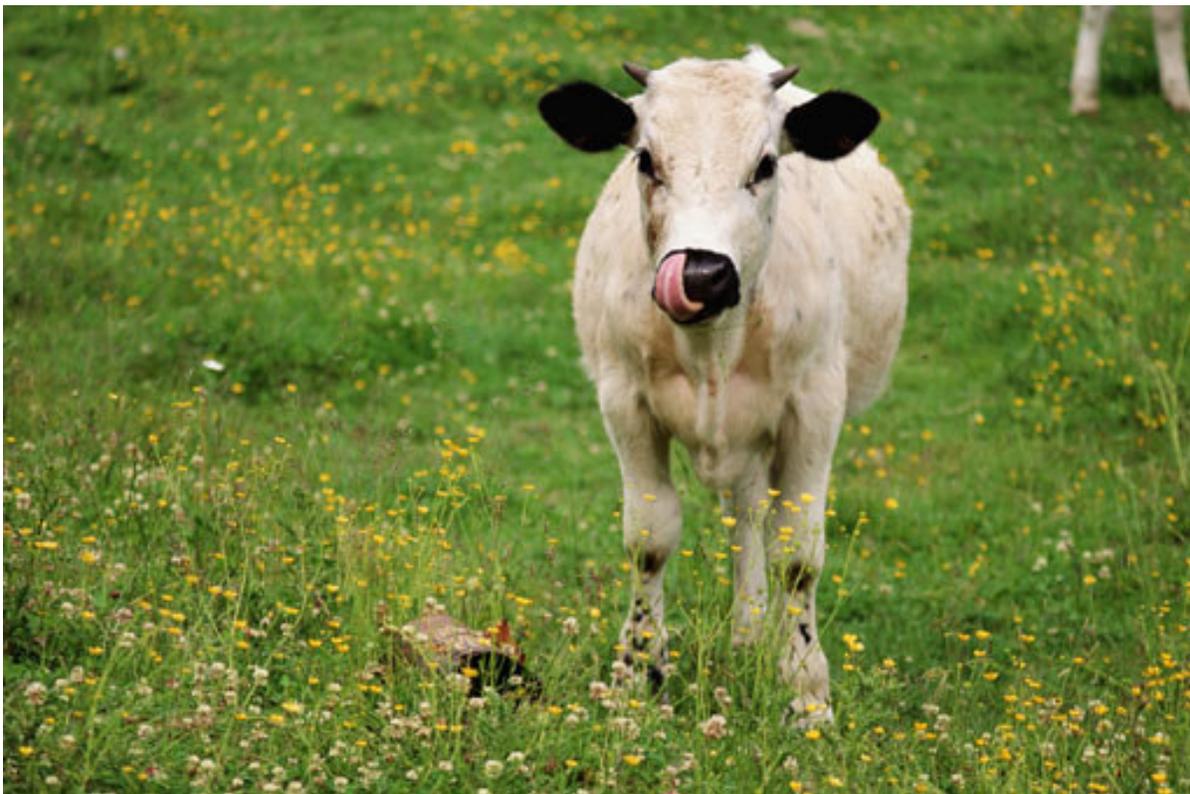


# Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen



Jahresbericht 2002

<b>Inhalt</b>		<b>Seite</b>
1	Vorwort	2
2	Allgemeine Anmerkungen	3
3	Lebensmittelüberwachung im Lande Bremen	7
4	Überwachung der Fischbetriebe in Bremerhaven / Fischereihafen	16
5.	Fleischhygiene	22
5.1.	Schlacht tier und Fleischhygiene in Bremen	23
5.2.	Schlacht tier und Fleischhygiene in Bremerhaven	26
6	Tierschutz in Bremen und Bremerhaven	27
7	Tierseuchenüberwachung und –bekämpfung in Bremen und Bremerhaven	30
8.	Tiermehlverbrennung in Bremen und Bremerhaven	33
9.	Grenzkontrollstelle Bremen und Bremerhaven	34
9.1.	Bremen	34
9.2.	Bremerhaven	35
10.	Amtliche Futtermittelüberwachung	43
11.	Pflanzenschutzdienst	45
11.1.	Pflanzenschutz	45
11.2.	Pflanzengesundheitskontrolle	47
11.3.	Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse	50
12.	Verwaltung	52
13.	Schlußbetrachtung	56

## 1. Vorwort

Wieder ist ein Jahr mit einem grossen Aufgabenspektrum und einigen Lebens- und Futtermittelskandalen, aber noch mehr Alltagsarbeit, zu Ende gegangen und wird in dem vorliegenden Tätigkeitsbericht zusammengefasst. Dieser gibt einen kurzen Einblick in das gesamte vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabengebiet des Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz und Veterinärdienstes des Landes Bremen wieder.

Daneben brachte das Jahr 2002 personelle Veränderungen an der Spitze des LMTVet. Der ehemalige Amtsleiter Herr Dr. Haunhorst verliess das Amt, das er in der Vergangenheit geprägt hat, in Richtung Niedersachsen. Übergangsweise wurde der LMTVet von seinem ständigen Vertreter, Herrn Drewes mit viel Engagement und hoher fachlicher Kompetenz geführt. Im September habe ich als Amtsleiterin das Amt übernommen.

Außerdem wurden dem LMTVet Mitte des Jahres 6,5 neue Stellen zugesprochen. Diese neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mussten erst gefunden und dann aufgrund des enormen Arbeitsaufkommens schnell und effizient eingearbeitet und integriert werden, eine Kraftanstrengung für „alte“ und „neue“ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die problemlos gelang.

Dr. Bärbel Schröder

## 2. Allgemeine Anmerkungen

Am 1.2.2003 hat der bisherige Amtsleiter des LMTVet, Dr. Eberhard Haunhorst, als Präsident die Leitung des niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) übernommen. Für den Jahresbericht 2002 soll dieses zum Anlass genommen werden, noch einmal die Entwicklung des Amtes seit seiner Gründung am 1.1.1996 darzustellen.

Am 11.4.1995 beschloß der Senat die Einrichtung des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen und Bremerhaven zum 1.9.1995. Damit sollten die Fleischhygieneämter in Bremen und Bremerhaven und das Staatliche Veterinäramt Bremerhaven aufgelöst und die bisherigen Zuständigkeiten der Ortspolizeibehörden und der Fleischhygieneämter in den Stadtgemeinden Bremen und Bremerhaven für Lebensmittelüberwachung und Veterinärangelegenheiten aufgehoben werden. Der Bereich „Veterinäruntersuchung“ beim Staatlichen Veterinäramt Bremerhaven sollte in das Landesuntersuchungsamt eingegliedert werden. Der damalige Senator für Gesundheit, Jugend und Soziales erhielt den Auftrag sowohl für den Bereich der Stadtgemeinde Bremen als auch für Bremerhaven die organisatorischen, personellen und haushaltsmäßigen Voraussetzungen zu schaffen und über die daraus zwischen dem Land Bremen und der Stadtgemeinde Bremerhaven sich ergebenden notwendigen personellen und finanziellen Kompensationen mit dem Magistrat Bremerhaven eine Verwaltungsvereinbarung abzuschließen. Gleichzeitig erhielt die Senatskommission für Personalwesen den Auftrag, eine Organisationsüberprüfung für die Aufgaben des allgemeinen Pflanzenschutzes und Saatgutüberwachung in Bremen und Bremerhaven im Ressort Umweltschutz und Stadtentwicklung mit dem Ziel der Verlagerung in die neu zu gründenden Ämter durchzuführen.

Die organisatorische Umsetzung des Senatsbeschlusses erfolgte zum 1.1.1996. Der LMTVet Bremen wurde in den alten Räumlichkeiten des Veterinäramtes in der Großen Weidestr. 4-16 untergebracht, mit dem Hinweis, daß es sich hierbei aber nur um eine Übergangslösung handeln könne, da im Verhältnis zum Mitarbeiterstab des Veterinäramtes dort etwa die doppelte Anzahl Mitarbeiter untergebracht werden mußte. Der Amtssitz des LMTVet Bremerhaven wurde die Freiladestr. 1 am Fischereihafen.

In einem ersten Erfahrungsbericht des LMTVet Bremen zur Neuorganisation der Lebensmittelüberwachung und des Veterinärwesens am 23.9.97 wurde zum Ausdruck gebracht, daß es durch die Zusammenführung von wissenschaftlichen Mitarbeitern, Lebensmittelkontrolleuren und Verwaltungsbeamten zu einer erheblichen Effizienzsteigerung bei der Wahrnehmung der Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung und des öffentlichen Veterinärwesens und höheren Transparenz in der Aufgabenerledigung gekommen sei. In der Organisationsstruktur der früher unabhängigen Ämter bzw. Einrichtungen Grenzkontrollstelle und Tierärztliches Fleischhygieneamt habe sich wenig geändert. Schon in diesem Bericht wurde darauf hingewiesen, daß die damalige SKP ihre Personalbemessung von unzureichendem Zahlenmaterial abhängig machen mußte, woraus eine unzureichende Personalausstattung sowohl in den Fachbereichen als auch in der Verwaltung resultierte.

Im Abschlußbericht der Organisationsuntersuchung der SKP vom September 1996 zur Integration des Pflanzenschutzes und der Pflanzenbeschau in die Ämter des LMTVet kam die Kommission zu dem Ergebnis, daß die gesetzten Ziele mit einer inhaltlichen Verbesserung der Aufgabenerledigung nicht nur mit mehr Personal, sondern auch mit verbesserten Rahmenbedingungen einhergehen müssen, die ein möglichst effektives Arbeiten ermöglichen und die Übertragung der Aufgaben zum LMTVet nur dann erfolgreich verlaufen kann, wenn die Arbeitsbereiche auch räumlich zusammengefaßt werden. In seiner Stellungnahme vom 24.10.1996 wies der LMTVet Bremen auf die räumliche Enge in der Großen Weidestr. hin, aber auch darauf, daß er sich einer Integration nicht verschließen werde, wenn die gerechtfertigten Bedingungen Berücksichtigung finden und eine ausreichende fachliche und räumliche Ausstattung erfolge. Die organisatorische Umsetzung erfolgte zum 1.1.1999.

Letzte organisatorische Maßnahme, aus der dann letztendlich die heutige Amtsstruktur des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremens entstand, war die Zusammenlegung der Ämter in Bremen und Bremerhaven, die am 17.12.1999 verfügt und zum 1.1.2000 vollzogen wurde. Ziel der Zusammenlegung war eine Qualitätssteigerung in der Aufgabenerfüllung, die Vermeidung von Doppelarbeiten und -zuständigkeiten, Erzielung von Synergieeffekten und die Erreichung positiver Effekte (Haushaltsflexibilisierung, verbesserter, nachfrageorientierter Personaleinsatz) durch organisatorische Maßnahmen.

Die oben ausgeführte Historie des Amtes zeigt, dass der LMTVet in den letzten Jahren einem ständigen Wandel unterzogen war, der immer mit einschneidenden organisatorischen Maßnahmen einher ging. Die Schwierigkeit bestand darin, neben den bereits in den letzten Jahresberichten dargestellten Aufgabenzuwächsen (neue Lebensmittelhygiene-VO, Änderung des Tierschutzgesetzes, steigende Im- und Exporte im Bereich der tierischen Lebensmittel und im phytosanitären Bereich, veränderte Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Rahmen des BSE-Geschehens), den zu bewältigenden Futter- und Lebensmittelskandalen (Dioxin, Nitrofen, Nitrofurant, Acrylamid in Futter- bzw. Lebensmitteln) und Krisen im Tierseuchenbereich (BSE, MKS), die Mitarbeiter dazu zu motivieren, neben der Bewältigung ihres normalen Aufgabenbereichs, das organisatorische und menschliche Zusammenwachsen des Amtes nicht aus den Augen zu verlieren. Diese zusätzliche, äußerst wichtige Aufgabenstellung, ist in keinem Leistungscontrolling darstellbar und findet immer seltener Berücksichtigung in der Bewertung des Tätigkeitsspektrums eines Amtes.

In seinem Personalentwicklungskonzept hat der LMTVet Ende 2001 versucht, anhand der gesetzlichen Vorgaben zu ermitteln, wieviele Mitarbeiter in den einzelnen Fachbereichen notwendig wären, um die Tätigkeiten gesetzeskonform durchführen zu können. Wir sahen uns zu dieser Darstellung veranlaßt, weil eine Überprüfung der Grenzkontrollstelle durch die EU-Kommission Anfang Juni 2001 zu erheblichen Beanstandungen geführt hatte. Der Senat stimmte der Schaffung von 6,5 neuen Stellen (4 Stellen in der Grenzkontrollstelle Bremen (Ein-, Durchfuhr, Exportzertifikate), 1 Stelle in der Grenzkontrollstelle in Bremerhaven (Verwaltungsbereich Ein-, Durchfuhr), 1 Stelle in der Pflanzenbeschau in Bremerhaven (Verwaltungsbereich Exportzertifikate), 1/2 Stelle Überwachung von

EU-Betrieben in Bremerhaven) zu, die über zusätzliche Einnahmen im Haushalt des LMTVet finanziert werden sollen. Gleichzeitig wurde der Senator für Finanzen damit beauftragt, im LMTVet eine Organisationsuntersuchung durchzuführen, um den zur Erledigung des bestehenden Aufgabenumfanges notwendigen Personalbedarf zu ermitteln. Diese Organisationsuntersuchung sollte bis zum Ende des Jahres 2002 abgeschlossen sein. Bis zu diesem Zeitpunkt konnten aber lediglich die Bereiche Grenzkontrollstelle, Pflanzenbeschau und Fleischhygiene überprüft werden, leider steht ein Ergebnis bisher aus. Um Planungssicherheit zu erhalten und das weitere Vorgehen bestimmen zu können, ist es aber von größter Bedeutung, so schnell wie möglich einen Bericht über die Erkenntnisse der Überprüfung übermittelt zu bekommen, da davon sowohl Umorganisationen als auch Schwerpunktsetzungen in unserer Arbeit abhängig sind. Es ist den Mitarbeitern kaum vermittelbar, dass die Amtsleitung seinerzeit in dem Personalentwicklungskonzept diverse neue Stellen gefordert hat, im Rahmen der Einhaltung der PEP-Quote aber ausscheidende Mitarbeiter nicht ersetzt werden können, ohne dass ein Ergebnis der Organisationsuntersuchung vorliegt, dass unsere Personalforderungen als nicht berechtigt ausweist.

Nachdem Dr. Haunhorst den LMTVet verlassen hatte, war die Stelle des Amtsleiters zunächst in der Zeit vom 1.2.2002 bis zum 31.8.2002 unbesetzt. Das Amt wurde in dieser Zeit von seinem ständigen Vertreter kommissarisch geleitet. Zum 1.9.2002 hat Fr. Dr. Schröder die Amtsleitung übernommen.

Am 1.1.2003 waren im LMTVet 117,27 Mitarbeiter (22,75 Beamte, 42,52 Angestellte, 2 Arbeiter und 50 Nicht Vollbeschäftigte (NVB)) beschäftigt, am 31.12.02 betrug die Beschäftigtenzahl 119,27 (23,75 Beamte, 44,52 Angestellte, 2 Arbeiter, 49 NVB), da von den 6,5 bewilligten Stellen bis zum Jahresende 4,5 in der Grenzkontrollstelle besetzt werden konnten. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Mitarbeiterzahlen und ihre Veränderung im Jahr 2002 in den einzelnen Fachbereichen:

	01.01. 2002	31.12. 2002
<b>Amtsleitung</b>		
Beamte	1	1
<b>Verwaltung</b>		
Beamte	5,75	5,75
Angestellte	7	7
<b>Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung</b>		
Beamte	10	10
Angestellte	15	13,5
<b>Futtermittelüberwachung</b>		
Angestellte	0,5	0,5
<b>Grenzkontrollstelle</b>		
Beamte	2	3
Angestellte	5,91	9,41
NVB	10	10

	01.01. 2002	31.12. 2002
<b>Fleischhygiene</b>		
Beamte	3	3
Angestellte	6,78	7,78
Arbeiter	2	2
NVB	36	34
NVB (Hausschlachtungen)	3	3
<b>Pflanzenschutz, Pflanzenbeschau</b>		
Beamte	1	1
Angestellte	7,33	6,33
NVB	1	2
Insgesamt	117,27	119,27

Abschließend geben wir unserer Hoffnung Ausdruck, dass, nachdem sich die Raumprobleme mit der Unterschrift unter den Mietvertrag für die Räumlichkeiten in der Findorffstr. 101 zum Ende des Jahres 2002 nach 6 Jahren beständigen Ringens tatsächlich abschließend gelöst zu haben scheinen, auch die Organisationsuntersuchung zu einem schnellen Abschluß gebracht wird, um mögliche Änderungen in den Amtsstrukturen und auch eine längerfristige Personalplanung durchführen zu können. Um dem Verbraucherschutz mit seinen ständig neuen Anforderungen gerecht werden zu können, ist ein Minimum an Planungssicherheit für das Amt und seine Mitarbeiter von großer Bedeutung.

### 3. Lebensmittelüberwachung im Land Bremen

#### Erfahrung mit der Neuorganisation

Ein Jahr nach der Neuorganisation der Lebensmittelüberwachung kann ein erstes Resümee gezogen werden. Es hat sich herausgestellt, dass mit Bildung der Fachteams und dem Schwerpunkt der Herstellerüberwachung ein Kontrollsystem geschaffen werden konnte, das den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung besser gerecht wird.

Durch die Spezialisierung ist ein Überblick über die vorhandenen Hygienestandards und ein Vergleich zwischen den einzelnen Betriebsstätten einer Herstellerkategorie erst möglich geworden. Anhand der, im Team durchgeführten, Risikobewertung der einzelnen Betriebe ergibt sich die zukünftige Kontrollfrequenz. In die Risikobewertung fließen als Kriterien die Bedeutung eines Betriebes (lokal, international), das mit dem Produkt verbundene Risiko, das Verarbeitungsrisiko, die Verbraucherzielgruppe, die baulichen und technischen Voraussetzungen, sowie die Zuverlässigkeit des Gewerbetreibenden und das Vorhandensein eines funktionierenden Eigenkontrollsystems mit ein. Es hat sich gezeigt, dass durch dieses System eine effizientere Überwachung etabliert werden kann. Es ist geplant, die Risikobewertungen nach ca. 2 – 3 Jahren zu wiederholen. Dann werden Veränderungen in den Betrieben objektiv darstellbar sein.

