährig Zandersatzfische, was für die weitere Mast in Kreislaufanlagen Bedeutung hat, da Zandersatzfische bisher fast nur saisonal aus Freilandteichen verfügbar waren. In einer Kaltwasseranlage zur Forellenproduktion wurden überdachte Produktionskanäle zur Beschattung errichtet, was eine Erwärmung im Sommer signifikant senken konnte. Anlagen der Kalt- und Warmwasserproduktion (Aal, Zander) wurden zudem zur Erhöhung der Energieeffizienz bei der Erzeugung mit Photovoltaik-Anlagen ausgerüstet. Weitere Maßnahmen wurden

im Bereich der Wasseraufbereitung und verbesserten Sauerstoffanreicherung gefördert. Als Novum ist der Bau einer Denitrifikationsanlage für eine Kaltwasserkreislaufanlage (die bisher nur in Warmwasseranlagen Standard ist) zur Produktion von Forellen anzusehen.

Die Erzeugung von Karpfen und Nebenfischen in flachen Warmwasserteichen geht auf das Mittelalter zurück. Die auch heute noch von geringem Technisierungsgrad geprägte extensive Form der Bewirtschaftung führte zur Entwicklung von landschaftsprägenden Gebieten, die in der heutigen Kulturlandschaft naturschutzfachlich hohe Bedeutung erreicht haben und oftmals als Fauna-Flora-Habitat-Gebiete (FFH-Gebiete) ausgewiesen sind. Die wirtschaftlichen Entwicklungsmöglichkeiten für Karpfenteichwirtschaften sind dagegen heute sehr begrenzt. Hauptprobleme sind neben behördlichen Einschränkungen und einem sich verschlechternden Wasserangebot vor allem anwachsende Prädatorenbestände, da die teilweise großen Wasserflächen kaum gegen Wildtiere geschützt werden können. Diese Situation gefährdet die Betriebe und langfristig auch den Erhalt der betroffenen FFH-Gebiete.

Um die niedersächsischen Karpfenteichwirtschaften zu erhalten, sind aufwändige, oft durch Handarbeit geprägte Pflegemaßnahmen erforderlich, wie beispielsweise die Unterhaltung der Wirtschaftswege und Böschungen sowie die grundsätzliche Teichpflege zur Remineralisation der Teichböden. Zur Unterstützung wurden im Rahmen sogenannter Umweltleistungen Einkommensverluste anteilig ausgeglichen, die sich aus dem erhöhten Pflegeaufwand zur Erhaltung der Teichwirtschaften und aus dem Fraßdruck durch geschützte Wildtiere ergeben. Insbesondere die Fraßschäden überstiegen zuletzt die möglichen maximalen Ausgleichszahlungen teilweise bei Weitem, was vor allem auf die positiven Bestandsentwicklungen bei Kormoran und zuletzt auch Fischotter zurückzuführen ist.



SERVICEANGEBOTE

Eigene Fachberichte zum Bestellen oder zum Download

Tierschutz

- Tagungsbände zum Niedersächsischen Tierschutzsymposium
- Tierschutzleitlinie für die Mastrinderhaltung
- Tierschutzleitlinie für die Milchkuhhaltung
- Empfehlungen für die ganzjährige und saisonale Weidehaltung von Schafen
- Empfehlungen für die saisonale und ganzjährige Weidehaltung von Rindern
- Empfehlungen zur Freilandhaltung von Pferden
- Tierschutzrelevante Mindestanforderungen für die intensive Putenmast

Binnenfischerei und Fischseuchenbekämpfung

- Abwanderung von Fischen im Bereich von Wasserkraftanlagen
- Zur Sperrwirkung großer Dükeranlagen auf Fischwanderungen
- Flusskrebse in Niedersachsen
- Leitfaden für Fischereiaufseher
- Grundzüge der fischereilichen Bewirtschaftung von Binnengewässern
- Funktionsüberprüfung der Fischaufstiegsanlagen an der Staustufe Geesthacht
- Süßwasserfische in Niedersachsen
- Kleinfische in Niedersachsen – Hinweise zum Artenschutz
- Aquakultur und Fischseuchenbekämpfung in Niedersachsen

www.laves.niedersachsen.de, **Service, Publikationen**

Merkblätter, Leitfäden und Formulare zum Download

Umfangreiches Informationsmaterial zu den Bereichen Tiergesundheit, Schädlingsbekämpfung, Tierschutz und Binnenfischerei sind im Internet zu finden:

www.laves.niedersachsen.de, **Service, Anträge, Formulare Info- und Merkblätter**

Weiteres Informationsmaterial zum Bereich Tierseuchenbekämpfung und der Beseitigung Tierischer Nebenprodukte findet sich unter www.tierseucheninfo.niedersachsen.de, unter dem jeweils zuständigen Dezernat.

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Niedersächsisches Tierschutzsymposium
- Niedersächsisches Tiergesundheitssymposium
- Workshop „Epidemiologische Ausbruchsuntersuchungen“
- TSN-Schulungen für Anfänger und Fortgeschrittene
- Schulungen in der Anwendung der HI-Tier-Datenbank
- TRACES-Schulungen für Anfänger und Fortgeschrittene
- Fortbildung „Qualifizierter Dienst“ – Fischseuchenverordnung
- Lehrgang „Elektrofischerei“
- Online-Fortbildung „Tierschutzaspekte bei der Bolzenschussbetäubung von Rindern“
- Basis- und Aufbau-seminar „Deeskalation und Eigenschutz für kommunale Veterinärbehörden“

www.laves.niedersachsen.de, **Aktuelles, Veranstaltungen**

Autoren/-innen Abteilung 3

- Dr. Birte Boyens
- Dr. Julia von Dassel-Scharf
- Dr. Markus Diekmann
- Stefan Haring
- Astrid Janssen
- Dr. Christa Jeske
- Dr. Martina Mahnen
- Dr. Christiane Opitz
- Udo Sanders
- Ole Stejskal
- Dr. Laura Zani



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

73,84 Vollzeitstellen*

7.928 Andere Aufgaben**

4.109 Kontrollen

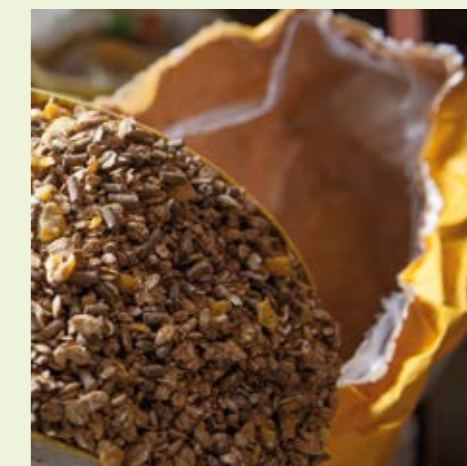
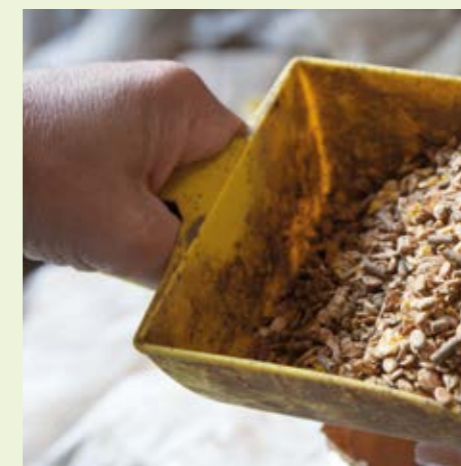
*inkl. Drittmittelstellen

**u. a. hoheitliche Aufgaben, Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

ABTEILUNG 4

FUTTERMITTELSICHERHEIT, ÖKOLOGISCHER LANDBAU, MARKTÜBERWACHUNG

Das Dezernat Futtermittelüberwachung befasst sich mit allen Stufen der Herstellung und Verwendung von Futtermitteln – von der landwirtschaftlichen Produktion bis zur Abgabe von Futtermitteln für Nutztiere und Heimtiere. Die Mischfuttermittelproduktion Deutschlands findet zu mehr als 40 % im Agrarland Niedersachsen statt. Die Überwachung erfolgt risikoorientiert und nimmt dabei auch aktuelle Anlässe in den Fokus.



■ Von der Zulassung bis zum Vollzug

Ziel ist es, die Vorgaben des Nationalen Kontrollplans Futtermittel des Bundes und der Länder in Niedersachsen umzusetzen und damit ein hohes Maß an Sicherheit der Futtermittel zu gewährleisten. Die Export-Aktivitäten niedersächsischer Futtermittelunternehmen in Drittstaaten, das heißt Länder außerhalb der Europäischen Union (EU), nehmen weiter zu. Durch den Brexit sind von EU-Regelungen zum Warenverkehr mit Nicht-EU-Staaten auch Importe aus und Exporte in das Vereinigte Königreich betroffen. Damit wachsen die Anforderungen für zum Export bestimmten Futtermitteln sowie an den Import, denen sich die Futtermittelüberwachung zu stellen hat.

Die Kontrolle der Öko-Unternehmen erfolgt in Deutschland grundsätzlich durch staatlich zugelassene private Öko-Kontrollstellen; in Niedersachsen ist dies auf nicht-hoheitliche Tätigkeiten beschränkt. Das Dezernat „Ökologischer Landbau“ nimmt die Überwachung der hier tätigen Öko-Kontrollstellen sowie alle hoheitlichen Aufgaben gegenüber den Unternehmen wahr, die mit dem Hinweis auf ökologische Erzeugung Produkte in Verkehr bringen. Mit der Einführung einer neuen EU-Verordnung und nachfolgender EU-Rechtssetzungen für den ökologischen Landbau seit dem 1.1.2022

verbinden sich zusätzliche vielfältige Anforderungen, die unter anderem den Import von Bio-Waren betreffen.

Überwachungstätigkeiten des Dezernats Marktüberwachung beziehen sich auf EU-Vermarktungsnormen für Rind-, Schaf- und Schweinefleisch, Eier, Bruteier und Geflügelfleisch, Obst und Gemüse sowie Wein und im Bereich Textilkennzeichnung.

Die Kontrollen finden schwerpunktmäßig in Erzeugerbetrieben, Eierpackstellen und Schlacht- und Zerlege-Betrieben sowie im Großhandel und in den Verteilzentren des Einzelhandels, den sogenannten Flaschenhälsen der Vermarktung, statt. Dabei werden sowohl die Einhaltung der EU-einheitlichen Qualitätsnormen, Güteeigenschaften und Handelsklassen als auch die damit verbundenen Zulassungs- und Registrierungsbedingungen geprüft. Im Bereich des Weinbaus in Niedersachsen werden die Weinbauflächen kontrolliert, die Meldungen der Weinbauern in der Weinbaukartei erfasst und die Abgaben für den Weinfonds eingezogen. Die Kontrolle der ordnungsgemäßen Kennzeichnung von Textilien auf allen Handelsstufen ist ebenfalls Aufgabe der Marktüberwachung.

Auf der Basis eines Staatsvertrags nimmt das LAVES die Aufgaben der Futtermittel- und der Marktüberwachung auch im Bundesland Bremen wahr. Das LAVES ist dabei in Niedersachsen und Bremen grundsätzlich auf allen Handelsstufen zuständige Behörde der Futtermittel- und Marktüberwachung. Für die Überwachung der EU-Ver-

marktungsnormen auf der Einzelhandelsstufe sind in Niedersachsen unverändert die Landkreise und kreisfreien Städte zuständig. Seit dem 1.1.2022 ist auch der Staatsvertrag mit dem Land Bremen zur Übertragung der Aufgaben als zuständige Behörde für den Ökologischen Landbau auf das LAVES in Kraft getreten.

Wesentliche Aufgaben: Zulassungen, Registrierungen und Vollzug

In der Abteilung 4 stellen Vollzugsaufgaben einen überwiegenden Anteil der Tätigkeit dar. Zulassungen und Registrierungen von Betrieben stehen dabei umfangreiche Kontrollen gegenüber, mit denen die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften überwacht wird. Verstöße können Verwaltungs- wie Ordnungswidrigkeitsverfahren zur Folge haben, auch Abgaben an die Staatsanwaltschaft wegen strafrechtlich relevanter Sachverhalte können Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen sein.

Ziel der Kontrollen ist es auch, bei den Wirtschaftsbeteiligten einen hohen Standard für die Einhaltung geltenden Rechts zu verankern. Daher spielt auch die Informationsvermittlung eine große Rolle. Niedersächsische Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft stehen wegen des großen Anteils von Produkten, die in andere Bundesländer, in andere Mitgliedstaaten der EU und in Drittstaaten geliefert werden, auch dort im Fokus amtlicher Überwachung. Eine effektive Umsetzung der Rechtsvorschriften ist damit letztlich ein Baustein wirtschaftlichen Erfolgs.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

Futtermittelüberwachung

- Amtliche Futtermittelüberwachung für Niedersachsen und Bremen gemäß den Vorschriften des Futtermittelrechts und der Kontrollverordnung (EU) 2017/625
- Betriebskontrollen inklusive Dokumentenkontrolle der Futtermittelunternehmen
- Kontrolle der Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften
- Probenahmen und Bewertung der entsprechenden Analyseergebnisse
- Importkontrollen von Drittlandeinfuhren über niedersächsische Einlassstellen
- Zulassung und Registrierung von Futtermittelunternehmen
- Begleitung von Listungsverfahren für den Export
- Erstellung von Ausnahmegenehmigungen und Exportbescheinigungen
- „Konditionalitäten“-Kontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben
- Umsetzung des EU-Schnellwarnsystems für Futtermittel
- Betreuung Futtermittelunternehmen im Datenbanksystem TRACES NT für Futtermittel pflanzlichen Ursprungs

Ökologischer Landbau

- Überwachung der Tätigkeit privater Kontrollstellen hinsichtlich der Wirksamkeit, Neutralität und Unabhängigkeit der Kontrollen im ökologischen Landbau; Durchführen von Kontrollbegleitungen und Auslaufbesichtigungen
- Annahme, fachliche Beurteilung und Entscheidung von Fällen des Verdachts auf Verstöße oder Unregelmäßigkeiten, die durch die Kontrollstellen festgestellt und gemeldet worden sind
- Annahme, fachliche Beurteilung und Entscheidung von Fällen des Verdachts auf Verstöße oder Unregelmäßigkeiten, die von anderen als Kontrollstellen gemeldet worden sind
- Bearbeitung von Fällen der Überwachung der Meldepflicht kontrollpflichtiger Tätigkeiten, Kontrollen der ordnungsgemäßen Kennzeichnung mit den Begriffen „Bio“ und „Öko“ sowie des Vermerks über die im Kontrollverfahren festgestellte Konformität
- Verfügen von Maßnahmen zur Aberkennung von Partien, Verbot der Vermarktung mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau

- Entgegennahme der An-, Um-, Abmeldungen der Unternehmen zum Kontrollverfahren
- Genehmigungen von Ausnahmen von den Produktionsvorschriften nach EG-Öko-Verordnung im Bereich der Tierhaltung und des Pflanzenbaus
- Importkontrollen von Drittlandeinfuhren über niedersächsische Einlassstellen (Validierung von Importunternehmen in TRACES NT, Annahme, Prüfung von Importdokumenten, Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen, Freigabe der Kontrollbescheinigungen)

- Markt- und hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen
- Genehmigung der Doppelnutzung von Legehennenausläufen
- Zulassung besonderer Haltungsformen für Geflügelhalter und -schlachtbetriebe
- Preisfeststellung für Rindfleisch, Schafffleisch und Schweinehälften nach dem Fleischgesetz
- Ausbildung und Zulassung von Klassifizierern für die Einstufung von Schlachtkörpern in Handelsklassen sowie für deren Gewichtsfeststellung

Marktüberwachung

- Überwachung der Vermarktungsnormen aus der Gemeinsamen Marktordnung (GMO) der EU sowie nationaler Verordnungen in den Fachbereichen Eier, Bruteier, Geflügelfleisch, Obst und Gemüse
- Überwachung der marktordnungsrechtlichen Regelungen zu Wein, Schweine-, Rind- und Schafffleisch
- Exportkontrolle für frisches Obst und Gemüse (Ausstellen von Konformitätsbescheinigungen)
- Überwachung des Weinbaus
- Kontrollen zur Einhaltung der Vorschriften zur Textilkennzeichnung
- Registrierung von Legehennenbetrieben sowie Bruteierbetrieben



Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Export quo vadis? Soll und Ist der Futtermittelüberwachung im Export

Die Futtermittelüberwachung erstellt amtliche Bescheinigungen für den Export von Futtermitteln in Drittstaaten. Begann es vor fast 20 Jahren mit 50 Bescheinigungen pro Jahr, haben wir mittlerweile eine Zahl von 2.500 Bescheinigungen je Jahr erreicht, die für etwa 80 Unternehmen mit ganz unterschiedlichen Sortimenten und Produkten aus Niedersachsen und Bremen erstellt werden. Bedingt durch die ebenfalls hohe Zahl an Zielländern hat sich dabei ein hoher Individualisierungsgrad der erstellten Bescheinigungen entwickelt. Die Vielzahl der Anträge, aber insbesondere auch die jüngsten Erfahrungen in Zusammenhang mit Auditierungen durch Drittstaaten, machen es notwendig, den Bereich der Bescheinigungen neu zu strukturieren, um die perso-

nelle Entwicklung im Dezernat den aktuellen Erfordernissen anzupassen.



Neben der Optimierung der bestehenden Strukturen und Abläufe hat das Dezernat Futtermittel Konzepte entworfen, die dieser Entwicklung und den steigenden Ansprüchen an die Erstellung der Bescheinigungen Rechnung tragen sollen. Die Entscheidungen dazu wer-

den voraussichtlich in den nächsten Monaten getroffen. Gleichzeitig begann zum Jahresende 2023 die Etablierung neuer Antragsverfahren in engem Austausch mit den betroffenen Firmen. Diese Implementierung findet ihre Fortsetzung im Jahr 2024.



Futtermittelüberwachung in der Primärerzeugung – von Cross Compliance zu Konditionalitäten

Mit der Förderperiode 2023 im Bereich der Direktzahlungen an die Landwirte haben sich für alle Beteiligten wesentliche Änderungen ergeben. Besonders markant war der Namenswechsel – der allen Akteuren geläufige Begriff „Cross Compliance“, also die Verknüpfung von Subventionen mit der Einhaltung (Compliance) von Anforderungen über verschiedene Rechtsbereiche (Cross) – musste weichen und wurde durch den Begriff der „Konditionalitäten“ ersetzt. Eine weitere für die Futtermittel relevante Neuerung ist der Wegfall der Kontrolle auf die Einhaltung von Anforderungen nach dem Verfütterungsverbot für tierische Proteine aus der VO 999/2001. Somit wurde das Spektrum der Sanktionsmöglichkeiten aus dem Konditionalitätenrecht heraus geringer, gleichzeitig aber haben sich die bestehenden Sanktionen hinsichtlich ihrer Höhe verschärft.

Mit diesen Veränderungen und in Anbetracht der Tatsache, dass manche Fördermaßnahmen über mehrere Jahre laufen und zu den „alten“ Bedingungen von Cross Compliance abgeschlossen wurden, ergab sich 2023 eine erhebliche Vermischung von Kontrollen nach altem und neuem Recht. Gleichzeitig jedoch waren die technischen Voraussetzungen zur Aufbereitung der

Kontrollergebnisse erst im Spätsommer des Jahres gegeben, was zu erheblicher Arbeitsverdichtung am Jahresende führte.

Von Cross Compliance zu Konditionalitäten

- Anteil der zu kontrollierenden Betriebe: 1 % der Antragsteller
- Anzahl Kontrollen in diesem Rechtsbereich bei Landwirten im Jahr 2023
 - Niedersachsen, anlassbezogen: 20
 - Bremen, anlassbezogen: 0
 - Niedersachsen, systematisch: 480
 - Bremen, systematisch: 12
- Beanstandungen: 39
- Abgaben an andere Fachbehörden: 50

Futtermittellieferungen aus der Ukraine

Die Entwicklungen in der Ukraine seit Februar 2022 stellen in erster Linie für die Menschen in den betroffenen Gebieten eine Herausforderung dar, betreffen aber auch die Handelsbeziehungen mit Europa.

Im Bereich des ökologischen Landbaus wurde ein erheblicher Anteil des Proteinbedarfs für Futtermittel zum Beispiel über Bio-Sonnenblumenkerne aus der Ukraine gedeckt. Hier musste umgedacht werden und mit der

Alternative, auf verarbeitetes tierisches Protein in Form von Öko-Fischmehl umzusteigen, eine Lösung gefunden.

Gleichzeitig sah man aber seitens der EU gerade in der Abnahme von Getreide ein Instrument zur Unterstützung, entsprechend wurden Handelserleichterungen geschaffen. Dies jedoch betraf die westlichen Nachbarn der Ukraine, die ihre Märkte durch die großen Importmengen bedroht sahen. Die Einfuhr wurde daher über eine Binnenverzollung geregelt. Die Güter wurden erst in den Binnenstaaten, insbesondere in Deutschland, in die EU eingeführt. Dabei kam die Frage nach der Futtermittelsicherheit auf. Daher wurde ein gesondertes Kontrollprogramm für den Bereich Futtermittel aufgelegt, für das allerdings erst noch Meldewege für diese Futtermittel pflanzlichen Ursprunges mit dem Zoll etabliert werden mussten, die bisher nicht existierten. Es ergaben sich keine Häufungen an Beanstandungen, das Kontrollprogramm wurde wieder in die Routine überführt.

Kontrollprogramm Futtermittel aus der Ukraine

- Überwachungszeitraum 01.06.2023–31.08.2023
- Haupttransportmittel:
 - Bahn (96 %), Schiff (3 %), LKW (1 %)
- Bei Kontrollen vorgefundene Mengen an Futtermitteln: ca. 170.000 t
- Zur Probenahme herangezogen: Ca 134.000 t
- Anzahl Proben: 89
- Anzahl Analysenaufträge: 2.915



Zugelassene und vom Markt genommene Aromastoffe

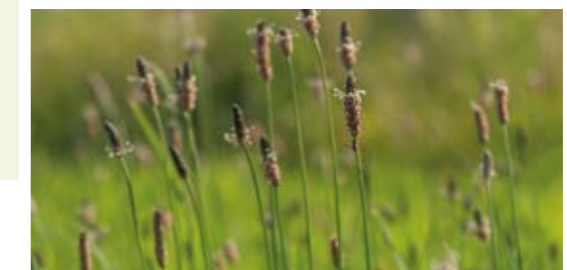
Im Rahmen der Futtermittelkontrolle fielen Verstöße beim Einsatz von nicht als Futtermittelzusatzstoffe zugelassenen Aromastoffen auf. Im Folgenden wird die Rechtslage am Beispiel von Spitzwegerich dargestellt.

Die VO (EG) 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung regelt, dass nur Alt-Futtermittelzusatzstoffe in ein Gemeinschaftsregister aufgenommen werden, für welche bis zum 07.11.2005 eine Notifizierung beantragt wurde. Diese Stoffe dürfen vorerst weiterverwendet werden.

In dieses Register wurde der Aromastoff „*Plantago lanceolata* L.: Spitzwegerich, Extrakt CoE 352/Spitzwegerich, Öl“ aufgenommen.

Da die Futtermittelbranche nach der Notifizierung keine Zulassung betrieb, wurde durch die VO (EG) 230/2013 vom 14. März 2013 dieser Zusatzstoff vom Markt genommen, durfte aber übergangsweise bis 10. April 2015 verkauft und verwendet werden. Der Status des von einer Marktrücknahme betroffenen Zusatzstoffes ist der eines nicht zulässigen Futtermittelzusatzstoffes. Ein Zusetzen dieses Stoffes in Futtermittel ist rechtswidrig.

Die Verwendung von Spitzwegerich als ganze Pflanze oder von vollständigen Pflanzenteilen als Einzelfuttermittel ist dagegen zulässig. Dabei ist zu beachten, dass der Einsatzzweck die Tierernährung mit wesentlichen ernährungsphysiologischen Inhaltsstoffen darstellt.



Salinomycin-Natrium in Putenfutter

Aufgrund eines technischen Defekts einer Produktionsanlage wurde ein Putenfutter mit einem Gehalt des Kokzidiostatikums Salinomycin-Natrium ausgeliefert, der die erlaubte Verschleppung dieses Zusatzstoffes in ein Futter ohne Kokzidiostatika für Puten stark überschritten hat.

Für Puten ist Salinomycin-Natrium ab einer bestimmten Dosis letal. Beim Auftreten erster Verluste im belieferten Bestand vermutete das Veterinäramt die Ursache in einer Tierseuche. Die Untersuchung der Rückstellmuster der angelieferten Futterpartien erbrachte den richtigen Hinweis: verschlepptes Salinomycin-Natrium war in seiner Konzentration die Ursache für das Sterben der Puten.

INFO

Die Stoffgruppe der Futtermittelzusatzstoffe umfasst diverse Stoffe, Mikroorganismen und Zubereitungen, die bewusst Futtermitteln zugesetzt werden, um eine oder mehrere spezifische Funktionen zu erfüllen. Dabei soll beispielsweise die Beschaffenheit der Futtermittel positiv beeinflusst werden. Der reine physiologische Ernährungszweck spielt hingegen keine Rolle, dies wird auch durch die geringen Einsatzmengen deutlich. Jeder Futtermittelzusatzstoff benötigt für die angedachte Tierart in Kombination mit dem angestrebten Verwendungszweck eine Zulassung. Unter Aromastoffen werden Stoffe zusammengefasst, die den Geruch oder die Schmackhaftigkeit von Futtermitteln verbessern.

INFO

- **Tinktur:** Ein nach Zerkleinern und Einweichen oder durch Sickerlaugung aus pflanzlichen oder tierischen Grundstoffen hergestellter Extrakt.
- **Extrakte:** Zubereitungen von flüssiger, halbfester oder fester Beschaffenheit, die aus pflanzlichen oder tierischen Materialien gewonnen wurden, um einen Wirkstoff aus den Pflanzen und Tieren zu separieren.
- **Öle:** Sammelbezeichnung für Flüssigkeiten, die sich nicht mit Wasser mischen lassen.
- Das Gemeinschaftsregister für Zusatzstoffe hat die Funktion, alle Zusatzstoffe einzeln aufzulisten.

INFO

Was sind

Kokzidiostatika?

Kokzidiostatika sind antibiotisch wirksame Substanzen, die den Ausbruch einer Kokzidiose verhindern. Es handelt sich bei der Kokzidiose um eine parasitäre Erkrankung des Verdauungssystems. Der Einsatz von elf kokzidiostatisch wirkenden Zusatzstoffen beziehungsweise Kombinationen davon sind in der EU zugelassen. Hierbei sind neben Mindest- und Maximalgehalte im Futter unter anderem folgende Parameter festgelegt: Die Tierart sowie das Alter der Tiere, bei dem und bis wie viele Tage vor der Schlachtung der Wirkstoff eingesetzt werden darf. Alle Wirkstoffe bauen sich bei ordnungsgemäßer Anwendung bis zum Schlachttier im Tier ab. Da im Mischfutterwerk die eingesetzten Wirkstoffe aus einem Futter mit Kokzidiostatika nicht in ein nachfolgendes Futter ohne Kokzidiostatika verschleppt werden dürfen, sind geeignete organisatorische Maßnahmen notwendig, um dies sicher zu verhindern.

Die Recherche beim Futtermittelhersteller durch die Futtermittelkontrolle ergab, dass ein technischer Defekt bei einer Zuleitung zu der ungewollten Verschleppung des Zusatzstoffs führte. In dieser Zuleitung war ein Rückstand aus einer vorherigen Herstellung von Futter mit Kokzidiostatika liegen geblieben. Diese kurze Zuleitung zwischen Waage und Mischer war so konzipiert, dass sie sich leerschütteln sollte, was in dem geschilderten Fall jedoch nicht funktionierte.

Inzwischen wurden die angepassten organisatorischen Maßnahmen im Betrieb noch einmal von der Futtermittelüberwachung kontrolliert und verbessert, sodass ein derartiger Vorfall sich nicht wiederholen kann.



Für Puten ist das Kokzidiostatikum Salinomycin-Natrium ab einer geringen Dosis bereits letal.

Eine neue Verordnung zur Bio-Außer-Haus-Verpflegung (Bio-AHV)

Seit Anfang Oktober 2023 ist eine neue Verordnung in Kraft getreten, die im Speziellen die Bio-Außer-Haus-Verpflegung auf nationaler Ebene regelt. Ziel ist es zum einen, die Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung zu vereinfachen, und zum anderen, den eingesetzten Bio-Anteil für Gäste besser sichtbar zu machen und den Verbraucherschutz zu stärken.

Restaurants, Kantinen und Mensen können Bio-Zutaten verwenden und dies gegenüber ihren Gästen kommunizieren, zum Beispiel über eine Zutatenliste. Zusätzlich haben Unternehmen durch die neue Verordnung die Möglichkeit, den eingesetzten Bio-Anteil auszuzeichnen zu lassen. Dafür gibt es drei neue Kennzeichen in Form von Bronze (Bio-Anteil 20–49 %), Silber (Bio-Anteil 50–89 %) und Gold (Bio-Anteil 90–100 %).

Das Unternehmen berechnet dafür den Bio-Anteil basierend auf dem geldwerten Anteil des Gesamtwareneinkaufs.

