



# TÄTIGKEITSBERICHT

## 2022



**Niedersachsen**

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	4
Fachabteilungen und Dezernate .....	6
Untersuchungsergebnisse .....	7
Organisationsplan LAVES .....	8
<b>Stabsstelle</b> Presse- und Öffentlichkeitsarbeit .....	10
<b>Dezernatsgruppe Z:</b> Zentrale Aufgaben .....	18
<b>Abteilung 2:</b> Lebensmittelsicherheit .....	22
<b>Abteilung 3:</b> Tiergesundheit .....	30
<b>Abteilung 4:</b> Futtermittelsicherheit, Ökologischer Landbau, Marktüberwachung .....	40
<b>Abteilung 5:</b> Untersuchungseinrichtungen .....	50
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg .....	54
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover .....	66
Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven .....	82
Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg .....	88
Futtermittelinstitut Stade .....	94
Institut für Bienenkunde Celle .....	100
Stichwortverzeichnis .....	106
Impressum/Adressen .....	110





# VORWORT

zum Tätigkeitsbericht 2022 des Niedersächsischen Landesamtes  
für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das LAVES ist als zentrale Behörde für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen mit seinen circa 950 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern seit über zwei Jahrzehnten im Bereich Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, Marktüberwachung und ökologischer Landbau engagiert.

Durch die Untersuchungen, die Überwachung und Beratung des LAVES sollen Gesundheitsrisiken für Verbraucherinnen und Verbraucher frühzeitig erkannt und gemeinsam mit den kommunalen Lebensmittel- und Veterinärbehörden bekämpft werden. Hier spielen auch Strategien und Maßnahmenpläne zur Vorbeugung solcher Risiken eine entscheidende Rolle.

## **Erstmalig Afrikanische Schweinepest in Niedersachsen**

Die Wirksamkeit der sachgerechten vorbeugenden Maßnahmen hat sich eindrücklich gezeigt, als im Juli 2022 erstmals in Niedersachsen die Afrikanische Schweinepest (ASP) in einem Mastschweinebetrieb im Landkreis Emsland auftrat. Durch die lange zuvor festgelegten und intensiv geübten Abläufe und Krisenpläne der niedersächsischen Behörden konnte das Geschehen sehr schnell erkannt und auf den einzelnen Betrieb eingegrenzt werden.

Das Risiko einer Einschleppung von ASP in Hausschweinebestände nimmt generell immer mehr zu. Der Fokus der ASP-Prävention liegt daher auf den in jedem Schweinehaltungsbetrieb umzusetzenden Biosicherheitsmaßnahmen, um den eigenen Betrieb vor einem Eintrag zu schützen.

Hier war das LAVES zusammen mit weiteren niedersächsischen Akteuren beteiligt an der Erarbeitung eines „Niedersächsischen Biosicherheitskonzeptes für Schweine haltende Betriebe nach dem EU-Tiergesundheitsrechtsakt“. Ein Leitfaden der Tierhaltenden eine gute Hilfe dabei bietet, Vorgaben des Tiergesundheitsrechts umzusetzen und Biosicherheitslücken im Betrieb zu schließen.

## **Die Geflügelpest ist in Niedersachsen heimisch geworden**

Auch die mittlerweile ganzjährig zirkulierende Geflügelpest (Aviäre Influenza) in Niedersachsen (und in weiteren Bundesländern) beschäftigt das LAVES weiterhin. Hier bietet das Landesamt zur Aufklärung und Prävention umfangreiche Unterstützung für niedersächsische Geflügelhalter (inklusive Hobbyhaltungen) in Form von Schulungen und Merkblättern sowie umfangreichen Informationen auf der Internetseite [www.tierseucheninfo.niedersachsen.de](http://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de).

## **Ethylenoxid**

Seit mehreren Jahren ist in der Europäischen Union die Rückstandsproblematik bestimmter Lebensmittel mit dem Pestizid Ethylenoxid (ETO) bekannt, das erbgutverändernd und krebsauslösend wirken kann. Ethylenoxid wird in vielen Ländern als Entkeimungs- und Begasungsmittel für Lebensmittel verwendet, ist aber in der Europäischen Union verboten und unterliegt der Nulltoleranz. LAVES-Fachleute beobachten die Thematik engmaschig (zum Beispiel über den Eingang von Warnmeldungen im EU-Schnellwarnsystem) und in den Untersuchungseinrichtungen des LAVES werden bestimmte Lebensmittelgruppen regelmäßig auf Ethylenoxid analysiert.