Trotz des verstärkten Augenmerks auf das Vorhandensein von Eigenkontrollmaßnahmen muß festgestellt werden, dass diese Systeme nach wie vor in vielen Betrieben stiefmütterlich behandelt werden. Um der zunehmenden Bedeutung der Eigenkontrollen Rechnung zu tragen, sollte zukünftig bei Beanstandungen die Bußgeldhöhe auch von der eingehaltenen Sorgfaltspflicht, bzw. dem Vorhandensein eines Eigenkontrollkonzeptes abhängig gemacht werden.

#### Lebensmittelskandale 2002

Das Jahr 2002 war für die Lebensmittelüberwachung wieder geprägt von zahlreichen Lebensmittelskandalen, die z. T. auch wochenlang die Medien beschäftigten.

Nachdem Ende Mai die ersten **Nitrofenfunde** in Bio-Geflügel und Eiern bestätigt wurden, stellte sich bald heraus, dass belastete Waren auch nach Bremen geliefert worden waren. Betroffen waren u.a. viele Kindertagesstätten und ähnliche Einrichtungen. Verständlicherweise war die Verunsicherung sowohl bei den belieferten Einrichtungen, als auch bei den Eltern groß. Durch die Lebensmittelüberwachung wurden in größerem Rahmen Proben gezogen, belastete Waren sichergestellt und die Rücktransporte, bzw. die Vernichtung dieser Waren überwacht. Gleichzeitig wurde durch die intensive Zusammenarbeit mit der senatorischen Dienststelle der Informationsfluß für die Medienarbeit und auch für die Berichterstattung an den Bund sichergestellt. Diese Zeit stellte eine außergewöhnliche Belastung aller beteiligten Personen im LMTVet dar und ohne das Engagement der Mitarbeiter wäre eine so reibungslose Bewältigung dieser Krise nicht möglich gewesen.

Fast zeitgleich mit dem Nitrofenskandal verunsicherte das Thema „**Acrylamid**“ die Verbraucher. Schwedische Forschungsergebnisse zeigten, dass sich dieser, im Tierversuch als kanzerogen eingestufte Stoff vermehrt in kohlenhydratreichen Lebensmitteln, die hohen Temperaturen ausgesetzt werden, bildet. Für die Lebensmittelüberwachung in Bremen ist Acrylamid insofern von herausragender Bedeutung, als ein bedeutender Hersteller von Frühstückscerealien hier ansässig ist. Es wurden in großem Umfang Proben gezogen, die Aufschluss über die tatsächliche Belastung der Produkte geben sollten. Da es bislang noch keine Höchstmengenregelung für Acrylamid in Lebensmitteln gibt, wird z. Zt. mit sog. Signalwerten gearbeitet. Die Hersteller werden angehalten, ihre Fertigungsprozesse so zu gestalten, dass die Bildung von Acrylamid minimiert wird.

Neben der vermehrten Probenahme waren in diesem Zusammenhang viele Telefonate mit Verbrauchern zu führen, die mehr über Gefahren und Risiken zu dem Thema wissen wollten.

Anfang Juli 2002 berichteten die Medien über die illegale Verabreichung des Wirkstoffes **Medroxy-Progesteron-Azetat (MPA)** über das Futter an Schweine. Dieses synthetische Hormon soll, in Glucosesirup versetzt, als Tierfutter über Belgien und die Niederlande auch nach Deutschland geliefert und u.a. auch in Niedersachsen an Schweine verfüttert worden sein. Umfangreiche Recherchen unsererseits ergaben, dass Bremen in diesem Fall nicht betroffen war.

Auf die umfangreichen Untersuchungen auf **Nitrofurantoin** und seine Metaboliten, sowie **Chloramphenicol** in Honig und Shrimps wird im Kapitel der Grenzkontrollstellen näher Bezug genommen.

### **Einführung des EU-Schnellwarnsystems**

Mit Einführung des EU-Schnellwarnsystems für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittel wurde ein Instrument geschaffen, das den Überwachungsbehörden eine schnelle, Europaweite Reaktion auf auffällig gewordene Produkte ermöglicht. Durch die Übermittlung auch von Lieferlisten können in allen Mitgliedsstaaten gezielt bestimmte beanstandete Produkte aus dem Verkehr genommen, bzw. Rückrufaktionen überwacht werden. Während der Anfangsphase der Einführung dieses Systems wurden die Überwachungsbehörden mit einer Flut von Meldungen überschüttet, die sortiert, gesichtet und gewichtet werden mußten. Mittlerweile hat sich das System eingespielt und die relevanten Meldungen können rasch abgearbeitet werden.

Im Rahmen dieser Schnellwarnungen wurde durch uns der z. B. Rückruf und die Vernichtung von 20 000 Badeentchen organisiert, die durch erhöhte Gehalte an Phthalaten und Phenolen aufgefallen waren. Gegen den in Bremen ansässigen Importeur wurde Strafanzeige gestellt. Das Verfahren ist noch nicht abgeschlossen.

Durch das Schnellwarnsystem konnte außerdem festgestellt werden, dass eine Partie Feigen (3000 kg), die bis zum Abschluß der Einfuhruntersuchungen auf Aflatoxine in Bremen gesperrt war, zwischenzeitlich in die Niederlande und wieder zurück verbracht worden war.

## Spezielle Probleme

Eine tödliche Vergiftung mit Botulinumtoxin konnte ursächlich nicht gänzlich geklärt, eine Beteiligung von Lebensmitteln an dem Krankheitsgeschehen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Der Hersteller der verzehrten Lebensmittel hatte seine Sorgfaltspflicht nachweislich nicht vernachlässigt. Mängel fanden sich in der Einhaltung der Kühlkette und der Aufbewahrung der Speisen. Hier muß durch die betreffende Großküche eine Änderung in der Logistik der Speisenausgabe erreicht und vermehrt Kühlkapazitäten geschaffen werden.

Der Tod eines Mannes in Rheinland Pfalz nach dem Genuß von Fisch eines Bremer Herstellers erwies sich im Nachhinein als natürliche Todesursache und nicht im Zusammenhang mit dem Verzehr eines Lebensmittels stehend.

In einem Großteil der Bremer Altenheime und Krankenhäuser traten im Herbst / Winter 2002 vermehrt Infektionen mit dem Norwalk-Virus auf. Dieses Virus gilt nicht primär als Auslöser für Lebensmittelvergiftungen. Daher liegt in diesen Fällen die Zuständigkeit hauptsächlich beim Gesundheitsamt. Eine frühzeitige und enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt in derartigen Fällen hat sich jedoch als vorteilhaft erwiesen, um Rückstellproben zu sichern und den Verdacht einer Lebensmittelvergiftung ausschließen zu können.

Neben diesen beschriebenen z. T. teamübergreifenden umfangreichen Ermittlungstätigkeiten gab es für jedes Team zusätzliche Problemschwerpunkte.

So mußte z. B. in einem Lager die Vernichtung von ca. 7500 Flaschen Wein u. a. aus Georgien veranlasst werden, der nicht den rechtlichen Vorschriften entsprach. Da der Wein z. T. bereits in die gesamte Bundesrepublik ausgeliefert worden war, mußten zahlreiche andere Überwachungsämter informiert und die entsprechenden Rücksendungen überwacht werden.

Im Einzelhandel wurde im Laufe des Jahres die Vernichtung von > 16t Lebensmitteln veranlasst. Ein häufiger Grund hierfür war die unzureichende Kühlung in den Geschäften.

Betriebsschließungen aufgrund unhygienischer Produktionsbedingungen waren in jedem Team zu verzeichnen. Exemplarisch hierfür sei erwähnt, dass die Bäckerei einer großen Supermarktkette wegen massiven Schabenbefalls kurzfristig geschlossen werden mußte.

In einer anderen Supermarktkette wurden Giftfallen mit losem Fraßgift für Nager im Verkaufsregal vorgefunden. Das Ordnungswidrigkeitenverfahren gegen die Verantwortlichen läuft noch.

Im Zeitraum von März bis September wurden sämtliche Einfuhren von Grüntee aus China im Rahmen der § 48 LMBG Verbote und Beschränkungen Regelung beprobt und auf das Vorhandensein von Pestiziden und PCB untersucht. Die Einfuhr war erst nach spezieller Freigabe möglich. Die Untersuchungsergebnisse sämtlicher über Bremen eingeführter chinesischer Grüntees ergaben keinen Grund zur Beanstandung, so dass keine Sendung zurückgewiesen werden mußte. Insgesamt wurden ca. 90 Sendungen mit einem Gesamtumfang von 350 Tonnen beprobt.

Zur besonderen Freude des Großküchenteams kann berichtet werden, dass sich mehrere Gemeinschaftsverpfleger zum Neubau ihrer Küchen entschlossen haben. Während der Bauphase wird in einigen Fällen der Küchenbetrieb in Zelten aufrechterhalten werden. Eine Lösung, die sich bereits vor einigen Jahren beim Neubau der Unimensa bewährt hat, sofern die Küchenhygiene auch hier eingehalten wird.

Wie jedes Jahr wurden auch im Jahr 2002 einige Autobahnkontrollen zusammen mit der Verkehrsbereitschaft der Polizei durchgeführt, bei denen wieder lebensmittelrechtliche Verstöße festgestellt werden mußten. In vier Fällen wurden die zuständigen Überwachungsbehörden informiert, in zwei Fällen wurden durch unser Amt Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Bei den Verstößen handelte es sich z. B. um den Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln ohne Kühlung, bzw. um Hygienemängel auf den Fahrzeugen.

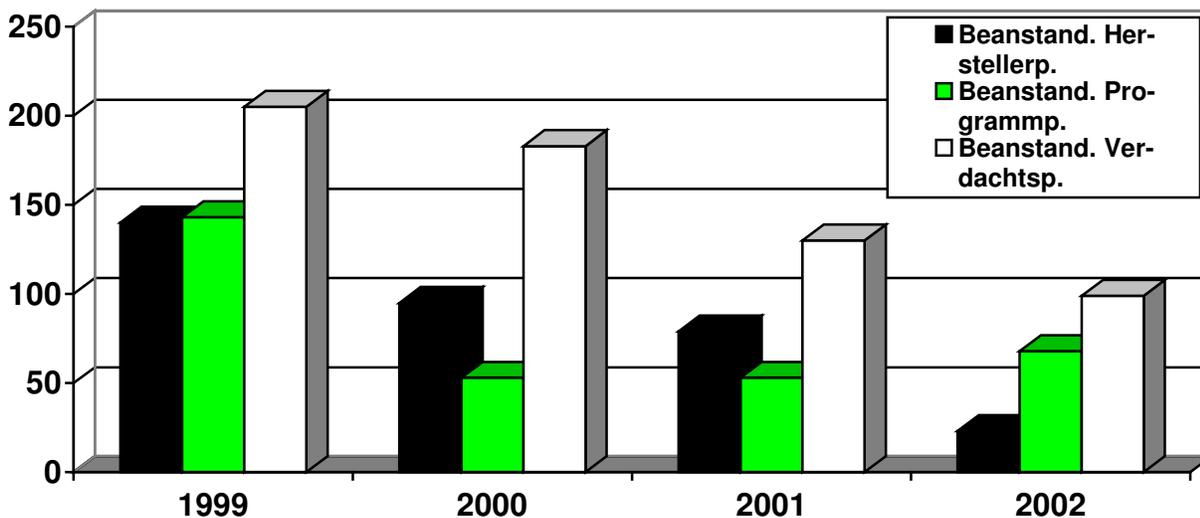
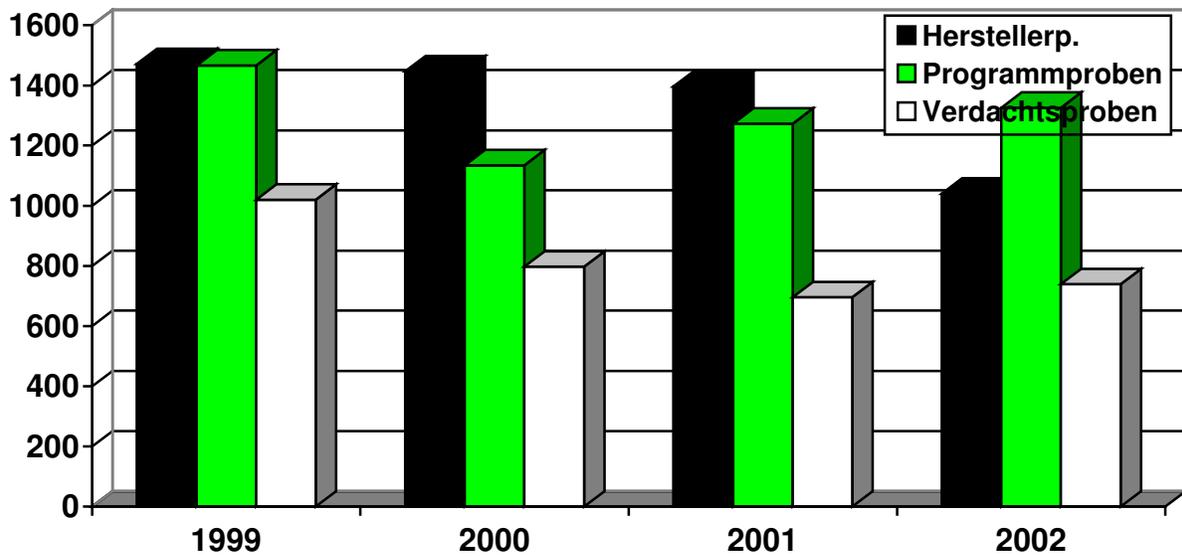
### Statistik über die Kontrollen und Probennahmen 2002

<i>Jahr</i>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>
<i>Anzahl Betriebe</i>	7266	7228	6862	7111
<i>Anzahl der überwachten Betriebe</i>	3692	4409	3104	3520
<i>Anzahl Hersteller, die Risikobewertung benötigen</i>			440	382
<i>Durchgeführte Risikobewertungen</i>			146	262
<i>Anzahl planmäßige Kontrollen</i>	6812	7346	3663	4110
<i>Außerplanmäßige Kontrollen</i>	683	947	1131	978
<i>Kontrollen insgesamt</i>	7495	8293	4794	5088
<i>Anzahl Beanstandungen</i>	2831	3325	2834	3320
<i>Prozentualer Anteil Beanstandungen an Gesamtkontrollen</i>	38%	40%	59%	65%

Anzahl Betriebe im Lande Bremen 1999 bis 2002 und deren Kontrollen

	1999	B	%	2000	B	%	2001	B	%	2002	B	%
Herstellerproben	1471	140	9,5	1447	95	6,6	1396	79	5,7	1040	23	2,2
Programmproben	1466	143	9,8	1134	53	4,7	1273	53	4,2	1326	68	5,1
Verdachts- und Beschwerdeproben	1020	205	20	798	183	23	696	130	18,7	740	99	13,4
Monitoringproben	45	0	0	5	2	40	55		0	27	0	0
Bedarfsgegenstände	220	3	1,4	217	2	0,9	214	2	0,9	97	0	0
Proben gem. Strahlenschutzvorsorgegesetz	111			103			91	0	0	40	0	0

Proben und Beanstandungen 1999 bis 2002



## **Programmorientierte Überwachung**

Das Überwachungsprogramm des Jahres 2002 hatte als Schwerpunkt die Herstellung von Hackfleisch und die Entsorgung von Risikomaterial im Einzelhandel. Um einen Überblick zu erhalten, unter welchen hygienischen Bedingungen die Hackfleischproduktion und bei Betrieben, die Rindfleisch mit Risikomaterial erhalten, ob eine ordnungsgemäße Entsorgung des Risikomaterials auf Einzelhandelsebene im Lande Bremen erfolgt, wurden im Rahmen des o.g. Schwerpunktprogramms in der Zeit vom 01. Februar bis 30. April 2002 58 Frischfleischabteilungen von Einzelhandelsgeschäften, darunter 15 türkische Betriebe, kontrolliert.

Der Schwerpunkt der Kontrollen lag auf der Überprüfung der Einhaltung der hygienischen Bedingungen beim Wareneingang, der Lagerung, Herstellung und dem Inverkehrbringen der Hackfleischprodukte bzw. -vorprodukte, sowie der Ermittlung, ob auf Einzelhandelsebene die gesetzlichen Bestimmungen für die Entsorgung von Risikomaterial eingehalten werden. Zur Ermittlung des mikrobiologischen Status der Hackfleischvor- und -endprodukte wurden Proben entnommen, die im Landesuntersuchungsamt Bremen untersucht wurden. Um eine Vergleichbarkeit der Ergebnisse herstellen zu können, wurden spezielle Erfassungsbögen ausgearbeitet.

### Ergebnisse der Überprüfung der Herstellung von Hackfleisch

#### Wareneingangskontrolle und Vorprodukte

Nur in etwa einem Drittel der Betriebe wurde eine ausreichende Wareneingangskontrolle, mit Dokumentation der Ergebnisse durchgeführt.

Die Vorprodukte wurden überwiegend (75%) unverpackt in Satten, zum großen Teil unabgedeckt, in Kühlräumen bei Temperaturen bis 7 °C gelagert. 45 % der Kühlräume wiesen Hygienemängel auf. In den meisten Betrieben wurde die Temperatur der Kühlräume regelmäßig überprüft.

Die Vorschrift, dass Vor- und Zwischenprodukte aus gewürfelmtem oder in ähnlicher Weise gestückelmtem Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch nur am Tage ihrer Herstellung oder am folgenden Tag verarbeitet werden dürfen, fand häufig keine Beachtung.