Möchte ein Unternehmen mit Außer-Haus-Verpflegung mit Bio und/oder dem eingesetzten Bio-Anteil werben, sucht es sich eine dafür staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, die sowohl die Kontrolle als auch die Zertifizierung übernimmt. Vor der erstmaligen Verwendung der Bezeichnung mit Bezug auf ökologische Produktion besteht eine Meldepflicht bei der zuständigen Behörde. In Niedersachsen und Bremen gehen diese Meldungen über die Kontrollstellen an das Dezernat „Ökologischer Landbau“ des LAVES.

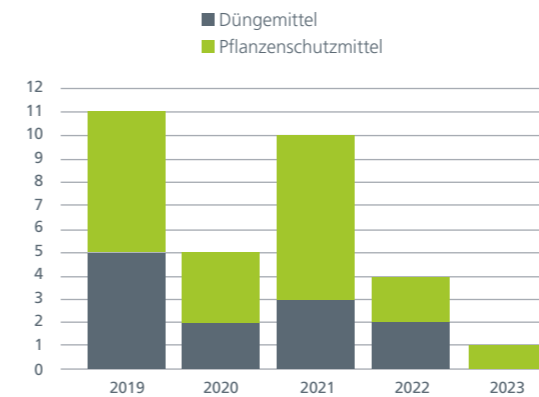


Abdriftschäden im Ökolandbau

Abdrift ist die unbeabsichtigte Verfrachtung von Pflanzenschutz- oder Düngemitteln auf eine Nichtzielfläche. Sind Flächen betroffen, die nach der EU-Öko-Verordnung (VO (EU) 2018/848) den Produktionsvorschriften des Ökologischen Landbaus unterliegen, kann dies den Ökstatus der Flächen gefährden. Betroffene Flächen müssen gegebenenfalls eine erneute Umstellung durchlaufen, mit möglichen wirtschaftlichen Auswirkungen auf das Unternehmen.

Im Falle eines Verdachts liegt es in der Verantwortung des Unternehmens, diesen Fall zu überprüfen. Dazu sind Nachforschungen anzustellen zur zeitlichen Angabe und Art der Abdrift (welches Pflanzenschutz- oder Düngemittel) sowie zur Größe und Bezeichnung der betroffenen Fläche und Kultur. Ist der Verdacht der Verfrachtung von nicht zugelassenen Stoffgruppen (nach Öko-Recht) begründet, ist die Integrität des Öko-Erzeugnisses gefährdet. Das Unternehmen beziehungsweise die Öko-Kontrollstelle hat die zuständige Behörde, in Niedersachsen und Bremen das LAVES, darüber zu informieren.

Anzahl und Art der gemeldeten Abdriftschäden



Die Abbildung zeigt die dem Dezernat „Ökologischer Landbau“ gemeldeten Fälle von 2019 bis 2023. Die insgesamt 31 Meldungen beinhalten sowohl entstandene Schäden durch Abdrift als auch die Ausbringung unzulässiger Stoffgruppen von Pflanzenschutz beziehungsweise Düngemitteln. Dabei wurde ein Schaden häufiger durch Pflanzenschutz- als durch Düngemittel verursacht.

Änderung der Rechtsvorschriften für Vermarktungsnormen für Eier

Seit dem 28.11.2023 sind im Bereich der Marktüberwachung von Eiern neue Rechtsvorschriften in Kraft. Die bisherige Verordnung (EG) Nr. 589/2008 wurde zu diesem Zeitpunkt aufgehoben und durch zwei neue Verordnungen ersetzt. Dies ist zum einen die delegierte Verordnung (EU) Nr. 2023/2465 mit ergänzenden Vorschriften zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier. Zum anderen die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2023/2466 mit Durchführungsbestimmungen dazu. Neben der inhaltlichen Trennung in zwei Rechtsgrundlagen sind auch Anpassungen an rechtlichen Regelungen vorgenommen worden (Aufhebung des Doppelnutzungsverbots, Kennzeichnungspflicht für Umpackstellen, neue Haltungsartbezeichnung).



Von besonderer Bedeutung ist die zeitgleich verabschiedete delegierte Verordnung (EU) Nr. 2023/2464 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die erst zum 8.11.2024 in Kraft treten wird.

Ab diesem Zeitpunkt sind Eier EU-weit verpflichtend im Erzeugerbetrieb mit dem Erzeugercode zu kennzeichnen. Allerdings sind nationale Ausnahmeregelungen

möglich. Die Änderung der europarechtlichen Verordnungen erfordert Anpassungen des nationalen Rechts bei der Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier sowie für Niedersachsen bei der Gebührenordnung für die Verwaltung im Bereich des Verbraucherschutzes und des Veterinärwesens.

Photovoltaik-Anlagen in Legehennenausläufen – Energiewende im Einklang mit Tierhaltung?

Mit dem Inkrafttreten der Verordnung 2023/2465 wurde das bisher für die konventionelle Freilandhaltung geltende Doppelnutzungsverbot durch eine Gestattung der Doppelnutzung ersetzt. In einigen Fällen sieht die Verordnung einen Genehmigungsvorbehalt vor.

Bisher war die Auslauffläche ausschließlich zur Nutzung durch die Legehennen vorgesehen und eine Doppelnutzung grundsätzlich verboten. Gesetzlich waren Wald, Obstgarten und Weidehaltung als Möglichkeiten der Doppelnutzung möglich, wobei die Weidehaltung unter einem Genehmigungsvorbehalt der zuständigen Behörde stand.

Nunmehr sind Obstplantagen, bewaldete Flächen oder Weiden als Doppelnutzung gesetzlich grundsätzlich gestattet. Andere Zwecke der Doppelnutzung können auf Antrag durch die zuständige Behörde genehmigt werden, wenn sie nicht im Widerspruch zu den Tierschutzbedingungen der Richtlinie 1999/74/EG stehen und die Bewegungsfreiheit der Hennen nicht einschränken. Insbesondere ist die Doppelnutzung durch Installation von Solarmodulen nunmehr möglich. Entsprechende Anträge können schriftlich und formlos an das LAVES, Dezernat „Marktüberwachung“, gestellt werden.

INFO

Delegierte Verordnung (EU) 2023/2464

der Kommission vom 17.8.2023 zur Änderung der Verordnung (EU) 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnorm für Eier. Die Verordnung gilt erst ab 08.11.2024.

Delegierte Verordnung (EU) 2023/2465

der Kommission vom 17.8.2023 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission.

Durchführungsverordnung (EU) 2023/2466

der Kommission vom 17.8.2023 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier.

INFO

Anträge zur Doppelnutzung der Auslauffläche für die Nutzung mit Solarmodulen sollten in jedem Fall aussagekräftige Lagepläne mit den Haltungseinrichtungen und den gesamten Auslaufflächen enthalten. Beizufügen sind Querschnittzeichnungen hinsichtlich Höhe und Größe der geplanten Solarmodulen sowie weitere Ausführungen. Damit ist nachzuweisen, dass die Installation nicht im Widerspruch zu den Tierschutzbedingungen steht und die Bewegungsfreiheit der Legehennen gewährleistet ist.

Die weiteren Anforderungen an die konventionelle Freilandhaltung aus Anhang II Nr. 1 der Verordnung (EU) Nr. 2023/2465 hinsichtlich Besatzdichte, Radius, Bewuchs und Unterstände sind weiterhin zwingend einzuhalten.

Entwicklung im Weinanbau in Niedersachsen

Rebpflanzen zur Weinerzeugung dürfen in Deutschland – bis auf wenige Ausnahmen – nur nach vorheriger Genehmigung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angepflanzt werden. Seit 2016 werden auch Flächen zur Neuanpflanzung von Wein in Niedersachsen bewilligt. Die Marktüberwachung des LAVES überwacht den Anbau und die Höchstertragsregelung, zieht Abgaben für den Weinfonds ein, verarbeitet die Weinmeldungen zur Bepflanzung der Rebflächen, Traubenernte- und Weinerzeugung sowie zum Wein- und Traubenmostbestand und führt dazu eine Weinbaukartei über die genehmigten Rebflächen und Anbausorten.

Bis einschließlich 2023 wurden 41 Erzeuger/-innen die Pflanzrechte für eine Fläche von 41 Hektar (ha) in 22 Kreisen in Niedersachsen zugesprochen. Auf fast 31 ha dieser Flächen wurden bereits Reben angepflanzt.

Im Ertrag steht eine bestockte Rebfläche von 22,5 ha – 18 ha mit weißen Rebsorten (davon entfallen 43 % auf den Solaris und 57 % auf sonstige weiße Rebsorten) und 4,5 ha mit roten Rebsorten (davon entfallen 38 % auf Regent, 14 % auf Cabernet Cortis und 48 % auf sonstige rote Rebsorten).

Eine Fläche gilt ab dem zweiten Weinwirtschaftsjahr (1.8. bis 31.7.) nach der Pflanzung der Reben als im Ertrag stehend.

Laut aktueller Erhebungen zur Ernte 2023 wurden ca. 80.300 Liter als Ertrag eingebracht – 67.700 Liter aus weißen Rebsorten und 12.600 Liter aus roten Rebsorten.

Peer Review der OECD im Bereich Obst und Gemüse

Vom 19.6. bis zum 23.6.2023 wurde die amtliche deutsche Qualitätskontrolle für frisches Obst und Gemüse im Rahmen eines Peer Reviews der OECD (Begutachtung durch Fachkollegen) evaluiert. Das dreiköpfige Peer-Review-Team der OECD setzte sich zusammen aus je einer Fachkollegin aus Italien und Kenia sowie

einem Vertreter des OECD Fruit and Vegetables Scheme (Paris). Mit dem Ziel, die deutsche Qualitätskontrolle zu untersuchen und Vorschläge zur Optimierung zu entwickeln, wurde zunächst die Einfuhrkontrolle der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) am Frankfurter Flughafen und im Hamburger Hafen begutachtet.

Den zweiten Schwerpunkt bildete die Qualitätskontrolle im Binnenmarkt durch die Bundesländer am Beispiel Niedersachsens. Hierzu begleiteten das OECD-Team und zwei Vertreter der BLE eine amtliche Großhandelskontrolle in einem Verteilzentrum in Sottrum (REWE) sowie die Exportkontrolle bei einer großen Erzeugerorganisation in Apensen (Elbe-Obst). Außerdem wurde das Team der OECD in einem Vortrag über das niedersächsische Kontrollsystem informiert. Bemerkenswert war für das Team der OECD insbesondere die geteilte Zuständigkeit zwischen dem Bund (Einfuhr) und den Bundesländern (Binnenmarkt mit Groß- und Einzelhandel, Export) sowie die enorme Größe der geprüften Betriebsstätten und die dort vorgefundenen Warenmengen und Artenvielfalt. Im Nachgang zum Besuch wird von der OECD noch ein ausführlicher Abschlussbericht erstellt.

Beanstandungen und Ahndungen in den Dezernaten der Abteilung 4

In allen Dezernaten der Abteilung gehören zur Überwachung neben den Vor-Ort-Kontrollen auch die Durchführung der Verwaltungsverfahren sowie bei Verstößen die Einleitung von Ordnungswidrigkeiten-Verfahren. Je nach Rechtsgrundlage können diese mit der Festsetzung von Geldbußen, Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld sowie Vermarktungsverboten oder sonstigen Maßnahmen geahndet werden. Zur Durchsetzung der gesetzlichen Vorgaben kommen hier auch die Verhängung von Zwangsgeldern oder die Erteilung von Auflagen zur Anwendung.

In den Fällen, in denen ein Straftatbestand gegeben sein könnte, werden die Verfahren an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Hoheitliche Tätigkeiten der Abteilung 4 im Jahr 2023

Dezernat Fachbereich	Marktüberwachung								Futtermittelüberwachung	Ökologischer Landbau	Abteilung 4 gesamt
	Obst und Gemüse	Eier	Geflügel	Bruteier	Vieh und Fleisch	Weinbau	Textilkennzeichnung	Gesamt			
1. Betriebsstätten											
1.1 Anzahl zu kontrollierender Betriebe (einschl. LEH)	865	2.636	411	188	234	41	6.542*	10.917	62.302	4.929	78.148
2. Inspektionen											
2.1 Durchgeführte Inspektionen (einschl. Zulassungs-/Registrierungs- und sonstiger Kontrollen)	626	997	51	27	250	4	368	2.323	2.158	119	4.600
2.2 Kontrollbesuche mit Beanstandungen	97	215	6	–	28	–	93	439	595	35	1.069
3. Probenahmen											
3.1 Entnommene Proben		–	9				12	21	3.780	–	3.801
3.2 Beanstandungen		–	4				10	14	359	–	373
4. Weitere Tätigkeiten											
4.1 Zulassungen	–	31	–	–	4	–	–	35	81	–	116
4.2 Registrierungen	–	58	–	4	–	2	–	64	1.100	–	1.164
4.3 Exportzertifikate (= Bescheinigungen und Verzichtserklärungen)	272	–	–	–	–	–	–	272	2.465	–	2.737
4.4 Vermarktungsverbote	28	58	4	–	–	–	1	91	3	8	102
4.5 Verwarnungen mit Verwarngeld	7	13	–	–	1	–	–	21	161	23	205
4.6 Bußgeldbescheide	2	52	–	–	–	–	–	54	169	1	224

*Hersteller, Großhandel und Einzelhandel mit Textilien/Bekleidung – ohne Versandhandel und Internet-Einzelhandel

SERVICEANGEBOTE

Merkblätter zum Download oder zum Bestellen

Umfangreiches Informationsmaterial sowie Anträge und Formulare zu den Bereichen Futtermittel und Marktüberwachung sowie Ökologischer Landbau sind im Internet zu finden:

www.laves.niedersachsen.de, Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

Regelmäßige Veröffentlichungen

- Veröffentlichung der amtlichen Preisfeststellungen

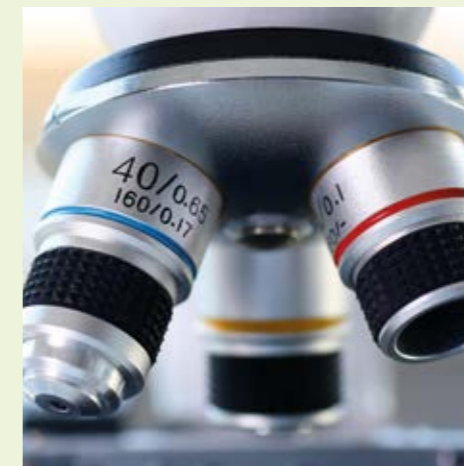
www.laves.niedersachsen.de, Aktuelles, Amtliche Preisfeststellungen

- Verzeichnis der registrierten und zugelassenen Futtermittelunternehmen in NI und HB

www.laves.niedersachsen.de, Futtermittel, Futtermittelhygieneverordnung

Autoren/-innen Abteilung 4

- Dr. Anne Biermann
- Dr. Jona Freise
- Antke Grauer
- Ingo Herger
- Sven Heyne
- Thomas Mörlner
- Henning Tien
- Helge Wiecking



ABTEILUNG 5

UNTERSUCHUNGS- EINRICHTUNGEN

Das LAVES verfügt in der Fachabteilung 5 (Untersuchungseinrichtungen) über sechs weitgehend spezialisierte Laborinstitute: das Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) in Oldenburg, das Lebensmittel- und Veterinärinstitut an den beiden Standorten in Braunschweig und Hannover, das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) in Cuxhaven, das Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) in Lüneburg, das Futtermittelinstitut (FI) in Stade und das Institut für Bienenkunde (IB) in Celle. Für die Koordinierung der Aufgaben zwischen den Instituten ist die Abteilungsleitung 5 mit einem Stab von vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zuständig.

■ Die Labore des LAVES – eine wesentliche Komponente des Verbraucherschutzes in Niedersachsen

Auch in den Instituten war das Jahr 2023 von steigenden Weltmarktpreisen und Energiekosten und vom Ukraine-Krieg geprägt. Die Beschaffung von Geräten zur Analytik und von Verbrauchsmaterialien für die Untersuchungen gestaltete sich schwieriger und zeitaufwendiger. Energieeinsparmaßnahmen mussten umgesetzt werden. Der Probeneingang hat wieder das „Vor-Corona-Niveau“ erreicht. Es wurde alles unternommen, um die Zielvorgaben zu erfüllen und, wo es möglich war, zu überbieten. Durch das noch engere Zusammenwachsen mit den Landesuntersuchungseinrichtungen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) konnten Schwankungen in den Untersuchungskapazitäten ausgeglichen, Probenbearbeitungszeiten im Wesentlichen eingehalten und verlässliche Untersuchungsergebnisse produziert werden.

Die Institute des LAVES beschäftigen sich jedoch nicht nur mit der routinemäßigen Probenbearbeitung und damit verbundener gutachterlicher Tätigkeit, sondern sie trugen wieder wesentlich durch zahlreiche Beiträge auf der LAVES-Homepage, wissenschaftliche Publikationen und Vorträge sowie Workshops, Symposien und Kolloquien zu einer starken Außenwahrnehmung des LAVES bei. Ein weiteres großes Thema ist in einigen Instituten die Planung und Durchführung von erheblichen Baumaßnahmen. So werden die Baumaßnahmen am Ersatzneubau im LVI Braunschweig/Hannover zügig fortgeführt, Umbaumaßnahmen im Bestandsbau des LVI Oldenburg sind abgeschlossen und werden im Bedarfsgegenständeinstitut in Lüneburg aufgenommen. Im Futtermittelinstitut in Stade wurden umfangreiche Planungen für den Fall eines Ersatzneubaus durchgeführt.

Die Tierseuchensituation war auch im Jahr 2024 in Niedersachsen angespannt. Wieder waren, wie in den Jahren zuvor, Ausbrüche von Hochpathogener Aviärer Influenza (HPAI) bei Hausgeflügel und Wildvögeln zu verzeichnen. Außerdem wurden erste Fälle der Blauzungenkrankheit vom Serotyp 3 festgestellt. Das alles bedeutete eine ständige, meist zusätzliche Arbeitsbelastung des Laborpersonals in den Tierseuchendiagnostikabteilungen.

Mit finanzieller Unterstützung des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wird die Probenbörse mittels innovativer Programmieretechniken auch im Jahr 2023 weiterentwickelt. Sie hat sich in den letzten Jahren als stabile Plattform zur Koordination der Probenahme bewährt.

Wesentliche Aufgaben: Koordination von sechs Instituten

- Regelmäßiger fachlicher Austausch mit und zwischen den Instituten in Bezug auf die Bereitstellung von ausreichend Untersuchungskapazitäten zur Erfüllung der rechtlich determinierten Zielvorgaben und der Zielvereinbarungen mit dem Ministerium
- Sicherstellung einer effizienten Kommunikation mit und zwischen den Instituten
- Ansprechpartner und Vertretung der Institutsangelegenheiten gegenüber dem Präsidium
- Koordination der organisatorischen, personellen und haushalterischen Grundsatzangelegenheiten der Institute gemäß Geschäftsverteilungsplan
- Fachliche und technische Koordination von Projekten zu Forschung und Entwicklung, insbesondere bei der Einführung eines neuen Labor-Informations- und Managementsystems (LIMS 2)
- Koordination des Probentransportes zwischen kommunalen Überwachungsbehörden und den Instituten
- Unterstützung der Lebensmittelüberwachungsbehörden bei der Aufklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche
- Unterstützung der risikoorientierten Probenahme und Probenbörse



Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Zentrum für Authentizität am LVI Braunschweig/Hannover

In den Jahren 2018 und 2019 wurde das Untersuchungsspektrum am Standort Braunschweig um Next Generation Sequencing (NGS) und Nuclear-Magnetic-Resonance-Spektroskopie (NMR) erweitert. Zusammen mit dem bereits vor Jahrzehnten etablierten Schwerpunkt der Artendifferenzierung bilden diese Untersuchungsmethoden den Grundstein für die Entstehung eines Zentrums für Authentizität. Neben dem umfassenden Einsatz klassischer Analytik wird dieses Zentrum ergänzt durch die Verlagerung der Stabilisotopenanalytik (IRMS) nach Braunschweig.

Im Jahr 2023 wurde die NMR unter anderem zur Prüfung von Saft eingesetzt. Mittels NMR-Profil kann ein für eine Fruchtart typischer Fingerabdruck erstellt werden, der dann mit Proben der gleichen Fruchtart vergleichbar ist. Dadurch erhält man Hinweise auf eine verminderte Saftqualität oder die Zumischung anderer Fruchtarten, zum Beispiel Birnensaft in Apfelsaft.

Als zweiter Schwerpunkt wurde die Prüfung von Honig erweitert. Fragestellungen sind hierbei neben der Qualität des Honigs vor allem die botanische Herkunft und der Nachweis von Zuckerzusatz. Für zur Fälschung geeignete Zuckersirupe besteht ein sehr großes und inzwischen maßgeschneidertes Angebot am Markt. Daher wird es immer wichtiger, mehrere Techniken zur Zuckerzusatzprüfung einzusetzen, da nicht jede Sirupart mit jeder Analysentechnik nachweisbar ist.



Next Generation Sequencing in Braunschweig – wie hat es sich entwickelt?

Das LVI Braunschweig/Hannover ist mit dem Standort Braunschweig das Kompetenzzentrum des LAVES für die Durchführung des Next Generation Sequencing (NGS). Diese Methode steht dabei allen Instituten des LAVES analytisch zur Verfügung.

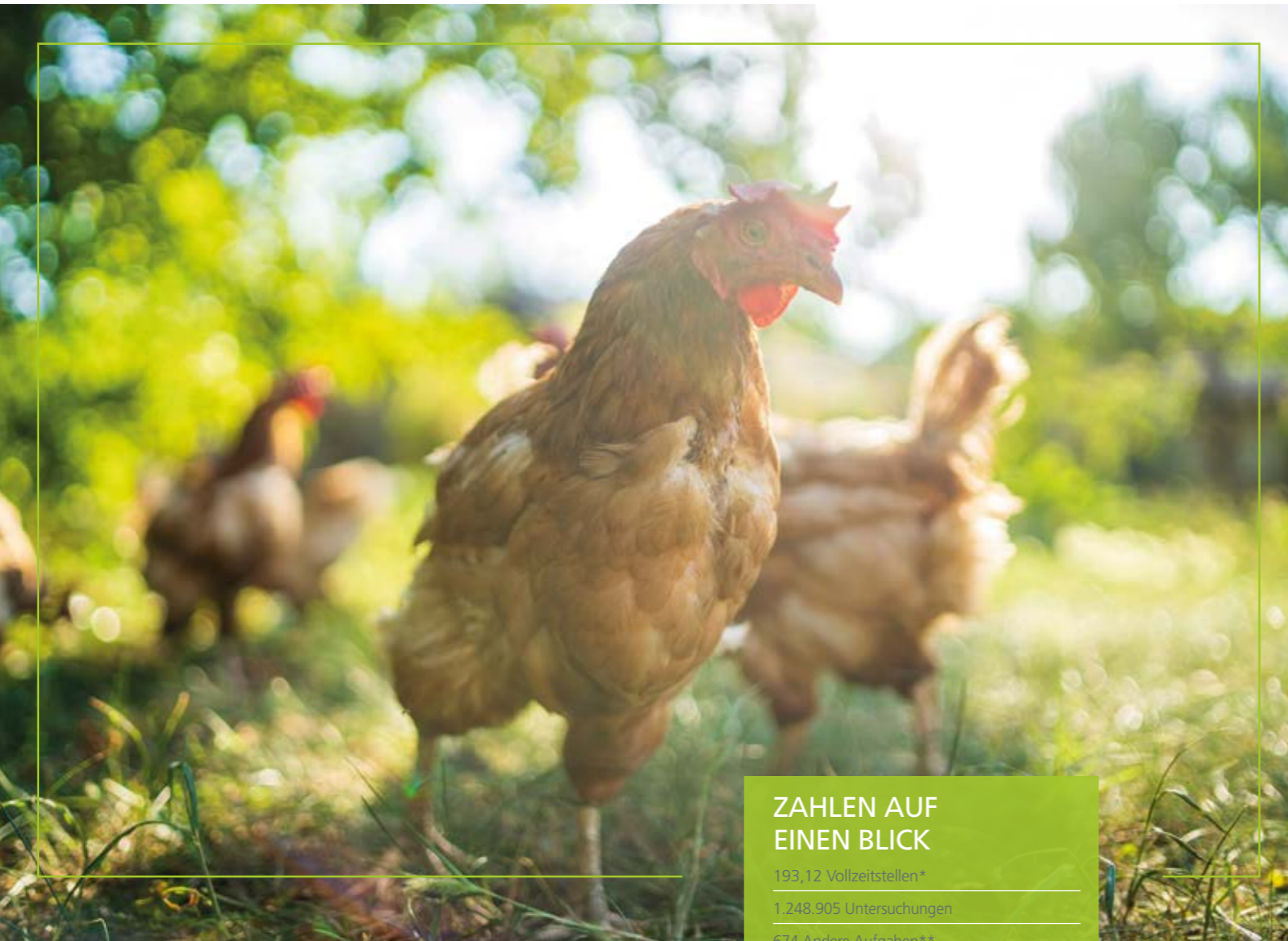
Neben der Ganzgenomsequenzierung von Bakterien, um Zusammenhänge zwischen Isolaten aus Humanerkrankungen und solchen aus Lebensmitteln herzustellen, wird das NGS routinemäßig für die Identifizierung von Tier- und Insektenarten in Lebens- und Futtermitteln eingesetzt.

Im Rahmen eines Projekts zur Authentizität von Honig (LVI BS/H und IB Celle) wurde untersucht, inwiefern die Sequenzierung von DNA-Amplifikaten aus Pollen eine Ergänzung der mikroskopischen Pollenanalyse zur Herkunftsbestimmung von Honig sein kann.

Auch im Veterinärbereich wurde die Methodik der Ganzgenomsequenzierung erweitert. Seit Ende 2021 werden routinemäßig aviäre Influenzaviren (AI-Viren) sequenziert und phylogenetisch analysiert. Dabei können die Isolate der AI-Viren aus Wild- oder Hausgeflügel, aber auch aus Wildpredatoren (zum Beispiel Füchsen) stammen.

Darüber hinaus beteiligen sich die Fachleute des LAVES auf Bundesebene in verschiedenen Arbeitsgruppen aktiv an der Entwicklung und Validierung neuer Methoden für die NGS.

Das breite analytische Anwendungsspektrum des NGS wurde in den vergangenen Jahren am LAVES fortwährend ausgebaut und wird kontinuierlich erweitert. Es ist ein wertvoller Baustein für den Verbraucherschutz.



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

193,12 Vollzeitstellen*

1.248.905 Untersuchungen

674 Andere Aufgaben**

2.257.671 Euro Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen

**u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRINSTITUT (LVI) OLDENBURG

Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES nimmt hoheitliche Aufgaben in der Diagnostik und Bekämpfung von Tierseuchen und anderen Tierkrankheiten sowie im Tierschutz wahr. Dazu gehören pathologische Untersuchungen von Tierkörpern ebenso wie die Untersuchung anzeige- und meldepflichtiger Tierseuchen und -krankheiten.

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist das LVI Oldenburg landesweit zuständig für die Untersuchung und Beurteilung von tierischen Lebensmitteln und unverarbeitetem Obst und Gemüse. Dazu gehören auch die Untersuchungen auf Dioxine und PCB sowie auf Rückstände aus der Tiermast/Schlachtbereich oder dem Pflanzenbau.



■ Institut unter neuer Leitung

Wie bereits in den vergangenen Jahren, so war auch das Jahr 2023 von zahlreichen Herausforderungen geprägt. Dank des Einsatzes und Engagements aller Beteiligten konnten diese jedoch hervorragend bewältigt werden.

Mit Beginn des Jahres 2023 wurden weitreichende Änderungen zum Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) umgesetzt und die Untersuchungen von Kontaminanten in ein neues Kontrollprogramm zur Überwachung von Kontaminanten in tierischen und anderen Lebensmitteln (KOPKONT) überführt. Im Mai nahmen die vier Radioaktivitätsmessstellen des LAVES an einer vom Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) koordinierten Übung eines radioaktiven Störfalls mit Probenahme und Untersuchung erfolgreich teil. Diese bundesweiten Übungen finden inzwischen jährlich statt und haben gerade vor dem Hintergrund der anhaltenden Kriegshandlungen im Umkreis des Kernkraftwerkes Saporischschja (Ukraine) eine besondere Bedeutung.

Tierseuchenergebnisse haben auch in diesem Jahr das Tätigkeitsspektrum geprägt. So ist das ganzjährige Auftreten der Geflügelpest im Labor spürbar. Die Blauzungenkrankheit erreichte mit dem Serotyp 3 die Länder Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Im Sommer 2024 ist auf Grund der gestiegenen Vektoraktivität (Gnitzen) ein starkes Blauzungen-Krankheitsgeschehen insbesondere bei Schafen, aber auch Rindern und Ziegen zu erwarten.

Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels nimmt die Relevanz von Ausbildung weiter zu. Das LVI Oldenburg hat sich aus diesem Grund von der IHK als Top-Ausbildungsbetrieb auditieren lassen. Das hohe Niveau der Ausbildung für Chemie- und Biologielaoranten/-innen ist nun durch das Siegel „Top-Ausbildung“ bestätigt worden!

Modernisierung und Digitalisierung von Organisationsstrukturen sind elementar, um den aktuellen Herausforderungen zu begegnen. Den Aufbau einer effizienten, digitalen Geräte- und Inventarverwaltung hat die eingesetzte Arbeitsgruppe mit viel Engagement umgesetzt.