Auf EU-Ebene werden zur Harmonisierung der Überwachungsmaßnahmen zu dem Schadstoff Ethylenoxid Empfehlungen erarbeitet. Daran sind auch Niedersachsen und das LAVES beteiligt. Insgesamt wird die Dringlichkeit von Risikomanagementmaßnahmen bezüglich Ethylenoxid zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher anerkannt.

## **Lebensmittelsicherheit**

Glücklicherweise sind im Jahr 2022 größere Skandale im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ausgeblieben. Die Möglichkeiten der Irreführung und Täuschung im Bereich der Lebensmittel (Stichwort „Food Fraud“) rücken jedoch immer mehr in den Vordergrund. Es muss deshalb ein ganzes Bündel hochspezialisierter Analysemethoden eingesetzt werden, um dem Lebensmittelbetrug auf die Spur zu kommen.

Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut des LAVES in Braunschweig wird daher ein „Zentrum für Authentizität“ aufgebaut, das sich auf die Untersuchung der Echtheit von Lebensmitteln fokussiert. Ein gutes Beispiel für Verbrauchertäuschung ist ein als Vanilleeis deklariertes Eisprodukt, das oftmals zu einem erheblichen Prozentsatz synthetisch hergestellte Aromastoffe enthält und damit den Kennzeichnungsvorschriften für Vanilleeis widerspricht.

Auch in anderen LAVES-Instituten gibt es angepasste Neuerungen in der Analytik. So ist das Futtermittelinstitut in Stade am bundesweiten PFAS-Monitoring beteiligt. PFAS sind perfluorierte Alkylsubstanzen, die ubiquitär vorkommen. Das FI Stade untersucht verschiedene Futtermittel auf diese Substanzen, da Futtermittel als möglicher Eintragungspfad für PFAS in tierische Lebensmittel gelten und somit ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher und Verbraucherinnen darstellen können.

Der Tätigkeitsbericht gibt einen umfassenden Überblick über diese und weitere Themen und Aufgaben. Erstmalig haben wir den Tätigkeitsbericht dabei zweigeteilt und die Untersuchungsergebnisse aus der Druckversion ausgegliedert. Die Untersuchungsergebnisse stehen Ihnen jederzeit auf unserer Internetseite zur Verfügung: [www.laves.niedersachsen.de/jahresberichte/taetigkeitsbericht-2022-220310.html](http://www.laves.niedersachsen.de/jahresberichte/taetigkeitsbericht-2022-220310.html).

Allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des LAVES möchte ich an dieser Stelle sehr herzlich danken für ihr Engagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz! Mein Dank geht auch an die LAVES-Pressestelle und die Fachkolleginnen und Fachkollegen, die bei der Erstellung des Tätigkeitsberichtes 2022 mitgewirkt haben.

Viel Freude allen Leserinnen und Lesern bei der Lektüre!