#### Hackfleischherstellung

Die Herstellung erfolgte überwiegend mehrmals tgl., in türkischen Frischfleischabteilungen in der Regel frisch für den Kunden.

Die Vorratshaltung und die Temperaturen in den Kühlräumen und im Tresenbereich, wo das Hackfleisch zur direkten Abgabe an den Kunden aufbewahrt wurde, entsprach überwiegend den gesetzlichen Vorgaben. Regelmäßige Temperaturkontrollen mit ausreichender Dokumentation wurden nur in 55 % der Betriebe durchgeführt.

Der Fleischwolf befand sich in 30 Betrieben (52 %) im Kühlraum. Überwiegend (90%) befanden sich noch Fleischreste im Wolf, die in 17 (30 %) Betrieben ungekühlt waren. In 9 Betrieben war außerdem der hygienische Zustand des Wolfes zu bemängeln.

Insgesamt wurden 10 Verstöße (17%) gegen die Hackfleisch-VO (angetrocknete Fleischreste im Fleischwolf, Nichteinhaltung der Reinigungsintervalle) festgestellt, in 28 Betrieben mußten die Mitarbeiter wegen Nichtbeachtung gesetzlicher Vorschriften (HFIV, LMHyV, FIHyV) belehrt werden, in einem Fall wurde die Herstellung von Hackfleisch aus Geflügelfleisch verboten.

### Ergebnisse aus der Probenahme

Im Rahmen der Kontrolle wurde in den Betrieben mindestens 1 Probe eines Vorproduktes und 1 Probe des Hackfleisches der entsprechenden Tierart entnommen und im Landesuntersuchungsamt in Bremen untersucht.

Aus den Ergebnissen der Untersuchung wurde ersichtlich, dass die Beanstandungsquote für Hackfleisch und Hackfleischvorprodukte mit bis zu 35 % sehr hoch ist. Bezogen auf das jährliche Gesamtprobenkontingent im Lande Bremen liegt die durchschnittliche Beanstandungsquote bei ca. 5 %. Dabei ist hervorzuheben, dass bei den Tierarten Rind und Schwein zu 50 bzw. 74 % bereits das für die Hackfleischherstellung verwendete Fleisch bakteriell hoch belastet war und somit bereits als wertgemindert eingestuft werden mußte. Darüber hinaus ergab die Auswertung der Ergebnisse, dass die Beanstandungsquote in den türkischen Frischfleischabteilungen (4 Beanstandungen auf 30 Proben (13,5 %)) wesentlich geringer ausfiel als in den Frischfleischabteilungen der Supermärkte und der übrigen Einzelhändler (39 Beanstandungen auf 136 Proben (39 %)), was wahrscheinlich darauf zurückzuführen ist, dass dort in der Regel das Hackfleisch nicht auf Vorrat hergestellt wird, sondern frisch für den Kunden.

### Entsorgung von Risikomaterial

Die Überprüfung, in welchem Umfang Risikomaterial im Einzelhandel anfällt ergab, dass in den meisten Betrieben das Fleisch bereits vorzerlegt und ohne anhaftendes Risikomaterial angeliefert wird und nur noch in wenigen, meistens türkischen, Einzelhandelsgeschäften mit Risikomaterial behaftetes Rindfleisch zerlegt wird. Die Gewerbetreibenden waren nicht über die gesetzlichen Bestimmungen zur Entsorgung informiert und wurden durch Merkblätter in türkischer Sprache aufgeklärt.

### Zusammenfassung

Hackfleisch ist ein leichtverderbliches Lebensmittel, das dazu geeignet ist im rohen Zustand verzehrt zu werden. Aus diesem Grunde ist die Einhaltung der hygienischen Bedingungen und Temperaturvoraussetzungen beim Behandeln, Herstellen und Inverkehrbringen der Vor- und Endprodukte von größter Bedeutung.

Aus der hohen Beanstandungsquote bereits bei den ist die Forderung abzuleiten, dass bei Eingang des Vorprodukts eine Wareneingangskontrolle mit Dokumentation der Ergebnisse durchgeführt wird. Hierbei ist zu überprüfen, ob die Temperatur und die Hygieneanforderungen beim Transport eingehalten wurden. Häufig erfolgt der Transport des Fleisches unverpackt in z. T. unabgedeckten Satten. Dabei besteht die Gefahr der mikrobiologischen Kontamination durch nicht ausreichend gereinigte Transportbehältnisse oder durch das Stapeln oder Umschichten nicht abgedeckter Satten, die zwischenzeitlich auf dem Boden abgestellt wurden. Bei Nichteinhaltung dieser Voraussetzungen sollte die Annahme der Ware verweigert werden.

Bis zur Verarbeitung ist das Vorprodukt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und unter strikter Einhaltung der Kühlkette zwischenzulagern. Gewürfeltes oder in ähnlicher Weise gestückeltes Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch darf nur am Tage seiner Herstellung oder am folgenden Tag verarbeitet werden.

Die beim Herstellungsprozess entstehenden erhöhten Temperaturen, das Zerstören der Schutzhüllen des Fleisches, die Vergrößerung der Oberfläche und der austretende Fleischsaft bilden hervorragende Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen. Es ist deshalb darauf zu achten, dass der Fleischwolf keine ungekühlten Hackfleischreste enthält. Die Anforderungen der Hackfleisch-VO, die Kühltemperatur von 4°C für die Bevorratung von Hackfleisch, das nicht für die alsbaldige Abgabe an den Verbraucher gedacht ist, einzuhalten, muß auch auf die Reste im Fleischwolf Anwendung finden. Zwischengelagertes Hackfleisch ist durch geeignete Maßnahmen (z. B. Abdecken in den Vorratsschalen) vor negativen Beeinflussungen (z. B. herabtropfendes Wasser aus Kühlaggregaten) zu schützen. Gleiches gilt für Hackfleisch, das im Kühltesen für die alsbaldige Abgabe an den Verbraucher angeboten wird. Häufig können unbedachte Handlungsweisen für die Eintragung von Keimen in das Hackfleisch verantwortlich sein, wie z. B. das Auswischen des Fleischwolfes mit alten Wischtüchern oder die Benutzung von Gabeln sowohl für das Behandeln von Geflügel als auch von Hackfleisch.

Aus der Beanstandungsquote nach Auswertung der Untersuchungsergebnisse kann geschlossen werden, dass die mikrobiologische Belastung des Hackfleisches geringer ausfällt, wenn das Hackfleisch frisch für den Kunden hergestellt wird, ohne zwischengelagert zu werden.

Die Ergebnisse des Schwerpunktprogramms zeigen noch einmal deutlich, dass diejenigen, die für die Auswahl der Vorprodukte und die Herstellung des Hackfleisches, verantwortlich sind, einer besonderen Sorgfaltspflicht unterliegen. Um nachweisen zu können, dass sie dieser Sorgfaltspflicht ausreichend nachgekommen sind, sollten die durchgeführten Maßnahmen (Wareneingangskontrolle, laufende Temperaturmessungen) dokumentiert werden. Nur dann ist für das Überwachungspersonal transparent, ob die vorbeugenden Maßnahmen ausreichend sind, ein sicheres Lebensmittel zu gewährleisten.

## Öffentlichkeitsarbeit und Medienspiegel im Bereich Lebensmittelüberwachung

Der LMTVet erteilte auch im Jahr 2002 Auskünfte an Redaktionen von Printmedien und Fernsehen. Darüber hinaus sind in Zusammenarbeit mit Mitarbeitern des Amtes folgende Produktionen entstanden:

Medium	Zeitraum	Inhalt
NDR-Fernsehen	Januar 2002	Als Filmbeitrag im Rahmen der „Grünen Woche“ wurde die Lebensmittelüberwachung bzw. Kontrolle von Betrieben (Fleischerei, Schankwirtschaft, Imbisswagen, Speisegaststätte) dargestellt.
ZDF-Fernsehen	Januar 2002	Reportage im Länderspiegel über die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure.
Kabel 1 - Fernsehen	Januar 2002 mehrfach wiederholt	Reportage „Razzia in deutschen Küchen“
Zeitschrift „Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle“	1. Quartal 2002, Seite 18-21	„Hygieneanforderungen in der Kleinimkerei“

## **4. Überwachung der Fischbetriebe in Bremerhaven /Fischereihafen**

### **1.1 Allgemeines**

2002 waren neben ca. **50** Betrieben des Fischeinzelhandels, der Gastronomie und der handwerklichen Be-/Verarbeitung von Fischereierzeugnissen 44 zulassungspflichtigen/registrierungspflichtige Betriebe zu überwachen, dazu kamen ein Vollfroster und ein Fabrikschiff, sowie ein Küsten- und zwei kleine - Kutter.

Die seit Jahren zu beobachtende Entwicklung des Fischereihafens zu einem Gewerbegebiet mit einer Betonung auf Fischereierzeugnisbetrieben hat sich weiter fortgesetzt. Die beiden größten Räuchereibetriebe wurden durch Aufkauf fusioniert, ein weiterer bedeutender Räucherei- und Frischfischbetrieb musste ebenso wie ein zugelassener Handelsbetrieb Insolvenz anmelden. Ein sehr großer Frostfischhändler mit Tochterfirmen hat den Bremerhavener Betrieb im Laufe des Jahres schrittweise aufgelöst.

Für weitere Betriebe sind solche Entwicklungen zu befürchten bzw. Anfang 2002 auch eingetreten. In mehreren Fällen wurde die eigene Produktion teilweise oder ganz eingestellt und die Kernkompetenzen durch zugekaufte Ware aufrecht erhalten. Zur Zeit bearbeiten oder behandeln 15 Betriebe mit Veterinärkontrollnummer Frischfisch, dazu kommen mindestens fünf handwerklich strukturierte Betriebe, die frische Fischereierzeugnisse für den Einzelhandel und die Gastronomie sowie für den Eigenbedarf herstellen.

Weiterhin arbeiteten zum Jahresende noch sieben zugelassene Räuchereibetriebe, sieben Hersteller von Marinaden und drei Salzfishverarbeiter (Gadiden). Es bestehen vier Großbetriebe mit mehr als zweihundert Mitarbeitern, ein weiterer Teil beschäftigt durchweg deutlich unter hundert Personen wobei Betriebe mit weniger als 20 Beschäftigten in der Mehrheit sind.

Die Aufgaben des Teams 25 (Fischereihafen) beruhen überwiegend auf den Vorschriften des LMBG und der davon abgeleiteten Verordnungen insbesondere der Fisch-Hygieneverordnung. Im Rahmen der Überwachung der Erstvermarktung sind die Bestimmungen der Verordnung(EG) Nr. 2406/96 über Vermarktungsnormen zu berücksichtigen.

Weiter ist bei zulassungs-/registrierungspflichtigen Betrieben direkt geltendes EU-Recht insbesondere die Entscheidung 94/356/EWG über die Eigenkontrollen zu beachten, wodurch sich die Kontrollen wesentlich aufwendiger gestalten.

### **1.2 Aufgabenbeschreibung - Sachgebiet**

Das Team Fischereihafen (25) bestand aus einem Teamleiter (Amtlicher Tierarzt) und drei Lebensmittelkontrolleuren/in. Die Lebensmittelkontrolleurin trat zum September 2002 in die Freistellungsphase der Altersteilzeit, so dass nur zwei LMK zur Verfügung standen. Ein weiterer Tierarzt (Team 40 GKS) unterstützte bei der Überwachung von einem Großbetrieb und 6 kleineren Betrieben. Im Dezember 2002 konnte eine zusätzliche halbe Tierarztstelle besetzt werden, die vorwiegend für die

Überwachung zugelassener Betriebe zuständig sein wird. Die o.a. teamübergreifende Unterstützung ist damit nicht mehr notwendig.

Seit Ende 2002 waren zwei Umstrukturierungen in der Planung:

Ein umfangreiches Projekt sollte die Möglichkeiten einer Kooperation des Verbraucherschutzes in Niedersachsen mit dem Land Bremen ausloten, wobei insbesondere auf eine enge Zusammenarbeit bei der Überwachung zugelassener Betriebe in Cuxhaven und Bremerhaven hingearbeitet werden sollte. Das Projekt wurde im November mit der Vorlage bei der Deputation für Arbeit und Gesundheit begonnen wird vermutlich Ende 2003 abgeschlossen sein.

Ebenfalls im November begann eine interne Reorganisation mit dem Ziel nur noch ein Team zur Lebensmittelüberwachung einzurichten. Dazu wurden die Bezirke der Lebensmittelkontrolleure und die Zuständigkeiten der Teamleiter neu gestaltet. Die Auftrennung in Teams für Tierschutz/Tierseuchen und Lebensmittelüberwachung ist jedoch nicht exklusiv, da verschiedene Zuständigkeiten und Vertretungen übergreifend wahrgenommen werden. Die Planungen fanden allgemeine Zustimmung und wurden mit Jahresende umgesetzt.

Die Aufgaben umfassten 2002 folgende Bereiche:

- Amtliche Kontrolle der zugelassenen/registrierten Unternehmen und Schiffe hinsichtlich der Richtlinienkonformität. (Hygiene, Eigenkontrollen, HACCP, Risikoklassifizierung)
- Kontrolle der Erstvermarktung einschließlich der Klassifizierung
- Prüfung der Voraussetzungen für Zulassung/Registrierung von Betrieben
- Amtliche Kontrolle von Betrieben, die der LebensmittelhygieneVO unterliegen
- Entnahme von Proben gem. § 42 LMBG
- mikrobiologische Kontrolle der innerbetrieblichen R/D-Maßnahmen
- Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten/Straftaten
- Bearbeitung von Vorgängen einschl. der Wahrnehmung von Gerichtsterminen
- Stellungnahmen lebensmittelrechtliche Probleme  
Ermittlungsverfahren der Staatsanwaltschaft  
hinsichtlich der Kofinanzierung von Betriebsinvestitionen (FIAF-Mittel)
- Unterstützung von Betrieben bei der Erstellung von Eigenkontrollkonzepten (s.u.)
- Aus- und Fortbildung von Tierärzten und Lebensmittelkontrolleuren
- Ausstellung von Zertifikaten für den Export von Fischereierzeugnissen in Drittländer
- (in geringem Umfang) Abfertigung von Tieren im Reiseverkehr, Pferden, Tierschutz z.T. als Wochenendbereitschaft

Über die allgemeine Arbeitsplatzausstattung hinaus ist das Team mit einem Fahrzeug und einem tragbaren Telefon ausgestattet. Die Arbeitsplätze aller Mitarbeiter sind mit PC ausgestattet.

## **2. zusätzliche Aufgaben**

Das Aufgabenspektrum des Teams 25 hat sich gegenüber dem Vorjahr (2001) nicht verändert, wobei die letzten drei Monate des Jahres nur zwei

Lebensmittelkontrolleure zur Verfügung standen. Für Ende Februar war vom FVO in Dublin (Veterinärbehörde der EU) und dem Bundesministerium eine Inspektionsbesuch der Kommission angekündigt worden. Zur Vorbereitung diese Besuches war für drei Wochen eine Lebensmittelkontrolleurin von Bremen nach Bremerhaven entsandt worden. Bremerhaven wurde vom FVO dann jedoch nicht in den eigentlichen Begehungsplan einbezogen.

Unverändert hoch blieb der Detaillaufwand insbesondere bei der Überwachung der betrieblichen Eigenkontrollen sowie der Dokumentation der Kontrollen. Obwohl die absolute Anzahl der Betriebe mit detaillierten Eigenkontrollverpflichtungen abgenommen hat, sind die chronischen Probleme bezüglich der Häufigkeit der Kontrollbesuche in diesen Unternehmen dennoch nicht geringer geworden. Die erreichten Häufigkeiten sind vergleichbar (oder höher) mit denen anderer Fischereihäfen, jedoch, insbesondere bei Großbetrieben, nicht optimal. Für die zugelassenen Betriebe wurde eine formalisierte Risikoanalyse erstellt, deren Ergebnis Grundlage für die Häufigkeit der Begehungen ist. Die Erfassung der Betriebskontrollen und Risikoanalysen erfolgt genauso wie die der Probenahme ausschließlich über ein hauseigenes für das gesamte LMTVet einheitliches PC-Programm auf der Basis von MS-Access. Dies gewährleistet, dass die Daten für die regelmäßigen Controllingberichte zur Verfügung stehen.

### 3. Problembereiche

Wie bereits o.a. besteht für Betriebe, die gemäß vertikaler Bestimmungen durch die entsprechenden EU Richtlinien, hier insbesondere die RL 91/493EWG (Fischhygienerichtlinie), 91/492EWG (lebende Muscheln), 92/48EWG (Hygiene an Bord bestimmter Fangfahrzeuge) sowie deren Nebenbestimmungen, insbesondere der Entscheidung 94/356 (Eigenkontrollen, „HACCP“) zulassungspflichtig sind, die Verpflichtung einer regelmäßigen Kontrolle durch die zuständige Behörde, in diesem Fall der LMTVet Bremerhaven. Gerade der hohe Anteil an kleinen und mittleren Unternehmen (KMU), bringt es mit sich, dass der Überwachungsaufwand häufig nicht der Bedeutung des Betriebes entspricht. Betrachtet man den Fischereihafen als Netzwerk (Cluster) mit vielen internen Abhängigkeiten, ist diese Aussage zu relativieren. Der Erhalt der Gesamtstruktur war ein offen angesprochenes politisches Ziel der damaligen Gesundheitsministerin.

Die Zulassung eines Betriebes, die nur bei Einhaltung der Anforderungen der jeweiligen Richtlinien, die durch die **Fischhygiene-Verordnung** in nationales Recht übergeführt wurden, aufrecht erhalten werden kann, berechtigt zur Teilnahme am EG-Binnenmarkt. Diese Betriebe dürfen andere Betriebe und den Großhandel beliefern, während ohne Veterinärkontrollnummer nur die Abgabe an den Einzelhandel bzw. den Verbraucher zulässig ist.