Aufgrund von Umbaumaßnahmen im Fachbereich Mikrobiologie von Lebensmitteln kam es im vergangenen Jahr zu weitreichenden Einschränkungen. Die betroffenen Labore mussten vorübergehend in andere Räumlichkeiten umziehen. Dank der kooperativen Zusammenarbeit und Flexibilität konnte jedoch die Arbeitsfähigkeit aufrechterhalten werden.

In Michaela Berges hat das LVI Oldenburg seit dem 1. Mai 2023 eine neue Leiterin. Frau Berges war nach 26-jähriger Tätigkeit im Landesuntersuchungsamt Bremen nach Oldenburg gewechselt. Für eine Übergangszeit von 10 Monaten hatte Dr. Ute Mauermann die kommissarische Leitung inne.

Wesentliche Aufgaben: Untersuchungszentrum für Tiergesundheit, Tierschutz, Verbraucherschutz und Lebens- mittelsicherheit im Nordwesten

Mit etwa 240 Mitarbeitenden und rund 1,2 Millionen Untersuchungen im Jahr ist das LVI Oldenburg der größte Laborstandort des LAVES. Im Bereich der amtlichen Lebensmitteluntersuchung werden schwerpunktmäßig tierische Lebensmittel und unverarbeitetes Obst und Gemüse untersucht. Hinzu kommt die Spezialanalytik, auch als Service für andere Institute des LAVES.

Das LVI Oldenburg nimmt vielfältige Aufgaben im Rahmen der Überwachung der Tiergesundheit in Niedersachsen wahr. Dazu gehört die Diagnostik von anzeigepflichtigen Tierseuchen und melde- bzw. mitteilungspflichtigen Tierkrankheiten bei Nutz- und Haustieren ebenso wie die Feststellung von Krankheitsursachen bei Zootieren und Meeressäugern. Des Weiteren gehören pathologische Untersuchungen von Tierkörpern auf die Einhaltung der Anforderungen des Tierschutzrechtes zu den Aufgaben des LVI Oldenburg. Zu den weiteren Tätigkeiten zählen die fachliche Beratung der vor Ort zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie das Erarbeiten von Stellungnahmen für vorgesetzte oder andere Dienststellen.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, histologisch, mikrobiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Lebensmittel:
 - Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren
 - frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln
 - Käse und Erzeugnisse aus Käse
 - Milch und Milcherzeugnisse
 - Säuglingsnahrung
 - Speiseeis
- Amtliche Diagnostik und Überwachung (Monitoring) von anzeigepflichtigen Tierseuchen, melde- bzw. mitteilungspflichtigen Tierkrankheiten und Zoonosen (serologisch, molekularbiologisch, mikrobiologisch, virologisch, histologisch, pathologisch)

Dazu zählen unter anderem:

 - Afrikanische und klassische Schweinepest
 - Geflügelpest
 - Blauzungkrankheit
 - Salmonellen
 - Tuberkulose
 - Multiresistente Bakterien
 - Infektiöse bovine Rhinotracheitis (BHV1)
 - Bovine Virusdiarrhoe/Mucosal Disease (BVDV)
- Amtliche Untersuchung und Begutachtung tierschutzrelevanter Fälle bei Haus- und Nutztieren
- Untersuchungen zur Überwachung des Gesundheitszustands der Meeressäuger an der niedersächsischen Nordseeküste
- Spezielle Analytik
 - Dioxine, PCB und bestimmte andere organische Kontaminanten
 - Pflanzenschutzmittelrückstände
 - Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
 - Untersuchung von Erzeugnissen lebensmittelliefernder Tiere auf Rückstände (Tierarzneimittel, sonstige Stoffe)
- Amtliche Untersuchung von Betriebskontrollproben aus lebensmittel- und -verarbeitenden Betrieben
- Bakteriologische Untersuchung von Schlachthofproben
- Erarbeiten von Stellungnahmen und Durchführen fachlicher Beratungen zu allen oben genannten Lebensmitteln und Analyseverfahren
- Ausbildung zum/zur Biologie- und Chemielaborant/-in; Ausbildung (mit Prüfung) zum/zur Lebensmittelchemiker/-in; Mitwirken bei der Ausbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/-in, Veterinärreferendar/-in und Medizinisch-technischen Laborassistent/-in; Mitwirken bei der Weiterbildung von Tierärzten/Tierärztinnen.
- Angewandte Forschung und Methodenentwicklung

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

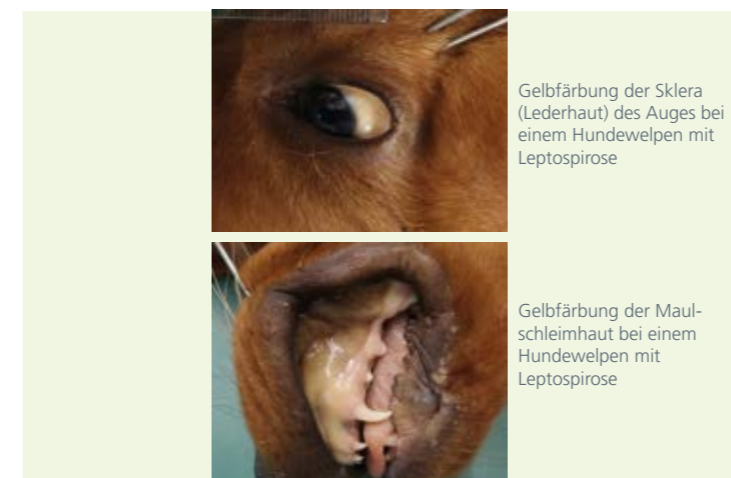
Leptospirose bei zwei Hundewelpen

Im Herbst 2023 wurde bei zwei Hundewelpen unterschiedlicher Herkunft Leptospirose diagnostiziert, eine Infektionskrankheit, die Mensch und Tier befallen kann und wechselseitig übertragbar ist.

Beim Hund handelt es sich um eine durch Leptospiren hervorgerufene weltweit verbreitete bakterielle Infektionskrankheit mit einer Inkubationszeit von einem bis fünf Tagen. Viele wildlebende Nagetiere sind chronisch symptomlos infiziert und scheiden den Erreger mit dem Urin aus. Hunde infizieren sich dann über die Aufnahme von kontaminiertem Oberflächenwasser oder über mit Leptospiren befallene Wildnager.

Beide Welpen wurden mit dem Vorbericht Apathie, Erbrechen, Durchfall, Ikterus (Gelbfärbung) und rapider Verschlechterung des Zustands mit anschließender Euthanasie eingeliefert.

In der pathohistologischen Untersuchung wiesen beide Welpen die typischen Symptome auf, wie Gelbfärbung (Unterhaut, weiße Augenhaut, Gelenkflächen), Nierenentzündung, Absterben von Lebergewebe, Auflösung der roten Blutkörperchen. Bei einem Welpen fielen zusätzlich multiple fleckenartige Einblutungen im gesamten Lungengewebe auf sowie ein hochgradiges Lungenödem und eine Pneumonie (Lungenmanifestation der Leptospirose). Mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) wurden bei beiden Hunden pathogene Leptospiren nachgewiesen.



Untersuchung von Meeressäugern: ein LAVES-weites Projekt mit interessanten Ergebnissen

Das niedersächsische Wattenmeer ist ganzjähriger Lebensraum von Seehund, Kegelrobbe und Schweinswal. In der Vergangenheit gab es Epidemien, die diese Tierbestände dezimierten. Auch menschliche Einflüsse (Schifffahrt, Fischerei, Baumaßnahmen) sowie Schadstoffbelastungen bedrohen sie.

Der Gesundheitsstatus ist sehr gut über die Untersuchung von gestrandeten Tieren zu ermitteln. Diese Aufgabe wird durch das LVI Oldenburg wahrgenommen. Hier finden unter anderem die Pathologie und die Zusammenführung aller Untersuchungsergebnisse statt. Weiterführende Untersuchungen werden auch im LVI Braunschweig/Hannover und im IFF Cuxhaven durchgeführt.

Der Eintrag gefährlicher Tierseuchenerreger (z. B. Vogelgrippe, Staupe) kann frühzeitig erkannt werden. Der Parasitenbefall, der Befall mit Bakterien, die Häufung bestimmter Verletzungen, die Belastung mit Schadstoffen und weitere Befunde werden dokumentiert.

In den letzten Jahren wurden keine gefährlichen Tierseuchenerreger nachgewiesen. Bei allen drei Tierarten ist ein außergewöhnlich hoher Parasitenbefall festzustellen. Auch bakterielle Krankheitserreger, wie Streptokokken, Salmonellen und Brucellen, werden ebenso wie äußere Verletzungen regelmäßig festgestellt. Alle drei Tierarten weisen einen hohen Grad an Schadstoffbelastungen auf (siehe Beitrag des IFF Cuxhaven). Diese akkumulierten Umweltgifte werden teilweise schon mit der Muttermilch an die Nachkommen weitergegeben.



Schweinswal in der Sektionshalle

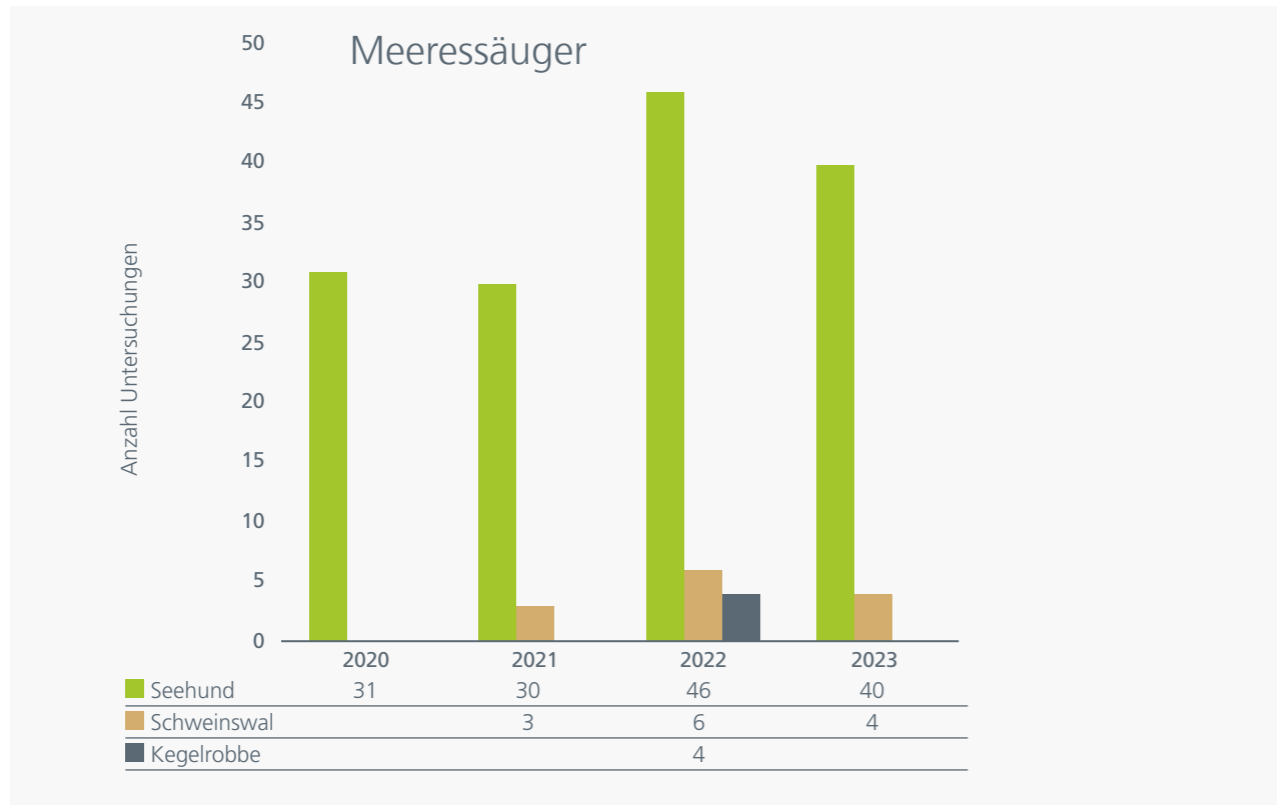
INFO

Die Seehunde im Wattenmeer sind durch ein Abkommen unter der Schirmherrschaft des UN-Übereinkommens zur Erhaltung wandernder wildlebender Tierarten geschützt. Das LAVES ist für die Untersuchung ihres Gesundheitsstatus zuständig.

Durch die Standardisierung des Untersuchungsspektrums werden Veränderungen des Gesundheitszustands erkannt und weitergehende Fragestellungen beantwortet. Auf neue Untersuchungsanforderungen und besondere Ereignisse (z. B. Massenstrandungen) kann reagiert werden.

INFO

Informationen zum Seehundbestand sind auf den Internetseiten des LAVES (Tiergesundheit/Seehundmonitoring) und des gemeinsamen Wattenmeersekretariates (www.waddensea-worldheritage.org) zu finden.



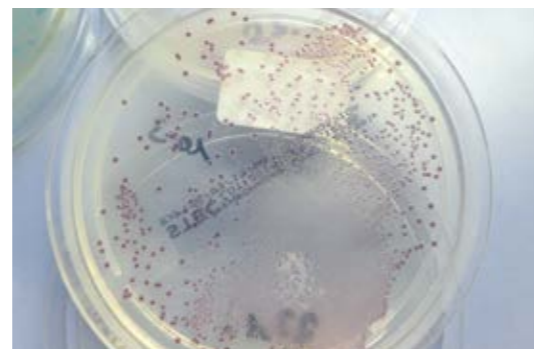
Nachweise von STEC in Blinddarmkot von Mastschweinen im Rahmen des Zoonosen-Monitorings

Enterohämorrhagische *Escherichia* (*E.*) *coli* (EHEC) sind Shigatoxin-produzierende *E.-coli*-Bakterien (STEC), die vor allem durch besondere Typen von Zellgiften (Shigatoxine) beim Menschen schwere Erkrankungen mit blutigem Durchfall und dem hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) auslösen können. Um EHEC zu identifizieren, werden die Shigatoxine beziehungsweise die Gene für diese Toxine (*stx*) und andere Virulenzfaktoren sowie der Serotyp der Bakterien als Nachweise genutzt. STEC/EHEC kommen verbreitet bei Wiederkäuern vor und sind daher eine Infektionsquelle für Erkrankungen des Menschen. Über die Verbreitung von STEC/EHEC beim Schwein ist wenig bekannt, diese war daher Gegenstand der Untersuchungen.

Aus 76 von 133 untersuchten Blinddarmkotproben von Mastschweinen (57 %) konnten STEC-Stämme auf Selektiv-Agar isoliert werden. Im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Berlin konnte im Rahmen der genetischen Charakterisierung nur bei einem dieser Isolate ein bei EHEC vorkommendes Shigatoxin-Gen

(*stx2d*) detektiert werden. Bei 72 Isolaten wurde das Gen *stx2e* nachgewiesen, das bei der Ödemkrankheit der Schweine eine zentrale Rolle spielt, aber auch bei Erkrankungen des Menschen isoliert wurde. Es wurden weitere Serotypen nachgewiesen, aber nicht die bei Rindern und Erkrankungen des Menschen bedeutende Serogruppe O157.

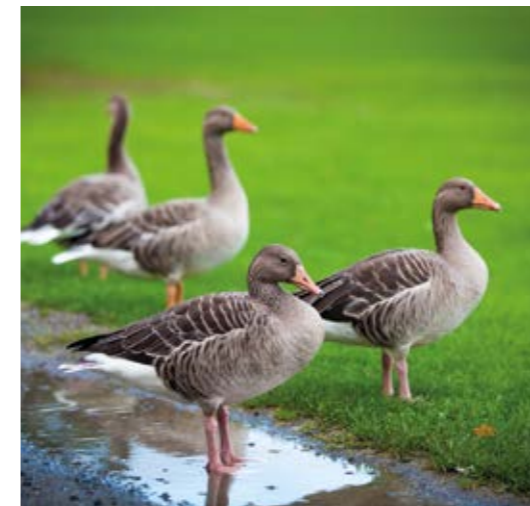
Die Ergebnisse zeigen, dass der Blinddarmkot von Mastschweinen in hohem Umfang mit sog. STEC belastet sein kann. In den untersuchten Proben waren nur sehr wenige der humanpathogenen EHEC nachweisbar.



E. coli mit Verdacht auf Shigatoxin-Bildung (STEC) auf CHROMAGAR STEC Selektivagar

Das Geflügelpestgeschehen in der Wildvogelpopulation im Jahr 2023

Im Jahr 2023 hat sich einmal mehr gezeigt, dass sich die Hochpathogene Aviäre Influenza (HPAI) vom Serotyp H5 in der Wildvogelpopulation in Europa, in Deutschland und damit auch in Niedersachsen fest etabliert hat, also endemisch geworden ist. Im aktiven und passiven Influenzawildvogelmonitoring wurden 1.397 Vögel untersucht. Die Einsendungen verteilten sich ungleichmäßig über das Jahr. Im Oktober gab es mit 262 die meisten Einsendungen und im April mit 29 die wenigsten. Die häufigste eingesandte Vogelart war die Graugans mit 291 Proben.



Insgesamt waren 152 Proben positiv auf HPAI; die meisten mit 32 von der Lachmöwe. Alle HPAI-Befunde waren vom Typ H5N1 oder H5Nx. Im Juni gab es die meisten positiven HPAI-Befunde. Daneben wurden auch apathogene oder niedrigpathogene Influenza-A-Viren nachgewiesen, zum Beispiel H6N2, H8N4, H5N3 und andere. Die HPAI in der Wildvogelpopulation bedroht zum einen den Bestand einzelner Brutkolonien oder auch ganzer Vogelarten, zum anderen ist sie eine ständige Bedrohung für Geflügelhaltungen. Betroffene Halterungen ihrerseits können die Ausbreitung der HPAI in der Wildvogelpopulation fördern. Die Mortalität ist bei den Wildvögeln wie beim gehaltenen Geflügel hoch. Eine spezifische Therapie gibt es nicht, die Impfung von gehaltenem Geflügel wird derzeit erprobt.

Blauzungen-Untersuchungen im Jahr 2023

Am 25.10.2023 wurde erstmalig das Virus der Blauzungenkrankheit Serotyp 3 (BTV-3) in Niedersachsen nachgewiesen und somit der Ausbruch amtlich festgestellt.

Bereits vor diesem Datum wurden vor allem private Untersuchungen auf die Blauzungenkrankheit durchgeführt.

So wurden im LVI Oldenburg bereits bis zum erstmaligen BTV-3-Ausbruch insgesamt circa 3.480 Proben untersucht, wovon 3.408 mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) negativ auf BTV-Antigen getestet wurden. Zusätzlich wurden 420 Proben serologisch auf BTV-Antikörper getestet; hiervon ergaben 3 Proben ein positives serologisches Ergebnis.

Nach dem BTV-Ausbruch wurden verstärkt Blauzungen-Untersuchungen durchgeführt. 4.823 weitere Proben wurden bis Ende 2023 insgesamt auf BTV-Antigen getestet, 4.030 Proben im Zusammenhang von Handels- und Verbringungsuntersuchungen und 685 Proben im Rahmen des amtlichen Monitorings. Bisher waren hiervon 4.699 Proben negativ und bei 16 Proben konnte BTV-3-Antigen nachgewiesen werden.

Panierte Schnitzel und Chicken Nuggets – ist drin, was draufsteht?

Im Jahr 2023 wurden 125 Proben panierte Fleischerzeugnisse untersucht. Hierbei handelte es sich um überwiegend gegarte und einige rohe Erzeugnisse mit Geflügel-, Schweine- oder Kalbfleisch. Das Fleisch war unzerkleinert wie zum Beispiel bei Schnitzeln oder zerkleinert wie bei vielen Chicken Nuggets.

Es wurde eine ungewöhnlich hohe Zahl an Proben beanstandet. Nur 42 Proben (34 %) blieben ohne Bemängelung. Bei 83 Proben (66 %) wurden Abweichungen festgestellt. Viele Proben waren in mehrfacher Hinsicht zu beanstanden.

Bei 20 Proben wurde die Bezeichnung als nicht zutreffend oder nicht ausreichend bemängelt. Beispielsweise fehlte die Flüssigwürzung, der Zerkleinerungsgrad war nicht korrekt angegeben oder der Fleischanteil betrug unter 50 %, ohne dass dies aus der Bezeichnung ersichtlich war. Bei weiteren 34 Proben fehlte die Angabe, dass der Fleischkern auch stärkehaltige Zutaten enthält. Die Bezeichnung von 16 gegarten Produkten ließ nicht erkennen, dass der direkte Verzehr nicht vorgesehen ist. Bei 24 Proben war die Bezeichnung hinsichtlich der Schriftgestaltung, Farbe und Anordnung nicht so dargestellt, dass alle verpflichtenden Teile gleichermaßen zu erkennen waren.

INFO

QUID-Angabe

Die sogenannte QUID-Angabe (quantitative ingredients declaration) gibt dem Verbraucher die Möglichkeit, die wertbestimmenden Zutaten eines Lebensmittels mengenmäßig zu vergleichen. Sie ist vom Hersteller auf vorverpackten Lebensmitteln anzubringen. Die Details für diese verpflichtende Angabe sind in Art. 22 der EU-Lebensmittelinformationsverordnung geregelt. Bei Fleischerzeugnissen ist in der Regel der Fleischanteil anzugeben. Aus den analytisch bestimmten Eiweiß- und Stärkegehalten der Probe lässt sich berechnen, wieviel Fleisch für die Herstellung verwendet wurde.

INFO

Bei Kasseler handelt es sich um Kochpökelerzeugnisse vom Schwein. Abhängig vom Erhitzungsgrad bei der Herstellung kann es noch roh oder schon vollständig durcherhitzt in den Handel gelangen. Die größte Marktbedeutung haben Kasseler Kotelett, Kasseler Kamm und Kasseler Lachsfleisch. Fertig gegartes Lachsfleisch (Kotelett, bei dem der Knochen entfernt wurde) ist als Aufschnitt ein Standardprodukt in der Wursttheke.

INFO

Gesamtkeimzahl (aerobe mesophile Keime)

Sie gibt Informationen über die Anzahl an Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Schimmelpilze), die sich unter aeroben Bedingungen optimal in einem Temperaturbereich zwischen 30 °C und 40 °C vermehren.

Enterobacteriaceae

Als Enterobacteriaceae bezeichnet man Bakterien, die typischerweise Darmbewohner sind und die unter Umständen krankheitsregend sein können.

Koloniebildende Einheiten (KbE)

Einzelne oder mehrere zusammenhängende Individuen von Mikroorganismen, die auf einem für diesen Zweck normierten Agar-Nährboden durch ihre Vermehrung eine Kolonie bilden. Diese Größe wird bei der Methode zur Quantifizierung lebender Mikroorganismen angewendet.

Der analytisch-rechnerisch festgestellte Fleischanteil lag bei 26 Proben deutlich unter dem, was auf der Verpackung gekennzeichnet war. Die Art der QUID-Angabe (quantitative ingredients declaration) wurde bei 35 Proben bemängelt. 43 Proben wiesen weitere Kennzeichnungsmängel auf.

Chemische Untersuchung von Kasseler

Es wurden 68 Proben dieser Produktgruppe untersucht. Bei 23 Proben (34 %) wurden Auffälligkeiten festgestellt.

Bei der üblichen Herstellungsweise von Kasseler wird Pökellake in das Fleisch eingespritzt. Enthält ein Kasseler dadurch mehr Wasser als nach Verbrauchererwartung üblich, wird analytisch der festgelegte Mindestanteil an Fleischweiß im fettfreien Anteil nicht erreicht. Dies war bei drei Proben der Fall.

Bei fünf Proben wurde die Bezeichnung als unvollständig beurteilt, weil das zugesetzte Wasser (mehr als 5 %) nicht entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen in der Bezeichnung genannt war. Die prozentuale Angabe des Fleischanteils (quantitative ingredients declaration – QUID) fehlte bei drei Proben. In einer Probe waren die für rohes Kasseler nicht zugelassenen Zusatzstoffe Natriumglutamat (E 621) und Isoascorbinsäure (E 315/316) enthalten.

Auf acht Proben eines Herstellers wurde eine Markenangabe als irreführend beurteilt, da sie beim Verbraucher eine nicht zutreffende Vorstellung vom Herstellungsbetrieb suggerierte. Die Angabe von einzelnen Nährwerten war bei fünf Proben nicht zutreffend. Andere Kennzeichnungsmängel wurden bei sechs weiteren Proben festgestellt.

Untersuchung von Teewurst auf pathogene Keime

Teewurst ist eine gepökelte und kurz gereifte Rohwurst, bei der eine Keimhemmung hauptsächlich durch die Pökelfstoffe und den niedrigen pH-Wert erreicht werden kann. Andere für die mikrobielle Stabilität wichtige Faktoren, wie die Abtrocknung bei länger gereiften Rohwürsten, spielen dagegen praktisch keine Rolle.

Das Vorkommen von pathogenen Keimen, wie *Salmonellen* oder VTEC (*Verotoxin-bildende E. coli*), stellt in Produkten, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden, ein gesundheitliches Risiko dar. Beide Keime verursachen Durchfallerkrankungen, bei VTEC kann es

außerdem zum HUS (hämolytisch-urämisches Syndrom) mit möglichen Nierenschäden kommen.

Die Symptome der sog. *Listeriose* sind grippeähnlich, auch Magen-Darm-Beschwerden können auftreten. Der auslösende Keim, *Listeria monocytogenes (L.m.)*, kann ebenfalls in rohen Lebensmitteln vorkommen. Eine Beurteilung des Lebensmittels als gesundheitsschädlich erfolgt aber erst ab einer Keimmenge von 100 KbE *L.m./g* Probe (Kolonie-bildende Einheiten pro Gramm).

Im Jahr 2023 wurden im LVI Oldenburg 38 Proben auf VTEC, *Salmonellen* und *Listerien* untersucht. Die meisten untersuchten Proben waren mikrobiologisch unauffällig (92 %). Keine Probe enthielt *Salmonellen* oder VTEC. In sehr geringen und daher nicht gesundheitsgefährdenden Mengen wurden in 2 Proben *L.m.* nachgewiesen und die Ergebnisse nach den Vorgaben von Anhang I Kapitel 1 der VO (EG) Nr. 2073/2005 beurteilt.



Mikrobiologische Untersuchung von Umgebungsproben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion in fleischverarbeitenden Betrieben

Gemäß Art. 4. Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel V der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Lebensmittelunternehmer dafür Sorge tragen, dass Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. In lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen müssen Reinigung und Desinfektion so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Die Wirksamkeit dieser Maßnahmen muss mittels Eigenkontrollen (Laboruntersuchungen) regelmäßig überprüft werden.

Im LVI Oldenburg wurden im Jahr 2023 insgesamt 1.856 amtliche Umgebungsproben (Wattetupfer) zur

Verifizierung der betrieblichen Eigenkontrolle untersucht. Bestimmt wurden die Gesamtkeimzahl (GKZ) und der Gehalt an *Enterobacteriaceae*, zwei wichtige Indikatoren für den Hygienestatus.

Von den 1.856 untersuchten Proben waren 626 Proben auffällig (rund 34 %). Ergebnisse mit einer Gesamtkeimzahl größer als 10 KbE/cm² und/oder *Enterobacteriaceae* größer oder gleich 1 KbE/cm² zeigen an, dass die Anforderung an eine erfolgreiche Reinigung und Desinfektion nicht erfüllt und die Hygienevorschriften nicht eingehalten wurden.

Weitere amtliche Probenahmen zur Kontrolle von innerbetrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs wurden empfohlen.



Dioxine und dl-PCB in Wildschwein

Mit der Verordnung (EU) 2022/2002 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine und dioxinähnliche PCB in bestimmten Lebensmitteln wurden existierende Höchstgehalte auf weitere tierische Lebensmittel ausgedehnt. Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurde mittlerweile von der Verordnung (EU) 2023/915 vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der VO (EG) Nr. 1881/2006 abgelöst. Seit 1.1.2023 gibt es Höchstgehalte für Dioxine und dl-PCB in Fleisch und Fleischerzeugnissen von Wildschweinen.

Im Rahmen des bundesweiten Warenkorb-Monitorings wurden 14 Proben Fleisch von Wildschweinen (*Sus scrofa*) auf Dioxine und dl-PCB untersucht. Die Medianwerte lagen für den Summengehalt aus Dioxinen und dl-PCB (in pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g Fett) bei 0,90 pg/g Fett. In einer Probe wurde der von der EU-Kommission festgesetzte Höchstgehalt für die Dioxine und für die Summe der Dioxine und dl-PCB überschritten.

Insbesondere Waldböden gelten als mögliche Schadstoff-Senke für Kontaminanten in der Umwelt. Wildschweine sind einer relativ hohen Belastung ausgesetzt, da sie durch das Wühlen im Boden bei der Nahrungssuche auch Erdbestandteile aufnehmen. In seiner Stellungnahme aus 2011 sah das BfR beim Verzehr von Wildschweinfleisch in Deutschland kein Gesundheitsrisiko. Diese Bewertung hat nach hiesiger Betrachtung, bei gelegentlichem Verzehr, auch nach Absenkung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge (tolerable weekly intake – TWI), auch 2018 Bestand.



Schafs- und Ziegenkäse aus loser Abgabe

Käse aus Schafs- oder Ziegenmilch erfreuen sich aufgrund ihres typischen intensiven Geschmacks großer Beliebtheit, sei es beim Direktverzehr oder als Zutat zum Beispiel in Salaten oder auf Pizzen. Da diese Käse häufig teurer sind als der entsprechende Kuhmilchkäse, muss leider immer wieder festgestellt werden, dass als lose Ware vermarktete und als Schafskäse oder Ziegenkäse bezeichnete Produkte tatsächlich aus Kuhmilch hergestellt wurden.