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

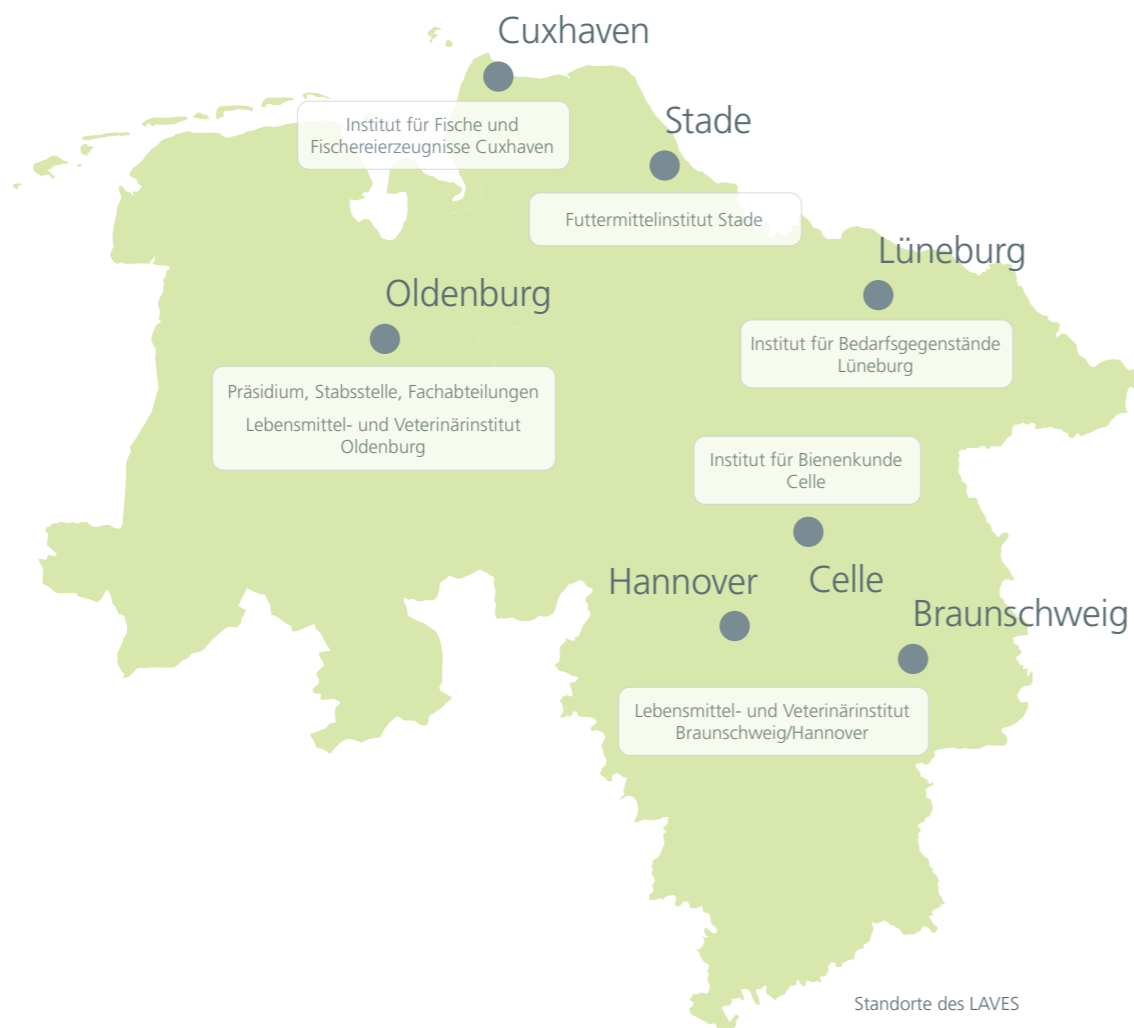




## Fachabteilungen und Dezernate

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) ist landesweit zuständig für die Untersuchung und Beurteilung von amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette. Im LAVES engagieren sich rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den Verbraucherschutz. Sie sind mit Aufgaben in den Bereichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung, Futtermittelüberwachung, Fleischhygiene, Tierarzneimittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung, Beseitigung tierischer Nebenprodukte, Tierschutz, ökologischer Landbau, Marktüberwachung und

technische Prozessüberwachung betraut. Dem LAVES gehören Untersuchungsinstitute in ganz Niedersachsen an, die jährlich gut zwei Millionen Untersuchungen an Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Tieren durchführen. Der Sitz der Zentrale ist in Oldenburg. Hier sind das Präsidium, die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie die Fachabteilungen angesiedelt. Diese übernehmen unmittelbare Vollzugsaufgaben. Zusätzlich unterstützen und beraten sie die kommunalen Behörden in Fragen der Lebensmittelüberwachung, der Tiergesundheit, der Schädlingsbekämpfung sowie des Tierschutzes.



## Untersuchungsergebnisse

Einen vollständigen Überblick über die in den Instituten des LAVES – und im Falle von Lebensmittelproben auch in den Partnerlaboren der Norddeutschen Kooperation (NOKO) – im Jahr 2022 untersuchten Proben und die zugehörigen Ergebnisse bietet das Tabellenkapitel des Tätigkeitsberichts. Dieses Tabellenkapitel gliedert sich in folgende Untersuchungsbereiche:

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



Das Tabellenkapitel steht im Internet zum Download zur Verfügung:

[www.laves.niedersachsen.de/jahresberichte/taetigkeitsbericht-2022-220310.html](http://www.laves.niedersachsen.de/jahresberichte/taetigkeitsbericht-2022-220310.html)





# ORGANISATIONSPLAN



# STABSSTELLE PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

## Kommunikation – Informationen und Service

Mehr Sicherheit für den Verbraucher – das ist der Leitsatz des LAVES für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen. Transparente, glaubwürdige und schnelle Kommunikation ist dafür von überaus wichtiger Bedeutung. Die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit informiert sachlich, verständlich, aktuell, dialogorientiert und multimedial rund um die Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit. Ein kontinuierlicher, vertrauensvoller und offener Dialog auf den verschiedenen Ebenen sorgt für Transparenz und Sympathie.