Die Überprüfungen durch die Überwachungsbehörde sollen gewährleisten, dass

- die Anforderungen an die Bausubstanz
- die operativen Hygienemaßnahmen (Reinigung, Personalhygiene usw.)
- und die präventiven Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

entsprechend den gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden. Die Kontrollfrequenz wurde durch einen Beschluss der Konferenz der Gesundheitsminister der Länder auf

eine Kontrolle pro Betrieb und Monat festgeschrieben. Bei Fischereierzeugnisbetrieben, die Ihre Eigenkontrollverpflichtungen vollständig erfüllen, besteht die Option zur Verlängerung der Besuchsintervalle.

Neben der reinen Überwachung steht der LMTVet auch für Rückfragen beim Aufbau von Eigenkontrollkonzepten zur Verfügung. In besonders gelagerten Einzelfällen, insbesondere bei kleinen und mittleren Unternehmen kann eine begrenzte Unterstützung bei der Erstellung und Wartung der Eigenkontrollsysteme gewährt werden.

2002 haben 2 Betriebe eine solche nicht unerhebliche Anschubhilfe erhalten.

#### 4. Statistik

Neben den Betriebskontrollen und Probennahmen wird ein erheblicher Anteil der zur Verfügung stehenden Arbeitszeit für die Bearbeitung/Verfolgung **externer Beanstandungen** aufgewendet. Aufgeschlüsselt wurden folgende Mängelgruppen angesprochen:

mikrobiologisch/hygienische Beschaffenheit	8
TVBN (Frische)	13
Konservierungsstoffe	2
Nematodenlarven	23
Kennzeichnungsmängel	23
Rückstände (meist Quecksilber)	12
Histamin	1
Listeria monocytogenes	14
Salmonellen	1
Muscheltoxine	1
Fremdkörper	3
Substantielle Mängel	15
Summe	116

Einen nicht unerheblicher Zeitaufwand bringen Widersprüche gegen festgesetzte Bußgelder aus Ordnungswidrigkeiten-Verfahren mit sich. Neben diversen Stellungnahmen nahmen Mitarbeiter und der Leiter des Teams 12 Gerichtstermine wahr.

## 5. Besonderheiten

Für Anfang 2002 war ein Inspektionsbesuch des Food und Veterinary Office (FVO) angekündigt worden. Im Vorfeld wurden Vorbereitungen getroffen, die im Bereich des LMTVet zur Organisation und Festschreibung von Verfahren für die Zulassung (vorgesetzte Behörde) und die Überwachung führten. Die Resultate der Vorbereitungsarbeiten leisten bei den Detailarbeiten zur geplanten Kooperation mit Niedersachsen sehr gute Dienste.

Ebenfalls als Vorbereitung des Inspektionsbesuches wurde für alle Lebensmittelkontrolleure und die interessierten Teamleiter des LMTVet am 22. Januar 2002 eine eintägige Fortbildungsveranstaltung über Eigenkontrollen, HACCP-Konzepte und Listerienprobleme durchgeführt. Derartige Veranstaltungen sind nach Artikel 7 der **ENTSCHEIDUNG** (94/356/EG) DER KOMMISSION vom 20. Mai 1994 mit Durchführungsvorschriften zu der Richtlinie 91/493/EWG betreffend die Eigenkontrollen bei Fischereierzeugnissen vorgeschrieben.

Am 14. bis 16. Mai 2002 wurde für 40 Teilnehmer der jährliche Seefischkurs, mittlerweile der 57te, eine dreitägige Fortbildungsveranstaltung für Amtstierärzte, durchgeführt.

Weiterhin wurde in Zusammenarbeit mit der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf vom 17. bis 19. September eine dreitägige Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure mit 25 Teilnehmern durchgeführt.

Bereits 2001 war die Verwendung von Kohlenmonoxid zur Farbstabilisierung (Schönung) rotfleischiger Frischfischerzeugnisse, insbesondere Thunfisch, aufgefallen. Die rechtliche Bewertung dieser Vorgehensweise hat sich als ausgesprochen schwierig erwiesen. In einer ausführlichen Stellungnahme im März 2002 an die wurde die vorgesetzte Behörde von diesen Vorgängen unterrichtet. Bisher konnte das Land Bremen, trotz mehrerer Vorstöße, keine Einigung auf eine einheitliche nationale Strategie erreichen.

Ebenfalls im November wurde der LMTVet auf systematisch angelegte Täuschungsversuche bezüglich des hochwertigen Plattfisches „Limandes“ aufmerksam.

**Limande(s)** (*Microstomus kitt*) ist ein Plattfisch, dem hierzulande wegen der hohen geschmacklichen Qualität eine bedeutende Wertschätzung entgegen gebracht wird. So wurde beobachtet, dass für Aktionen zunehmend "**Limandes satt**" angeboten wurde. Nachforschungen ergaben, dass es sich bei den angeblichen **Limandes** tatsächlich um aus dem nördlichen pazifischen Raum stammende **Kliesche** handelte. In den Handel gelangten gefrorene Filets ohne Haut der Fischart *Limanda aspera*, für die in Deutschland die offizielle, d.h. nach der "**Erste(n) Bekanntmachung über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur**" (Vom 28. August 2002, *BAnz. S. 21131*, s.u.) gesetzlich vorgeschriebene Handelsbezeichnung **Raue Kliesche** oder **Pazifische Kliesche** anzuwenden ist.

In ähnlicher Weise war in den 80er Jahren versucht worden Kaisergranat (*Nephrops norvegicus*) als „Hummerkrabbe“ (Mini Hummer) zu vermarkten. Eine Aufklärungskampagne mit einem vom LMTVet verfassten Informationsblatt und durch direkte Ansprache von Gastronomen und Händlern lies (vorübergehend) bis Mitte 2003 die Vorfälle stark zurückgehen.

## 5. Fleischhygiene

### Allgemeine Informationen und Statistik

Im Land Bremen unterliegen drei Schlachthöfe Bremen-Oslebshausen, Bremen-Nord und Bremerhaven sowie drei Zerlegebetrieben in Bremen Stadt und ein Zerlegebetrieb in Bremerhaven der Überwachung durch die Fleischhygiene des LMTVet. Insgesamt wurden im Land Bremen 254.749 Schlachttiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet. Allerdings sind auch Aspekte des Tierschutzes (Tierschutztransport- und Tierschutzschlachtverordnung) zu berücksichtigen sowie Aufgaben, die unter das Tierseuchenrecht (u.a. Viehverkehrsverordnung) fallen, wahrzunehmen.

2002	Bremen-Oslebshausen	Bremen-Aumund	Bremerhaven
Rinder	40.700	2.684	37.093
Schweine	199.753	11.053	32.075
Kälber	0	9	0
Schafe	0	544	0
Ziegen	0	6	0

### Tendenzen der Schlachtzahlen

Gegenüber dem Vorjahr ist zu erwähnen, daß in **Bremen** die Schweineschlachtung um 10.149 Schlachtschweine oder 4.4 % zurückging, die Zahl der Rinderschlachtungen um 7.903 oder aber 15.4 % sank.

Gegenüber 2001 nahmen die Untersuchungseinheiten um 57.455 U/E von 485.740 U/E auf 428.285 U/E oder 11.8 % ab.

Im Jahr 2002 wurden am Schlachthof **Bremerhaven** im Vergleich zum Jahr 2001 ca. 15 % weniger Rinder geschlachtet. Die Anzahl der geschlachteten Schweine ist im Vergleich 2001 zu 2002 um ca. 13 % gestiegen.

Weitere Details zu den Schlachtzahlen sind in den Abschnitten 5.1. Fleischhygiene Bremen und 5.2. Fleischhygiene Bremerhaven aufgeführt.

### Personalsituation an den Standorten Bremen und Bremerhaven

Unabhängig der aktuellen Schlachtzahlen ist an den Schlachthöfen ausreichend Personal bereitzustellen um kurzfristige Bedarfsänderungen abdecken zu können. Die Kombination von festangestelltem Personal und nichtvollbeschäftigten Personen soll dieser Situation Rechnung tragen. Der anhaltende Stellenabbau führte zu folgender Personaldecke:

An den beiden Schlachthöfen in **Bremen** waren im Berichtsjahr 2002 fünf Tierärzte, und zwei Fleischkontrolleure fest angestellt, sowie als Nichtvollbeschäftigte 10 Tierärzte, 16 Fleischkontrolleure und 2 Trichinenbeschauer tätig. Eine ½ Verwaltungskraft arbeitet ebenfalls im Team Schlachthof Bremen.

Im Sachgebiet Fleischhygiene **Bremerhaven** waren im Jahr 2002 zwei vollbeschäftigte Tierärztinnen und Tierärzte sowie zwei vollbeschäftigte Fleischkontrolleure tätig. Weiterhin arbeiteten an dem Standort sechs nicht vollbeschäftigte Tierärztinnen und Tierärzte und zwei nicht vollbeschäftigte Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure. Außerdem war eine Verwaltungskraft an einem halben Tag pro Woche mit Angelegenheiten des Sachgebietes Fleischhygiene Bremerhaven betraut.

### Praktikanten

In **Bremen** wurden 12 Praktikanten der Veterinärmedizin sowie 1 Veterinärreferendar am Schlachthof ausgebildet.

Im Sachgebiet Fleischhygiene **Bremerhaven** absolvierten 11 Kandidatinnen und Kandidaten der Veterinärmedizin sowie eine angehende Fleischkontrolleurin ein Praktikum.

## **5.1. Schlachtvieh und Fleischhygiene Bremen**

Folgende Details zu den Schlachtzahlen und Untersuchungen in der Fleischhygiene Bremen sind anzumerken:

### **Schlachtviehuntersuchung**

Im Jahr 2002 sind mit 7876 Tiertransporte im Schlachthof 18 % weniger Transporte gegenüber dem Jahr 2001 eingegangen. Im Rahmen der amtlichen „Schlachtviehuntersuchungen,“ mußten im Berichtsjahr für 22 Schlachtschweine und 88 Schlachtrinder wegen gesundheitlicher Störungen Schlachtverbote ausgesprochen werden. Diese Tiere wurden getötet und unschädlich beseitigt.

### **Überwachung von Fleischtransporten**

1632 Exportatteste für Fleischtransporte (G.T.B., BSE-Bescheinigungen und Veterinärzertifikate für Drittländer) sind 2001 für den Versand von Fleisch im Schlachtbetriebsbereich ausgestellt bzw. überwacht worden.

### **Rinderschlachtung**

Von den 43.384 geschlachteten Rindern wurden 229 Rinder für genußuntauglich befunden, d.h. ca. 0,5 % bzw. jedes 200. Schlachtrind. Dazu kamen 352 verworfene Rinder aufgrund nicht beurteilbarer BSE – Proben im März des Jahres. Insgesamt sind 581 Schlachtrinder oder 1,34 % verworfen worden. 2002 wurden bei der

Fleischuntersuchung 3376 Schlachtrinder oder jeder 13. Schlachttierkörper vorläufig beschlagnahmt oder anschließend einer weitergehenden Untersuchung zugeführt.

#### Rückstandsuntersuchung:

409 Rinder wurden planmäßig auf Hemmstoffe oder nach dem nationalen Rückstandskontrollplan untersucht, weitere 14 Schlachtrinder wegen eines begründeten Verdachts, d.h. insgesamt 0,96 %. 8 Tiere waren hemmstoffpositiv, eins davon in Muskulatur und Nieren. Die Tierkörper wurden gemäß der FIHV, Anlage 1 Kap. IV Nr. 7.5, als untauglich beurteilt und die zuständigen Veterinärämter zur weiteren Verfolgung informiert. Eingeleitete Wirkstoffanalysen ergaben eine unzulässig hohe Konzentration von Tetrazyklin in Nieren und Muskulatur. Der untersuchende Tierarzt leitete damals eine bakteriologische Untersuchung aufgrund einer purulenten flächenhaften Peritonitis ein. Eine gründliche Untersuchung der Tierkörper und der Organe sowie die daraus resultierende Befunderhebung mit den verbundenen vorgeschriebenen weiteren Untersuchungen bleiben die Grundlage des umfassenden Verbraucherschutzes.

#### Bakteriologische Untersuchung:

Bakteriologische Untersuchungen wurden bei 336 Rindern aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen eingeleitet, d.h. bei ca. 0,77 % der Schlachtrinder. 74 dieser Schlachttierkörper wurden für untauglich befunden. Gut 90 % der bakteriologisch untersuchten Rinder waren Kühe. Die Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen waren neben stark erhöhten unspezifischen Keimgehalten in der Muskulatur und den Organen auch obligat anaerobe grampositive Stäbchen (Clostridien), drei Tiere mit Salmonellen,  $\beta$ -hämolyzierende coliforme Keime und als lebensmittelverderbende Mikroorganismen *Proteus* spp., Streptokokken und aerobe Sporenbildner.

#### Untersuchung auf Finnen:

Bei der Untersuchung auf Finnen (*Cysticercus bovis*) des Rinderbandwurmes des Menschen (*Taenia saginata*) mußte 1 Rind aufgrund der Diagnose Starkfinnigkeit als untauglich beurteilt werden, 250 Rinder oder 0,58 % der Schlachtrinder als schwachfinnig und damit tauglich nach Brauchbarmachung. Von diesen 250 Rindern waren 143 Kühe (57 %), 59 Färsen (23 %), 19 Bullen (8 %) und 29 Ochsen (12 %). Aufgrund vorliegender Zweifel an den Ergebnissen wurden Finnenproben im LUA Bremen nachuntersucht und zu 90 % wurde die Diagnose Schwachfinnigkeit durch eine histologische Nachuntersuchung bestätigt. Die Differentialdiagnose Mikroabszesse läßt aufgrund einer wissenschaftlichen Untersuchung Finnen als auslösende Noxe trotzdem zu.

#### Histologische Untersuchung:

Aufgrund weiterführender histologischer Untersuchungen von Geschwülsten wurden einige tumoröse Veränderungen diagnostiziert.

#### Untersuchung auf BSE:

Von den 43.384 geschlachteten Rindern wurden 30.977 auf BSE (71,4 %) getestet. Auch 2002 wurde kein Tier positiv getestet. Die 352 verworfenen Rinder aufgrund der nicht negativen Betestung im Landesuntersuchungsamt stellten den größten Schadensfall dar. Die Entnahme der Proben, die Überwachung der Chargenbildung,

die vorläufige Beschlagnahme der Schlachtnebenprodukte, die Überwachung der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Risikomaterials und die Kennzeichnung der Tiere nach dem Vorliegen der Testergebnisse stellen einen erheblichen zusätzlichen Arbeitsaufwand dar.

### **Schweineschlachtung**

Von den 210.806 Schlachtschweinen wurden 450 Schweine für untauglich befunden, c. 0,2 % bzw. jedes 500. Tier.

2002 mußten bei der Fleischuntersuchung von dem Untersuchungspersonal 7.359 Schlachtschweine (3,49 % oder ca. jedes 30. Tier) vorläufig beschlagnahmt werden und anschließend auf Teilschäden, abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb- und Geruchsabweichung, Abweichung in der Zusammensetzung, bakteriologische Untersuchung sowie auf Rückstände untersucht werden.

Werden die beanstandeten Fleischteile (Organe) mit berücksichtigt, wurden weitere 18.5937 Magendarmtrakte, 19.275 Lebern und ca. 85 % der Lungen verworfen.

#### Rückstandsuntersuchung:

1070 Schweine bzw. 0,51 % der Schlachttiere wurden auf Hemmstoffe oder nach dem nationalen Rückstandskontrollplan auf Rückstände untersucht. 8 Schweine wiesen Hemmstoffe in den Nieren auf, ein Schwein in den Nieren und der Muskulatur.

#### Bakteriologische Untersuchung:

216 Schlachtschweine wurden bakteriologisch untersucht. Als untauglich mußten von diesen 87 Tierkörper beurteilt werden. Das Keimspektrum zeigte Salmonella typhimurium, obligat anaerobe grampositive Stäbchen, Rotlauf, Staphylokokkus aureus und hämolysierende, vergrünende Streptokokken. Die bakteriologische Untersuchung nach § 5 FIHV, Anlage 1 Kap III Nr. 3 stellt somit ein unverzichtbares Instrument des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar.

#### Untersuchung auf Geschlechtsgeruch:

882 Schlachtschweine wurden aufgrund von Geschlechtsgeruch als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und in einen zugelassenen Weiterverarbeitungsbetrieb überführt.

#### Trichinenuntersuchung:

Auf Trichinen wurden in der Trichinenschauabteilung alle 210.806 Schweine und 31 Wildschweine nach der Digestionsmethode untersucht.

## **Betriebliche Eigenkontrollen – Überwachung der Einhaltung hygienerechtlicher Bestimmungen**

Die nach § 11c FIHV durchzuführenden betriebseigenen Kontrollen mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen für Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und erforderlichenfalls für Fleisch werden in einem Betrieb durch einen angestellten Tierarzt regelmäßig durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden ebenso wie die Schädner- und Schabenbekämpfung sowie die bakteriologischen Wasseranalysen dokumentiert.

Die in unserer Zuständigkeit liegenden Zerlegebetriebe Firma *Vosding, Schröder, Bero, Zimmermann* sowie der Schlachthof Bremen-Aumund wurden auf die Vollständigkeit der Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen regelmäßig überprüft. Insgesamt fanden in den Zerlegebetrieben 920 Kontrollen statt.

Bei diesen Betriebskontrollen sind aufgrund von Beanstandungen (Abszesse, Verderbnis etc.) 3.051,3 kg Fleisch bzw. Schlachtnebenprodukte als genußuntauglich beurteilt worden.