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 49 Proben Schafs- oder Ziegenkäse, die lose in der Gastronomie, an Käsetheken oder auf Wochenmärkten in den Verkehr gebracht worden waren, auf die Tierart der verwendeten Milch untersucht. Dazu wird eine Proteindifferenzierung durchgeführt. Abgesichert werden die Ergebnisse durch das sogenannte Metabarcoding und die Fettsäure-Verteilung. Schafs- und Ziegenmilchen enthalten die Fettsäure Caprinsäure in höherer Menge als Kuhmilch. Sechs der eingesandten 49 Proben mussten aufgrund der Verwendung von Kuhmilch beanstandet werden, darunter zwei als „Feta“ bezeichnete Proben.

INFO

Die Proteindifferenzierung erfolgt mit Hilfe einer Elektrophorese. Diese macht sich zunutze, dass bei unterschiedlichen pH-Werten die Proteine des Käses unterschiedlich geladen erscheinen. Die untersuchten Proben werden mit Referenzproben verglichen.

Unter Metabarcoding versteht man die massive parallele Sequenzierung von DNA-Amplifikaten zur Identifizierung und Differenzierung von Tierarten in Lebensmitteln. Dazu wird ein DNA-Abschnitt mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) amplifiziert (spezifisch vermehrt), im Anschluss sequenziert und bioinformatisch der/den jeweiligen Tierart(en) zugeordnet. Alle Lebensmittel, aus denen amplifizierbare DNA extrahiert werden kann, lassen sich auf diese Art untersuchen.

INFO

Feta:

Die Bezeichnung „Feta“ ist seit dem 14. Oktober 2002 als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingetragen für Erzeugnisse, die in einem bestimmten Gebiet Griechenlands ausschließlich aus Schafsmilch oder einer Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch (max 30 %) hergestellt werden. Für andere in Lake gereifte Käse darf die Bezeichnung „Feta“ nicht verwendet werden. Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung dürfen nur in den Verkehr gebracht werden mit dem entsprechenden Unionssiegel (auch für die lose Abgabe). Es gilt nicht, wenn der Feta als Zutat verwendet wird.

Ein weiterer als „Feta“ bezeichneter Käse wurde zwar aus reiner Schafsmilch hergestellt, kam aber aus Frankreich. Der Begriff „Feta“ ist durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geschützt und Produkten vorbehalten, die auf dem griechischen Festland und Lesbos hergestellt wurden. Auch dieser als „Feta“ bezeichnete französische Käse entsprach daher nicht den rechtlichen Vorgaben.



EU-Zeichen für „geschützte Ursprungsbezeichnung“

INFO

QuEChERS-Methode

Diese Abkürzung der vielfach eingesetzten Methode zur Probenvorbereitung in der Rückstandsanalytik basiert auf den vorteilhaften Eigenschaften hinsichtlich der Anwendung: Quick (schnell), Easy (einfach), Cheap (günstig), Efficient (effizient), Rugged (robust) und Safe (sicher). Zunächst erfolgt eine Extraktion des Probenmaterials mit Acetonitril, womit sich Wirkstoffe eines breiten Polaritätsspektrums erfassen lassen. Es schließt sich eine Aufreinigung mittels dispersiver Festphasenextraktion an, wobei die Matrixbestandteile des Probenmaterials an geeigneten Sorbentien gebunden werden, ohne dabei die zu analysierenden Wirkstoffe zu verlieren. Anschließend kann eine Gehaltsbestimmung der erhaltenen Extrakte mittels instrumenteller Analytik durchgeführt werden.

Etablierung neuer Matrices zur Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände – Meloxicambefund in Milch

Seit Januar 2023 gehört die Analytik tierischer Erzeugnisse wie Milch und Eier zum Umfang der Tierarzneimittelrückstandsuntersuchung am LVI Oldenburg. Im Vergleich zu den bisher bereits untersuchten Matrices wie Blut, Urin oder Muskelgewebe birgt diese Analytik neue Herausforderungen.

Im Vorfeld war viel Entwicklungsarbeit nötig, um zu gewährleisten, dass die Analytik auch für diese Matrices geeignet ist und die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.

Um ausreichende Messkapazitäten mit der erforderlichen Empfindlichkeit zur Verfügung zu haben, wurde ein neues LC-MSMS-Gerät (flüssigkeitschromatografische Auftrennung mit massenselektiver Detektion) angeschafft. Für die Matrix Milch wurde unter anderem ein Untersuchungsverfahren zur Rückstandsanalytik von nicht-steroidalen Entzündungshemmern an diesem Gerät etabliert. Die Analytgruppe umfasst einen Untersuchungsumfang von 22 pharmakologisch wirksamen

Stoffen. Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 sind für diese unterschiedliche Rückstandshöchstmengen festgelegt. Besonders herausfordernd war zum Beispiel der Analyt Diclofenac, für den in Milch eine Höchstmenge von 0,1 µg/kg genannt ist.

Rund 400 Milchproben wurden mit dieser Methodik untersucht. Eine Probe zeigte mit 454 µg/kg eine deutliche Rückstandshöchstmengeüberschreitung für den Analyten Meloxicam, für den eine Rückstandshöchstmenge von 15 µg/kg gelistet ist. Dieser Arzneistoff wird vor allem bei chronischen Gelenkserkrankungen angewendet.

Etablierung einer Multimethode zur Bestimmung von Entzündungshemmern, Anthelminthika und organischen Phosphorverbindungen in Milch

Im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) für Lebensmittel tierischen Ursprungs wird der vorschriftsmäßige Einsatz von Antibiotika und weiteren pharmakologisch wirksamen Stoffen überwacht. Dazu erfolgen Probenahmen auch in Betrieben, die das noch unverarbeitete Roherzeugnis wie Rohmilch produzieren, sodass tierische Erzeugnisse von Beginn des Produktionsprozesses an überwacht werden.

Der NRKP gibt auf Basis der EU-Verordnung VO (EU) 2022/1644 vor, welche Stoffgruppen in der Matrix Milch untersucht werden müssen. Um im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes ein möglichst breites Wirkungsspektrum zu untersuchen, wurden im LVI Oldenburg zwei Multimethoden etabliert.

Neben einer Multimethode zur Untersuchung von circa 90 Antibiotika-Wirkstoffen ist für die Matrix Milch erstmals eine Methode entwickelt worden, in der Wirkstoffe aus den Stoffgruppen der nicht-steroidalen Entzündungshemmer, Anthelminthika (Avermectine und Benzimidazole) sowie organischen Phosphorverbindungen parallel analysiert werden können. Dabei wird für die Aufarbeitung ein QuEChERS-basierter Ansatz genutzt, der die Extraktion eines breiten Wirkungsspektrums ermöglicht. Die Messung erfolgt an hochauflösenden Massenspektrometern (HRMS), mit denen eine Messung im Full-Scan möglich ist, sodass Analyten in einem breiten Massenbereich detektiert werden können. Mit dieser eingeführten Multimethode werden jährlich rund 400 Milchproben auf ein Spektrum von 57 Wirkstoffen untersucht.

Speiseeis aus der Gastronomie

In den Lebensmittelinstituten des LAVES wurden im Jahr 2023 insgesamt 48 Proben Speiseeis aus der Gastronomie (ausgenommen Eisdielen) untersucht. Die Proben stammten aus Gaststätten (29), Kantinen (6), Cafés (7), Imbissbetrieben (3), vom Volksfest (2) und aus einer Bäckereifiliale. Es handelte sich um diverse Eissorten mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, beispielsweise Schokoladen- und Vanilleeis, aber auch Sorten wie „Lemon Cheesecake“ oder „Mozart Praline“.

Die Proben wurden je nach Bezeichnung auf ihre wertbestimmenden Bestandteile untersucht, zum Beispiel Vanilleeis auf echte Vanille, Milcheis auf den Milchgehalt und Schokoladeneis auf Kakobestandteile. Außerdem wurden, je nach Kenntlichmachung, die Nährwerte überprüft beziehungsweise die Proben auf Allergene untersucht.

25 der 48 Proben (52 %) wiesen eine oder mehrere Auffälligkeiten auf. Dabei wurden 19 Proben als irreführend beurteilt, zum Beispiel Vanilleeis, bei dem kein echtes Vanillearoma enthalten war, Haselnusseis, bei dessen Herstellung eine nicht ausreichende Menge an Haselnüssen verwendet wurde oder Milcheis, das zu wenig Milch enthielt. Bei 8 Proben wurde die Kennzeichnung des vorverpackten Eises miteingereicht. Dabei stimmten in 2 Fällen die Gehalte in der Nährwertkennzeichnung mit den tatsächlichen Gehalten nicht überein.

9 Proben wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet, insbesondere fehlte hier die Kenntlichmachung einiger Allergene.



Elemente in Kindernahrung auf Haferbasis

Beikost und Getreidebeikost sind relevante Bestandteile von Kindernahrung. Im Jahr 2023 wurden verschiedene Arten von Kindernahrung auf Haferbasis (Brei, Müsli, Snacks) auf toxische Elemente wie Blei (Pb), Cadmium (Cd), Nickel (Ni) und Arsen (As) sowie den Anteil an anorganischem Arsen (iAs) untersucht und zulässige Höchstgehalte (HG) überprüft, weil neben Reis erfahrungsgemäß auch Hafer erhöhte Gehalte an diesen Elementen aufweisen kann, insbesondere iAs.

31 Proben mit einem Haferanteil zwischen 15 und 100 % wurden untersucht. Keine Probe wurde beanstandet. Die Maximalgehalte lagen bei 0,038 (As), 0,030 (iAs), 0,034 (Cd), 0,013 (Pb) beziehungsweise 3,0 mg/kg (Ni).

Gemäß VO 2023/915 liegt der HG für Pb in Beikost und Getreidebeikost bei 0,020 mg/kg und für Cd bei 0,040 mg/kg. Diese Höchstgehalte wurden in keiner Probe überschritten. In 13 Proben war Pb gar nicht nachweisbar.

Für iAs enthält die VO bislang nur einen HG für Beikost (0,020 mg/kg), für Reis zur Herstellung von Kindernahrung (0,10 mg/kg) sowie für Reiswaffeln, -kekse, -kracker et cetera (0,30 mg/kg), aber keinen für Getreidebeikost. Drei Proben Getreidebeikost wiesen iAs-Gehalte von mehr als 0,020 mg/kg auf. Der Gehalt an Gesamt-Arsen in Lebensmitteln ist rechtlich nicht limitiert. Für Ni wird ein HG von 3,0 mg/kg für Getreidebeikost diskutiert, der aber noch nicht gültig ist. In keiner der untersuchten Proben war dieser Wert überschritten, in einer Probe Porridge aber erreicht.

Pestizidrückstände in getrockneten Bohnen

Im Rahmen des bundesweiten Monitorings 2023 hat das LVI Oldenburg insgesamt 20 Proben getrocknete Bohnen in Fertigpackungen auf Pestizidrückstände geprüft, darunter vier Bioproben. Untersucht wurden zweimal Wachtel-/Pintobohnen, einmal Mungobohnen sowie 14-mal weiße, zweimal schwarze und einmal rote Bohnen. Als Herkunft der Proben waren je zweimal China und Tschechien sowie jeweils einmal Argentinien, Litauen, Österreich, Peru, Polen, Thailand und Venezuela angegeben. Neun Proben trugen keine Herkunftsangabe.

In 7 Proben war kein, in 13 Proben mindestens ein Pestizid nachweisbar. Mehr als ein Wirkstoff und damit Mehrfachrückstände wurden in 6 Proben festgestellt.

INFO

Milcheis

Nach den Leitsätzen enthält Milcheis mindestens 70 % Milch.

Allergieauslösende Stoffe

auch Allergene genannt, sind in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung aufgeführt. Es sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, so wie glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch und Schalenfrüchte. Werden bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels diese Stoffe verwendet, sind sie verpflichtend anzugeben.

INFO

Getreidebeikost: Gemäß VO (EU) 609/2013 ist Getreidebeikost ein Lebensmittel, das zur Deckung der besonderen Bedürfnisse gesunder Säuglinge während der Abstillzeit und zur Ergänzung der Ernährung und/oder progressiven Gewöhnung an normale Lebensmittel bei gesunden Kleinkindern bestimmt ist. Getreidebeikost enthält Getreide. Beikost hat den gleichen Ernährungszweck wie Getreidebeikost, enthält jedoch kein Getreide.

Arsen (As) ist ein giftiges Halbmetall. Anorganische Arsen-Verbindungen (iAs) sind toxikologisch von besonderer Bedeutung und werden als krebserregend eingestuft. Reis kann besonders hohe iAs-Gehalte aufweisen.

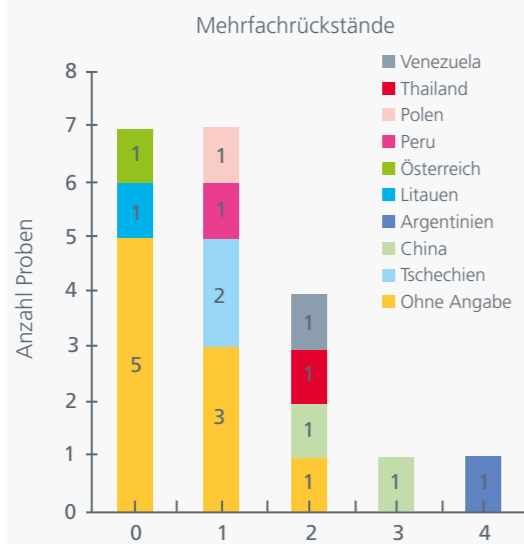
Nickel ist ein Metall und kann bei sensiblen Personen mit Kontaktallergie auch bei oraler Aufnahme allergische Hautreaktionen auslösen.

INFO

Fosetyl/Phosphonsäure
 Einträge der fungizid wirkenden Phosphonsäure können auf die früher erlaubte Anwendung von phosphonhaltigen Pflanzenstärkungsmitteln und Blattdüngern zurückgehen, da manche Pflanzen Phosphonsäure speichern können. Auch das im Ökolandbau nicht zugelassene Fungizid Fosetyl-Al kann neben Fosetyl- ebenfalls zu Phosphonsäure-Rückständen führen. Wird in Proben kein Fosetyl nachgewiesen, besteht gemäß Expertenmeinung jedoch kein hinreichender Verdacht, dass der Phosphonsäure-Nachweis auf einen illegalen Einsatz von Fosetyl-Al zurückzuführen ist. Zur Ursachenermittlung von Rückständen wird deshalb eine Überprüfung der Betriebsmittel gefordert.

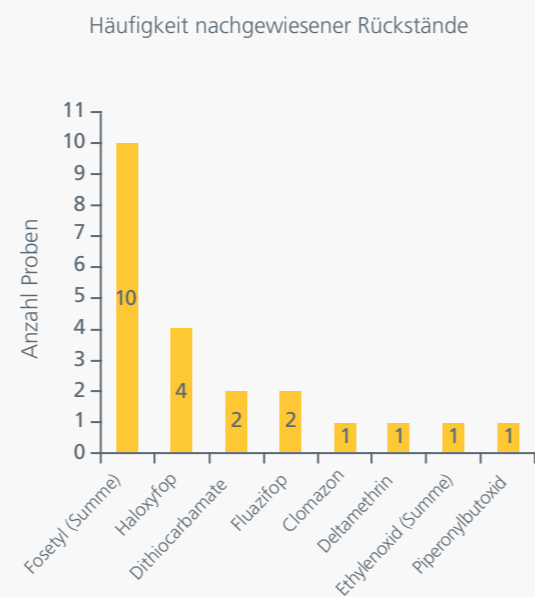
Als Maximum waren 4 Rückstände in einer Probe aus Argentinien enthalten (siehe Abb. 1).

Insgesamt wurden 8 verschiedene Pestizide in den 13 Proben festgestellt (siehe Abb. 2). Am häufigsten (10-mal) war Phosphonsäure bestimmbar. Als mögliches Abbauprodukt von Fosetyl-Al unterliegt sie gemeinsam mit Fosetyl dem Summenhöchstgehalt von Fosetyl-Al.

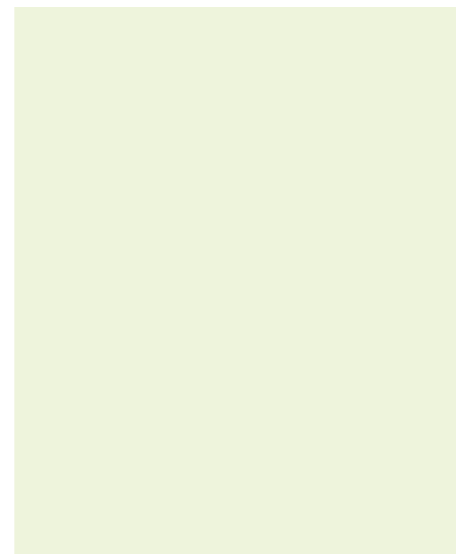
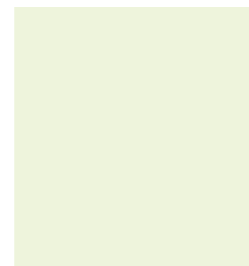
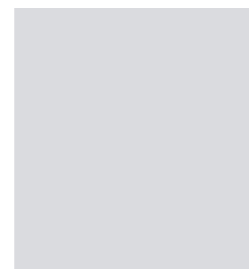


Mehrfachrückstände; berücksichtigt sind Proben mit Gehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Rückstand.

Drei gesicherte Höchstgehaltsüberschreitungen betrafen Dithiocarbamatfungizide in chinesischen schwarzen Bohnen, Fosetyl-Al (Summe) in peruanischen weißen Bohnen sowie Clomazon in chinesischen Bio-Pintobohnen. Da der Einsatz des Herbizids Clomazon im Ökolandbau unzulässig ist, wurde die zuständige Ökokontrollstelle zur Überprüfung eingeschaltet.



Häufigkeit nachgewiesener Rückstände; berücksichtigt sind Proben mit Gehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Rückstand.



Pflanzenschutzmittelrückstände in Kirschen aus dem In- und Ausland

Im Jahr 2023 wurden im LVI Oldenburg insgesamt 36 Proben Kirschen aus dem In- und Ausland untersucht. Im Sommer wurden 13 Proben deutsche Kirschen zur Untersuchung eingesandt, von denen 12 aus niedersächsischer Erzeugung stammten. Die 20 ausländischen Proben im Frühsommer stammten aus Spanien (12), der Türkei (4), Griechenland (3) und Italien (1). Bei 3 Proben war kein Herkunftsland angegeben (siehe Abb.1).

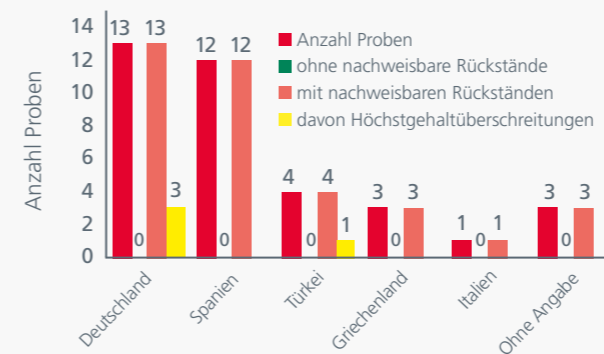
In allen Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Es wurden zwischen 3 und 10 Wirkstoffe pro Probe detektiert (siehe Abb.2). In 3 Proben aus Deutschland lagen die Gehalte an Proquinazid, Fenoxycarb bzw. Triclopyr über dem zulässigen Höchstgehalt von 0,01 mg/kg. Die Gehalte an Triclopyr und Fenoxycarb waren so gering, dass sie noch im Streubereich der zulässigen Messunsicherheit lagen und deshalb nicht zu einer Beanstandung führten. Bei Proquinazid und Fluoxycarb handelte es sich darüber hinaus um eine unzulässige Anwendung, die Wirkstoffe

sind in Deutschland für Kirschen nicht zugelassen.

Bedingt durch die unterschiedlichen Herkunftsländer wurden in den Kirschen insgesamt 34 verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen. Am häufigsten wurden das Insektizid Acetamiprid (28-mal) und das Fungizid Boscalid (19-mal) nachgewiesen.

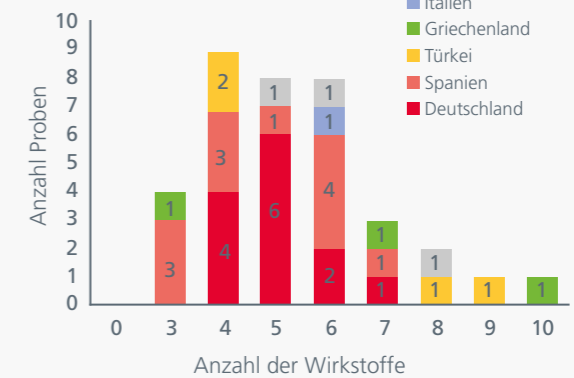


Rückstandsverteilung auf die Herkunftsländer



Ergebniszusammenfassung der Kirschproben; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

Mehrfachrückstände



Anzahl der Mehrfachrückstände in den Kirschproben; berücksichtigt sind Proben mit Rückstandsgehalten über 0,005 mg/kg für den jeweiligen Wirkstoff.

INFO

Unzulässige Anwendung

In Deutschland angebaute Lebensmittel dürfen nur mit Pflanzenschutzmittelwirkstoffen behandelt werden, die in Deutschland für die jeweilige Kultur und einen definierten Anwendungszweck eine Zulassung haben. Werden bei der Erzeugung von Obst oder Gemüse Wirkstoffe eingesetzt, die diese Zulassung nicht haben, spricht man von einer unzulässigen Anwendung. Wird bei der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln ein Wirkstoff nachgewiesen, der nicht zugelassen ist, erfolgt eine Prüfung durch das zuständige Pflanzenschutzamt. Es wird vor Ort geprüft, ob der betreffende Wirkstoff tatsächlich eingesetzt worden ist. In der Praxis kann es zum Beispiel witterungsbedingt zur Verfrachtung von Wirkstoffen aus Nachbarkulturen kommen.

Autoren/-innen LVI OL

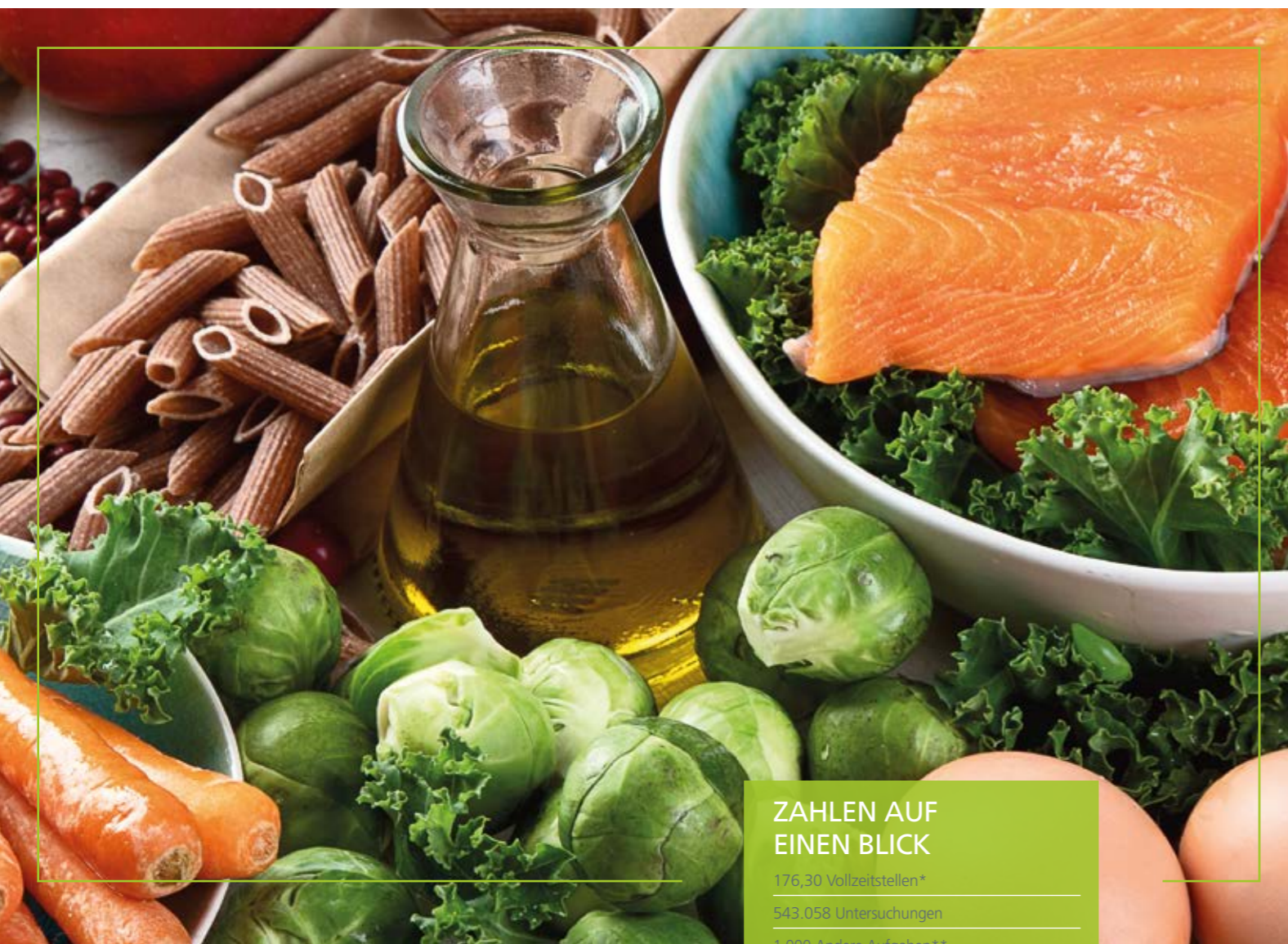
- Friederike Attig, PhD
- Dr. Jens Brackmann
- Dr. Michael Brüggmann
- Dr. Michael Djuren
- Dr. Anne Dohm
- Dr. Annette Gräfe
- Dr. Katharina Kluge
- Dr. Ralph Kombal
- Lukas Kragl
- Dr. Andreas Moss
- Dr. Marcel Nordhoff
- Dr. Karen Nordmeyer
- Dr. Susanne Nutt
- Giselle Pohler
- Andrea Richter
- Dr. Birgit Rolfe
- Mareike Santen
- Dr. Claudia Wenzel
- Dr. Birgit Ziegelmann

SERVICEANGEBOTE

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

Informations- und Fortbildungsveranstaltungen für die Veterinärmediziner/-medizinerinnen der Landkreise im Einzugsgebiet des LVI Oldenburg, insbesondere zu Fragen der Tierseuchen- und Zoonosenbekämpfung

www.laves.niedersachsen.de, **Aktuelles, Veranstaltungen**



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

176,30 Vollzeitstellen*

543.058 Untersuchungen

1.000 Andere Aufgaben**

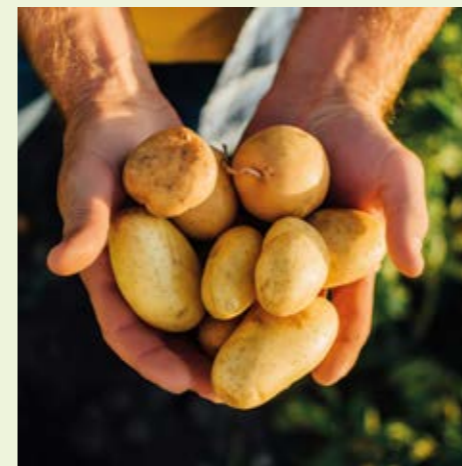
1.342.188 Euro Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen

**u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/ Berichte

LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRINSTITUT (LVI) BRAUNSCHWEIG/HANNOVER

Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover sind die Zuständigkeiten auf die beiden Standorte aufgeteilt: Am Standort Braunschweig liegen die Schwerpunkte in der Untersuchung und Beurteilung von pflanzlichen, verarbeiteten und flüssigen Lebensmitteln sowie in der Prüfung der Authentizität von Lebensmitteln. Am Standort Hannover arbeiten die Fachabteilungen in der Diagnostik und Bekämpfung von Tierseuchen und Tierkrankheiten, im Tierschutz sowie im direkten gesundheitlichen Verbraucherschutz.



■ Weiterentwicklung auf allen Ebenen

Der Ersatzneubau am Standort Braunschweig nahm im Jahr 2023 zügig Gestalt an. Die Grundsteinlegung fand am 8. Juni, das Richtfest am 17. November 2023 statt. Unter den Gästen konnten Verbraucherschutzministerin Staudte sowie Finanzminister Heere begrüßt werden. Beide betonten, dass der Ersatzneubau eine Stärkung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Niedersachsen darstellt. Die Arbeiten am Standort Braunschweig als Zentrum für Authentizität wurden weiter fortgesetzt. Neben der Etablierung neuer Methoden, beispielsweise im Bereich Honig, übernahm das Institut auch organisatorische Aufgaben. Das Institut koordiniert die Aktivitäten zum Thema Authentizität innerhalb des LAVES, organisiert regelmäßige LAVES-interne Workshops und fungiert als Hauptansprechpartner für das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel.