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

**Für die Medien ist das LAVES eine wichtige und gefragte Informationsquelle – international, bundesweit, regional und lokal:**

Nachrichtenagenturen (dpa, Reuters, ANP Amsterdam, APA Österreich, ANSA Italien etc.) internationale Fernsehanstalten und Medienhäuser, wie Dutch National TV Hilversum (NL), ARTE (F), Guardian (UK), Zürcher Zeitung (CH), eDiario (E) oder Temi (PL), regionale und überregionale Fernsehsender (ARD, ZDF, SWR, BR, NDR, RTL, SAT.1 etc.) sowie zahlreiche Zeitungen und deren

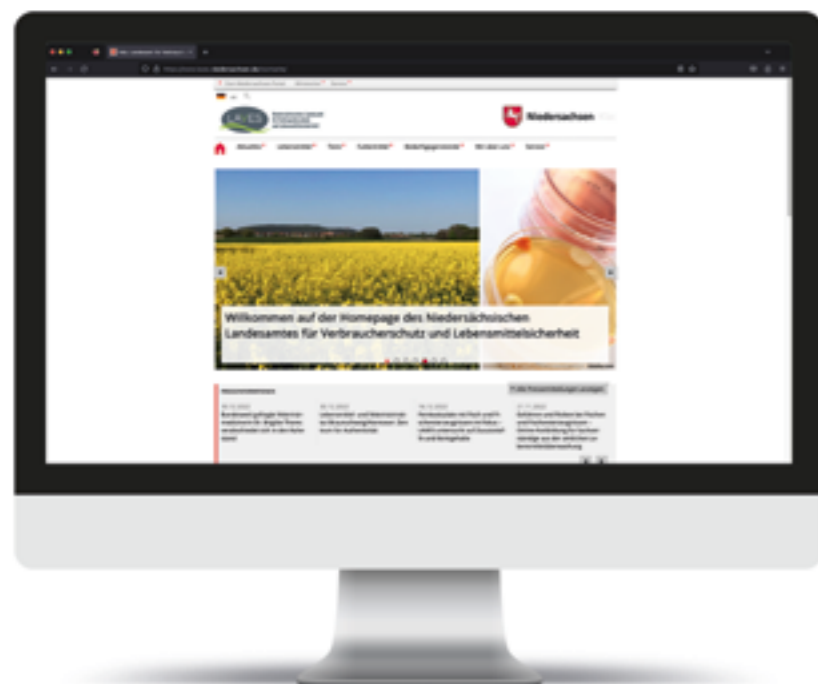
Onlinepräsenzen (Süddeutsche Zeitung, Rheinische Post, NOZ, NWZ, TAZ, FAS, HAZ, NP, DIE ZEIT etc.) und Nachrichtenmagazine (Der Spiegel, focus, Stern) nutzen das LAVES für die Recherche, stellen Anfragen zu aktuellen Themen und Interviews. Die große Anzahl und die Vielfalt der Medienanfragen spiegelt die Bedeutung und Verlässlichkeit des LAVES wider, das zeigt sich auch in der täglichen Auswertung und Analyse der Medienbeiträge.

Risiko- und Krisenkommunikation ist ein weiterer Schwerpunkt. Die kontinuierliche Weiterentwicklung des niedersächsischen Krisenmanagement-Handbuchs im Bereich Kommunikation ist ein wichtiger Bestandteil. In der Arbeitsgruppe „Medienpräsenz und Kommunikation“ hat die Pressestelle des LAVES eine führende Funktion.

### Informationen in den digitalen Medien

Die **Onlinepräsenz** ist einer der wichtigsten Bausteine in der Kommunikation des LAVES. Der Internetauftritt des LAVES mit einem Umfang von annähernd 3.700 Seiten bietet eine aktuelle, sichere und verlässliche Informationsquelle für den gesundheitlichen Verbraucherschutz – Informationen, die weit über Niedersachsens Grenzen hinaus gefragt sind.

Die Aktualität der Webseiten spielt eine wesentliche Rolle. Das erfordert eine hohe Kontinuität in der Weiterentwicklung. Mehr als 200 Artikel wurden im Jahr 2022 verfasst, aktualisiert und neugestaltet. Ressourcen, die unerlässlich sind, um in einer aktiven Kommunikation vorne mit dabei zu sein.