## **5.2. Schlachtier und Fleischhygiene in Bremerhaven**

Folgende Ergänzungen zu den unter 5 genannten Daten sind u.E. erwähnenswert:

### **BSE-Problematik**

Am Schlachthof Bremerhaven war im Jahr 2002 ein offiziell positiv bestätigter BSE-Fall zu verzeichnen. Außerdem mußten im März 2002 aufgrund einer Havarie bei der BSE-Testung im Landesuntersuchungsamt Bremen auf dem Schlachthof in Bremerhaven 127 Rinderschlachtkörper verworfen werden. Die Überwachung der ordnungsgemäßen Entsorgung aller hiervon betroffenen Schlachtkörper, Schlachtnebenprodukte, Schlachtabfälle usw. sowie der ordnungsgemäßen Reinigung und Desinfektion aller betroffenen Gerätschaften und Anlagen im Schlachtbetrieb und nicht zuletzt einer umfangreichen Dokumentation in diesem Zusammenhang stellte für unser Sachgebiet eine Aufgabe dar, die von allen daran beteiligten Mitarbeitern ein hohes Maß an verantwortungsbewußtem Handeln erforderte. Allerdings liegen inzwischen zumindest im Zusammenhang mit bestätigten BSE-Fällen detaillierte Vorschriften auf EU- und Bundesebene vor.

Im Mai 2002 wurden im Land Bremen Konsequenzen aus einem Gutachten des BgVV gezogen, das sich unter anderem mit der Sicherheit bei der Gewinnung von Rinderbackenfleisch in bezug auf das BSE-Agens beschäftigte. Der Versand von Rinderköpfen an den Spezialbetrieb zur Gewinnung von Backenfleisch wurde untersagt, da der Aufwand während der Schlachtung, eine mögliche Kontamination des Backenfleisches mit Hirn- oder Rückenmarksmaterial zu verhindern, sowie die Überwachung in diesem Zusammenhang vom Betreiber des Schlachthofes als zu groß, im Verhältnis zum finanziellen Ertrag des Backenfleisches angesehen wurde. Die Rinderköpfe wurden mit Ausnahme der Zunge in toto zum spezifizierten Risikomaterial erklärt.

## 6. Tierschutz in Bremen und Bremerhaven

### Allgemeines

Die Zahl der tierschutzrelevanten Sachverhalte und durchgeführten Kontrollen blieb auch im Jahr 2002 auf gleichbleibend hohem Niveau. Das Bewusstsein in der Bevölkerung für den Tierschutz hatte sich weiter stark entwickelt. Dies war anhand der vielen täglichen Anrufe erkennbar. Hier wurden im Vorfeld Sachverhalte geprüft und alle wesentlichen Anhaltspunkte für eine Tierschutzrelevanz abgeklärt, die ein Tätigwerden des LMTVet erfordern.

### Tierschutz-Hundeverordnung

Bedingt durch die neue Tierschutz-Hundeverordnung, die im September 2001 in Kraft getreten war, wurde eine verbesserte Arbeit im Bereich der Hundehaltungen erzielt. Anzumerken ist, dass es noch immer erhebliche Verstöße gegen die Anbindehaltung und die Zwingerhaltung gab. Hier wird kontinuierlich durch Gespräche mit den Hundehaltern versucht, die Haltungsbedingungen der Verordnungslage anzupassen.

Für die Staatsanwaltschaft und die Verwaltungspolizei Bremerhaven wurde in mehreren Fällen gutachterliche Stellungnahmen zur Haltung gefährlicher Hunde gefertigt.

### Statistik Kontrollen, Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren

#### Bremen

Im Jahr 2002 wurden insgesamt 265 Beschwerden entgegengenommen. Hieraus resultierten 347 Kontrollen bei den angezeigten Tierhaltungen. Anlässlich dieser 347 Kontrollen wurden insgesamt 51 Ordnungswidrigkeiten- und 8 Straftatbestände ermittelt und entsprechend verfolgt. In 18 Fällen mussten die Tiere von uns fortgenommen und in das Tierheim Bremen überführt werden. Insgesamt wurden in Bremen 1061 anlaßbezogene, tierschutzrelevante Kontrollen durchgeführt.

#### Bremerhaven

Die Anzahl der anlassbezogenen tierschutzrelevanten Kontrollen stieg in 2002 auf 404 an. Diesen Kontrollen hatten insgesamt 15 OWI- Verfahren und 5 Strafanzeigen zur Folge. Es kam zu 11 Fortnahmeverfügungen gegen Tierhalter. Die Tiere wurden ins Tierheim Bremerhaven überführt.

In 5 Fällen konnte mit den Tierhaltern eine Schenkung an das Land Bremen vereinbart werden (Kostensparnis für das LMTVet des Landes Bremen).

In 2002 wurden wegen 6 Verbotsverfügungen erteilt.

Zur Überprüfungen gem. §11 TierSchG genehmigter Tierhaltungen wie Zoofachgeschäfte, Hundezüchter, Reitställe, Zirkusbetriebe u.a. wurden in Hinblick auf die Einhaltung tierschutzrechtlicher Mindestanforderungen 78 planmäßige Kontrollen durchgeführt.

In 2002 wurden 46 Erlaubnisse gem. § 11 TierSchG im Bedarfsfall mit zugehöriger Sachkundeprüfung erteilt.

Insgesamt wurden 25 Genehmigungen für Tierschauen erteilt.

### **Kontrollen von Tierversuchseinrichtungen**

In 2002 wurden wie in den Vorjahren die Tierversuche der Forschungseinrichtungen überwacht. Die größere Zahl von Forschungseinrichtungen liegt in Bremen. Neben der Haltung der Primaten waren auch zahlreiche Nager- und Amphibienhaltungen zu überprüfen.

In Bremerhaven liegen die Schwerpunkte in der marinen Forschung. Hier werden u.a. Fische aus kälteren Meeresregionen in einem Magnetresonanzgerät auf Stoffwechseleränderungen untersucht.

Aus tierschutzrechtlicher Sicht bzgl. der Unterbringung der Tiere sowie der durchgeführten, genehmigten Versuchsreihen wurden keinerlei Mängel festgestellt.

### **Pferdehaltung**

Die Pferdehaltung ist weiterhin in vielen Bereichen problematisch: Obwohl seit dem Jahr 1995 die „Leitlinien zur Beurteilung von Pferdehaltungen unter Tierschutzgesichtspunkten“ eine verbindliche Orientierung in der Pferdehaltung darstellen, werden noch häufig Pferde auf mangelhaft eingezäunten Weiden mit Stacheldrahtzaun bzw. ohne ausreichenden Witterungsschutz vorgefunden.

### **Rinderverladung in Bremerhaven**

Seit 2002 werden über Bremerhaven Rinder nach Teneriffa bzw. Gran Canaria verladen. Hierzu wurden vom Transporteur in Zusammenarbeit mit dem LMTVet Bremerhaven 2 spezielle Rinder- Transportcontainer erstellt.

Pro Monat erfolgen 2 Transporte á ca. 64 Rinder. Die Transporte werden vom LMTVet des Landes Bremen regelmäßig überwacht.

### **Zoo am Meer in Bremerhaven**

Die Umbaumaßnahmen im Zoo am Meer schritten in 2002 fort und der erste Bauabschnitt wurde abgeschlossen. Mittlerweile sind die Tiere bereits in ihre neuen Behausungen umgezogen. Hierzu fanden diverse Besprechungen mit den Verantwortlichen statt. Der Zoo am Meer wurde zu Besprechungen und Kontrollen regelmäßig aufgesucht.

## **Zusammenarbeit mit der Polizeibehörde und den Tierheimen**

Inhaltlich wurde die Zusammenarbeit mit der Polizei ( Reviere und Verkehrsbereitschaft ) weiter intensiviert. Hierbei ist anzumerken, dass die Einführung des Kontaktbeamten ( KOP ) auf den Revieren unsere Arbeit erheblich verbessert hat, da diese Beamten eine enge Zusammenarbeit mit unserem Amt begrüßen und auch ständig mit uns bei Tierhaltungsproblemen in Verbindung stehen.

Dank der guten Zusammenarbeit mit den Tierheimen in Bremen und Bremerhaven war es dem LMTVet jederzeit möglich, Tiere unterzubringen.

## **Presse- und Medienspiegel**

Die Medien haben seit mehreren Jahren ein starkes Interesse an Tierschutzfällen. In den Bremer und Bremerhavener Tageszeitungen finden sich daher auch im Zeitraum 2002 verschiedene Berichte zum Thema Tierschutz. Auch in verschiedenen Fernsehsendungen wurde über Tierschutzfälle im Land Bremen Bremen berichtet.

Die Mitarbeiter des Tierschutzes gaben Medienvertretern häufig Auskunft zum Tierschutz.

## 7. Tierseuchenüberwachung und –bekämpfung in Bremen und Bremerhaven

Schwerpunkt Nummer 1 der Tierseuchenbekämpfung durch den LMTVet im Berichtsjahr war der gezielte Einstieg in die **BHV1-Sanierung**, d. h. die flächenweite Bekämpfung der Infektion mit dem Bovinen Herpes Virus Typ 1 der Rinder, gemeinhin auch als „IBR“ bekannt (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis).

Eine Infektion des Rindes mit dem BHV1-Virus kann sich in unterschiedlicher Ausprägung und an verschiedenen Organen manifestieren; in der Regel treten **Krankheitserscheinungen** an den Schleimhäuten im Bereich der Eintrittspforten auf (Atemwege, Genitaltrakt), meist als entzündliche Rötung, teils mit Pustelbildung, sowie mit vermehrter Schleimabsonderung einhergehend, regelmäßig begleitet von hohem Fieber. Auch Aborte können auftreten. Bei entsprechender Disposition beträgt die Sterblichkeitsrate in einem befallenen Bestand zwischen fünf und dreißig Prozent.

Eine **Übertragbarkeit auf Menschen** ist weder bei direktem Kontakt noch über vom Tier gewonnene Lebensmittel möglich.

Große wirtschaftliche Schäden für die Landwirtschaft können als Folge einer BHV1-Infektion entstehen, was zu einem europaweit organisierten und großenteils staatlich reglementierten Sanierungsbestreben geführt hat. Der Weg zu einer Ausrottung der Seuche führt über die sukzessive Schaffung **BHV1-freier Regionen**. Zur Zeit haben in Europa die Länder Dänemark, Finnland, Schweden und Österreich den Status der „BHV1-Freiheit“.

Diese Bemühungen beginnen naturgemäß in den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieben, wozu seitens der Veterinärbehörden jeweils eine individuelle **Strategiefindung auf Bestandesebene** in enger Zusammenarbeit mit den praktizierenden Tierärztinnen und Tierärzten erforderlich ist.

Grundlage dafür ist auch im Lande Bremen die im November 2001 eingeführte Pflicht zur Blut- bzw. Milchuntersuchung auf Antikörper gegen das BHV1-Virus in allen rinderhaltenden Betrieben nach Maßgabe der bundesweit geltenden und auf EU-Recht basierenden *Verordnung zum Schutz der Rinder vor einer Infektion mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1* („BHV1-Verordnung“) zwecks Ermittlung des Durchsechungsgrades des jeweiligen Tierbestandes. Je nach Ergebnis kann der Bestand durch die Veterinärbehörde als „BHV1-frei“ erklärt werden oder die Tiere werden in unterschiedlichen Strategien geimpft bzw. aus dem Bestand entfernt.

Aktuell gibt es in Bremen **133 rinderhaltende landwirtschaftliche Betriebe**, von denen zur Zeit **58 Betriebe „BHV1-frei“** im Sinne der BHV1-Verordnung sind. Die übrigen befinden sich in verschiedenen Stadien der Sanierung. Im Berichtsjahr wurde in 101 Betrieben gemäß der Verordnung Blut bzw. Milch auf Antikörper untersucht, auch in Form der regelmäßig zu wiederholenden Kontrolluntersuchungen.

Ein weiterer Schwerpunkt der Tätigkeit des LMTVet im Berichtsjahr im Bereich Tierseuchenrecht war die gezielte Überprüfung der **Kennzeichnung und Registrierung von Rindern** nach Maßgabe der *Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr* (Viehverkehrsverordnung – ViehVerkV).

Basierend auf EU-weit geltenden Vorschriften schreibt die Viehverkehrsverordnung die Kennzeichnung eines jeden Rindes mittels zweier **Ohrmarken** bis spätestens sieben Tage nach der Geburt vor. Die Geburt eines Rindes ist seitens des Besitzers zwecks Registrierung an eine **zentrale Datenbank** zu melden (Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere, „HIT“), worauf das Rind mit einem **Rinderpaß** ausgestattet wird, der den Lebensweg des Tieres bis zur Schlachtung begleitet.

Die Veterinärbehörde hat auf der Grundlage einer Risikoanalyse die rinderhaltenden Betriebe stichprobenartig vor Ort auf die Einhaltung dieser Vorschriften zu kontrollieren; es wird jeweils die aktuelle Anzahl der gehaltenen Rinder ermittelt und ein Abgleich mit den vorhandenen Rinderpässen und den aktuellen Eintragungen in der HIT-Datenbank vorgenommen. Begleitet wird jede Kontrolle von der Überprüfung der Einhaltung tierschutzrechtlicher und arzneimittelrechtlicher Vorschriften.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr durch den LMTVet des Landes Bremen 92 Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe durchgeführt, davon 42 erstrangig zum Zwecke der Überprüfung der Kennzeichnung und Registrierung von Rindern.

Von nicht unerheblicher Bedeutung im Berichtsjahr war desweiteren die logistische und personelle Vorbereitung des LMTVet auf den kollektiven und durch Staatsvertrag geregelten **Beitritt der Bremischen Nutztierhalter zur Niedersächsischen Tierseuchenkasse**, welcher nunmehr definitiv zum 1. Juli 2003 vollzogen wird. Es wurde vereinbart, daß Leistungen der Tierseuchenkasse bereits vom 1. Januar 2003 an analog zu den Niedersächsischen Tierhaltern in Anspruch genommen werden können.

Zu diesen Leistungen zählen neben Entschädigungen im Seuchenfall auch die Übernahme von Kosten im Zusammenhang mit Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen, wie Blut- und Milchuntersuchungen oder Impfungen, sowie bezüglich der Kennzeichnung und Registrierung von Nutztieren.

Vor dem 1. Januar 2003 gab es in Bremen keine vergleichbare Regelung. Für den Fall des Ausbruchs einer Tierseuche wäre ein staatlich unterstütztes Umlageverfahren zum Einsatz gekommen.

Die Veterinärbehörde stellt ein wichtiges Bindeglied zwischen den Tierhaltern und der Tierseuchenkasse dar. Registrierung von Tierbeständen, Bestellungen von Impfstoffen und Ohrmarken sowie Schätzungen von zu entschädigenden Tieren werden über den LMTVet abgewickelt.

## Bienenkrankheiten und -seuchen

### Allgemeine Situation

Die ungünstigen Witterungsbedingungen im Frühjahr und Sommer/Spätsommer 2002 führten zu einer Mangelsituation, d.h. z.T. erheblichen Defiziten in der Versorgung der Völker mit Blütenpollen und Nektar. Hierdurch bedingt war die Abwehrkraft herabgesetzt und die Lebenserwartung der Bienen verkürzt. Es wurde ein verstärktes Auftreten von sog. Faktorenkrankheiten beobachtet (Kalkbrut-Erkrankung: Pilz *Ascospaera apis*; Durchfallerkrankung Nosematose: Mikrosporidie *Nosema apis* und Sackbruterkrankung: Virose). Weitere Ursachen wurden durch die Varroatose (s.u.) verursacht.

Bereits im Herbst 2002 wurde daher auch bei den Bremer Imkern ein verstärktes Absterben von Bienenvölkern verzeichnet. Teilweise lag die Verlustrate bis Dezember 2002 bei 30-50% der Völker. Üblicherweise geht man für die gesamte Winterperiode von einem normalen Verlust von 10% aus.

### Amerikanische Faulbrut (AFB) der Honigbienen

Erstmals wurde seit Bestehen des LMTVET die anzeigepflichtige Seuche AFB ausgelöst durch das Bakterium *Paenibacillus larvae larvae* in Bremerhaven amtlich festgestellt. In 5 Betrieben wurden insgesamt 12 Völker abgetötet – der Befallsgrad ließ auf einigen Völkern eine bereits länger andauernde Infektion mit dem Erreger erkennen. Erkrankte Völker mußten abgetötet werden – nur bei 2 Völkern konnte erfolgreich eine Sanierung über Kunstschwarmbildung mit Hungerphase durchgeführt werden. Die Desinfektion erfolgte durch kochende 3%ige Ätznatronlauge bzw. durch Abflammen, die unschädliche Entsorgung in den Müllverbrennungsanlagen in Bremen und Bremerhaven. . Die Bremer Tageszeitung „Weser Kurier“ berichtete am 26.10.02 ausführlich über die AFB-Problematik und die Maßnahmen des LMTVet.

Durch die Labordiagnose der Dauersporen des Erregers der AFB im Futter der Bienenvölker konnte die Ausbreitung der Seuche in den Befalls- und Nachbarständen festgestellt werden. Gegenüber der Kontrolle der Brut auf klinische Symptome lieferte dieses Verfahren detailliertere Informationen über die Sporenverteilung und -dichte. Es wurden in Bremen drei, in Bremerhaven 2 Sperrgebiete eingerichtet. In Bremen mit rund 1000 Bienenvölkern wurden 15, in Bremerhaven (ca. 250 Bienenvölker) wurden 12 erkrankte Völker abgetötet.

### Varroatose

Gemäß Bienenseuchen VO sind die Imker verpflichtet, eigenverantwortlich die Bekämpfung Varroatose ihrer Bienen vorzunehmen. Der Ektoparasit *Varroa destructor* (früher: *jacobsoni*) ist ubiquitär in Europa verbreitet.

Die Bekämpfungssituation 2002 war unbefriedigend, da die Milbenpopulation aufgrund von Brutaktivität der Völker bereits Anfang Ende 2001/Anfang 2002 sehr groß war. Das Präparat Perizin ® kann nur in brutlosen Völkern effektiv wirken. Problematisch sind die Rückstände des Medikamentes. Gegen Bayvarol ® hatten die Milben bereits Restistenzen entwickelt, so daß zukünftig die Milbenbekämpfung überwiegend mit organischen Säuren und biotechnisch erfolgen sollte.