Das LVI Braunschweig/Hannover ist unter anderem für die Untersuchung von Nahrungsergänzungsmitteln verantwortlich. In einem erfolgreichen Workshop zum Thema „Nahrungsergänzungsmittel – Risikoorientierter Umgang mit Erst- und Änderungsanzeigen“ konnte die Kommunikation zwischen LAVES und den Kontrollbehörden gestärkt und das Wissen der Lebensmittelkontrolleur/-innen erweitert werden. Im Bereich der Tierseuchendiagnostik ist dem Institut der Nachweis von hochpathogenen Geflügelpestviren in Füchsen gelungen. Ein wichtiger Befund, da hierdurch erstmals in

Niedersachsen eine Infektion von Prädatoren nachgewiesen wurde.

Ein Ausbruch der Zoonose Q-Fieber im Landkreis Lüneburg sorgte im Jahr 2023 ebenfalls für großes Aufsehen und mediales Interesse. Der verantwortliche Erreger wurde im LVI Braunschweig/Hannover in Proben von Schafen nachgewiesen. In der Beratung des Landkreises und Bestands auf Grundlage der im Zoonose-Verband Q-GAPS gewonnenen Erkenntnisse sowie einer Informationsveranstaltung für Bürger waren Sachverständige des Instituts beteiligt.

Die Analytik wird stetig weiterentwickelt. Das Anwendungsgebiet der NGS (Next Generation Sequencing) wurde um den Tierartennachweis erweitert. Zudem wurde ein FT-NIR-Messplatz für die Speisefette und -öle-Analytik angeschafft. Vor dem Hintergrund der finanziellen Herausforderungen auch durch hohe Energiekosten spielen Einsparungen durch moderne Geräte eine wichtige Rolle. 2023 hat sich das Institut intensiv mit einer Umstrukturierung am Standort Braunschweig beschäftigt. Ziel ist, die Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten und die Mitarbeiterzufriedenheit zu erhöhen. In Arbeitsgruppen, begleitet von einem externen Changemanagement, werden die neuen Strukturen erarbeitet, um sich insgesamt weiterzuentwickeln und für die Zukunft gut aufzustellen.

Wesentliche Aufgaben am Standort Braunschweig: Spezialisten in der Analytik von pflanzlichen, verarbeiteten und flüssigen Lebensmitteln sowie Zentrum für Authentizität

Die Fachabteilungen in Braunschweig haben ihren Schwerpunkt in der amtlichen Untersuchung und rechtlichen Beurteilung von verarbeiteten pflanzlichen Lebensmitteln: Alles, was aus Getreide, Obst, Gemüse oder Honig hergestellt werden kann, gehört dazu – auch flüssige Lebensmittel wie Soßen, Würzmittel und Getränke, mit Ausnahme von Milch. Zusätzlich wird spezielle Analytik durchgeführt, für die das Institut in Braunschweig landesweit zuständig ist.

Das Institut entwickelt sich stetig weiter. Ein Schwerpunkt liegt in der Prüfung der Authentizität von Lebensmitteln in Niedersachsen. Dazu werden unter anderem Techniken wie NMR-Analytik, MALDI-ToF-MS und Next Generation Sequencing (NGS) eingesetzt. Das LVI Braunschweig/Hannover koordiniert die Aktivitäten des LAVES zum Thema Authentizität und fungiert als Hauptansprechpartner innerhalb des LAVES für das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel (NRZ Authent).

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, mikrobiologisch, molekularbiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Lebensmittel:
 - Eier, Mayonnaise, Speisefette und -öle
 - Getreide/-erzeugnisse, Brot, Back-/Teigwaren
 - Honig und süße Aufstriche
 - Fertiggerichte
 - Vegane und vegetarische Ersatzprodukte
 - Suppen, Soßen
 - Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten, Sportlernahrung
 - Zusatzstoffe
 - Obst-, Gemüse-, Kartoffel- und Pilzerzeugnisse, frische Pilze, Ölsaaten, Schalenobst
 - Gewürze, Würzmittel, Aromen
 - Insekten
 - Fruchtsäfte/-nektare, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Mineralwasser
 - Bier, Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke, Spirituosen
 - Feinkostsalate und Süßspeisen
 - Speiseeis
- Mikrobiologische Untersuchung von frischem Obst und Gemüse
- Spezielle Analytik landesweit:
 - Proteindifferenzierung, Nachweis von Allergenen
 - Aromastoffe
 - Mykotoxine
 - Kontaminanten
 - Bestandteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Saatgut und Futtermitteln
 - Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
 - Biologische Testsysteme
 - Herkunftsnachweis bei ausgewählten Lebensmitteln

Darüber hinaus führen Mitarbeiter/-innen Wein- und Betriebskontrollen durch und wirken bei der Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen und Lebensmittelkontrolleuren/-kontrolleurinnen mit.

Wesentliche Aufgaben am Standort Hannover: Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit im Blick

Der Standort Hannover ist Schwerpunkt für Wildtiererkrankungen. In zahlreichen Projekten und Kooperationen werden wichtige Erkenntnisse zu verschiedenen Erregern gewonnen, die Bedeutung für die Haustierpopulation und den Menschen haben.

Am Standort werden zudem Aufgaben in der Diagnostik und Bekämpfung von Tierseuchen und anderen infektiösen Tierkrankheiten, im Tierschutz sowie im direkten gesundheitlichen Verbraucherschutz wahrgenommen. Monitoring- und Bekämpfungsprogramme zu anzeige- und meldepflichtigen Krankheiten sind ebenfalls wichtige Tätigkeiten. Letztlich ist die kontinuierliche Bereitschaft, bei Ausbrüchen von Tierseuchen sofort in den Krisenmodus zu wechseln und große Probenzahlen zu untersuchen, eine Grundaufgabe.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Diagnostik von anzeigepflichtigen Tierseuchen und meldepflichtigen Tierkrankheiten sowie Zoonoseerregern
- Landesweiter Schwerpunkt für Untersuchungen auf Erkrankungen von Wildtieren und Fischen
- Untersuchung und Begutachtung tierschutzrelevanter Tatbestände
- Untersuchung von Betriebskontrollproben aus lebensmittelbe- und -verarbeitenden Betrieben
- Untersuchung von Erzeugnissen lebensmittelliefernder Tiere auf Rückstände nicht zugelassener Stoffe
- Untersuchung auf Transmissible Spongiforme Enzephalopathien (TSE)
- Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
- Entwicklung neuer Untersuchungsmethoden und Forschung zu epidemiologischen Fragestellungen



Die Mitarbeiter/-innen beider Standorte wirken bei der Ausbildung von Veterinärreferendaren/-referendarinnen mit und beteiligen sich bei Fortbildungen für die Lebensmittelüberwachungsbehörden.

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

NEU

Niedersachsens Wildtier-Diagnose-Dashboard

In den Jagdrevieren sowie in heimischen Gärten kommt es jedes Jahr zu Totfunden bei Wildtieren. Das Wildtierkompetenzzentrum (WiKo) des LAVES mit Sitz in Hannover ist spezialisiert auf Wildtierkrankheiten. Neben einer makroskopischen und gegebenenfalls feingeweblichen Untersuchung wird hier Fallwild auf das Vorkommen bakterieller, viraler und parasitärer Krankheitserreger hin untersucht. Die sich aus diesen Untersuchungen ergebenden, nicht-anzeigepflichtigen Erkrankungen werden seit Mitte 2023 im sogenannten Wildtier-Diagnose-Dashboard erfasst. Mithilfe des Dashboards können Fund- beziehungsweise Erlegungs-ort des Tieres, Tierart und gestellte Diagnosen mitein-

ander korreliert werden. Somit ist es möglich, gezielte Informationen zu bestimmten Tierarten und Diagnosen pro Landkreis oder kreisfreier Stadt in Niedersachsen abzurufen. Ziel ist es, den Informationsaustausch zwischen Bürgerinnen und Bürgern, die Proben einsenden, den kommunalen Veterinärbehörden und dem LAVES zu verbessern, insbesondere im Hinblick auf die epidemiologische Situation in Niedersachsen. Auch wird erhofft, die Verbreitung bestimmter Erkrankungen besser und transparenter erfassen beziehungsweise abbilden zu können. Mit diesem Tool erhalten interessierte Nutzer die Möglichkeit, für sie relevante Informationen zum Auftreten bestimmter Erkrankungen kreisbezogen abzurufen.



Bildschirmaufnahme des Wildtier-Diagnose-Dashboards: durch das Wildtierkompetenzzentrum gestellte Diagnosen von Fallwild in Korrelation mit Fundorten.

Salmonellen bei Wildtieren in Niedersachsen

Deutschlandweit stellt die Salmonellose die zweithäufigste meldepflichtige gastrointestinale Krankheit beim Menschen dar. Erkrankungsfälle werden hauptsächlich durch die Salmonellen Serovare *Salmonella* Enteritidis und *Salmonella* Typhimurium verursacht. Landwirtschaftliche Nutztiere sowie Haus- und Heimtiere können Reservoir von Salmonellen sein.

Über das Vorkommen von Salmonellen in niedersächsischen Wildtierpopulationen ist wenig bekannt. Im

Wildtierkompetenzzentrum Hannover (WiKo Hannover) wurden in den letzten fünf Jahren 3.567 Wildtiere untersucht. 554 der eingesandten Wildsäuger und 156 Wildvögel gaben Anlass, weiterführende Untersuchungen im Hinblick auf das Vorliegen einer Salmonellose durchzuführen.

Es wurden bei 9% der Wildsäuger und bei 6% der Wildvögel Salmonellen nachgewiesen. Igel wiesen überwiegend die Serovare *Salmonella* Enteritidis und *Salmonella* Typhimurium auf, Wildschweine das Serovar

Salmonella Choleraesuis und Singvögel hauptsächlich das Serovar *Salmonella* Typhimurium.

Salmonellen wurden erfreulicherweise nur in geringer Anzahl in niedersächsischen Wildtierpopulationen nachgewiesen. Die Ergebnisse weisen dennoch auf Risiken für den Menschen beim Umgang mit jagdbarem Wild und bei anderweitigem, engem Kontakt mit Wildtieren hin, wie zum Beispiel bei der Fütterung von Igel und Singvögeln.



Nachweis von hochpathogenem Influenza-A-Virus in Prädatoren

Hochpathogene aviäre Influenzaviren (HPAIV) führen weltweit zu starken Verlusten in Wildvogel- und Nutzugeflügelpopulationen. Außerdem wurden mehrfach Infektionen bei fleischfressenden Säugetieren nachgewiesen. Infizierte Vögel könnten Ursache dieser Erkrankung sein, die sich vor allem im zentralen Nervensystem (ZNS) manifestiert.

Auch in Niedersachsen ist HPAIV des Subtyps H5N1 mittlerweile ganzjährig für Infektionen bei Wildvögeln verantwortlich. Im vergangenen Jahr wurden daher 170 wildelebende terrestrische Prädatoren verschiedener Spezies auf HPAIV untersucht. Hierbei wurden fünf von 110 Füchsen mittels Real-Time Polymerase-Kettenreaktion (PCR) positiv auf H5N1 befundet. Ein Teil der Füchse wies vorberichtlich typische Symptome einer ZNS-Infektion auf. Feingeweblich war eine nicht-eitrige Entzündung des Gehirns auffällig. Zudem konnten hohe Konzentrationen viralen Erbguts im Hirnmaterial gemessen und virales Antigen mittels Immunhistochemie dargestellt werden. Durch Next Generation Sequencing wurden Volllänge-Genomsequenzen generiert und analysiert. Alle Tiere waren mit aktuell in der Wildvogelpopulation zirkulierenden H5N1-Genotypen infiziert.

Somit konnten Berichte aus anderen europäischen Ländern, nach denen HPAIV H5N1 Säugetiere infiziert, auch für Niedersachsen bestätigt werden. Die Ergebnisse wurden in der Fachzeitschrift *Emerging Infectious Diseases* veröffentlicht.



Erweiterung der molekularen Krebstierdiagnostik am LVI BS/H

Bislang beschränkten sich molekulare Untersuchungen an Krebstieren am Standort Hannover auf Krebspest und Weißpünktchenkrankheit der Krebstiere (*White Spot Disease* – WSD). Neu hinzu gekommen sind im Jahr 2023 die Diagnostik des Taura-Syndroms (TS) und der Gelbkopfkrankheit (Yellow Head Disease – YHD). Bei WSD, TS und YHD handelt es sich um gelistete Wassertierseuchen gemäß Verordnung (EU) 2016/429 (Animal Health Law). Der Erregernachweis gelingt mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) und anschließender Sequenzierung. Klinische und pathologisch-anatomische Untersuchungen, Parasitologie und Histologie erfolgen in Zusammenarbeit mit dem Dezernat 32 Tierseuchenbekämpfung und Task-Force Veterinärwesen des LAVES.



Weltweit betrachtet sind Garnelenzuchten besonders in Asien (YHD, TS, WSD), Australien (YHD), Amerika (TS) und im Mittelmeerraum (WSD) von den Viruserkrankungen betroffen. Die Erreger können im Wirt lebenslang persistieren. Die Krebspest wurde durch invasive amerikanische Fluss-

INFO

Link zur Publikation:
Baechlein et al. 2023.
„Neurotropic Highly Pathogenic Avian Influenza A(H5N1) Virus in Red Foxes, Northern Germany.“
Emerging Infectious Diseases (CDC), Vol. 29, No. 12, December 2023.

<https://t1p.de/siq5n>

krebsarten nach Europa eingeschleppt, die keine klinischen Symptome zeigen. Heimische Flusskrebse können jedoch schwer erkranken und massenhaft verenden. Daher stellt die Krebspest eine ökologische Bedrohung für die heimischen Flusskrebse-

populationen dar, die in der nationalen Roten Liste bereits als vom Aussterben bedroht (Kategorie 1) geführt werden. Auch in niedersächsischen Gewässern konnte der Erreger (*A. astaci*) in der Vergangenheit mehrfach nachgewiesen werden.

	Erreger	Kategorisierung nach DVO (EU) 2018/1882	Empfängliche Arten	Merkmale
WSD	White Spot Syndrome Virus	C + D + E	Dekapoden	Weißer Veränderungen am Exoskelett, Pigmentationsverlust, unterschiedliche Mortalität
TS	Taura Syndrome Virus	A + D + E	Einige Garnelenarten	Rötliche Verfärbungen v. a. am Fächerschwanz, Nekrosen an den Gliedmaßen, Mortalität bei juvenilen Tieren > 90 %
YHD	Yellow Head Virus			Gelbliche bis rötliche Verfärbung des Körpers, der Gliedmaßen und Kiemen, Mortalität bei juvenilen Stadien bis 100 %
Krebspest	<i>Aphanomyces astaci</i>	Nicht gelistet	Flusskrebse	Bildung hyphenartiger Filamente, Mortalität bis 100 % bei europäischen Flusskrebsen, amerikanische sind „resistent“

Untersuchungen von Tiefkühl-Gemüse und -Pilzen auf *Listeria monocytogenes*

Gefrorener Mais und andere Tiefkühl(TK)-Gemüseprodukte waren von 2015 bis 2018 vermutlich die Quelle einer Erkrankungswelle durch *Listeria monocytogenes* in Europa. Aufgrund des möglichen Gesundheitsrisikos werden derartige Erzeugnisse im LAVES regelmäßig untersucht. 2023 wurden 47 Proben überprüft. In 3 von 25 TK-Gemüsemischungen (12 %) sowie in 7 von 22 Proben TK-Pilze (32 %) wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Die grundsätzliche Krankheitsrelevanz zeigt ein genetischer Vergleich. In einer Probe TK-Pilze wurden Listerien nachgewiesen, die einem Erkrankungsgeschehen zuzuordnen waren. Um eine Erkrankung beim Menschen zu verursachen, sind in der Regel Keimgehalte von über 100 KBE/g notwendig, die in keiner Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung erreicht wurden. Eine Vermehrung der Keime während der Tiefgefrierlagerung bei -18 °C ist nicht anzunehmen.

Prinzipiell ist davon auszugehen, dass TK-Gemüseprodukte mit Zutaten wie Butter oder Soßen ausreichend gegart werden, sodass kein Infektionsrisiko mehr

besteht. Allerdings hat sich das Ernährungsverhalten in den letzten Jahren in Richtung Rohverzehr verschoben. So ist nicht auszuschließen, dass TK-Gemüse und TK-Pilze zur Zubereitung von Salaten oder Smoothies ohne Erhitzung verwendet und somit roh verzehrt werden. Das Infektionsrisiko ist in diesem Fall deutlich erhöht. Um schwerwiegende Erkrankungen zu vermeiden, sollte der Rohverzehr dieser Produkte vermieden werden.

Erkrankungs-/Ausbruchsgeschehen

Von einem Krankheitsausbruch spricht man im Allgemeinen, wenn die Anzahl von Personen mit einer bestimmten Infektionskrankheit in einer bestimmten Region und/oder einem bestimmten Zeitraum die erwartete Anzahl dieser Erkrankungen übersteigt. Ausbrüche können lokal oder geografisch diffus in Erscheinung treten. Über einen genetischen Vergleich der Krankheitserreger (Ganzgenomsequenzierung – NGS) können Hinweise auf eine genetische Verwandtschaft gewonnen und zusammenhängende Gruppen von Patienten/Lebensmitteln erkannt werden.

Mikrobiologischer Status von Trockenpilzen und Hinweise zur Zubereitung

Trockenpilze sind durch Wasserentzug haltbar gemachte Speisepilze, die auch außerhalb der Pilzsaison für die Zubereitung von Pilzgerichten zur Verfügung stehen. Vor der Verwendung müssen die Pilze in Flüssigkeitquellen. Dieser Vorgang kann die Vermehrung vorhandener Mikroorganismen begünstigen.

Das LAVES untersucht regelmäßig Trockenpilze mikrobiologisch. Im Jahr 2023 wurden acht Proben getrockneter Wild- und Kulturpilze überprüft. Sechs Proben waren mikrobiologisch auffällig, hier ließen sich unter anderem präsumtive *Bacillus cereus* nachweisen. Eine Probe wurde aufgrund stark erhöhter Gehalte an präsumtiven *Bacillus cereus* und Enterobacteriaceae beanstandet.

Aufgrund des möglichen Vorkommens pathogener Mikroorganismen in Trockenpilzen ist es wichtig, dem Verbraucher Informationen zur sicheren Zubereitung zu vermitteln. Fünf Proben waren mit zufriedenstellenden Zubereitungshinweisen versehen, wie Verwerfen des Einweichwassers und ausreichendes Erhitzen. Nur zwei Proben wiesen den Warnhinweis auf, dass Trockenpilze nicht zum Rohverzehr geeignet sind.

Der Nachweis von präsumtiven *Bacillus cereus* in 75 % der Proben zeigt, dass mit dem Vorhandensein dieses pathogenen Bakteriums in Trockenpilzen gerechnet werden muss. Bei richtiger Zubereitung lassen sich gesundheitliche Beeinträchtigungen vermeiden und Trockenpilze als praktische Zutat in der Küche sicher einsetzen.

Untersuchungsergebnisse zu Pilzen und Pilzerzeugnissen größtenteils unauffällig

Neben Pilzerzeugnissen (tiefgekühlte (TK-)Pilze, getrocknete Pilze und Pilzkonserven) sind auch frische (Zucht-) Pilze ganzjährig im Handel verfügbar.

Verzehrt werden bei Pilzen die oberirdisch wachsenden Fruchtkörper. In diesen können sich unter anderem Metalle anreichern, die der Pilz über den Boden aufnimmt. Im Laufe des Jahres 2023 wurden im Rahmen mehrerer Projekte 8 Trockenpilze, 6 Pilzkonserven, 27 Proben TK-Pilze und 9 Proben frischer Zuchtpilze sowie eine Probe frischer Pfifferlinge unter anderem auf die Schwermetalle Blei und Cadmium untersucht. Die ermittelten

Cadmium-Gehalte überschritten in jeweils einer Probe frischer Kastanienseitlinge und frischer Kräuterseitlinge mit 0,070 bzw. 0,073 mg/kg den damals gültigen Höchstgehalt von 0,050 mg/kg (siehe Infokasten). Die Höchstgehalte für Blei wurden in allen Proben eingehalten.

Elf Proben frische Zuchtpilze (davon zehn von niedersächsischen Herstellern) und eine Probe frische Pfifferlinge wurden auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Erfreulich: Acht Proben enthielten gar keine bestimmbar Rückstände. Die ermittelten Gehalte in den übrigen vier Proben gaben keinen Anlass zu Beanstandungen.

Vier Proben TK-Wildpilze (einmal Steinpilze, dreimal Pfifferlinge) und eine TK-Pilzmischung (mit Wild- und Zuchtpilzen) wurden auf ihre radioaktive Belastung untersucht. Alle Proben waren diesbezüglich unauffällig.



Weiterführende Informationen speziell zu Pilzen und Pilzerzeugnissen finden Sie unter: www.laves.niedersachsen.de, Lebensmittel, Lebensmittelgruppen, Pilze & Pilzerzeugnisse



Salmonellenausbruch in einem Imbissbetrieb

Unabhängig voneinander erkrankten mehrere Kundinnen und Kunden eines Imbissbetriebs an Salmonellen. Bei der amtlichen Kontrolle der Betriebshygiene wurden neun Tupferproben von Ausrüstungsgegenständen entnommen. In acht Tupferproben wurden Salmonellen nachgewiesen. Es handelte sich um Entnahmestellen mit und ohne Lebensmittelkontakt. Stellen wie Griffe oder Armaturen haben keinen direkten Kontakt zu Lebensmitteln. Durch Verschleppung beim Hantieren ist jedoch eine Rekontamination von Lebensmitteln möglich, die bereits einem Erhitzungsprozess oder einem anderen Salmonellen abtötenden Herstellungsverfahren unterzogen wurden.

INFO

Präsumtive *Bacillus cereus*:

Bakterien aus der *B.-cereus*-Gruppe

B. cereus: sporenbildendes Bakterium, das nahezu überall zu finden ist (Boden, Staub, Pflanzen, Pilze).

B. cereus bilden verschiedene Arten von Toxinen, die Durchfall und Erbrechen hervorrufen können.

Durch das Einweichen von Trockenpilzen können sich vorhandene Keime stark vermehren. Das Einweichwasser sollte nicht in Kontakt mit anderen

Lebensmitteln kommen; es muss entsorgt bzw. vor der weiteren Verwendung ebenso wie die Pilze ausreichend erhitzt werden (mindestens 80 °C, 10 Minuten).

Sporen überleben das Erhitzen und können nach dem Abkühlen auskeimen. Daher sollten zubereitete Gerichte alsbald verzehrt werden.

INFO

Höchstgehalte für Blei und Cadmium sind in der VO (EU) 2023/915 festgelegt. Die Höchstgehalte für

Blei betragen 0,30 mg/kg (Zuchtchampignons, Austernpilze und Shiitake-Pilze) bzw. 0,80 mg/kg (wilde Pilze). Die Höchstgehalte für

Cadmium haben sich zum 10.8.2023 geändert: Bis zu diesem Zeitpunkt betragen die Höchstgehalte für

Austernpilze und Shiitake-Pilze 0,15 mg/kg und für andere Kulturpilze 0,050 mg/kg. Die nun gültigen Höchstgehalte betragen 0,050 mg/kg

für *Agaricus bisporus* (Zuchtchampignon) und 0,15 mg/kg für andere Kulturpilze. Der Höchstgehalt für wilde

Pilze liegt unverändert bei 0,50 mg/kg.

INFO

Sichere Verwendung von TK-Gemüse/TK-Pilzen

- TK-Gemüse/TK-Pilze nur durcherhitzt verzehren
- Immer nur so viel Gemüse/Pilze auftauen, wie verzehrt werden soll
- Aufgetautes Gemüse/Pilze nicht wieder einfrieren

In einer Probe des rohen, selbst marinierten Hühnerfleischs sowie in Stuhlproben des Personals wurden ebenfalls Salmonellen nachgewiesen.

Der Betrieb wurde vorübergehend geschlossen und umfangreich gereinigt und desinfiziert.

Wie es zum Eintrag der Salmonellen in den Betrieb gekommen ist, konnte nicht abschließend geklärt werden. Möglicherweise spielte kontaminierte Rohware eine Rolle und die Salmonellen konnten durch unsachgemäßen Umgang mit den Lebensmitteln im Betrieb überdauern und Personen infizieren. Denkbar ist auch, dass bereits infizierte Mitarbeitende Salmonellen auf die Lebensmittel übertragen haben.

Mit der Ganzgenomsequenzierung der Isolate aus den Tupfern, dem Hühnerfleisch und vom Personal (sequenziert am NLGA) wurde in allen Proben der gleiche Salmonellenstamm nachgewiesen.

Kälte konserviert – Noroviren auf Tiefkühlfrüchten

Über verschiedene Vertriebswege gelangen Tiefkühlfrüchte nach Deutschland. Für den Verbraucher ist die Herkunft dieser Früchte meist nicht ersichtlich. Gesundheitliche Risiken sind damit verbunden, wenn die Früchte vor Verzehr nicht oder nicht ausreichend erhitzt werden. Sind Lebensmittel mit Noroviren kontaminiert, kann es nach dem Verzehr zu mehr oder weniger schweren Erkrankungen wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall kommen.

Aufgrund ihrer Druckempfindlichkeit werden die meisten Früchte nach der Ernte nicht ausreichend gewaschen, sondern sofort tiefgefroren. Noroviren können im Anbau, bei der Ernte oder bei der Verarbeitung in der Küche auf die Früchte gelangen. Da bereits 10 bis 100 Viruspartikel zur Infektion ausreichen (www.rki.de) und die Viren zudem eine hohe Toleranz gegenüber Hitze (circa 60 °C) und Kälte (circa -20 °C) besitzen, sollten Tiefkühlfrüchte nicht roh verzehrt werden. Der zurzeit einzig wirksame Schutz ist eine ausreichende Erhitzung auf deutlich über 60 °C vor dem Verzehr.

In Niedersachsen kommt es immer wieder zu Erkrankungsgeschehen mit mehreren Personen. Im Jahr 2023 wurden 30 Proben tiefgefrorener Früchte auf Noroviren und zusätzlich auf das Hepatitis-A-Virus untersucht,

sechs davon waren Verdachtsproben aus Erkrankungsgeschehen. In keiner der untersuchten Proben konnten Noroviren oder Hepatitis-A-Viren nachgewiesen werden.

Feine Backwaren mit Butter – alles Butter oder nicht?

Ob mit Mandel- oder Streuselauflage, Schokoladenüberzug, Cremefüllung oder ganz schlicht – zu Kaffee oder Tee am Nachmittag isst man gern ein Stück Butterkuchen oder Butterkekse.

In den Leitsätzen für „Feine Backwaren“, die die deutsche Verkehrsauffassung wiedergeben, wird für diese Backwaren mit der Auslobung „Butter“ unter anderem die Anforderung festgelegt, neben Butter kein anderes Fett zu verwenden. Im Jahr 2023 wurden am Standort Braunschweig insgesamt 120 Feine Backwaren aus dem Einzelhandel und handwerklicher Herstellung untersucht, die Butter in der Bezeichnung enthielten.

Erfreulicherweise wurde nur bei zwei der untersuchten Proben eine eindeutige Abweichung der Leitsatz-Anforderungen hinsichtlich der Verwendung von Fremdfett festgestellt, sodass die Bezeichnung als zur Irreführung geeignet beurteilt wurde. Bei weiteren Proben ergaben die Untersuchungen Hinweise darauf, dass möglicherweise ein anderes Fett neben Butterfett verwendet wurde, sodass den Kontrollbehörden empfohlen wurde, weitere Überprüfungen vor Ort durchzuführen.

Bei fünf der untersuchten Proben stimmten die deklarierten Nährwertgehalte von Zucker beziehungsweise Fett nicht mit den analytischen Untersuchungsergebnissen überein, andere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Vor allem Backwaren für den losen Verkauf fielen durch Mängel bei der Allergen Kennzeichnung oder freiwilligen Kennzeichnung von Zutatenverzeichnissen auf.



Food-Trend: Brotbackmischungen für besondere Ernährungsformen aus dem Online-Handel

Selbst backen liegt im Trend. Der Online-Handel bietet für alle Hobbybäcker eine große Auswahl, darunter auch Backmischungen, die für besondere Ernährungsformen geeignet sind.

Im Vorfeld zu den Untersuchungen wurde eine Recherche zu Herstellern und Vertrieb im Online-Handel in Niedersachsen in der Sparte „Brotbackmischungen und Mehle mit besonderen Auslobungen“ wie „low(er) carb“, „glutenfrei“, „ketogen“ und „paleo“ durchgeführt. Zur Untersuchung eingeliefert wurden an das LVI am Standort Braunschweig insgesamt elf Proben. Neben der Untersuchung auf Mykotoxine wurde eine Kennzeichnungsprüfung bei den Proben durchgeführt.

Die Mykotoxin-Untersuchung war bei allen Proben unauffällig. Zehn der eingelieferten Proben wurden beanstandet. Neunmal wurden Kennzeichnungsmängel (fehlerhaftes Zutatenverzeichnis oder Nährwertdeklaration), fünfmal unzulässige nährwertbezogene Angaben (zum Beispiel low carb) und einmal die Verwendung eines nicht zugelassenen Zusatzstoffs festgestellt. Bei sieben Proben wurden fehlende beziehungsweise falsche Pflichtangaben auf der Internetseite beurteilt. Drei Webseiten mit unzulässigen nährwert-, gesundheits- oder krankheitsbezogenen Angaben wurden zur Beurteilung an das zuständige Dezernat weitergeleitet. Ein Online-Shop ist durch die Verwendung des für die vertriebenen Produkte nicht zulässigen Zusatzstoffes Erythrit in einer Vielzahl der Produkte (Teigwaren, Mehle, Backmischungen) aufgefallen.

Verpflegung „to go“: das belegte Brötchen von der Tankstelle oder vom Bäcker

Belegte Brötchen vom Bäcker oder aus dem Tankstellen-shop sind eine beliebte Zwischenmahlzeit. 2023 wurde 64 Proben belegter Brötchen aus Tankstellen, Bäckereien und Imbissen auf ihre mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit und die ordnungsgemäße Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen geprüft.

Erfreulicherweise waren 63 Proben mikrobiologisch in Ordnung. Bei einer Probe wurde ein erhöhter Gehalt an präsumtiven *Bacillus Cereus* festgestellt, was auf Hygienemängel im Betrieb hinweist und Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation erforderlich macht. Bei 7 Proben war die für leicht verderbliche Lebens-

mittel erforderliche Lagertemperatur von höchstens 7 °C überschritten. Mikrobiologisch waren diese Proben jedoch in Ordnung.

Allergenwirksame Zutaten müssen bei loser Abgabe gekennzeichnet werden. Für Lebensmittelallergiker ist diese Information sehr wichtig, da sie bestimmte Allergene meiden müssen. Bei 39 Proben (61 %) war die Kennzeichnung der Allergene fehlerhaft, unvollständig oder fehlte ganz. Bei 4 Proben fehlt die Kennzeichnung der Zusatzstoffe.

Die Bezeichnung eines Salami-Brötchens wurde als irreführend beanstandet. Salami wird üblicherweise aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt. Die Verwendung von Fleisch anderer Tierarten muss kenntlich gemacht werden. Anstelle von Rindfleisch war in der Salami Putenfleisch enthalten.



Kaltgepresste Hanföle: Trend-Öl mit zahlreichen Mängeln

Im Jahr 2023 wurden acht kaltgepresste Hanföle genauer unter die Lupe genommen. Dabei wurden unter anderem die Gehalte an Cannabinoiden, die Authentizität und Qualität der Öle und die vorschriftsgemäße Kennzeichnung überprüft.

In zwei Proben war kein Tetrahydrocannabinol (THC) bestimmbar. Bei sechs Proben wurden Gehalte bestimmt, wobei bei zwei Proben der Höchstgehalt nicht gesichert unterschritten war. Es wurde angeregt, die Ursache zu ermitteln und zeitnah eine weitere Überprüfung zu veranlassen.

In den Hanfölen wurde als Qualitätsmerkmal unter anderem die Säurezahl als Maß für den Gehalt an freien

INFO

Die Drüsenhaare der Hanfpflanze enthalten Cannabinoide. Zu den bekanntesten Cannabinoiden zählt das psychoaktive Tetrahydrocannabinol (THC). Die Hanfpflanze enthält ein Gemisch aus THC und THC-Carbonsäure (THCA), die eine biosynthetische Vorstufe von THC darstellt. THCA selbst besitzt keine psychoaktive Wirkung, wird aber bei Hitzeeinwirkung in THC umgewandelt. Hanföl wird durch Pressung der Hanfsamen gewonnen. Die Hanfsamen enthalten keine Cannabinoide. Bei der Ernte und Verarbeitung kann es jedoch zu einer Kontamination der Samen kommen, sodass in Hanfölen häufig Cannabinoide nachzuweisen sind. Für Hanföle ist in der VO (EU) 2023/915 ein Höchstgehalt an THC-Äquivalenten von 7,5 mg/kg festgelegt.

Fettsäuren bestimmt. Nach den Leitsätzen für Speisefette und -öle gilt für kaltgepresste Speiseöle eine Säurezahl von bis zu 4 mg Kaliumhydroxid/g Öl. In vier Hanfölen wurde eine deutlich höhere Säurezahl festgestellt. Bei zwei dieser Öle war auch die Sensorik abweichend.

Als unzulässig beurteilt wurden bei einer Probe gesundheitsbezogene und bei drei Proben nährwertbezogene Angaben. Außerdem wurde bei einer weiteren Probe die Angabe einer heilenden Wirkung als nicht zulässige krankheitsbezogene Angabe beurteilt.

Der Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren war in einem Öl geringer als deklariert und somit irreführend. Weitere Kennzeichnungsmängel wurden bei vier Hanfölen festgestellt. Insgesamt war nur eine Probe analytisch und in der Kennzeichnung unauffällig, sodass kontinuierliche Untersuchungen angezeigt sind.

High-Protein-Pudding: die Extradosis Protein mit den Extrakosten

Am Standort Braunschweig wurden im Jahr 2023 18 Proben High-Protein-Pudding untersucht. Bei den Erzeugnissen wurden die Nährwerte, insbesondere der Proteingehalt, und die Kennzeichnung überprüft.

Bei keiner der Proben lagen die Nährwerte außerhalb der Toleranzen. Alle untersuchten High-Protein-Pudding-Proben enthielten Süßungsmittel. Bei Lebensmitteln, die ein oder mehrere Süßungsmittel enthalten, ist der Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen. Bei 13 Proben wurde die Kennzeichnung beanstandet, da bei der Wiederholung der Bezeichnung zum Beispiel auf der Vorderseite der Hinweis auf Süßungsmittel fehlte.

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Proteingehalt, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 % des gesamten Brennwertes des Lebensmittels entfallen.

Für Erwachsene gilt ein Referenzwert für die Proteinzufuhr von 0,8 g pro kg Körpergewicht pro Tag. Selbst Menschen, die aufgrund von Leistungssport einen höheren Proteinbedarf haben, können ihn über herkömmliche proteinreiche Lebensmittel decken. High-Protein-Produkte liefern meist mehr Protein als nötig. Der Großteil der Bevölkerung hat aber gar kein Problem

mit der Proteinversorgung und ein gesundheitlicher Nutzen durch die Extraportion Protein ist auch nicht zu erwarten. Die Hersteller vermarkten die Proteinprodukte massiv und die Extradosis Protein bedeutet Extrakosten für Verbraucher/-innen.

<https://www.dge.de/presse/meldungen/2021/high-protein-produkte-sind-ueberfluessig/>



Eiswürfel aus der Gastronomie – hygienisch einwandfrei?

Besonders bei sommerlichen Temperaturen gehören Eiswürfel im kühlen Getränk für viele Verbraucher/-innen einfach dazu. Eiswürfel werden regelmäßig in Hinblick auf ihren mikrobiologischen Status untersucht. Zumeist werden die Eiswürfel im Gastronomiebetrieb selbst aus Trinkwasser hergestellt.

Für Trinkwasser gelten strenge Anforderungen bezüglich der mikrobiologischen Grenzwerte, die aufgrund des Herstellungsprozesses von Eiswürfeln orientierend herangezogen werden. Erhöhte Gehalte an Mikroorganismen in Eiswürfeln deuten auf Schwachstellen in der Herstellungs- und Hygienepraxis im Betrieb hin. Eine mögliche Ursache kann die mangelhafte Reinigung der verwendeten Eiswürfelmaschine sein.

Untersucht wurden 47 Eiswürfel/Crushed-Eis-Proben. Auffällig hohe Gehalte an Mikroorganismen wurden in 16 Proben nachgewiesen, bei 6 Proben auch einhergehend mit sensorischen Auffälligkeiten. Davon waren in 2 Proben derart hohe Gehalte an coliformen Keimen bzw. Enterokokken nachweisbar, dass eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels vorlag und die im Umgang mit Lebensmitteln erforderliche Sorgfaltspflicht somit nicht beachtet wurde. In den weiteren 14 Fällen wurde die Empfehlung ausgesprochen, die Wirksamkeit der vorbeugenden Maßnahmen zu überprüfen und

Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation einzuleiten.

Bio-Wein – alles bio?

Für die Bereitung von Wein aus der biologisch/ökologischen Produktion gelten hinsichtlich der Höchstmengen und zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung und Konservierung die Bedingungen der EU-Bioverordnungen VO (EU) 2018/848 und VO (EU) 2021/1165. Zum Beispiel sind die in der Weinherstellung festgelegten Höchstmengen für das Antioxidationsmittel Schwefeldioxid je nach Weinart um 30–50 mg/l geringer als bei konventionell erzeugtem Wein. Der Einsatz des Konservierungsstoffs Sorbinsäure ist unzulässig. Insgesamt sind die zulässigen önologischen Verfahren und Stoffe gegenüber den nach VO (EU) 2019/934 für konventionellen Wein erlaubten deutlich eingeschränkt.

Im Jahr 2023 wurden 68 Proben Wein aus EU- und nicht-EU-Herkunft untersucht, dies entspricht ca. 10 % der jährlich untersuchten Weinproben. In drei Proben desselben Herstellers wurde der in Biowein unzulässige Konservierungsstoff Sorbinsäure nachgewiesen und die Kennzeichnung als Erzeugnis der ökologischen Produktion als irreführend beurteilt. Bei neun Proben wurde

die Kennzeichnung als nicht den Anforderungen entsprechend beurteilt, wobei überwiegend eine fehlende deutschsprachige Allergenkennzeichnung ursächlich war. Insgesamt entsprach die stoffliche Zusammensetzung von über 95 % der untersuchten Proben den Anforderungen.



Autoren/-innen LVI BS/H

Dr. Henriette Adam
PD Christine Bächlein, Ph.D.
Dr. Julia Bauer
Dr. Silke Braune
Dr. Monika Bronner
Dr. Katharina Ehardt
Dr. Christine Eichner
Dr. Dorothee Hartmann
Dr. Louise Herms
Dr. Nils Kaiser
Dr. Patricia Kammeyer
Dr. Sven Kleinschmidt, Ph.D.
Lena Klotzsch
Isabella Ludwig
Dr. Helga Nagengast
Heike Naumann
Sabine Nickel
Dr. Gisela Ohrt
Dr. Jana Paulsen
Dr. Susanne Rickling
apl. Prof. Dr. Martin Runge
Dr. Anja Schmidt
Dr. Kerstin Seide
Dr. Bärbel Starke
Heike Viedt
Dr. Anne Wöhlke





ZAHLEN AUF EINEN BLICK

25.73 Vollzeitstellen*

13.643 Untersuchungen

549 Andere Aufgaben**

262.233 Euro Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen

**u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/
Berichte

INSTITUT FÜR FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE (IFF) CUXHAVEN

Das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (IFF CUX) ist speziell auf Fische, Krebs- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ausgerichtet und landesweit zuständig für deren amtliche Lebensmitteluntersuchung und Beurteilung sowie für die Algen- und Muschelseuchendiagnostik. Es führt amtliche Untersuchungen für Partnerländer der Norddeutschen Kooperation (NOKO) durch. Das IFF Cuxhaven ist eine Landesmessstelle zur Überwachung der Umweltradioaktivität gemäß Bundesauftragsverwaltung. Das Institut ist Ausbildungsstätte und richtet Fortbildungen aus. Es leistet angewandte Forschungs- und Entwicklungsarbeit.



■ Ein Spezialinstitut für eine große Arten- und Erzeugnis-Vielfalt

Im Jahr 2023 prägten die regulären Lebensmitteluntersuchungen und amtlichen Aufgaben den Institutsalltag. Erfolgreich hat das Institut ein Audit der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) absolviert. Ein besonderes Highlight war der Besuch von Verbraucherschutzministerin Miriam Staudte, wo aktuelle Schwerpunkte wie PFAS und Fischartendifferenzierung vorgestellt wurden.

3.064 Lebensmittel-, Wasser-, Tupper- und Schwämmchenproben aus 2.837 Aufträgen auf verschiedene Parameter wurden untersucht. Das Probenaufkommen verteilte sich auf amtliche Plan-, Verdachts- und Beschwerdeprouben aus Niedersachsen (2.546 Proben), Proben aus niedersächsischen Muschelerzeugungsgebieten (141 Proben), Grenzkontrollstellen Niedersachsens (30 Proben) und aus der Norddeutschen Kooperation inklusive der Grenzkontrollstelle Bremerhavens (347 Proben). Circa 60 Proben (Fett, Organe) wurden im Rahmen der Untersuchungen von Meeressäugern auf organische Kontaminanten untersucht (siehe Beitrag S. 87).

In Kooperation mit dem Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max Rubner-Instituts (MRI), dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg wurde das Koope-

rationsprojekt „Fish Fraud“ mit Untersuchungen zum „Fisch-Online-Handel“ fortgesetzt (siehe Beitrag Seite 85).

Darüber hinaus beteiligte sich das Institut an weiteren bundesweiten Monitoring-Programmen, wie das Lebensmittelmonitoring 2023 (Warenkorb-Monitoring) zu Dioxinen, PFAS und Elementen in Miesmuscheln, in Dorsch bzw. Kabeljau und in Riesengarnelen, zu MOSH/MOAH in Riesengarnelen und zu Pflanzenschutzmitteln in Pangasius. Im Zoonosemonitoring 2023 wurden Untersuchungen an Garnelen aus Aquakulturen und an Räucherlachs aus dem Einzelhandel durchgeführt.

Im Zuge der risikoorientierten Probenplanung wurden die Schwerpunktuntersuchungen zu PFAS-Substanzen in Fischen fortgesetzt. Mit Erweiterung der Akkreditierung wurden die PFAS-Bestimmungen in bestimmten Bedarfsgegenständen und Untersuchungen in Kooperation mit dem IfB Lüneburg gestartet. Die Untersuchungen auf Parasiten, Viren, biogene Amine und Listerien sowie zu Authentizitätsprüfungen von Fischarten wurden fortgesetzt. Untersuchungen zum Fremdwasserzusatz einschließlich wasserbindender Substanzen in Fischen, Krebs- und Weichtieren nahmen weiterhin einen zentralen Platz im Untersuchungsalltag ein.

Das Aus- und Fortbildungsangebot des IFF wurde fortgeführt. Zusätzlich fanden Labor-Workshops zur Lebensmittelsicherheit bei Fischen und Fischereierzeugnissen im Rahmen von Twinning-Projekten für Behörden Namibias (National Standard Agency, NSI) und Israels (Ministry of Health, MOH and Ministry of Agriculture, MOA) statt.

Wissenschaftler/-innen des IFF brachten sich aktiv bei Wissenschaftlichen Tagungen ein und engagierten sich in Gremien und Arbeitsgruppen auf Landes-, Bundes- und EU-Ebene.

Wesentliche Aufgaben: amtliche Untersuchungen und Forschungstätigkeiten

Das IFF Cuxhaven ist ein speziell auf Fische, Krebs- und Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgerichtetes Untersuchungsinstitut. Das Institut ist für die amtlichen Untersuchungen von Fischen, Krebs- und Weichtieren und deren Erzeugnissen zuständig. Zudem leisten die Mitarbeitenden Forschungs- und Entwicklungsarbeit, insbesondere auf dem Gebiet der Aquakulturen sowie der Methodenentwicklung im Anwendungsbereich.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Untersuchungen (organoleptisch, chemisch, parasitologisch, virologisch, mikrobiologisch) sowie rechtliche Beurteilung
- Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
- Amtliche Diagnostik von Tierseuchen bei zweischaligen Weichtieren
- Stellungnahmen und fachliche Beratungen im Zuständigkeitsbereich
- Ausbildung von Chemielaboranten/-laborantinnen, Lebensmittelkontrolleuren/-kontrolleurinnen, Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen, Veterinärreferendaren/-referendarinnen
- Forschung und Entwicklung

Im Rahmen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) ist das Institut Kompetenzzentrum für Fische und Fischereierzeugnisse sowie Schwerpunktlabor für diverse Untersuchungsparameter.

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Verderb in Fischen – nach wie vor ein aktuelles Thema

Da es sich bei Fischen und Fischereierzeugnissen um leicht verderbliche Lebensmittel handelt, untersucht das IFF Cuxhaven kontinuierlich die Frische von Fischereierzeugnissen. Nicht mehr ganz frische und verdorbene Fische erkennt man insbesondere am abweichenden Geruch. Frische Fische hingegen riechen nicht oder weisen einen angenehmen Geruch nach Meer oder Seetang auf. Im Labor kann der Frischegrad unter anderem durch einen chemischen Nachweis auf verschiedene Verderbnismoleküle bestimmt werden.

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 1.698 Proben von Fischen und Fischererzeugnissen auf ihre Frische und somit Verzehrbarkeit untersucht. In diesen Proben waren sowohl tiefgefrorene Fische und Filets enthalten als auch Fische und Fischfilets, die vom Fang bis zu ihrem Verzehr nicht gefroren waren.

Mittels sensorischer Überprüfung, auch in Verbindung mit dem chemischen Nachweis auf Verderbnismoleküle wie beispielsweise auf den Parameter „TVB-N“ (leicht flüchtige Basenstickstoffe), wurden 325 nicht gefrorene Fischproben untersucht. Elf der 325 untersuchten Proben

wurden hinsichtlich der Frische lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt, was einem Anteil von 3,4 % entspricht. Dieser Anteil reiht sich in die Werte der letzten Jahre ein, bei denen unter 3,5 % der Proben lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt wurden. Anfang der 2010er Jahre hatte der Anteil noch bei etwa 15 % gelegen.

Fisch im Online-Handel

Der Internethandel mit Lebensmitteln wächst von Jahr zu Jahr. Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist nach EU VO 2017/625 verpflichtet, risikoorientierte Kontrollen auf allen Stufen des Vertriebs von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen durchzuführen, dies beinhaltet auch den Internethandel. Das „Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch“ des Max Rubner-Instituts (MRI), das BVL und das LAVES haben sich in einem Kooperationsprojekt mit der Fragestellung „Fischauthentizität im Internethandel“ wissenschaftlich befasst. Um im Vorfeld eine qualitative Marktanalyse durchzuführen, wurde an der Hochschule für Angewandte Wissenschaft (HAW Hamburg) eine Masterarbeit verfasst zum Thema „Fisch-E-Commerce in Deutschland, eine qualitative Marktanalyse und lebensmittelrechtliche Bewertung des Fernabsatzes von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen“ (<http://hdl.handle.net/20.500.12738/13419>). Diese Studie sowie eigene Marktanalysen wurden zur Auswahl der Fischarten für die Untersuchungen im Kooperationsprojekt herangezogen.

Im Fokus standen dabei, neben Verpackung, Kühlung und Versand, die Parameter Kennzeichnung und Fremdwasserzugabe sowie die Authentizitätsüberprüfung der Fischarten.

Im Ergebnis zeigte sich eine hohe Quote fehldeklarer Fischarten (unter anderem bei den Exoten) und fehlerhafter Kennzeichnungen ab. Der Online-Handel bleibt damit auch zukünftig eine große Herausforderung für die Lebensmittelüberwachung.



Biogene Amine in Thunfisch

Thunfisch in Öl oder Lake aus Dosen wird häufig als Zutat in der Gastronomie verwendet. Unhygienische Entnahmebedingungen mit einhergehender hoher Keimbelastung können zur Bildung des biogenen Amins Histamin führen, und zwar ohne dass das Produkt sensorisch auffällig sein muss. Hohe Mengen aufgenommenes Histamin können zu Symptomen wie Atemnot, Hautrötung, Juckreiz, Magenkrämpfen und Erbrechen führen. Aktuelle Daten belegen, dass es trotz bekannter Sensibilisierung für diese Thematik nach wie vor zu Belastungssituationen in entsprechenden Lebensmitteln kommen kann.

In Niedersachsen wurden 239 Fischproben, davon 157 Thunfischproben, entnommen und mittels Hochleistungsflüssigchromatographie auf ihre Gehalte an biogenen Aminen untersucht. Insgesamt wurden bei diesen Thunfischproben zwei Beanstandungen aufgrund des hohen Histamingehalts ausgesprochen: In beiden Fällen handelte es sich um Proben aus der Gastronomie, die aufgrund der hohen Gehalte als gesundheitsschädlich eingestuft wurden. Daneben wurden auch 15 Beanstandungen aufgrund von Verderbnis beziehungsweise mikrobiologischer Verunreinigung ausgesprochen.

Fisch und insbesondere Thunfisch wird nach Entnahme aus Konserven häufig nicht sachgerecht gelagert. Oft ist hier, neben zahlreichen hygienischen Mängeln, eine unzureichende oder gänzlich fehlende Kühlung die Ursache für einen erhöhten Verderbnisgrad.

PFAS in wässrigen Papierextrakten

PFAS (per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) sind eine Gruppe von Industriechemikalien, die aufgrund ihrer guten fett-, wasser- und schmutzabweisenden Eigenschaften in zahlreichen Produkten eingesetzt werden. Viele PFAS weisen eine hohe Stabilität auf und reichern sich in der Umwelt, in der Nahrungskette und im Menschen an. PFAS können negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben und gelten als chronisch bedenklich. Einige Studien zeigen, dass hohe Konzentrationen im Blut insbesondere das Immunsystem negativ beeinflussen und zu erhöhten Cholesterinwerten führen können. In der EU sind bisher einzelne PFAS verboten. Derzeit läuft ein Verfahren zur weitreichenden Beschränkung auf EU-Ebene. Für den Verbraucherschutz besteht ein großer Überwachungsbedarf.

INFO

Insgesamt werden weltweit circa 2.500 Arten von Fischen, Krebs- und Weichtieren für den menschlichen Verzehr gehandelt. Dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ist zu entnehmen, welche Arten unter welchen Handelsnamen in Deutschland in den Verkehr gebracht werden können.

INFO

Norddeutsche Kooperation

Die Landeslabore der Bundesländer Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein arbeiten im Rahmen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) auf verschiedenen Gebieten der Lebensmittelüberwachung und Tierseuchenbekämpfung zusammen. Neben dem intensiven fachlichen Austausch und der gegenseitigen Unterstützung bei größeren Kontaminationsgeschehen im Futtermittel- und Lebensmittelbereich unterstützen sich die Landeslabore der NOKO gegenseitig bei der Untersuchung von amtlichen Proben. Spezialisierte Schwerpunktlabore und Kompetenzzentren in den verschiedenen Landeslaboren untersuchen länderübergreifend Proben.

INFO

Die (winzigen) „Haustiere“ des Labors

Um Bakterien untersuchen zu können, müssen diese ihren Bedürfnissen entsprechend angezüchtet werden. Bei Vibrionen ist das relativ unkompliziert, da sie sich bei Zimmertemperatur in leicht salzigem Wasser am wohlsten fühlen – im Gegensatz zu den allermeisten anderen Bakterien, die im Institut untersucht werden. Allerdings muss nach der Anzucht auch noch herausgefunden werden, um welche Spezies es sich genau handelt. Da sie sich aber gern in ihrer Form und Farbe ändern oder je nach Herkunft anders aussehen, helfen molekularbiologische und chemische Methoden, um sie zu identifizieren.

INFO

Bei dem Erzeugnis Surimi handelt es sich nicht, wie das Aussehen suggeriert, um eine Krebs- oder Weichtierart. Surimi wird aus extrahiertem Fischmuskelleiweiß hergestellt und unter Hinzufügung weiterer Zutaten und Behandlung in Formen und Strukturen so weiterverarbeitet, dass diese Nachbildung von Krebs- und Weichtierarten ähnelt (entnommen aus den DLB-Leitsätzen).

Das IFF untersucht seit mehr als zehn Jahren auf PFAS in Fischen und Fischereierzeugnissen. In jüngerer Zeit wurde eine Kooperation mit dem IfB Lüneburg für die Untersuchung von PFAS in Papierproben geplant. Zu diesem Zweck wurde im IFF eine neue analytische Methode entwickelt. In den beiden LAVES-Instituten werden unterschiedliche Techniken angewendet, die sich hinsichtlich der PFAS-Spezies gegenseitig ergänzen. In Zukunft wird so eine umfängliche Beobachtung der PFAS-Belastungssituation in Papierproben ermöglicht. Neben Planproben wurde für das kommende Jahr erstmals ein Monitoring geplant.

Emerging Pathogen oder altbekannte Umweltkeime? Vibrionen in Muscheln und Garnelen

Auch im Jahr 2023 wurden Muscheln und Garnelen auf das Vorkommen von Vibrionen am IFF Cuxhaven untersucht, um einen Überblick zu bekommen, welche Arten in heimischen Gewässern und in importierten Produkten zu finden sind. Die Bakteriengattung *Vibrio* umfasst neben dem bekannten Choleraerreger (*Vibrio cholerae*) auch eine Vielzahl an anderen Spezies, die zwar weniger bekannt sind, aber ebenfalls zu Krankheiten beim Menschen führen können. Die meisten von ihnen gehören zur natürlichen Bakterienflora in salzigen Gewässern – besonders wohl fühlen sie sich bei wärmeren Temperaturen auch in der Nord- und Ostsee. Im Jahr 2023 konnten verschiedene *Vibrio*-Spezies nachgewiesen werden, darunter auch zweimal *Vibrio cholerae* sowie *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio alginolyticus*, *Vibrio metschnikovii*, *Vibrio harveyi*, *Vibrio fluvialis*, *Vibrio xuii* und *Vibrio navarrensis*. Bekannte Krankheitserreger werden am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weiter untersucht, um die tatsächliche Gefahr besser einschätzen zu können. Die bekannten Gene zur Giftstoffbildung konnten in keiner einzigen Probe nachgewiesen werden.



Mit den Untersuchungen am IFF wird die weitere Entwicklung dieser Keime kontinuierlich beobachtet. Die Überwachungsprogramme der Muscheln und Garnelen machen es möglich, einen guten Überblick über neue Spezies oder Stämme in Deutschland zu erhalten und darauf auch zukünftig frühzeitig zu reagieren.

Schwermetalluntersuchungen in Frutti di Mare

Am IFF wurden 33 Proben Frutti di Mare (fertigverpackter Meeresfrüchte-Mix) auf Schwermetalle, Kennzeichnung und Tierart untersucht. Die untersuchten Frutti-di-Mare-Proben enthielten im Durchschnitt drei Tierarten bestehend aus Krebstieren, Weichtieren und in Ausnahmefällen verarbeiteter Fisch. Die Frutti-di-Mare-Produkte unterscheiden sich je nach Hersteller in ihren Zusammensetzungen der Meeresfrüchte teilweise erheblich. Insgesamt wurden 107 Einzelproben der Familien bzw. Gattungen Geißelgarnelen (29), Tiefseegarnelen (1), Miesmuschel (29), Teppichmuschel (3), Venusmuschel (1), Tintenfische (21), Kalmar (15), Krake (5), Sepia (1) und zusätzlich des verarbeiteten Fischprodukts Surimi (2) untersucht:



Je nach Familie beziehungsweise Gattung liegen hier unterschiedliche Höchstgehalte für Blei, Cadmium und Quecksilber gemäß der VO (EU) 2023/915 i.d.g.F. vor. Die Blei- und Quecksilbergehalte in allen Einzelproben lagen unterhalb der rechtlichen Höchstgehalte. Hingegen wurden in zwei Proben Kalmar, einer Probe Krake und einer Probe Miesmuschel eine Höchstgehaltsüberschreitung für Cadmium festgestellt. Des Weiteren war die Kennzeichnung einer Probe Frutti di Mare irreführend, da dort andere Weichtierarten enthalten waren als auf der Verpackung gekennzeichnet.

Nachweis von Stickstoffmonoxid in Fisch

Praktiken der Verbrauchertäuschung sind insbesondere bei hochpreisigen Fischarten wie dem Thunfisch oder Schwertfisch festzustellen. Eine Art der Verbrauchertäuschung bei solchen rotfleischigen Fischarten besteht in der Umrötung oder in der Farbstabilisierung durch

die Verwendung von bestimmten Zusatzstoffen. Mit diesen Zusatzstoffen bleibt die Rotfärbung im Fleisch des Fischfilets lange Zeit unverändert – selbst dann, wenn das Fleisch bereits in den Prozess der Verderbnis übergeht. Während in den zurückliegenden Jahren dafür meist Kohlenmonoxid zum Einsatz kam, wird inzwischen auch Stickstoffmonoxid verwendet. Dies kann zum Beispiel durch die Behandlung des Fischfleisches mit Laugen von Pökelsalz erfolgen. Für den Verbraucher lässt sich durch diese unzulässige Farbstabilisierung ein eventuell einsetzender Verderbnisprozess des Fisches nicht mehr ohne Weiteres erkennen.

Aus diesem Grund wurde im IFF eine analytische Methode zum Nachweis von Stickstoffmonoxid in Fischproben eingeführt, mit der sich solche illegalen Praktiken der Verbrauchertäuschung durch Umrötung bzw. Farbstabilisierung aufdecken lassen.



Thunfisch nach Umrötung mittels Zusatzstoffen

Untersuchungen von Meeressäugern

Wie in den vorangegangenen Jahren beteiligte sich das IFF mit der Messung von Schadstoffen erneut an der Untersuchung von Meeressäugern aus dem Bereich der deutschen Bucht. Diese Untersuchung dient der systematischen Erfassung von Krankheiten und gegebenenfalls den Todesursachen der in der deutschen Bucht beheimateten Arten von Seehunden, Kegelrobben und Schweinswalen. Die Untersuchungen des IFF richten sich dabei auf Rückstände an organischen Kontaminanten, zu denen unter anderem Pestizide und Industriechemikalien wie Polychlorierte Biphenyle (PCB) zählen.

In mehr als 60 untersuchten Proben des Fettgewebes, aber auch in der Leber der Tiere konnten einige dieser Verbindungen in zum Teil sehr hohen Konzentrationen nachgewiesen werden.