## 8. Tiermehl- und Tierfettverbrennung im Land Bremen

In der Liste der Verbrennungsanlagen in Deutschland, die befugt sind, verarbeitete Säugetierabfälle, die nicht gemäß den Parametern im Anhang I der Entscheidung 1999/534/EG verarbeitet worden sind, oder unter Verwendung spezifizierter Risikomaterialien gemäß Entscheidung 1999/534/EG hergestellte Verarbeitungserzeugnisse aus anderen Mitgliedsstaaten unter den Bedingungen der Entscheidung 97/735/EG zur Verbrennung oder zur Verwendung als Brennstoff entgegenzunehmen, sind für Bremen vier Empfängerbetriebe aufgeführt.

Es handelt sich um ein Müllheizwerk, in dem ausschließlich Material verbrannt wird, das dem Anhang I der Entscheidung 1999/534/EG entspricht. Im Verlauf des Jahres wurden 2.266 Tonnen Geflügelmehle aus Frankreich und Tiermehle aus Irland verbrannt.

Bei den Stahlwerken Bremen gelangen ausschließlich Tierfette zur Verbrennung. Die Anlieferung setzt sich zusammen aus Lieferungen deutscher Tierkörperbeseitigungsanstalten, aus den EU-Mitgliedstaaten und zu einem geringen Anteil aus Drittlandeinfuhren. Insgesamt kam eine Menge von 46.884 Tonnen zur Verbrennung im Hochofen. Die Anlieferung wird entsprechend der nationalen Rechtsetzung in gekennzeichneten und verplombten Tankfahrzeugen oder Tankcontainern durchgeführt.

An zwei Standorten wird Tiermehl in Kraftwerken verbrannt. In speziell dafür konstruierten Containern gelangt das Tiermehl in einem geschlossenen System über den Zustrom der Kohle in den Verbrennungsofen. Diese Tiermehllieferungen stammen aus Irland und werden dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen über das ANIMO-System angekündigt. Im Rahmen der Überwachung wird die Nämlichkeitskontrolle durchgeführt und die Ankunft des Tiermehls an die für den Absender zuständige Behörde über das ANIMO-System gemeldet. Die überwiegend aus Irland stammenden Tiermehle werden in Big Bags in Überseecontainern angeliefert. Nach Entladung der Container werden die Big Bags in einer zugelassenen Umschlagsanlage in Bremen in die oben beschriebenen Spezialcontainer umgeladen, erneut verplombt und zum Verbrennungsstandort verbracht. Für den Vorgang der Umladung ist eine vollständige Dokumentation dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst Bremen vorzulegen. Diese Daten werden einer Plausibilitätsprüfung unterzogen. Im Jahr 2002 wurden an beiden Standorten 8.894 Tonnen Tiermehl, überwiegend aus Irland, verbrannt.

Anhand der von den zugelassenen Verbrennungsanlagen vorgelegten Dokumente über die verbrannten Tiermehle bzw. Tierfette wird abschließend eine Plausibilitätsprüfung vorgenommen.

## 9. Grenzkontrollstelle Bremen und Bremerhaven

### Personalbestand der beiden Grenzkontrollstellen

In der Grenzkontrollstelle **Bremen** waren 2 Tierärzte, 1 Fleischkontrolleur, 4 Mitarbeiter zur Durchführung der Nämlichkeitskontrollen und Probennahme sowie ½ Verwaltungskraft tätig.

Im Vergleich hierzu waren in **Bremerhaven** Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit folgenden Tätigkeitsmerkmalen bzw. Zuständigkeitsgebieten beschäftigt: 2 Tierärzte (Vollzeit), ½ Tierarzt sowie ein nicht vollbeschäftigter Tierarzt, 3 Fleischkontrolleure, 2 Mitarbeiter zur Durchführung der Nämlichkeitskontrollen und Probennahme sowie 2 ganztags- und zwei halbtagsbeschäftigte Verwaltungskräfte.

Weiterhin wurde für Bremerhaven wurde für 2 Tage in der Woche eine nicht vollbeschäftigte Tierärztin für die Einforderung und Überprüfung der Manifeste eingestellt. Diese sind dann mit den angemeldeten Sendungen auf Vollständigkeit abzugleichen.

### 9.1 Grenzkontrollstelle Bremen

Die Einfuhren über den Neustädter Hafen in Bremen nehmen weiterhin ständig zu. Den größten Teil der eingeführten Sendungen macht mit 79% tiefgefrorenes Geflügelfleisch aus Brasilien und Thailand aus. Es werden auch weiterhin Honig, Wolle, Heimtierfutter, Fischmehl und andere vorgestellt.

#### Einfuhr über GKS Bremen

Jahr	1998	1999	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	2.480 *	2.374 *	4.209 *	5.558 *	5921

\* incl. Schiffsausrüster

Für die Aufteilung von eingeführten Sendungen wurden 340 Teilanhänge erstellt.

### Fischmehl

Die Anstrengungen für die Implementierung eines **Systems zur Überprüfung der Einfuhruntersuchung und der Überwachung von Fischmehl** für die beiden Mühlen Becher und Müller in Bremen sind bei der Kontrolle durch das LVA Dublin (s. KOM Bericht vom Januar 2003) würdigend vermerkt worden.

Dabei wurde noch einmal auf die Aufgabe des Bundes hingewiesen, Listen der zugelassenen Betriebe zu erarbeiten (Entscheidung.2001/9/EG. Es wurde auch verdeutlicht dass die ANIMO-Meldungen einer Rückmeldung bedürfen, um die kanalisierte Kontrolle sicherzustellen.

## Einfuhr von Fischmehl über Bremen

Jahr	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	470	342	169
Gewicht in Tonnen	260.086	201.500	193.400

In Bremen werden keine Sendungen zur Durchfuhr vorgestellt.

**Nicht EU-konforme Waren für Schiffsausrüster**

Nicht EU-konforme Waren für Schiffsausrüster binden gleichbleibend mit dem Vorjahr mit 927 Sendungen erhebliches Personal: Jede Auslieferung muss von einer aktuellen Veterinärbescheinigung begleitet werden. Bei einer vollständigen Umsetzung der Entscheidung 200/571/EG würde das bedeuten, dass tatsächlich jede Auslagerung zurzeit überprüft werden müsste. Das wäre für die Schiffsausrüster mit erheblichen Mehrkosten und für das Amt mit einem erhöhten Überwachungsaufwand verbunden. Der Sinn ist fraglich, da die Sendungen bereits mehrfach kontrolliert wurden.

## Schiffsausrüster Bremen

Jahr	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	451	917	927

Im Rahmen von **Schutzmaßnahmenentscheidungen** der Kommission gegenüber Thailand, Brasilien und China wurden 1399 Sendungen auf Rückstände verbotener Stoffe nach der Verordnung 2377/90/EG untersucht.

Von der Grenzkontrollstelle in Bremen wurde insgesamt 35 Sendungen die Einfuhr verweigert, zwei Drittel davon entfielen auf mangelnde Temperaturführung tiefgefrorener Ware, ein Drittel auf verbotene Rückstände.

**9.2. Grenzkontrollstelle Bremerhaven**

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist im Vergleich zum Vorjahr mit 9.060 Sendungen um 5,9% geringgradig gesunken. Auch die Sendungen im Transit waren leicht rückläufig.

## Einfuhr über GKS Bremerhaven

Jahr	1999	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	8.058	9.224	9.632	9.060

## Transit über GKS Bremerhaven

Jahr	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	1.261	1.561	1.387

## Schiffsausrüster Bremerhaven

Jahr	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	137	462	480

## Teilanhänge

Jahr	2000	2001	2002
Anzahl der Sendungen	2.812	3.848	3.807

Wie schon in den Vorjahren **wurden Sendungen mit anschließender Drittlandbestimmung** zu einem großen Teil als EU-konforme Sendungen zur Lagerung im BLG-Coldstore abgefertigt, um anschließend mit einem Exportzertifikat weiterversendet zu werden. Von erheblichem Vorteil für die Wirtschaftsbeteiligten ist die Lage des Kühlhauses im Freihafengebiet durch die vereinfachten Zollformalitäten. Bemerkenswert ist die Vielzahl unterschiedlicher und aufwendiger Exportatteste, die von den Behörden der größtenteils assoziierten Mitgliedstaaten als Zielländer gefordert wird.

Für 2002 wurden in Bremerhaven 3099 Exportatteste erstellt, davon 649 von der Grenzkontrollstelle im Containerterminal.

Die **Einfuhren von Rohmaterial** haben sich mit 378 Sendungen weiter verringert, so dass Rohmaterial fast ganz an Bedeutung verloren hat. Die Fa. Master Foods, ehemals Effem, wickelt die Einfuhr im Kontrakt mit der Reederei über Hamburg ab. Der Feederverkehr nach Bremerhaven ist nicht mehr im Transport inbegriffen und so werden die Container „just in time“ aus Hamburg abgerufen.

Die Direktanlandung von **Transportschiffen mit tiefgefrorenen verarbeiteten Fischereierzeugnissen** über den Fischereihafen oder die Columbuskaje ist vollständig eingestellt worden. Die gesamte russische und ein Teil der chinesischen Ware wird mit Containerumschlag über Pusan, Korea geleitet. Verbleibende Direktanlandung gefrorener Plattenware erfolgt über Cuxhaven, wo für die Wirtschaftsbeteiligten bessere Bedingungen geschaffen wurden.

## Direktanlandung von tgf. Fischereierzeugnissen

Jahr	1998	1999	2000	2001	2002
Anzahl der Schiffe	24	18	18	6	Keine
Tonnage	119.000	81.000	57.000	18.140	keine

Der Grenzkontrollstelle werden **Unbedenklichkeitsbescheinigungen** von in Pusan registrierten Gutachterbüros vorgelegt; ein behördlicher Nachweis über die zwischenzeitliche Verwahrung der Sendungen ist nicht zu bekommen. Zugelassene Kühlhäuser in Korea sind nicht veröffentlicht. Das Problem ist der Kommission seit längerem bekannt und wird in einer Arbeitsgruppe behandelt. Diesbezüglich erfolgte bis heute keine Veröffentlichung der Kommission.

Nach der **Ausfuhrkontrolle** gemäß § 37 (4) der **Binnenmarkt-tierseuchenschutzverordnung** wurden 1129 über Bremerhaven ausgeführte Sendungen mit Amtshilfe der Zollbehörden von uns überprüft und an die Einfuhrgrenzkontrollstelle zurückgemeldet. Das Einfahren der Gebühren erweist sich immer noch als problematisch, da die rechtlichen Voraussetzungen nicht abschließend geklärt sind und die veranschlagten Gebühren der Länder sehr unterschiedlich ausfallen. Gegen die Erhebung der Gebühren läuft bereits ein Widerspruchsverfahren.

Über Bremerhaven eingehende Transitsendungen werden den angegebenen Austrittsgrenzkontrollstellen per Fax gemeldet.

Räumlichkeiten/Anlagen

Zunehmend Probleme bereitet uns die begrenzte Zahl der zur Verfügung stehenden landseitigen Andockstellen für bereits aufgenommene Container, da hierdurch für die LKW's unnötige Wartezeiten entstehen. Die vier seeseitig installierten Chassis decken den Bedarf nicht ab, es müssen immer wieder mehrere Container gleichzeitig auf der Hofffläche abgestellt werden. Das entspricht nicht den Anforderungen an eine hygienische Probennahme. Die Hofffläche ist begrenzt so dass einige Container ausserhalb des Geländes beprobt werden müssen. Diese Situation ist sowohl für die Überwachung als auch für die Wirtschaftsbeteiligten unbefriedigend und bedarf der Veränderung!

Kommission

Bei der Inspektion durch das LVA Dublin 2002 wurden die **Sicherheiten für Tiermehle** in Bremen überprüft. Die Inspektoren waren überdurchschnittlich zufrieden - dies ist auf den gesteigerten Einsatz der Bremer GKS zurückzuführen.

Die derzeit hauptsächlich überprüfte Anforderung an die Lagerhaltungsmöglichkeit für beanstandete Ware ist für Bremen und Bremerhaven in der gewünschten Form nicht anzubieten, denn der Hinweis auf ein für einen solchen Fall zur Verfügung stehendes Kühlhausareal wird auch weiterhin nicht akzeptiert. An dieser Feststellung hat sich zum Vorjahr nichts geändert.

Die Anlage im Neustädter Hafen in Bremen entspricht nicht den Anforderungen an eine hygienische Probenentnahme, wie sie eine Andockanlage ermöglicht. Erste Gespräche wurden mit Eurogate in Bremen geführt. Danach beläuft sich die Investition für eine gesamte neue Anlage mit Büro, Labor, Kühlraum und Rampe auf etwa 600.000 Euro. Trotz weiterer Bemühen von seiten der Grenzkontrollstelle und der Senatorischen Dienststelle ist noch keine Lösung in Sicht

### Schutzmaßnahmen

**Zusätzliche Rückstandsuntersuchungen** im Rahmen der Schutzmaßnahmenentscheidungen der Kommission vor allem gegenüber Thailand, China und Brasilien haben die Arbeit in den Grenzkontrollstellen dominiert:

In Bremen/Bremerhaven wurden in diesem Zusammenhang 1399/834 Untersuchungen an tierischen Lebensmitteln durchgeführt, bei pflanzlichen Lebensmittel waren es 35 Untersuchungen in Bremen und 28 in Bremerhaven.

Die vorgeschriebenen Untersuchungen auf Nitrofurantmetabolite konnten zu Beginn nur von einem Labor in den Niederlanden durchgeführt werden. Daraus resultierende Wartezeiten verbunden mit der unterschiedlichen Auslegung der Entscheidungen war und ist der Harmonisierung der Grenzkontrollstellen nicht förderlich und sorgt noch immer für erheblichen Unmut der Wirtschaftsbeteiligten.

Im Anschluss an den Kontrollbesuchs des LVA Dublin vom 20. bis 22. November 2002 hinsichtlich der Durchführung der Schutzmaßnahmen nach Artikel 22 und 24 der RL 97/78/EG werden Umsetzung und Verfahren neu diskutiert.

Letztendlich ist eine Präzisierung neben der Berücksichtigung des Verbraucherschutzes und der Gleichbehandlung und Planungssicherheit für die Wirtschaftsbeteiligten auch notwendig vor dem Hintergrund der Verschiebung von Warenströmen bei nicht harmonisierten Verfahren.

### Fazit

Die Umsetzung von Schutzmaßnahmen der Kommission ist nicht befriedigend und die Harmonisierung der Grenzkontrollstellen verbesserungsbedürftig. Insbesondere die Frage der Einschätzung der Gesundheitsgefährdung bei einer Einfuhrverweigerung und die daraus resultierende Vernichtungsanordnung ist nicht einheitlich geklärt und führt zu Widersprüchen.

Für die Einfuhruntersuchung zunehmender Sendungen pflanzlicher Lebensmittel müssen Verfahren entwickelt werden, besonders vor dem Hintergrund, dass die GKS

den Untersuchungsauftrag nur im Falle von Schutzmaßnahmenentscheidungen erhalten.

### **Medienspiegel Grenzkontrollstelle 2002**

Im April 2002 wurde ein Interview mit einem Mitarbeiter der Grenzkontrollstelle Bremerhaven zur Nitrofurantoproblematik im NDR-Fernsehen gesendet. Hierbei wurde auch auf die Schutzmaßnahmen in der Einfuhr von Geflügel und Garnelen aus Thailand eingegangen.

**Statistik - Grenzkontrollstelle****Schutzmaßnahmen 2002 bei der Einfuhr von Geflügel**

Drittland	Untersuchung	Sendungen	Zurückweisungen
Thailand E 2002/251 ab 09.04.2002	Nitrofurantol/ -Metabolite und Hemmstoffe	303 (incl. 3 Stichproben)	3 ( 1 %)
Brasilien E 2002/794 Ab 26.10.02	Nitrofurantol/ -Metabolite	144 (incl. 36 Stichproben)	keine
<b>Summe</b>	—	447 (36,1% von 1239 Sendungen in 2002)	3 (0,7% von 447 untersuchten Sendungen)

Stichproben: jede 10te Sendung vor Stichdatum

**Schutzmaßnahmen 2002 bei der Einfuhr von Garnelen**

Drittland	Untersuchung	Sendungen	Zurückweisungen
<b>Thailand</b> E 2002/251 ab 09.04.2002	Nitrofurantol/ -Metabolite	103	7 (6,8%)
<b>Indonesien</b> E 2001/705 ab 02.10.2001	Chloramphenicol	77	1 (1,3%)
Myanmar E 2002/249 ab 14.04. 2002	Chloramphenicol	3	keine
Vietnam E 2002/250 14.04.- 06.10 2002	Nitrofurantol/ -Metabolite	1	keine
<b>Summe</b>	—	184 (35,1% von 523 Sendungen in 2002)	8 (4,3% von 184 untersuchten Sendungen)

**China Schutzmaßnahmen 2002**

Drittland	Erzeugnis	Untersuchung	Sendungen	Zurück- weisungen
China E 2002/69/EG 10.02.- 14.03.2002	alle Erzeugnisse	Hemmstoffe, Chloramphenicol, Antibiotika	162	keine
China E 2002/441/EG 14.06.- 30.09.2002	pazif. Pollack, Kabeljau, Rotbarsch, Naturdärme	Schwermetalle (85%), Pestizide (10%), Chloramphenicol (5%)	41	keine

**Phytopsanitäre Schutzmaßnahmen**

Drittland	Erzeugnis	Untersuchung	Sendungen	Zurück- weisungen
Türkei E 2002/80/EG ab 04.02.2002	Feigen, Haselnüsse, Pistazien	Aflatoxin	28	2 (7,1%)
<b>China</b> E 2002/79/EG ab 04.02.2002	Erdnüsse	Aflatoxin	keine	keine

**Zurückweisungen 2002 inkl. phytosanitäre Erzeugnisse**

<b>Rückweisungsgrund</b>	<b>Anzahl der Sendungen</b>
<b>Nachweis von verbotenen Stoffen</b>	11 (0,12%)
<b>Temperaturschaden</b>	13 (0,15%)
<b>Verderb</b>	1 (0,01%)
<b>Erhöhter Aflatoxingehalt</b>	2 (0,02%)
<b>Summe</b>	27 (0,3% von 9060 Sendungen in 2002)

## 10. Amtliche Futtermittelüberwachung

### Organisations- und Arbeitsstrukturen

Aus organisatorischen Gründen wurde die neu aufgebaute Futtermittelüberwachung kurzfristig an das Team Grenzkontrollstelle angegliedert. Ausgelöst von der BSE-Krise wurde die Futtermittelüberwachung personell mit einer halben Stelle Agrar-Ing. (FH) ausgestattet. Ab März 2001 wurde mit dem Aufbau der Futtermittelüberwachung im Land Bremen als festem Bestandteil des LMTVet begonnen. Zur Sicherung der Untersuchungsschiene ist mit dem LUA eine Kooperation zur Untersuchung eines Großteils der Futtermittelproben vereinbart und initiiert worden. Das zu erwartende Probenaufkommen war sowohl in der Quantität als auch in dem Untersuchungsspektrum größer als in den Vorjahren. Nur ein Teil der Untersuchungen mußte an die LUFEN zur Untersuchung weitergeleitet werden. Von der Futtermittel-Sachbearbeiterin werden sämtliche Arbeitsschritte von der Konzeption der Futtermittelüberwachung im Rahmen des Nationalen Kontrollprogramms von der Probennahme bis zur Be- und Auswertung der Laborergebnisse durchgeführt.