So gehörten die nicht dioxinähnlichen PCB zu denjenigen Verbindungen, die in ihrer Summe in Konzentrationen von bis zu 10 mg/kg nachweisbar waren. Ebenfalls sehr hohe Konzentrationen konnten für das Insektizid DDT in der Summe mit seinen Metaboliten festgestellt werden. Auch andere Pestizide wie Hexachlorbenzol oder Dieldrin, deren Anwendung ebenso wie die von DDT bereits seit vielen Jahren verboten ist, konnten nachgewiesen werden.



SERVICEANGEBOTE

Eigene Fachberichte zum Bestellen oder zum Download

- Bericht des Forschungsprojekts „Aquakulturen in Niedersachsen“
- Abschlussbericht zur Bioinvasion der Pazifischen Auster (*Crassostrea gigas*) im Wattenmeer („SafeGuard“-Projekt)
- Abschlussbericht zum Forschungsprojekt „Untersuchungen zum Gesundheitszustand und Infektionsrisiko von Seehunden im niedersächsischen Wattenmeer“
- Abschlussbericht zum Forschungsprojekt „FiT – Entwicklung eines mobilen Fischtransportsystems mit integrierter Wasseraufbereitung“

Merkblätter, Anträge und Formulare zum Download

Informationsmaterial zur Betriebskontrolle und zur Kennzeichnung im Bereich Fische und Fischereierzeugnisse sind im Internet zu finden:

www.laves.niedersachsen.de, Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

Weiterbildungsseminare zu Fischen und Fischereierzeugnissen für Tierärztinnen und -ärzte sowie Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen (bundesweite Veranstaltungen im Frühjahr und Herbst)

www.laves.niedersachsen.de, Aktuelles, Veranstaltungen

Autoren/-innen IFF Cux

Dr. Edda Bartelt
Dr. Olaf Heemken
Dr. Yasin Kuzu
Dr. Daniel Melles
Dr. Henner Neuhaus
Fiona Schauer
Dr. Anica Weller
Sabine Wolf



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

40,00 Vollzeitstellen

14.837 Untersuchungen

301 Andere Aufgaben*

208.034 Euro Investitionen

*u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/
Berichte

INSTITUT FÜR BEDARFSGEGENSTÄNDE (IFB) LÜNEBURG

75 Jahre Verbraucherschutz und 30 Jahre Spezialisierung – das ist das IfB:

Aus dem im November 1948 als chemisches Untersuchungsamt gegründeten Institut hat sich im Laufe der Jahre eine hochspezialisierte Institution entwickelt. Das Institut für Bedarfsgegenstände ist seit dreißig Jahren bundesweit das einzige Institut, in dem ausschließlich Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel untersucht und beurteilt werden.



■ Ein hochspezialisiertes Kompetenzzentrum

Etwa 4.000 Proben aus Niedersachsen und anderen norddeutschen Bundesländern (Norddeutsche Kooperation – NOKO) werden von den mittlerweile rund 50 Mitarbeitenden bearbeitet. Dabei stellt sich das IfB den neuen Fragestellungen innerhalb der Produktgruppen, wie beispielsweise zum Thema „Nachhaltigkeit“, und schaut positiv in die Zukunft.

Im Rahmen der Weiterentwicklung der chemischen Analytik wurden die Parameter PFAS und NPEO in Bedarfsgegenständen etabliert.

Da das Laborgebäude in Lüneburg mit einem Alter von fast 40 Jahren nicht mehr dem Stand der Technik entspricht, ist eine umfangreiche Sanierung notwendig. Trotz der wirtschaftlich schwierigen Umstände wurde die Sanierung im Juni 2023 bewilligt und mit der Ausführungsplanung begonnen. Mit dieser Maßnahme investiert die Landesregierung in die Zukunft des IfB und in den Verbraucherschutz.

Für das bundesweite Monitoring wurden 2023 insgesamt acht Programme, für den bundesweiten Überwachungsplan zwei Programme durchgeführt:

- Biozide aus Bekleidung
- Elemente aus Spielzeug
- Phthalate in Mitteln zur Hautreinigung
- Elemente in Mitteln zur Hautpflege
- Elemente in Reinigungs- und Pflegemitteln für Mund und Zähne
- Phthalate in Mitteln zur Beeinflussung des Körpergeruchs und Vermittlung von Geruchseindrücken
- Konservierungsstoffe in Mal- und Zeichenbedarf sowie Aktionsspielzeug
- Elementlössigkeit aus Gegenständen zum Verzehr von Lebensmitteln
- Anilin in Fingermalfarben
- Phthalate in Flip-Flops

Wesentliche Aufgaben: Funktion als Sachverständige für Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

Das IfB Lüneburg untersucht und beurteilt kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung. Weitere Aufgaben sind die Untersuchung und Beurteilung von Wasch- und Reinigungsmitteln nach den Vorgaben des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes (WRMG).

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, mikrobiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Produktgruppen, einschließlich Erarbeitung von Stellungnahmen und Durchführung fachlicher Beratungen:
 - Spielwaren (auch für alle Länder der NOKO)
 - Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (auch für die Länder Bremen (alle Materialien), Berlin und Brandenburg (alle außer Glas, Keramik und Metall))
 - Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt
 - Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege (auch für alle Länder der NOKO)
- Kosmetische Mittel, Tätowiermittel
- spezielle Analytik:
 - Duftstoffe
 - Nitrosamine
 - Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
 - Flammschutzmittel
 - Konservierungsstoffe
- Ausbildung von Chemielaboranten/-laborantinnen, Mitwirkung bei der Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen (auch für das Land Hamburg) und Lebensmittelkontrolleuren/-kontrolleurinnen
- Mitarbeit in nationalen und europäischen Gremien
- Forschung und Entwicklung



Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Kosmetische Mittel niedersächsischer Hersteller

Da Niedersachsen gut mit Kosmetikherstellern bestückt ist, wurden im IfB Projekte zu kosmetischen Mitteln niedersächsischer Hersteller durchgeführt.

Eingesandt wurden im Rahmen der Projekte 82 Produkte von Kleinstherstellern bis hin zu großen Unternehmen. Die Art der untersuchten Proben variierte sehr – so war von Seife über Zahncreme, Deodorants, Duschgel, Cremes und Sonnenmilch bis hin zu Haarfärbemitteln alles dabei.

Beanstandet wurde mit 26 Proben (32%) eine vergleichsweise hohe Anzahl an Produkten. Die Gründe hierfür waren sehr unterschiedlich: Zwei Erzeugnisse mussten wegen des verbotenen Duftstoffs Lilial und eines wegen des verbotenen Phthalats DEHP bemängelt werden. In einem Sonnenschutzmittel konnte der Stoff Methyl-N-Methylantranilat nachgewiesen werden, der für solche Erzeugnisse nicht verwendet werden darf.

Auffällig war auch, dass die Meldung im Notifizierungsportal für kosmetische Mittel (CPNP) bei 11% der Proben nicht oder fehlerhaft erfolgt war. Hinweise zu den Verpflichtungen der verantwortlichen Person wurden ähnlich häufig (bei 10%) ausgesprochen. Weiterhin konnten bei insgesamt 7 Produkten irreführende Angaben festgestellt werden – entweder auf dem Erzeugnis selbst oder auf der Webseite der verantwortlichen Person. 20 Erzeugnisse wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln

Kosmetische Mittel haben einen direkten Hautkontakt. Entweder verbleiben sie auf der Haut oder werden abgewaschen. Zusätzlich zu den chemischen Untersuchungen und der Überprüfung der Kennzeichnung ist auch die mikrobiologische Beschaffenheit von großer Bedeutung. Im IfB werden die kosmetischen Mittel auf die Menge an Keimen und das Vorhandensein von humanpathogenen Keimen untersucht. Das Institut hat im Jahr 2023 von den rund 1.000 Proben kosmetischer Mittel 429 Proben hinsichtlich ihrer mikrobiologischen

Beschaffenheit untersucht. In der DIN EN ISO 17516 ist für die Gesamtkeimzahl ein Grenzwert von 1.000 KbE/g festgelegt. Auch dürfen die Keime *E. coli*, *Ps. aeruginosa*, *St. aureus* und *C. albicans* in 1 g Produkt nicht nachweisbar sein.

Insgesamt vier der untersuchten Proben waren auffällig. Zwei wurden wegen einer nicht eingehaltenen guten Herstellungspraxis bemängelt. Zwei weitere Proben wurden als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt. Die Gesamtkeimzahl lag bei beiden Produkten im Bereich des Grenzwerts. Jedoch wurden in beiden Produkten potentiell pathogene Keime nachgewiesen. Bei einem Gesichts- und Körperpeeling wurde der Keim *Burkholderia cepacia* identifiziert, in einer Hand- und Körperlotion konnte *Pluralibacter gergoviae* nachgewiesen werden, welcher besonders bei immungeschwächten Personen zu schweren bakteriellen Infektionen führen kann.



Kosmetische Mittel und Wasch- und Reinigungsmittel aus dem internationalen Einzelhandel

Für ein Projekt im IfB wurden Wasch- und Reinigungsmittel sowie kosmetische Mittel im Einzelhandel mit internationalem Hintergrund entnommen. Dadurch ist eine Vielfalt an Produkten eher unbekannter Marken und Herstellern eingegangen.

INFO

Endokrine Disruptoren:

Es handelt sich um chemische Substanzen, die das Hormonsystem beeinträchtigen können, indem sie Hormonproduktion und -wirkung stören, was gesundheitliche Auswirkungen wie Fortpflanzungs- und Stoffwechselstörungen verursachen kann.

Farbecht:

Farbechtigkeit bezieht sich auf die Beständigkeit von Farben gegenüber äußeren Einflüssen wie Licht, Waschen oder Reibung. Eine bessere Farbechtigkeit bedeutet, dass die Farben weniger anfällig für Veränderungen sind.

REACH:

Die REACH-Verordnung regelt die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien in der EU zur Gewährleistung von Umweltschutz und Gesundheit.

Zur Untersuchung wurden 35 kosmetische Mittel und 9 Wasch- und Reinigungsmittel eingesandt. Bei den Letzteren lag die Beanstandungsquote bei 100 %. Bei zwei Proben waren es stoffliche Eigenschaften, die nicht konform waren: So war der Gehalt einer Säure in einem Kalklöser zu hoch und bei einem Badreiniger der pH-Wert zu niedrig, was wiederum weitere Anforderungen wie einen kindergesicherten Verschluss nach sich zieht. Ansonsten waren es vor allem Mängel bei der Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften, die aufgefallen sind: fehlende Angaben in deutscher Sprache, fehlende oder fehlerhafte Gefahrenkennzeichnung et cetera.

Bei den kosmetischen Mitteln wurden 68 % der Proben bemängelt. Allein bei 9 Erzeugnissen konnten verbotene beziehungsweise nicht zugelassene Inhaltsstoffe nachgewiesen werden. Zwei Proben wurden aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen mit potentiell pathogenen Keimen als nicht sicher eingestuft. Bei der Nichteinhaltung von Kennzeichnungsvorschriften waren es beispielweise fehlende oder fehlerhafte Angaben auf dem Etikett, die zur Bemängelung führten.

Reinigungsmittel aus Konzentraten

Reinigungsmittel aus Konzentraten gibt es immer mehr auf dem Markt, zum Beispiel als Pulver, in Tablettenform oder als Flüssigkonzentrat. Hintergrund ist ein steigendes Bewusstsein für Umweltschutz. Bei der Verwendung von Konzentraten muss das normalerweise in den Produkten enthaltene Wasser nicht viele hundert Kilometer transportiert werden, sondern wird erst am Anwendungsort hinzugefügt, um das gebrauchsfertige Produkt zu erhalten. Auch kann Plastikmüll eingespart werden, da die benutzten Gefäße wiederverwendet werden können. Doch beim Umgang mit Konzentraten ist Vorsicht geboten: In einem Konzentrat sind die relevanten Wirkstoffe schließlich in deutlich höherer Konzentration vorhanden als bei einem bereits „verdünnten“ Produkt. Deswegen wurde bei der Untersuchung dieser Produkte ein besonderes Augenmerk auf die Hinweise zur Herstellung des fertigen Produkts sowie auf die Gefahrenhinweise und -piktogramme gelegt.

Dass der Markt für solche Produkte zwar immer größer wird, nichtsdestotrotz aber immer noch ein Nischenbereich ist, zeigte sich auch in der Anzahl der eingesandten Proben: So wurden leider nur 12 Konzentrate zum Selbst-Anmischen für Verbraucher/-innen eingesendet.

Erfreulicherweise musste lediglich eine dieser Proben bemängelt werden, da bei dieser die Angaben auf dem Etikett nicht leicht lesbar waren.



Ohne Chemie keine Textilien!

Für die Herstellung und Veredelung von Textilien sind verschiedene Chemikalien notwendig, um Stoffe zu reinigen und zu färben, sie zu imprägnieren oder die Farbe zu fixieren.

Die Rohwollwäsche dient der Entfernung des Wollfetts und Wollschweißes. Hierfür werden in Drittstaaten wegen ihrer ausgezeichneten Reinigungseigenschaften Nonylphenoethoxylate (NPEO) eingesetzt. Die Abbauprodukte der NPEO sind allerdings endokrine Disruptoren. Deshalb dürfen NPEO gemäß REACH nur mit einem Gehalt von maximal 100 mg/kg in Textilien enthalten sein, bei welchen vernünftigerweise davon ausgegangen werden kann, dass sie während ihres Lebenszyklus gewaschen werden. Das IfB Lüneburg untersuchte im Jahr 2023 65 Textilien auf NPEO, darunter viele Wolltextilien. In zwei Wollsockenpaaren wurde der Grenzwert überschritten.

Unterwäsche für Frauen besteht häufig aus Polyamid. Dadurch soll die Wäsche strahlende Farben aufweisen und zugleich farbecht sein, was durch Fixierung der Farbstoffe auf der Textiloberfläche erreicht wird. Hierfür werden Polymere auf Basis von Bisphenolen eingesetzt.

Diese Polymere enthalten häufig geringe Mengen an freien Bisphenolen – insbesondere Bisphenol S. Am IfB Lüneburg wurden im Jahr 2023 20 Unterwäsche-Proben auf Bisphenole untersucht. In einer Probe konnte ein Gehalt von 427 mg/kg Bisphenol S ermittelt werden. Für Bisphenole in Textilien war ein Grenzwert von 10 mg/kg geplant. Der Beschränkungsvorschlag wurde jedoch zunächst zurückgezogen. Die Textilindustrie ist bereits auf der Suche nach Alternativen.



Untersuchung von Schmuck auf Elemente

Das IfB hat 110 Proben Schmuck auf ihre Elementzusammensetzung analysiert. Untersucht wurden Ringe, Ketten, Uhrenarmbänder, Ohrstecker, aber auch Piercingschmuck. Jede Probe wird grundsätzlich mit Hilfe der Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) untersucht, welche die grobe Elementzusammensetzung aufzeigt. Im Anschluss werden die Werte für Nickel, Blei und Cadmium gesichtet und mit den Grenzwerten verglichen. Liegen die ermittelten Werte oberhalb der Grenzwerte aus der REACH-Verordnung, so werden diese Teile der Probe aufgeschlossen und untersucht, um den tatsächlichen Gehalt dieser Elemente zu bestimmen.

Findet sich bei Nickel eine Auffälligkeit bei der RFA-Untersuchung, so wird zunächst der „Nickel-Wischttest“ durchgeführt. Dieser zeigt binnen Sekunden durch Bildung eines pinkfarbenen Farbkomplexes, ob das Schmuckteil das enthaltene Nickel abgibt und somit eine Nickelallergie auslösen könnte. Lediglich das Vorhandensein von Nickel gibt noch keinen Hinweis auf die Nickellässigkeit. Ist dieser Test positiv, wird die Untersuchung auf die Nickellässigkeit durchgeführt und mit dem Grenzwert verglichen.

Von den 110 im Jahr 2023 untersuchten Schmuckproben wurden zwei Proben hinsichtlich einer Überschreitung des Cadmiumgrenzwertes beurteilt und eine Probe wegen einer zu hohen Nickellässigkeit. Erfahrungsgemäß sind die Auffälligkeiten, die festgestellt werden, nicht mehr primär die Nickellässigkeit, sondern ein zu hoher Gehalt an Blei oder Cadmium.



INFO

RFA:

Röntgenfluoreszenzanalyse zur Bestimmung einer semi-quantitativen Zusammensetzung an Elementen.

Nickel-Wischttest: Dimethylglyoximlösung bildet mit Ammoniak und Nickelionen einen farbigen Komplex.

SERVICEANGEBOTE

Merkblätter, Anträge und Formulare zum Download

Informationsmaterial zu Herstellung und Inverkehrbringen von kosmetischen Mitteln sind im Internet zu finden:

www.laves.niedersachsen.de, Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen
- Workshop zu aktuellen Themen aus dem Bereich Bedarfsgegenstände

www.laves.niedersachsen.de, Aktuelles, Veranstaltungen

Autoren/-innen IfB LG

Tobias Grell
Claudia Marx
Maximilian Nobis
Seline Sturmhoevel



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

- 42.93 Vollzeitstellen
- 19.346 Untersuchungen
- 381.965 Euro Investitionen

FUTTERMITTELINSTITUT (FI) STADE

Das Futtermittelinstitut mit Sitz in Stade ist zuständig für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln für Nutz- und Haustiere. Die Proben werden risikoorientiert durch das Dezernat Futtermittelüberwachung des LAVES bei Primärerzeugern, Mischfuttermittelherstellern, im Handel und von Importen aus Drittländern entnommen. Die niedersächsischen Landkreise senden darüber hinaus Proben im Zusammenhang mit Tierschutzfällen ein ebenso wie reguläre Proben aus dem Bereich tierischer Nebenerzeugnisse. Das Futtermittelinstitut bearbeitet außerdem Proben aus Bremen und den Ländern der Norddeutschen Kooperation (NOKO).



■ Futtermittelsicherheit auf hohem Niveau

Insgesamt 19.346 Untersuchungen von Futtermitteln am Futtermittelinstitut Stade in Verbindung mit der Futtermittelüberwachung durch das zuständige Dezernat stellten auch im Berichtsjahr ein hohes Niveau der Futtermittelsicherheit in Niedersachsen sicher. Trotz personeller Engpässe gelang es dem Institut, insgesamt 4.149 Futtermittelproben zu untersuchen. Neben zahlreichen Routineuntersuchungen wurden spezielle Futtermitteluntersuchungen durchgeführt.

Im Bereich der organischen Rückstandsanalytik wurden in Niedersachsen Futtermittelproben auf Rückstände von perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in einem sehr niedrigen Konzentrationsbereich amtlich untersucht. Rückstände dieser Substanzen waren insbesondere in Fischmehlen (28 Proben) nachweisbar, wenngleich trotz stark abgesenkter toxikologischer Referenzwerte die festgestellten Konzentrationen ausnahmslos in einem unbedenklichen Bereich lagen.

In Zusammenarbeit mit den LAVES-Instituten in Oldenburg und Braunschweig wurden nach einem Brandfall

in einer ostfriesischen Porzellanmanufaktur Grünfütter, Wiesengras und Grasaufwuchs auf organische Kontaminanten (Dioxine, PCB und CKW) untersucht. Die Ergebnisse waren durchweg unauffällig. Nach mehreren Todesfällen von Puten in Schleswig-Holstein wurden in einem Alleinfuttermittel für Puten eines niedersächsischen Futtermittelunternehmens stark erhöhte Gehalte an Salinomycin (Polyetherantibiotikum) festgestellt.

In zahlreichen mikrobiologischen Untersuchungen wurden wiederholt Salmonellen in Futtermittelproben unterschiedlicher Herkunft und Clostridien in Tiermehlen eines Unternehmens festgestellt.

Als amtliche Untersuchungseinrichtung ist das Institut nach den Vorgaben der DIN EN ISO/IEC 17025 bei der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAKKS) akkreditiert. Die Akkreditierung verpflichtet zur kontinuierlichen Verbesserung des Qualitätsmanagementsystems. Im Berichtsjahr wurden die Instrumente zur Sicherung der Qualität der Untersuchungsergebnisse weiter ausgebaut und optimiert.

Eine Wiederholungsbegutachtung durch die DAkkS wurde erfolgreich bestanden. Zwei Chemielaboranten haben ihre Ausbildung am Futtermittelinstitut erfolgreich abgeschlossen.

Darüber hinaus engagiert sich das FI Stade auch an der Ausbildung von Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen und Veterinärreferendaren/-referendarinnen.

Teile der Liegenschaft des Futtermittelinstituts stammen aus dem Jahr 1956. Viele Bereiche des Instituts weisen bauliche Mängel auf und sind deshalb in ihrer Nutzung für Futtermitteluntersuchungen eingeschränkt. Das Institut wird deshalb seit 2023 baufachlich beraten, um auch langfristig gute Arbeitsbedingungen zu gewährleisten. In diesem Zusammenhang notwendige Baumaßnahmen werden in den kommenden Jahren angestrebt.

Wesentliche Aufgaben in der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln

Das FI Stade untersucht Futtermittelproben, die das Dezernat Futtermittelüberwachung des LAVES risikoorientiert bei Primärerzeugern, Mischfuttermittelherstellern, im Handel und von Importen aus Drittländern entnimmt. Neben dem umfangreichen Probenkontingent aus Niedersachsen werden auch Proben aus Bremen und den Ländern der Norddeutschen Kooperation im Futtermittelinstitut bearbeitet. Vor allem im Zusammenhang mit Tierschutzfällen senden darüber hinaus niedersächsische Landkreise Proben zur Überprüfung der Futtertauglichkeit ein, ebenso wie reguläre Proben aus dem Bereich tierischer Nebenerzeugnisse.

Um Interessenskonflikte zu vermeiden, werden keine Eigenkontrolluntersuchungen für private Auftraggeber durchgeführt.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Untersuchung und rechtliche Beurteilung von Futtermitteln für Nutz- und Heimtiere einschließlich der Erarbeitung von Stellungnahmen und der Durchführung fachlicher Beratungen. Das Untersuchungsspektrum umfasst folgende Bereiche:
 - Chemische Analytik auf unerwünschte Stoffe, Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe
 - Bestimmung der wertgebenden Bestandteile
 - Mikroskopische Untersuchung auf Zusammensetzung, unerwünschte und verbotene Stoffe
 - Mikrobiologische Untersuchung auf die hygienische Beschaffenheit und Futtertauglichkeit
 - Molekularbiologische Untersuchungen auf tierische DNA (Kontrolle des Verfütterungsverbots) und bakterielle DNA
- Entwicklung von spezifischen Methoden in Anpassung an die komplex zusammengesetzte Matrix Futtermittel

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Salmonellen in Geflügelbetrieben – Futtermittel als bedeutende Eintragsquelle?

Salmonellen sind Bakterien, die als Zoonosen-Erreger über das Tier und die tierischen Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden können. Sie kommen ubiquitär vor und werden bei vielen kalt- und warmblütigen Tieren in allen Erdteilen nachgewiesen. Laut Robert Koch-Institut (RKI, Stand 1.3.2021) ist die Salmonellose mit 13.000 bis 14.300 Erkrankungen jährlich nach der Campylobacter-Enteritis die zweithäufigste meldepflichtige bakterielle gastrointestinale Krankheit.

Salmonellen werden darum in der Lebensmittelkette im Rahmen des Zoonosen-Monitorings bundesweit regelmäßig überwacht. Da Salmonellen häufig im Kot von Geflügel nachgewiesen werden können, findet dieser Bereich besondere Beachtung.

Über das Zoonosen-Monitoring hinaus werden in Niedersachsen auf Grundlage der VO (EG) 2160/2003 neben anderen Futtermitteln Mischfuttermittel für Geflügel regelmäßig auf Salmonellen kontrolliert.

2023 wurden 12 Ergänzungs- und 84 Allein-Futtermittel im Futtermittelinstitut analysiert. Darunter waren Produkte wie Futtermittel für Zuchttiere, Legehennen,

Mast- oder Junggeflügel. In keiner der 96 untersuchten Proben konnten Salmonellen nachgewiesen werden. Diese Ergebnisse und die Erfahrungen der letzten Jahre zeigen, dass Futtermittel keine wesentliche Eintragsquelle für Salmonellen darstellen und das Risiko des Eintrags über den Vektor Futtermittel durch regelmäßige Überwachung minimiert werden kann.



ndl-PCB in Futtermitteln – verboten und doch präsent

Um Daten zur Belastung von Futtermitteln mit nicht-dioxinähnlichen Polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) zu erheben, werden am Standort Stade jährlich rund 500 Proben auf ndl-PCB untersucht.

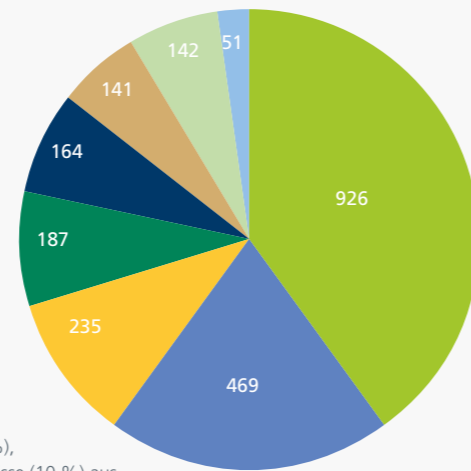
Im Zeitraum 2018 bis 2023 wurden insgesamt 2.432 Proben untersucht. 2.315 dieser Proben wurden planmäßig untersucht und 117 Proben im Rahmen zweier Ereignisse, bei denen Futtermittel durch Altlasten mit PCB kontaminiert worden waren. Die Ergebnisse der Routinekontrollen zeigen insgesamt eine sehr geringe Belastung der Futtermittel mit ndl-PCB.

Von den 2.315 Planproben wurden in 2.213 Proben keine bestimmaren Gehalte an ndl-PCB festgestellt. In 4,4 % der Proben wurden geringe Gehalte an ndl-PCB festgestellt. 102 Proben wiesen Gehalte bis zu 10 µg/kg auf. Lediglich in zwei Fällen wurden Gehalte größer als 10 µg/kg festgestellt.

In den Jahren 2018 und 2019 wurde in zwei Fällen kontaminiertes Futter in Verkehr gebracht. In diesem Zusammenhang wurden 14 Proben Einzel- und 103 Proben Mischfuttermittel untersucht. In zehn Fällen wurde hierbei der Höchstgehalt von 10 µg/kg um das Sechsbis Siebenfache überschritten, sodass in mehreren Bundesländern zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe gesperrt werden mussten.

Verteilung der Proben nach Futtermittelarten

- Mischfuttermittel
- Ölsaaten/-erzeugnisse
- Getreide/-erzeugnisse
- Vormischungen, Zusatzstoffe
- Mineralfutter, Mineralstoffe
- Futtermittel pflanzl. Ursprung
- Futtermittel tier. Ursprung
- sonstige Futtermittel

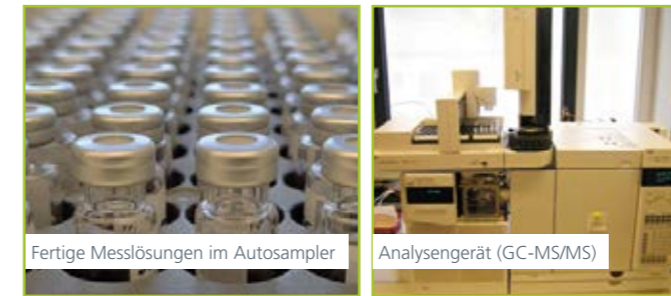


Den größten Anteil der untersuchten Proben machen Mischfuttermittel (40 %), Ölsaaten und deren Erzeugnisse (21 %) sowie Getreide und Getreideerzeugnisse (10 %) aus.

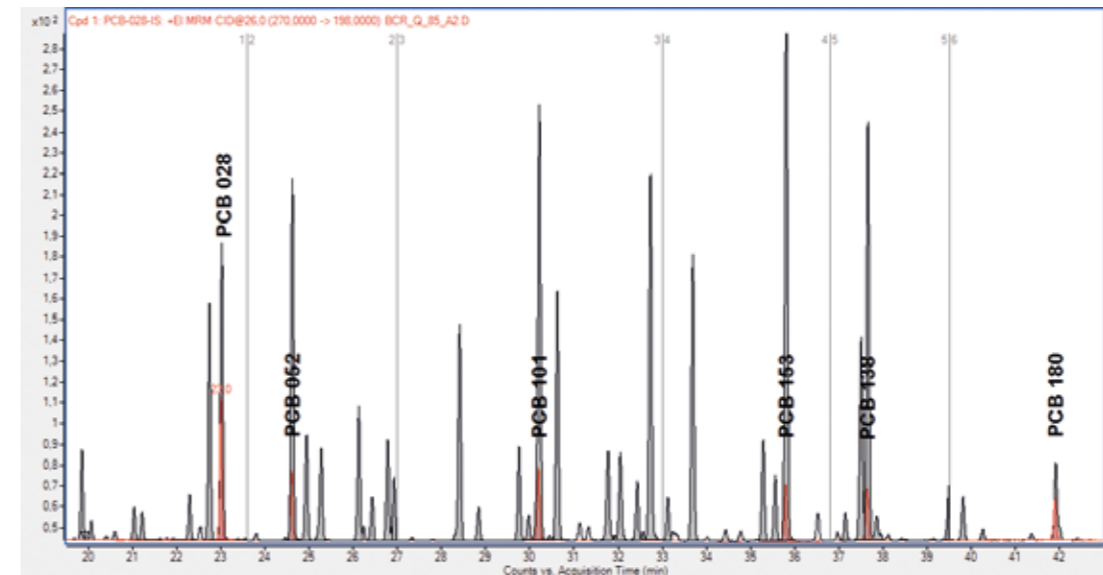
Einzelne Schritte zur Vorbereitung von Proben für die Analyse



Die Futtermittelproben werden in einem Extraktionsgerät (a) unter hohem Druck und bei hoher Temperatur mit organischen Lösungsmitteln extrahiert. In der Extraktionszelle werden Begleitstoffe der Probe mit schwefelsaurem Kieselgel pyrolysiert (b) und zurückgehalten, sodass Probenextrakte (c) und Messlösungen (d) sehr klar sind.



Die fertig aufbereiteten Probenlösungen werden mittels Gaschromatographie mit Tandemmassenspektrometrie (GC-MS/MS) analysiert.



Messsignale eines Futtermittelextraktes für Fische

Untersuchung von Einstreumaterialien

Einstreu dient im Stall in erster Linie zur Bodenbedeckung und als Bindemittel für Ausscheidungen. Einstreu ist aber nicht nur weicher, trockener Untergrund, sondern dient den Tieren auch als Beschäftigungsmaterial. Es wird durchwühlt, zerkleinert und auch gefressen. Gleichwohl kein Futtermittel im engeren Sinne, wird Einstreu so zum Bestandteil der Tagesration.

Das Futtermittelinstitut hat deshalb dreißig Einstreuproben auf verschiedene Parameter mit dem Schwerpunkt „Unerwünschte Stoffe“ untersucht. Dabei wurden Materialien wie Stroh, Baumwolle, Hanf, Kork, Rindenschnitzel, Heu oder sogenannte Hygienepulver untersucht. Insgesamt liefern die Ergebnisse keinen Anlass für die Annahme, dass von diesen Materialien ein unmittelbar erhöhtes Risiko für die Tiergesundheit hervorgeht.

Dennoch konnten insbesondere in den Hygienepulvern erhöhte Gehalte an Schwermetallen gefunden werden. Hierbei handelt es sich um mineralische Bindemittelmischungen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, in denen auch naturgemäß höhere Schwermetallgehalte zu erwarten waren. Da sich die gefundenen Elemente, wie Quecksilber, Cadmium, Blei und Uran, aber im Organismus anreichern, verdient ein Beitrag, der über das Einstreumaterial in die Tagesration von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren gelangt, Beachtung, um Risiken für Mensch und Tier zu minimieren.



Autoren/-innen FI Stade

- Dr. Stefan Effkemann
- Dr. Jens Künnemeyer
- Dr. Andy Scheffer
- Dr. Martina Weber



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

24,98 Vollzeitstellen*

39.230 Untersuchungen

7.360 andere Aufgaben**

134.953 Euro Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen

**inkl. Beratungen, Vorträge, Publikationen

INSTITUT FÜR BIENENKUNDE (IB) CELLE

Die Unterstützung der Imkerei in Niedersachsen ist eine Kernaufgabe des IB Celle. Das Institut steht als Ansprechpartner in allen Bereichen der Bienenhaltung für Imker/-innen und Amtsveterinäre/-veterinärinnen sowie für die Landwirtschaft in Niedersachsen, Hamburg und Bremen zur Verfügung. Dies berührt neben der eigentlichen Imkerei auch Wildbienenpflege, Bestäubung wilder und Wirtschaftskulturen sowie Aspekte des Pflanzenschutzes.



■ Kompetenz in Lehre und Praxis

Das Jahr 2023 zeigte sich für die Bienen und die Imkerei wie auch für andere Bereiche der Landwirtschaft wechselhaft und vor allem in späteren Jahresteil überdurchschnittlich feucht. Nach einem sehr guten Bienenfrühjahr mit Frühjahrserträgen von rund 3 kg über dem langjährigen Mittel versiegte der Nektarstrom durch anhaltende Trockenheit in den Monaten Mai und Juni.

Dennoch erzielten die Imkerei in Niedersachsen und Bremen überdurchschnittliche Honigerträge von 39 kg pro Bienenvolk. Besonders erfreulich zeigte sich nach dem trockenheitsbedingten Ausfall der Heideblüte im Jahr 2022 die späte Heidesaison. Über 2.000 Honig-, Pollen- und Bienenfutterproben wurden im Labor untersucht sowie rund 8.000 Krankheitsuntersuchungen unter anderem auf die Amerikanische Faulbrut.

Der „Celler Infobrief“ in der Online-Version erreicht Tausende von Imkern und Imkerinnen im ganzen deutschsprachigen Raum, die 16 Videos des YouTube-Kanals des

Instituts sind inzwischen über 139.000 Mal angeschaut worden. Diese Nutzung moderner Medien erleichtert die Arbeit für das Team der Imkerfachberater/-innen, da grundlegende Anfragen, zum Beispiel zur Behandlung gegen die räuberische Varroa-Milbe, direkt angefordert werden können.

Die Forschungstätigkeiten des IB Celle erstreckten sich über mehrere Bereiche. Bienenstressoren in Raps im Freiland wurden erneut im Projekt „NutriBee“ evaluiert. Ebenfalls weitergeführt wurde das EU-Projekt „Untersuchungen zur Transmission des Chronischen Bienenparalysevirus (CBPV) und dessen Auswirkungen auf die Königinnenzucht“.

Im Projekt Deutsches Bienenmonitoring (DeBiMo) wurden auch im Jahre 2023 18 Imker/-innen in Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern von Celler Imkerfachberatern und Fachberaterinnen betreut.

Wesentliche Aufgaben: Kompetenzzentrum für die Bienenhaltung

Honigbienen haben aufgrund ihrer Bestäubungsleistung große ökologische und ökonomische Bedeutung. Zusammen mit den Wildbienen und anderen Bestäubern bilden sie ein verlässliches Netzwerk zum Nutzen der Blütenpflanzen und vieler Lebewesen, die davon profitieren. Das Institut für Bienenkunde Celle unterstützt durch seine Tätigkeiten auf vielfältige Weise die Imkerinnen und Imker, sodass die Bienenvölker auch bei Problemen optimal und versiert geführt werden. Die Aufklärung über die Bedeutung der Bienenhaltung ist ein Schwerpunkt der Öffentlichkeitsarbeit.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Bienenseuchendiagnostik und operative Beratung bei Bienenkrankheiten
- Bundesweite Berufsschule für Auszubildende des Berufs Tierwirt/-in, Fachrichtung Imkerei
- Ein- und zweijährige Fachschule Agrarwirtschaft – Fachrichtung Imkerei zusammen mit der Albrecht-Thaer-Schule BBS III Celle (Abschluss „Staatlich geprüfte/-r Wirtschafter/-in“, „Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in“)
- Bundesweite Durchführung von Gesellen- und Meisterprüfungen in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen
- Fachberatung zur Bienenhaltung für Imker/-innen, Veterinäre/-innen sowie für die Landwirtschaft inklusive eines E-Mail-Infodienstes und eines YouTube-Kanals
- Anfänger- und Fortgeschrittenenkurse für Freizeitimker/-innen
- Bereitstellung von leistungsfähigem Zuchtmaterial
- Untersuchung von Honig im Rahmen von Qualitätssicherung und -kontrolle
- mikroskopische Pollenanalyse im Rahmen von Honiguntersuchung, nationalem und internationalem Monitoring sowie Forschungsprojekten unter anderem zum Umweltmonitoring
- Prüfung von Pflanzenschutzmitteln auf Bienengefährlichkeit
- Prüfung von Varroaziden auf Wirksamkeit und Verträglichkeit
- angewandte Forschung und Entwicklung



Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Qualitätssicherung von Anfang an – der Ausbildungsweg zur Berufsimkerei in der heutigen Zeit

1927 gegründet, um die damals zurückgehende Heideimkerei zu stärken, hat das Institut für Bienenkunde in Celle seit jeher einen Fokus in der Absicherung der Qualität der Ausbildung von Berufsimkern und -imkerinnen.



Arbeit an traditionellen Strohstülpn gehörte von jeher zur Ausbildung.

Auszubildende des Berufs Tierwirt/-in der Fachrichtung Imkerei aus ganz Deutschland finden sich jedes Jahr von Januar bis März in Celle ein, um am sogenannten „Winterblock“ des fachspezifischen Berufsschulunterrichts teilzunehmen. Ebenfalls in Celle wird jährlich in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen die Abschlussprüfung abgenommen.

Mit der Novellierung des Berufsbildungsgesetzes im Jahr 2020 ist eine erhöhte Transparenz in der Gleichwertigkeit von Ausbildung mit anschließender Weiterbildung und Studium angestrebt.

Diese zeigt sich auch im Bereich der Imkerei, wo in einer Kooperation des Instituts für Bienenkunde und der Albrecht-Thaer-Schule in Celle der bundesweit erste Weiterbildungsweg für Berufsimker/-innen angeboten wird. Schüler und Schülerinnen dieser Fachschule sind bereits ausgebildete Imker/-innen und erreichen über zwei Jahre den Abschluss „Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in der Fachrichtung Imkerei“, eine Form des „Bachelor Professional Wirtschaft“.



Entlassung der Schüler der einjährigen Fachschule, Dezember 2023

Auch wenn dieser Abschluss den Tierwirtschaftsmeister der Fachrichtung Imkerei nicht ersetzt, erlangen sie damit die Zulassungsqualifikation zur Meisterprüfung sowie die Ausbilderqualifikation.

Amerikanische Faulbrut in Niedersachsen – die Erfolgsgeschichte eines flächendeckenden Monitoring-Ansatzes

Die Amerikanische Faulbrut (AFB) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die durch das nur für Bienen gefährliche Bakterium *Paenibacillus larvae* ausgelöst wird. Die Bekämpfung der AFB in Niedersachsen basiert auf drei Säulen: die Früherkennung durch den Nachweis von Sporen in Futterkranzproben, der Imkerfachberatungsdienst des LAVES und die Sanierung statt Tötung von Bienenvölkern. Im Jahr 2004 wurde in Niedersachsen ein staatlich gefördertes AFB-Monitoring-Projekt gestartet. Auf freiwilliger Basis können jährlich 10 % der Imker/-innen über die Kreisimkerverbände eine Futterkranzprobe kostenlos untersuchen lassen.

In der Zeit vor dem Projekt (1999–2003) wurde der Erreger in etwa 25 % aller untersuchten Futterkranzproben nachgewiesen. Seit Beginn des Projekts ist ein rückläufiger Trend an positiven Proben zu beobachten. Die Daten stimmen auch mit den zahlreichen Routineproben überein. Lediglich bei Proben, die aus AFB-Sperrgebieten stammen (amtliche Proben), wurden höhere Anteile positiver Proben nachgewiesen.

Im AFB-Monitoring-Projekt wird eine regelmäßige und systematische Untersuchung verdachtsfreier Gebiete erreicht. Die Untersuchung von Futterkranzproben ist ein hervorragendes Hilfsmittel zur Früherkennung von AFB, sodass es in Niedersachsen nur zu einzelnen Ausbrüchen der Krankheit kommt, die sich meist auf wenige Bienenvölker beschränken.



Hinweis auf eine Infektion mit Amerikanischer Faulbrut: Der Wabeninhalt bleibt fadenartig am Streichholz kleben (= fadenziehende Masse).



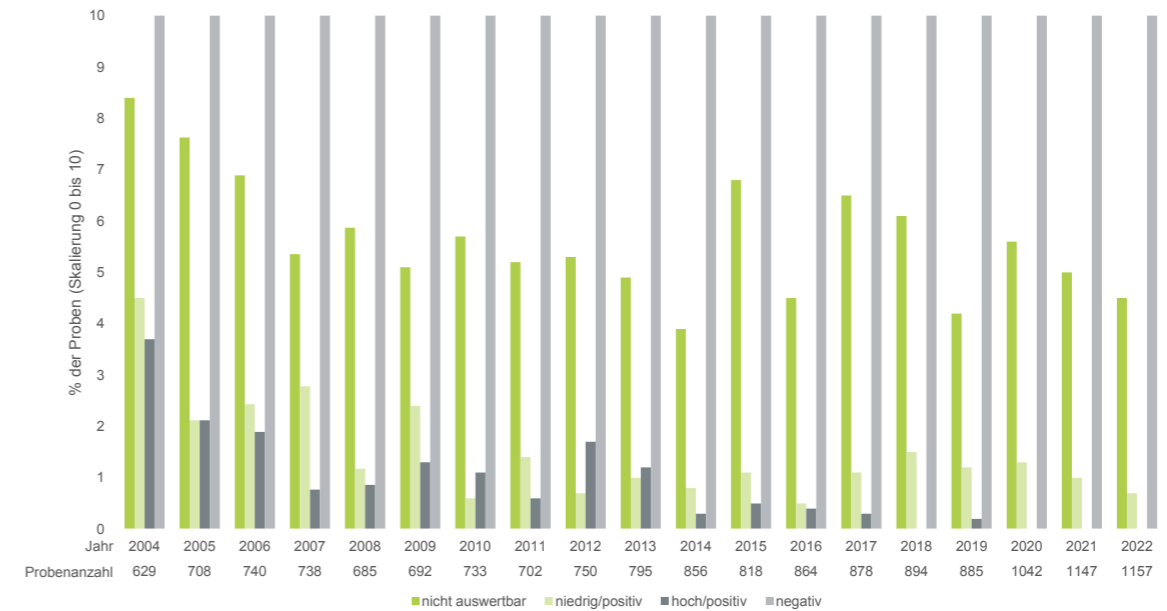
Futterkranzprobe

Die Futterkranzproben sollten möglichst nahe am Brutnest von gedecktem Futter (Honig, kein Pollen) bebrüteter Waben genommen werden.

Pro Volk sind 30–50 g zu entnehmen und in einen möglichst reißfesten Probenbeutel zu überführen. Futterkranzproben von maximal 12 Völkern sind in einem Beutel zu einer Sammelprobe zu vereinigen (bei Untersuchungen im Sperrbezirk von maximal 6 Völkern). Jede Sammelprobe muss mindestens 100 g Futter mit Wachsresten umfassen.

Die besten Zeiträume für die Probenahme sind

1. im Frühjahr nach der Auswinterung bis kurz vor der ersten Massentracht (in den meisten Fällen „Raps“) und
2. im Sommer nach der letzten Massentracht bis zur eigentlichen intensiven Auffütterung.



AFB-Monitoring in Niedersachsen, Sporennachweise eingeteilt in Kategorien

SERVICEANGEBOTE

Eigene Fachberichte, Informationsmaterial und andere Dienstleistungen

Jahresberichte des IB Celle, umfangreiches Informationsmaterial rund um Bienen, Honig und imkerliche Praxis sowie Formulare stehen im Internet zum Download zur Verfügung:

www.laves.niedersachsen.de, **Tiere, Bienenkunde, Informationsmaterial**

Die Celler Melissopalynologische Sammlung (Pollen-Bestimmungsbuch in drei Bänden) sowie Bienenköniginnen können bestellt werden unter:

www.laves.niedersachsen.de, **Tiere, Bienenkunde, Bestellungen**

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Kurse und Vorträge für Freizeitimker/-imkerinnen in Bereich Bienenhaltung, Honigproduktion und -Hygiene
- Seminar zur wissenschaftlichen Pollenanalyse
- Kurse zur Bienenseuchenbekämpfung für Amtstierärzte/-ärztinnen und Bienenseuchensachverständige
- Lebensmittelhygiene und Imkerei für Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen
- Berufsschul-Blockunterricht von Anfang Januar bis Mitte März

www.bieneninstitut.de, **Tiere, Bienenkunde, Termine**

Veranstaltung für die Öffentlichkeit

Tag der offenen Tür jährlich am ersten Sonntag im September

Autoren/-innen IB Celle

- Tanja Buhr
- Marc Hermann
- Florian Hinz
- Dr. Gertje Petersen
- Dr. Kim Seidel
- Francisco Struzynski
- Katlen Schütze

STICHWORTVERZEICHNIS

§15-Ethik-Kommission	40	Drittland	28
■ A		Düngemittel	50
Abdriftschäden	50	■ E	
Afrikanische Schweinepest (ASP)	39	EHEC	62
Agrarförderung	48	Eier	51
Ahndung	53	Einstreu	99
Allergenkennzeichnung	79	Eiswürfel	80
Amerikanische Faulbrut	32, 104	Elemente	67
Amtshilfe	31	EMFF	42
Anonyme Meldestelle	31	Entzündungshemmer	66
Aquakultur	42	Ereignisfallübung	30
Aromastoffe	49	Erkrankungsgeschehen	78
Arsen	67	Erzeugercode	51
Authentizität	57	Export	28, 29
AVV Zoonosen Lebensmittelkette	62	Exportanforderungen	28
■ B		Exportbescheinigungen	46
Backmischung	79	■ F	
Beanstandungen	53	Feine Backwaren	78
Beikost	67	Feta	65
Belegte Brötchen	79	Fischarten	41
Betäubung	40	Fischauthentizität	85
Betriebshygiene	77	Fischfauna	41
Betriebszulassung	29	Förderung	42
Binnenmarkt	52	Fortbildung	30, 40
Binnenverzollung	49	Fremdwasser	85
Bio-Außer-Haus-Verpflegung	50	Fuchs	75
Biosicherheit	39	Führungskräfte	21
Bio-Wein	81	Futtermittel	97, 99
Bisphenole	92	Futtermittelzusatzstoffe	49
Blauzungenkrankheit	63	■ G	
Blei	93	Garnelen	86
Brot	79	Gastronomie	80
Budgetierter Haushalt	22	Geflügelfutter	97
Butter	78	Geflügelpest	63
■ C		Gemüse	52
Cadmium	93	Gesamtkeimzahl	91
Cannabinoide	79	Gesundheitsrisiko	76
China	28	Getrocknete Bohnen	67
Chlorpestizide	87	Großhandel	52
Connect One Health Data	32	■ H	
Controlling	22	Hanföl	79
Cross Compliance	48	High Protein	80
Crushed Eis	80	Hinweisgebersystem	31
■ D		Histamin	85
Dashboard	74	Hot Chip Challenge	30
Deeskalation	40	HPAIV	75
Diagnose	74	■ I	
Dioxine	65	Ikterus	61
dl-PCB	65	Imbissbetrieb	77
Doppelnutzung	51		

Impfstoff	33	Nickel	67, 93
Importe	48	Nierenentzündung	61
Influenzavirus	63, 75	NLGA	32
Internethandel	85	Nonylphenoethoxylate (NPEO)	92
IT-Ausstattung	22	Noroviren	78
■ K		Notifizierung	49
Kasseler	64	NRKP	32, 66
Kegelrobbe	61	Nuclear-Magnetic-Resonance-Spektroskopie	57
Kirschen	69	Nuggets	63
Kokzidiostatika	50	■ O	
Konditionalitäten	48	Obst	52
Konfliktmanagement	21	OECD	52
Kontaktstelle	31	Ökologischer Landbau	50
Kontaminanten	30	Online-Handel	85
Kontrolle der Reinigung und Desinfektion	64	Ordnungswidrigkeit	53
Kontrollen	40, 53	■ P	
Konzentrate	92	<i>Paenibacillus larvae</i>	104
Korea	29	Panierte Fleischerzeugnisse	63
Kosmetische Mittel	91	Papier	85
Krebspest	75	Pathologie	61
Krebstiere	75	Pestizidrückstände	67
Krisenmanagementhandbuch Niedersachsen	30	PFAS	85
■ L		Pflanzenschutzmittel	50, 69
LC-MSMS	66	Photovoltaik	51
Lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch	30, 31	Pilze	77
Lebensmittelbetrug	31	Pilzerzeugnis	77
Lebensmittelsicherheit	85	Proteindifferenzierung	65
Legehennenauslauf	51	Pudding	80
Leicht verderbliche Lebensmittel	84	Putenfutter	49
Leptospirose	61	■ Q	
<i>Listeria monocytogenes</i>	64, 76	QuEChERS-Methode	66
Listungsverfahren	29	■ R	
■ M		RASFF/RAPEX/Safety Gate	31
Malaysia	28	Rebfläche	52
Mastschweine	62	Reinigungsmittel	92
Maul- und Klauenseuche	38	RFA	93
Meeresfrüchte	86	Risikoorientierte Kontrollen	29
Meeressäuger	37, 87	Rohverzehr	76, 77
Mehrfachrückstände	67	Rote Liste	41
Metabarcoding	65	Rückstände	30, 32
Mikrobiologie	79, 91	Rückstandskontrollplan	32
Milch	66	■ S	
Mobbing	22	Salinomycin-Natrium	49
Multimethode	66	Salmonellen	64, 74, 77, 97
Muscheln	86	Schmuck	93
Mykotoxine	79	Schnellwarnsystem	31
■ N		Schnitzel	63
ndl-PCB	98	Schwarzwild	39
Netzwerkinfrastruktur	22		
Next Generation Sequencing	57		

Schweinswal	61
Schwermetalle	99
Schwermetalluntersuchung	86
Seehund	37, 61
Sorbinsäure	81
Speiseeis	67
Staatlich geprüfter Betriebswirt	103
Süßungsmittel	80

■ T

Teewurst	64
Tetrahydrocannabinol	79
Thunfisch	85
Tiefkühlfrüchte	78
Tiefkühl-Gemüse	76
Tiefkühl-Pilze	76
Tierarzneimittelrecht	33
Tierärztliche Hausapotheken	33
Tierschutz	40
Tierschutzbeauftragte	40
Tierseuchenbekämpfung	39
Tierseuchendiagnostik	63
Tierseuchenübung	38
Tierversuche	40
Tierwirt Fachrichtung Imkerei	103
Trockenpilze	77

■ U

Ukraine	48
Umgebungsproben	64
Umrötung	86
Umzug	22
Unerwünschte Stoffe	99

■ V

Vanille	67
Verbrauchertäuschung	86
Verderb	84
Vermarktungsnormen	51
Vermarktungsverbot	53
Verteilzentrum	52
Vibrionen	86
Viruserkrankungen	75
Vogelgrippe	63
VTEC	64

■ W

Wasch- und Reinigungsmittel	91
Wattenmeer	37
Weich- und Krebstiere	86
Wein	81
Weinbau	52
WiKo Hannover	74
Wildschwein	65
Wildtiere	74
Wirkstoffe	69
Wolltextilien	92

■ Z

Zeiterfassung	22
Zubereitung	77
Zulassung	49
Zulassungsbehörde	29
Zusatzstoffkennzeichnung	79

IMPRESSUM

Herausgeber

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
im Geschäftsbereich des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
Postfach 9262 | 26140 Oldenburg | Telefon 0441 57026-0 | Telefax 0441 57026-179
www.laves.niedersachsen.de

Konzeption und Redaktion

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Hiltrud Schrandt M. A. | Christiane Schulz-Geffken M.A.

Grafisches Konzept, Design und Realisation

MUNDO DESIGN | Kristine Dölle | Lüllauerstraße 2 | 21266 Jesteburg
Telefon 040 882 155 940 | contact@mundo-design.de | www.mundo-design.de

© August 2024

BILDNACHWEISE

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):

Seite 5: Ingo Wagner, Seite 11: LAVES, Seite 13: LAVES, Seite 15: LAVES, Seite 16: LAVES, Seite 17: LAVES, Seite 18, 19:
LAVES, Seite 28, 29: LAVES, Seite 37: LAVES/Ole Stejskal, Seite 41: LAVES (L. Meyer), Seite 50: BMEL, Seite 61: LAVES/LVI
Oldenburg, LAVES, Fachbereich Pathologie, Histologie, Seite 62: LAVES, LVI Oldenburg FB 12, Seite 66: Europäische Union,
Seite 74: LAVES; Dr. Kleinschmidt, PhD, Seite 87: LAVES, IFF Cuxhaven, Seite 98, 99: LAVES/FI Stade, Seite 103: LAVES Institut
für Bienenkunde, Archiv, Albrecht-Thaer-Schule, A. Barkmin, Seite 104: LAVES, Seidel, LAVES, Lembke und Seidel

Adobe Stock:

Seite 1: butsay33, Seite 3: aboutmomentsimages, Pormezz, Seite 7: Aldeca Productions, Seite 8: Prathankarnpap, Olga
Kriger, ALF photo, Seite 9: Budimir Jevtic, Seventyfour, Seite 10: Seventyfour, Seite 12: Africa Studio, Seite 13: Arif, Seite 14:
stas111, Seite 16: vaivirga, Seite 17: bernardbodo, Seite 20: Prathankarnpap, Seite 21: LIGHTFIELD STUDIOS, teksomolika,
sitthiphong, Seite 22: Drobot Dean, Seite 23: DragonImages, Seite 24: Olga Kriger, Seite 25: monticellllo, moodboard, Seite
27: iMarzi, Seite 30: elenavah, Seite 32: Anton Gvozdikov, Seite 33: Kzenon, Seite 34: ALF photo, Seite 35: Sonja Birkelbach,
Seite 36: Pintau Studio, Seite 39: HeGraDe, Petr, Seite 40: Joerch, Artem, Africa Studio, Seite 42: Kletr, Seite 44: s-motive, Sei-
te 45: Budimir Jevtic, agrarmotive, Seite 47: DisobeyArt, Seite 49: herreaez, AnnaReinert, Seite 50: Harlekin-Graphics, Seite 51:
Jiri Hera, Seite 52: HappyAlex, Seite 54: Seventyfour, Seite 55: pressmaster, H_Ko, chokniti, Seite 56: iMarzi, Seite 57: Dirk,
Seite 58: Aydan, Seite 59: barmalini, Seite 70: bit24, Seite 71: LIGHTFIELD STUDIOS, weyo, Studio Romantic, Seite 75: Piotr
Krzeslak, AB Photography, Michaela Holubová, Seite 78: ritablue, Seite 79: JustLife, Seite 80: Tsuboya, Seite 81: rh2010, da-
vit85, HandmadePictures, Seite 82: Rico Ködder, Seite 83: ALF photo, yotrakbutda, photosomething, Seite 85: Ilia Nesolenyi,
Seite 86: barmalini, Daniel Vincek, Seite 87: roobcio, Seite 92: carballo, Seite 93: Sonja Birkelbach, Seite 94: hurricanehank,
Seite 95: mirage_studio, agrarmotive, Budimir Jevtic, Seite 97: eric, Seite 99: Countrypixel, Seite 102: viperagg, Seite 108:
Irina Schmidt, exclusive-design

Shutterstock:

Seite 35: Juice Flair

Envato Elements:

Seite 11: Farknot, Seite 35: ImageSourceCur, Seite 42: byrdyak, Seite 47: gpointstudio, Seite 59: LanaSweet, Seite 63: EwaS-
tudiu, Seite 64: andreaioseph2011, Seite 65: LightFieldStudios, WildMediaSK, Seite 66: svittlana, Seite 67: RossHelen, Seite
68: bhofack2, Seite 69: chernikovatv, Seite 73: johan10, Seite 77: photopopova, Seite 81: Shaiith, Seite 88: dit26978, Seite
89: oleksandrsh, towfiq98, valerygoncharukphoto, Seite 90: superkitina, Von Vell, omosman950, Seite 91: Rido81, Seite 93:
yavdat, Seite 97: Pressmaster, wirestock, Pressmaster, Seite 100: linux87, Seite 101: ArtRachen, grafvision, porojnicu



ADRESSEN

Zentrale des LAVES

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Postfach 9262 | 26140 Oldenburg
Gebäudeanschrift:
Stau 75 | 26122 Oldenburg
Telefon 0441 57026-0 | Telefax 0441 57026-179

poststelle@laves.niedersachsen.de
www.laves.niedersachsen.de
www.twitter.com/lavesnds
www.instagram.com/laves.nds

Präsidium
Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Dezernatsgruppe Z: Zentrale Aufgaben
Abteilung 2: Lebensmittelsicherheit
Abteilung 3: Tiergesundheit
Abteilung 4: Futtermittelsicherheit,
Marktüberwachung
Abteilung 5: Abteilungsleitung
Untersuchungseinrichtungen

Untersuchungseinrichtungen in der Abteilung 5 des LAVES

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Martin-Niemöller-Straße 2
26133 Oldenburg
Telefon 0441 9713-0
Telefax 0441 9713-121

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover

Standort Braunschweig
Dresdenstraße 2
38124 Braunschweig
Telefon 0531 6804-0
Telefax 0531 6804-101

Standort Hannover
Eintrachtweg 17
30173 Hannover
Telefon 0511 28897-0
Telefax 0511 28897-299

Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven

Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven
Telefon 04721 6989-0
Telefax 04721 6989-16

Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg

Am Alten Eisenwerk 2A
21339 Lüneburg
Telefon 04131 8300-500
Telefax 04131 8300-590

Futtermittelinstitut Stade

Heckenweg 6
21680 Stade
Telefon 04141 933-600
Telefax 04141 933-777
poststelle.fi-stade@laves.niedersachsen.de

Institut für Bienenkunde Celle

Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Telefon 05141 59387-10
Telefax 05141 59387-17

Gesundheitlicher Verbraucherschutz Mehr Sicherheit für den Verbraucher Gesundheitlicher Verbraucherschutz Mehr Sicherheit für den Verbraucher

Untersuchung · Überwachung · Beratung Untersuchung · Überwachung · Beratung Untersuchung · Überwachung · Beratung

www.laves.niedersachsen.de www.laves.niedersachsen.de www.laves.niedersachsen.de www.laves.niedersachsen.de www.laves.niedersachsen.de

Gesundheitlicher Verbraucherschutz Mehr Sicherheit für den Verbraucher Gesundheitlicher Verbraucherschutz Mehr Sicherheit für den Verbraucher

Untersuchung · Überwachung · Beratung Untersuchung · Überwachung · Beratung Untersuchung · Überwachung · Beratung