Die Futtermittelüberwachung ist risikoorientiert für die Bereiche der Herstellung und Verfütterung von Futtermitteln angelegt. In der Praxis nimmt jedoch auch die Bedeutung der Futtermittelqualität zu, so dass auch hier höhere Ansprüche an die Überwachung gestellt werden. Dies gilt insbesondere im Hinblick auf den Eintrag von Stoffen in Futtermittel oder deren Ausgangsstoffe aus der allgemeinen Umweltbelastung (z.B. Dioxin, PCB u.a.) oder dem Eintrag aus Rückständen aus der Unkrautbekämpfung (Nitrofen).

Ein erhöhter Arbeitsaufwand entsteht durch die Zunahme der futtermittelrechtlich zugelassenen Zusatzstoffe (z.B. Enzyme und Mikroorganismen) und der Ausweitung der Liste der unerwünschten Stoffe sowie der Zunahme der wissenschaftlichen Erkenntnisse über erwünschte und unerwünschte Stoffe. Hierdurch wird die gezielte Erkennung von Verdachtspotentialen und die Verifizierung von Verdachtsmomenten erschwert bzw. bedarf eines höheren Arbeitsaufwandes.

Die Futtermittelüberwachung beinhaltet mit der Betriebs-, Fertigungs- und Buchprüfung einen sehr komplexen Aufgabenbereich, der ebenfalls von Veränderungen der Herstellungsprozesse und des erhöhten wirtschaftlichen Druck auf die Wirtschaftsbeteiligten geprägt ist.

### Statistik

Zur Zeit gibt es im Land Bremen 17 anerkannte bzw. registrierte Futtermittelhersteller- und Handelsbetriebe und rund 200 landwirtschaftliche Betriebe mit Rinder- bzw. Schweinehaltung. Die Anzahl der Betriebe für Zoo- und Heimtierbedarf liegt bei ca. 30. Auch die Anzahl der Lebensmittelherstellungsbetriebe, die Futtermittel (Abfälle aus der Produktion) abgeben, ist nicht außer Acht zu lassen.

Zusätzlich sind Bremen und Bremerhaven Ersteinlaßstelle für Futtermittel, die dem LMTVet durch den Zoll gemeldet werden – stichprobenartig werden auch hier Kontrollen durchgeführt.

Im Rahmen der Überwachung ergaben sich im Jahr 2002 insgesamt 60 Beanstandungen, die zur Einleitung von wenigen Buß- und Strafverfahren führten.

Der Aufbau der Futtermittelüberwachung wurde im Rahmen der Zusammenarbeit von den Überwachungsbehörden der übrigen Bundesländer, insbesondere Niedersachsen tatkräftig unterstützt. Eine Kooperation mit Niedersachsen ist im Gespräch.

## **11. Pflanzenschutzdienst**

### **Organisationsstruktur und Personalsituation**

Der Pflanzenschutzdienst ist seit Angliederung an den LMTVet in drei Bereiche gegliedert: Pflanzenschutz, Pflanzengesundheitskontrolle und Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse. In dem Team arbeiten insgesamt 11 Mitarbeiter, davon drei in Teilzeit.

Im Jahr 2002 war eine Mitarbeiterin aus dem Erziehungsurlaub zurückgekehrt, ein langjähriger Mitarbeiter war Mitte des Jahres in Rente gegangen. Dies wurde zum Anlaß genommen, eine Neuorganisation der Arbeitsbereiche Pflanzenschutz und Pflanzengesundheitskontrolle vorzunehmen: Die Genehmigung und Kontrolle der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln erfolgt seit Ende 2002 zentral in Bremen.

In der Pflanzengesundheitskontrolle wurden entsprechend der zahlenmäßigen Schwerpunkte an Export- und Importlieferungen von Pflanzen und Pflanzenteilen Beratungs- und Arbeitsschwerpunkte für Import in Bremerhaven und für den Export in Bremen gebildet. Außerdem wurde die fachliche Leitung der Pflanzengesundheitskontrolle in Bremerhaven angesiedelt.

### **11.1 Pflanzenschutz**

#### **Genehmigung der Anwendung Pflanzenschutzmittel**

Im Land Bremen wurden insgesamt 20 Anträge zur Genehmigung der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln außerhalb von land- und forstwirtschaftlich sowie gärtnerisch genutzten Flächen nach § 6 Abs. 3 sowie §18b Pflanzenschutzgesetz erteilt.

Genehmigungsfähig ist allein die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln außerhalb von sicherheitsrelevanten Flächen wie z.B. Zäune oder Zuwege an militärischen oder explosiven Einrichtungen (z.B. Gas- oder Tanklager) oder Gleisanlagen, bei denen alternative Bekämpfungsverfahren ausscheiden. Ein generelles Ziel liegt in der Beschränkung der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf ein möglichst geringes Maß.

Sowohl in Bremen als auch in Bremerhaven wurden Anträge zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Flächen des öffentlichen Grüns und Straßen, Fuß- und Radwege gestellt. Hiermit wurde eine völlig neue Dimension an Flächen und Anwendungen –ähnlich wie in den 70er Jahren – angestrebt. Der Hintergrund für die Änderungswünsche der Antragsteller liegt in der finanziellen angespannten Haushaltslage. Die Personalkosten für die Pflege der Flächen mit alternativen Mitteln wurden von den Antragstellern als zu hoch begründet. Die Pflegekosten konnten als bewilligungsfähige Begründung nicht akzeptiert werden, da der Schutz insbesondere von Mensch, Tier und Naturhaushalt höher zu bewerten waren.

Der Pflanzenschutzdienst informierte die Antragsteller über alternative Beikraut-Bekämpfungsverfahren wie z.B. mechanische Bürsten, Abflammen. Am Flughafen Bremen wurden in Rahmen eines Projektes sicherheitsrelevante Zäune und die Ränder von Roll- und Startbahnen bereits seit einigen Jahren erfolgreich mittels Heißwasser-Schaumverfahren bearbeitet. Mit derartigen Verfahren wird vermutlich auch zukünftig eine weitere Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln zu erzielen sein.

Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln unterliegt ebenfalls der Kontrolle des Pflanzenschutzdienstes. Unerlaubte Anwendungen können als Ordnungswidrigkeit bis zu einer maximalen Höhe von 50.000 € geahndet werden. Das höchste im Jahr 2002 erteilte Bußgeld betrug 1250 €. In diesem Fall wurde eine unerlaubte Anwendung eines Pflanzenschutzmittels auf einer versiegelten Gehweg- und Parkplatzfläche durchgeführt.

### **Besondere Fälle im Pflanzenschutz**

In 2002 konnte eine deutliche Zunahme von Problemfällen verursacht durch unterschiedliche Schaderreger im öffentlichen Grün verzeichnet werden. In vielen Fällen bedurfte es einer Untersuchung vor Ort, um in Abwägung des Schutzes der Umwelt ggf. vor der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und dem Erhalt der Baumbestände gerecht zu werden. Hierbei durfte der ökologische und auch finanzielle Wert dieser z.T. sehr alten Baumbestände oder auch wertvollen Neubestände nicht außer Acht gelassen werden.

Bei Stadtbäumen besteht grundsätzlich das Problem, daß die Standortbedingungen nicht optimal sind, z.B. durch zu geringe Mengen an Humus und Erde, Versiegelung der Bodenfläche, Beschattung durch Bebauung. Schwächeparasiten können sich hierdurch sehr leicht etablieren. Als erfolgreiche Behebung der Probleme wurden u.a. Pflanzenstärkungsmittel empfohlen und eingesetzt.

Ein verstärktes Auftreten der Kastanienminiermotte im Land Bremen ist wie in allen anderen Gebieten Deutschlands zu verzeichnen. In Bremen und Bremerhaven befinden sich viele alte und neugepflanzte Roßkastanien, die hiervon betroffen sind. Aufgrund der vielen Anfragen wurde ein Informationsblatt für Interessierte erstellt. Die Bremer Tageszeitung „Weser Kurier“ berichtete am 27.09.02 über die Problematik und die Tätigkeit des Pflanzenschutzdienstes.

### **Kontrolle der Abgabe von Pflanzenschutzmitteln**

Das Pflanzenschutzgesetz verbietet die Selbstbedienung bei der Abgabe von Pflanzenschutzmitteln (§ 22). Weiterhin dürfen nur zugelassene Präparate in den Verkehr gebracht werden (§ 11 Pflanzenschutzgesetz). Die rund 106 Verkaufsstellen, die sich nach § 21 a Pflanzenschutzgesetz anzuzeigen haben, wurden nach mehrjähriger Prüfung einer Risikobewertung unterzogen. Dementsprechend wurden die Kontrollrhythmen angepaßt. In der Tabelle sind die entsprechenden Kontrollen und Verstöße aufgelistet.

Land Bremen	Kontrollierte Händler	Verstoß gegen § 22	Anzahl überprüfter PSM	Verstoß gegen § 11	Anzahl nicht zugelassener PSM
HB	87	13	1727	28	96
BHV	17	3	520	10	69
<b>Gesamt</b>	<b>104</b>	<b>16</b>	<b>2247</b>	<b>38</b>	<b>165</b>

Kontrolle der Abgabe der Pflanzenschutzmittel (PSM)

## 11.2 Pflanzengesundheitskontrolle

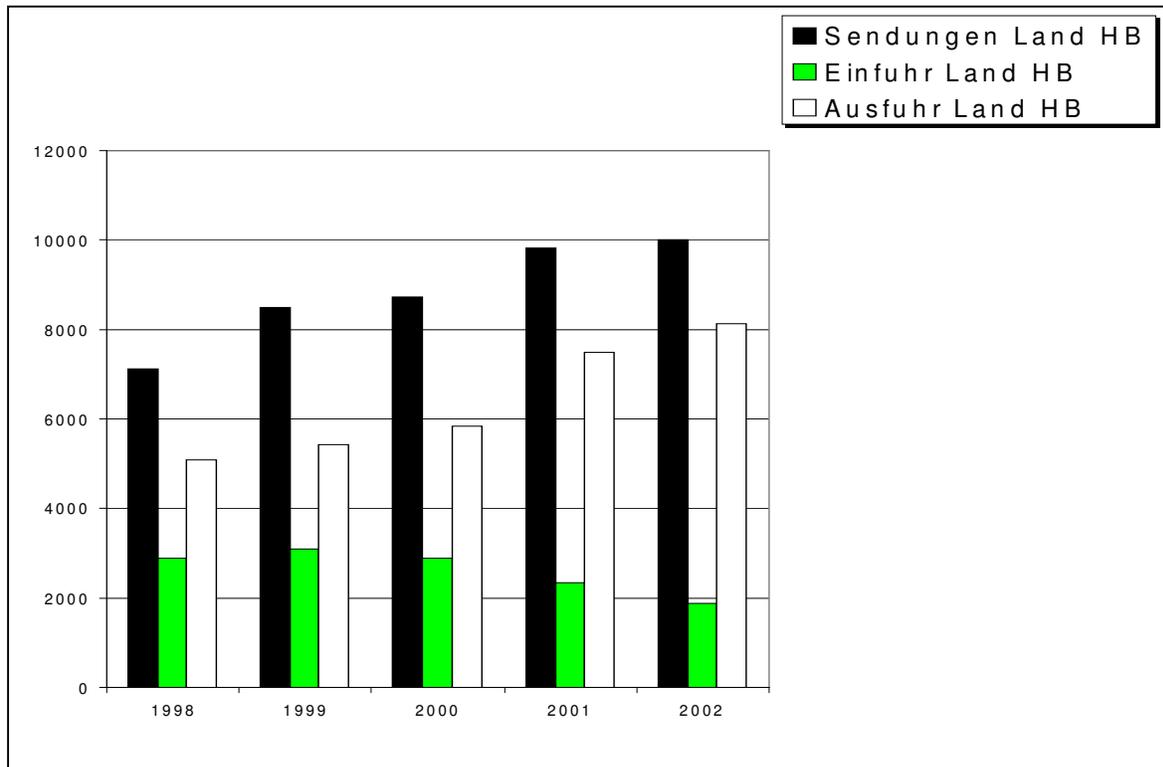
### Zahlen und Statistik

Innerhalb der üblichen Untersuchungen in der Pflanzengesundheitskontrolle gab es im Jahr 2002 keine großen Veränderungen. Der Import ist etwas rückläufig gewesen, dafür haben die Exportzahlen die Summe der Sendungen wieder so korrigiert, das eine leichter Anstieg zum Vorjahr zu verzeichnen ist.

Neben den Kontrollen der zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren der Pflanzenbeschauverordnung Anlage 5, müssen in den letzten Jahren vermehrt Kontrollen aufgrund von EU-Entscheidungen durchgeführt werden.

	1998	1999	2000	2001	2002
Sendungen $\Sigma$ HB	4224	4290	4366	5820	5859
Sendungen $\Sigma$ Brhv.	2890	4213	4350	4004	4158
Einfuhr HB	821	869	397	277	207
Einfuhr Brhv.	2069	2214	2489	2053	1662
Ausfuhr HB	3403	3421	3969	5543	5652
Ausfuhr Brhv.	1684	1999	1861	1951	2476
Sendungen $\Sigma$ Land HB	7114	8503	8716	9824	9997

Anzahl Sendungen, Ein- und Ausfuhr für die Einlassstellen Bremen und Bremerhaven bzw. für das Land Bremen.



Übersicht: Sendungszahlen, Ein- und Ausfuhr für das Land Bremen

## Verpackungsholz

Den meisten zusätzlichen Aufwand im Rahmen des Imports verursachten die Entscheidungen bezüglich der Untersuchung von Verpackungsholz:

Wie bereits in dem vergangenen Jahr mußten Verpackungshölzer aufgrund der Entscheidung 2001/219/EG kontrolliert werden. Diese Entscheidung legt die Erfüllung bestimmter Anforderungen zur Bekämpfung von **Bursaphelenchus xylophilus** ab Oktober 2001 fest und bezieht sich auf die Kontrolle von Verpackungsholz aus Nadelholz mit der Herkunft USA, Kanada, China und Japan. Als problematisch zeigt sich weiterhin Kenntnis über die Einfuhren zu erhalten, ohne das alle Sendungen aus den betroffenen Ländern gemeldet werden, da dies eine Flut von Anmeldungen zu Folge hätte.

Ein weiteres Aufgabengebiet betrifft die Entscheidung 1999/355/EG i. d. F. 1999/516/EG. Hier geht es um die Kontrolle von Verpackungsholz aus Laubholz auf **Anoplophora glabripennis** mit der Herkunft China. Wie bei der Entscheidung (2001/219/EG) ist hier eine stichprobenartige Kontrolle von Sendungen der entsprechenden Herkünfte durchzuführen.

Ein in Sachsen entdeckter Käfer von *Anoplophora glabripennis*, der auf einem LKW mit Herkunft Bremen entdeckt worden war, führte zu einem gesteigerten Interesse der Presse an Arbeit der Pflanzengesundheitskontrolle, insbesondere in einem

Artikel in der Bremerhavener Nordsee Zeitung und dem Sonntagsjournal. Dem Schadorganismus wurde weiterhin ein kleiner Filmbeitrag in den Tagesthemen (ARD) speziell über die Einbürgerung und die aufwendige Bekämpfung des Käfers in Österreich gewidmet.

Im Bereich des Exportes hatten die **Anforderungen Chinas** zu erheblichen Veränderungen im Tagesgeschäft geführt. Seit Oktober stellte China Anforderungen in Form von Trocknung oder Begasung an alle Sendungen mit Verpackungsholz aus der EU nach China, die zusätzlich von einem Pflanzengesundheitszeugnis begleitet sein müssen. Diese Zeugnis- und Behandlungspflicht für Verpackungsholz aus der EU nach China machte eine kurzfristige Registrierung sämtlicher Behandlungs- und Verpackungsfirmen im Land Bremen erforderlich und führte zu erheblichem Mehraufwand bei Begasungsüberwachungen und bei der Erstellung von Zeugnissen. Der Besuch einer **Delegation aus China** wurde für Dezember 2002 angemeldet, fand aber erst im Januar 2003 statt. Eine Rundreise in Deutschland sollte auch einen Tag in Bremerhaven beinhalten. Es kam zu einem regen Austausch von Informationen, hauptsächlich interessierten sich die Teilnehmer für die Begasung und Trocknung von Hölzern, die für den Export nach China vorgesehen sind.

## Monitorings

Besondere Bedeutung hat eine Pilzkrankung, die hauptsächlich *Rhododendron* spp. befällt gewonnen. Die hierzu erlassene EU Entscheidung 2002/757/EG erfordert die Kontrolle bestimmter Wirtspflanzen von **Phytophthora ramorum** in Baumschulen, Haus- und Kleingärten und im öffentlichen Grün. Weiterhin erforderlich ist die Registrierung von Betrieben, die mit bestimmten Wirtspflanzen handeln und die Kontrolle von Import und Exportware. In diesem Rahmen erfolgte die Registrierung des *Botanischen Garten und Rhododendron – Park* in Bremen. Im Land Bremen liegt die Bedeutung dieser Entscheidung nicht bei den Baumschulen, sondern im öffentlichen Grün und auch Importe aus außereuropäischen Drittländern sind im Bezug auf Holz betroffen.

Weitere Monitorings beziehen sich auf den Westlicher Maiswurzelbohrer (*Diabrotica virgifera virgifera*) in Form von Gelbtafeln und die Kontrolle von Baumbeständen auf möglichen Befall mit dem Laubholzbockkäfer (*Anoplophora glabripennis*). Beide Monitorings werden im Hafengebiet und der direkten Umgebung durchgeführt.

## Arbeitssicherheit der Mitarbeiter

Für die Mitarbeiter in der Pflanzengesundheitskontrolle besteht bei der Kontrolle von Containern eine Gesundheitsgefährdung einerseits durch Reste einer Begasung (Methylbromid, Sulfuryldifluorid), andererseits bei stark verpilzter Ware (häufig bei Holzverpackungen aus China) durch die Einatmung und den Kontakt mit Pilzsporen. Auch bei der Kontrolle von Früchten sind die Mitarbeiter gelegentlich der Belastung mit Pilzsporen ausgesetzt.

Ein weiteres Gefährdungspotential besteht durch andere Fahrzeuge wie Gabelstaplern, LKW's, insbesondere in Räumen mit sehr schlechten Lichtverhältnissen.

Es wurden Ortsbegehungen der Arbeitsbereiche mit dem Arbeitssicherheitstechnischen Dienst durchgeführt. Die Entwicklung von entsprechenden Schutzmaßnahmen soll die Arbeitssicherheit der Mitarbeiter erhöhen. Hierzu gehört u.a. eine Anleitung für Umgang mit verdächtigen Conatinern bzw. Risikomaterial.

### **Medienspiegel Pflanzenschutzdienst 2002**

Die Mitarbeiter aus den Bereichen Pflanzenschutz und Pflanzengesundheitskontrolle haben mehrfach den Medien Informationen zu ihrer Arbeit gegeben. Folgende Produktionen sind uns aus dieser Zusammenarbeit bekannt:

Medium	Zeitraum	Inhalt
Bremerhavener Nordseezeitung	Februar 2002	Anoplophora-Problematik
Radio Bremen	Juni 2002	Interview über die Arbeit der Pflanzen-gesundheitskontrolle
Weser-Kurier Bremen	September 2002	Kastanienminiermotte
Bremerhavener Sonntagsjournal	Oktober 2002	Anoplophora-Problematik

Details zu den Medienbeiträgen siehe oben.

## **11.3 Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse**

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft, Mittelstand, Technologie und Europaangelegenheiten sowie dem Senator für Arbeit Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales und vom Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen durchgeführt.

Der Berichtszeitraum bezieht sich auf das Kontrollgebiet Bremen (Stadtgemeinde). Die Zusammenarbeit der Aufgabenbereiche Lebensmittelüberwachung und der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse erlauben eine großflächige Überwachung und die Kooperation auf organisatorischer und fachlicher Ebene. Die Grundlage für die Kontrollen stellen die jeweils gültigen EU-Normen und die deutschen Normen – die sog. deutschen Handelsklassen dar.

In der Spargelsaison wurde eine Schulung mit allen Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt. Inhalt dieser Schulung waren die speziellen Anforderungen hinsichtlich der Qualität von Spargel sowie der entsprechenden Kennzeichnung. Anhand von verschiedenen Warenpartien konnten die wichtigsten Aspekte der Qualitätskontrolle unmittelbar an der Ware deutlich gemacht werden.

### **Ergebnisse der Kontrolltätigkeit im Jahr 2002**

Im Berichtszeitraum wurden 489 Handelsklassenkontrollen bzgl. der Einhaltung der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse durchgeführt. Die Mängel sind dort in folgenden Kombinationen aufgeführt:

<b>Mangel 1</b>	<b>Mangel 2</b>
Fehlen der Handelsklassen	Falsche Handelsklassen
Fehlen der Handelsklassen	Fehlende Angabe des Herkunftslandes
Fehlen der Handelsklassen	
Falsche Handelsklassen	Fehlende Angabe des Herkunftslandes
Falsche Handelsklassen	
Fehlende Angabe des Herkunftslandes	

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 109 Mängel festgestellt.

Die häufigsten Beanstandungsursachen lagen in der fehlenden Deklaration der Handelsklasse mit gleichzeitig fehlender Angabe des Herkunftslandes, die bei 39 Kontrollen aufgefallen sind. Weiterhin wurde bei 31 Kontrollen eine falsche Kennzeichnung festgestellt.

Es konnten auch im Jahr 2002 in diesen Punkten keine wesentlichen Unterschiede zwischen den verschiedenen Handelsstufen (Einzelhandel, Wochenmärkte, Großmärkte) festgestellt werden.

Aus der o. g. Mängelliste ergaben sich im Berichtszeitraum als Ahndungsmaßnahmen 109 **Belehrungen**.

## 12. Verwaltung

### Fachverwaltung

Die Zahl der eingeleiteten **Ordnungswidrigkeitenverfahren** stieg in den Jahren 2001 und 2002 von 305 auf 343 Vorgänge deutlich an, was einer Steigerung um 12,46 % entspricht.

Die Geldbuße ist keine Kriminalstrafe im herkömmlichen Sinne, sondern in erster Linie darauf gerichtet, eine bestimmte Ordnung durchzusetzen. Der im Ordnungswidrigkeitengesetz vorgesehene Rahmen für die mögliche Höhe einer Geldbuße geht daher dem angemessen auch nur von mindestens 5,- € bis maximal 1.000,- € (§ 17 OWiG), allerdings gibt § 17 Abs. 1 Satz 1 OWiG die Möglichkeit, in anderen Gesetzen höhere Geldbußen vorzusehen. Im Hinblick auf die Wertigkeit von Verbraucher- und Tierschutz liegen die Maximalwerte für Geldbußen in den Bereichen Lebensmittelrecht und Tierschutz dann deutlich höher, nämlich bei 25.000,- € , im Pflanzenschutz sogar bei 50.000,- €.

Die Höhe der seitens der Dienststelle verhängten Geldbußen bewegt sich üblicherweise in einem Bereich von unter 100,- € bis ca. 500,- €, nur in relativ wenigen Verfahren liegen die Geldbußen in einem Bereich bis ca. 6.000,- € .

Jede Ordnungswidrigkeitenanzeige erfordert - unabhängig von der Höhe der Geldbußen - einen Mindestumfang an Sachbearbeitung, so daß der tatsächliche Arbeitsaufwand des LMTVet um mindestens genau die obengenannten 12,46 % gestiegen. Weiterhin stieg der Arbeitsaufwand für den Ermittlungsaufwand, der Voraussetzung für das Bußgeldverfahren darstellt.

---

### Rund um den Umzug des LMTVet – eine Chronologie der Ereignisse

Das Jahr 2002 war auch gekennzeichnet durch den immer wieder versprochenen Umzug in angemessene und den arbeitsschutzrechtlichen Vorschriften entsprechende Räume. Die nachstehende Beschreibungen soll den Ablauf i.S. „Neue Räume/Umzug“ als groben Überblick erzählen - eine Schilderung in aller Details würde den Umfang für dieses Medium sprengen und von manchem „Uneingeweihten“ wohl nicht ganz geglaubt werden.

#### Zur Erinnerung (aus dem Jahresbericht 2001):

*Die Planungen für neue und angemessene in den Gebäuden an der Theodor-Heuss-Allee (Wasserwirtschaftsamt) und in der Birkenstraße (Konsul-Hackfeld-Haus) mußten nach umfangreichen Vorarbeiten wieder aufgegeben werden.*

*In wie weit die jetzige Planung für einen Umzug dem Neubaus der Messehalle 7 auf der Bürgerweide noch Bestand hat, ist derzeit völlig unklar.*

## Die Fortsetzung im Jahr 2002:

Im Januar 2002 konnten wir der Tagespresse (!) entnehmen, daß der LMTVet in der Messehalle 7 sein neues Domizil finden soll. Die Information wurde aber gleich wieder von der Gesellschaft für Bremer Immobilien (GBI) insoweit relativiert, daß es wohl offensichtlich nicht so sicher sei, da die finanziellen Rahmenbedingungen noch unklar seien.

Trotzdem erhielten wir im Februar 2002 Pläne über die Räumlichkeiten der Halle 7 zur Prüfung hinsichtlich einer Nutzung durch den LMTVet.

In den vergangenen Jahren hatten wir für verschiedene Objekte bereits mehrfach Planungen in dieser Hinsicht erstellt und eine gewisse Übung war also vorhanden. Wir konnten daher schnell feststellen, daß die Räume grundsätzlich geeignet waren. Diese Übung durfte dann noch mehrfach durchgeführt werden, weil u.a. die Anzahl der zur Verfügung stehenden Etagen variierte.

### Soweit - so gut, aber...

Im April 2002 war einen Beschluß der SPD-Bürgerschaftsfraktion zur Sanierung und Erweiterung der Stadthalle Bremen folgendes zu lesen:

*„Für die HVG steht im Komplex Halle 7 ausreichend Bürofläche zur Verfügung, für die aktuellen Nutzer dieser Räume stehen Angesichts des großen Angebotes am Büroflächenmarkt in Bremen genug Ersatzstandorte bereit. Die Fraktion lehnt den Neubau eines Verwaltungstraktes daher ab und erwartet eine entsprechende Anpassung der Planung.“*

Zum Hintergrund: Im Rahmen des Stadthallenumbaus sollten bisher von der HVG (Hanseatische Veranstaltungen GmbH) genutzte Räume entfallen - Ersatzräume waren daher notwendig, der Neubau eines Verwaltungstraktes an der Stadthalle war angedacht.

War der Beschluß der SPD-Fraktion jetzt so zu verstehen, daß der LMTVet als künftiger Nutzer (einen aktuellen Nutzer, wie im o.a. Beschluß geschrieben, gab es zu dem Zeitpunkt in der Halle 7 noch gar nicht) jetzt doch nicht in die Halle 7 einziehen wird? Oder war eventuell die SPD nicht auf dem neuesten Informationsstand?

Die folgenden Wochen waren dann gekennzeichnet durch Ungewißheit. Aber im Leben mit Ungewißheiten in diesem Bereich kann man uns inzwischen eine solide Erfahrung nicht absprechen. Es bestand zwischenzeitlich auch die Vermutung bzw. es bestand eine Ungewißheit in der Vermutung, daß der LMTVet doch noch in die Gebäude an der Theodor-Heuss-Allee einziehen soll !?

Im Spätsommer lag dann wider Erwarten der Entwurf eines Mietvertrages vor. Die finanziellen Rahmenbedingungen war aber immer noch unklar. Ebenso ungeklärt war die Frage der Fahrzeugstellplätze, deren zwingende Notwendigkeit von Anfang an klargestellt worden war.

Es folgte auch im weiteren Verlauf ein überaus reger Schriftwechsel hinsichtlich der Kosten, hinsichtlich der Angemessenheit der künftigen Räume u.s.w..

Erst im November 2002 konnte eine eingehende Begehung der Halle 7 mit allen Beteiligten erfolgen. Der LMTVet stand zu diesem Zeitpunkt als ziemlich sicherer Nutzer der Halle 7 fest. Einen unterschriebenen Mietvertrag gab es aber immer noch nicht. Die Frage der Stellplätze war weiterhin unklar. Seitens der GBI wurde zugesichert, man würde in dieser Hinsicht noch tätig werden (hat man dann aber doch nicht).

**Am 12.12.2002 wurde der Mietvertrag unterschrieben!** Mietbeginn sollte der 01.01.2003 sein. Dieser Termin war natürlich völlig illusorisch.

Obgleich bereits im Vorfeld eine Vielzahl von Vorbereitungen für den Umzug getroffen wurden (wir hatten die Hoffnung ja nicht aufgegeben), konnten die meisten Arbeiten erst wirklich in Angriff genommen werden, als die Wahrscheinlichkeit für einen Umzug relativ hoch war (man durfte die „Planungsvergangenheit“ nicht vergessen).

So zum Beispiel:

Die komplette Telefonanlage und Netzwerktechnik mußte geplant werden - im Gebäude waren lediglich leere Kabelschächte vorhanden.

Bedingt durch eine völlig andere Raumstruktur mußten eine Vielzahl von Büromöbeln und Ausstattungsgegenständen ausgewählt und bestellt werden.

Alle Türen der Büro- und Funktionsräume waren noch nicht mit Schließzylindern versehen. Eine sinnvolle Schließanlage, die zu der bereits im Gebäude vorhandenen Schließanlage paßt, mußte geplant und in Auftrag gegeben werden.

Letztendlich war auch der eigentliche Umzug zu planen und zwar mit der Maßgabe, daß die Dienstgeschäfte in bestimmten Bereichen überhaupt ansonsten auch nur kurz unterbrochen werden durften.

Nicht vergessen werden darf, daß die MitarbeiterInnen der Pflanzenschutzdienstes, die bislang ihr Dienstgebäude im Hafenhochhaus hatten, ebenfalls in der Halle 7 ihr neues Zuhause finden sollten. Die Abmietung der Räume, die Umzugsplanung und die speziellen dienstlichen Bedürfnisse dieser MitarbeiterInnen war in die Gesamtplanung zu integrieren.

Dies nur als einige von vielen Tätigkeiten, die noch vor dem eigentlichen Umzug zu leisten waren. Es braucht nicht weiter erwähnt zu werden, daß die mit der Planung und Durchführung betroffenen MitarbeiterInnen werden dieser Zeit ein zum Teil weit erhöhtes Arbeitspensum hatten. Dabei ist auch zu bedenken, daß die Planung und Durchführung des Umzuges einer kompletten Dienststelle eben nicht zu den täglichen Dienstgeschäften gehört und es an sinnvoller Unterstützung von anderer Seite mehr als mangelte.

Soweit das Jahr 2002 - über den weiteren Verlauf des Projekts „Halle 7“ soll im nächsten Jahresbericht geschrieben werden. Dann werden auch **positive Aspekte** berichtet werden können.

Auch wird dann berichtet werden

- über die Umstellung der Buchhaltungssoftware HIS/MBS auf SAP R/3, die immer wieder verschoben wurde, dann aber doch zum Ende des Jahres 2002 eingeführt wurde. Hier wurden von allen MitarbeiterInnen in Bremerhaven und Bremen, die in diesem Bereich tätig sind, erhebliche Vorarbeiten geleistet.
- über die zusätzlich durch den Umzug entstandenen Aufgabenbereiche, wie Postabwicklung, Beschaffungswesen und Gebäudemanagement. Diese Bereiche sind vorher ganz oder zum Teil durch MitarbeiterInnen des Ressorts erledigt worden. Für diese zusätzlichen Aufgaben ist, wie zu erwarten war- noch nicht einmal anteilig eine Personalvermehrung erfolgt.

Wenn hier von der Raumproblematik der Bremer MitarbeiterInnen die Rede ist, muß auch darauf hingewiesen werden, daß die in der **Dienststelle Bremerhaven/Freiladestraße** tätigen MitarbeiterInnen nicht in Räumen untergebracht sind, die den dienstlichen Bedürfnissen und Notwendigkeiten entsprechen.

Abgesehen davon, daß eine trennende Unterbringung auf der 1. und 3. Etage zu Mängeln in der Kommunikation untereinander und zu unnötigen Wege im Arbeitsablauf führt, entsprechen auch nicht alle Räume von ihrem Zuschnitt her den Vorstellungen von einem guten Arbeitsumfeld. Insbesondere muß hier bemängelt werden, daß für die EDV-Server und die Telekommunikationstechnik kein geeigneter Raum zur Verfügung steht, der eine vernünftige Arbeit an der Technik zuläßt. Auch der optische Zustand der Räume ist stark verbesserungswürdig. Eine im Jahr 2002 durchgeführte Begehung seitens des Bremer Baubetriebes führte zu der Erkenntnis, daß eine Erneuerung der Wandanstriche angezeigt ist. Eine Durchführung der Arbeiten wird aber erst 2003 erfolgen. Hierfür wurde aus dem Budget der GBI ein Betrag von 2.900,00 € bereitgestellt.

### **13. Schlußbetrachtung**

Das Jahr 2002 begann einmal mehr mit einem Skandal –dem Nitrofenskandal, der primär den Futtermittelbereich berührte, sekundär jedoch auch Auswirkungen auf die Bereiche Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung hatte. In seinem Schatten schlich sich die Acrylamiddiskussion in die Öffentlichkeit. Im Sommer machte dann noch einmal ein Hormon in Futtermitteln Schlagzeilen – das MPA. Daneben gab es bei Einfuhren aus einigen Drittländern positive Nachweise von verbotenen Antibiotika wie Nitrofuranen und Chloramphenicol, die die Grenzkontrollstelle in der zweiten Hälfte des Jahres mit zusätzlicher Arbeit überhäufte. Diese kurze Zusammenfassung von in der Öffentlichkeit registrierten Aufgaben des LMTVets spiegelt jedoch nur einen kleinen Teil aller im Jahr 2002 zu bewältigenden Aufgaben wider.

Diese Bewältigung war nur durch die hohe Leistungsbereitschaft, den persönlichen Einsatz und der Freude an der Arbeit bei jedem Einzelnen zu erreichen. Hierfür möchte ich mich auf diesem Wege bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bedanken.

Dr. Bärbel Schröder