Die Stabsstelle hat aktuelle Themen und Trends ständig im Blick. Es wird konzipiert, getextet, koordiniert, gestaltet und aktualisiert. Ideen werden entwickelt, Themenschwerpunkte erarbeitet und umgesetzt. Autorinnen und Autoren werden beim Aufbau und Texten von Artikeln beraten und unterstützt. Und die Unterstützung der Internetredakteure/-redakteurinnen in technischen Fragestellungen ist selbstverständlich. Aktuelle Themen werden schnell, regelmäßig und informativ auf der Homepage zur Verfügung gestellt.

**Der Internetauftritt des LAVES ist landesweit nach wie vor ein großer Erfolg:** Die Besuchszahlen sind auf hohem Niveau stabil mit 1,2 Millionen. Die Aktionen (Seitenbesuche, Downloads, interne Suchen etc.) liegen weiterhin stark bei rund 1,8 Millionen. Die Niedersächsische Staatskanzlei stellt bei der Auswertung fest, „dass das LAVES sehr stark von der massiv gestiegenen Sichtbarkeit in den Suchmaschinen profitiert, die Zugriffszahlen haben sich seit 2019 fast verdreifacht! Rund 80 % der Besucher kommen über diverse Suchmaschinen (hauptsächlich Google). Das LAVES hat einen sehr großen Textbestand zu vielen unterschiedlichen Verbrauchertemen. Die Seiten sind trotz der Einschränkungen, die das CMS [Content-Management-System] macht, gut für Suchmaschinen aufbereitet, insbesondere der hohe Textanteil dürfte sich hier positiv aus-

wirken.“ Rund 80 % der Besucherinnen und Besucher kommen über Suchmaschinen (insbesondere Google). Beispiel: Mit dem Suchbegriff „Kohl“ steht das LAVES bei Google noch vor „Wikipedia“ oder „Helmut Kohl“!

Ein großartiger Erfolg gut organisierter Zusammenarbeit und Umsetzung.

Annähernd 3.700 Webseiten sind unter sieben Navigationspunkten gebündelt. 96 % der Besucher/-innen kommen aus Europa (78 % aus Deutschland). Viele Zugriffe erfolgen auch aus **Österreich, den Vereinigten Staaten, Russland, den Niederlanden, Polen, Großbritannien, Irland und der Schweiz.**

Das Zeitfenster der wiederkehrenden Nutzerinnen und Nutzer ist mit mehr als 5 Minuten auf der Website außergewöhnlich hoch. Das unterstreicht die Annahme, dass das Angebot eine wichtige und vertrauensvolle Informationsquelle für Userinnen und User sein muss, denn in der Regel zeigen Statistiken nur eine sehr geringe Verweildauer (< 1 Minute) auf. Der Kontrast wird noch deutlicher vor dem Hintergrund, dass zum Surfen immer häufiger Smartphones (57,3 %, 2021: noch 55,3 %) genutzt werden und diese Besuche auf nur einer Website in der Regel schneller und flüchtiger sind.

In Zeiten des Arbeitsmarktwandels ist es wichtig, junge Menschen auf das LAVES und seine Ausbildungsplätze aufmerksam zu machen. Die Pressestelle hat dafür umfangreiche Informationen und Tipps auf den Internetseiten rund um die Ausbildung im LAVES zusammengestellt. Sie bieten eine gute Orientierung für Berufsanfänger und -anfängerinnen: Welche vielfältigen Ausbildungs-



berufe bietet das LAVES an? Was sind die wichtigsten Fragen und Antworten rund um die Ausbildung? Erfahrungsberichte der Auszubildenden über Erasmus-Aufenthalt, Ausbildungsende und das Azubi-Treffen im Jahr 2022 bringen eine persönliche Note ein und machen das Ausbildungsangebot des LAVES zu einem lebendigen Thema.

### Barrierefreiheit im Internet – ein wichtiger Erfolg in der Weiterentwicklung

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

**Soziale Netzwerke** sind weitere wichtige Informationsquellen. Aktuell, fachlich und kreativ: Tweets werden aus dem vielfältigen Themenport-



Infografiken tragen zum Verständnis kurzer Tweet-Texte bei und illustrieren auch die dazugehörigen Internetartikel

folio des LAVES generiert, eigene Infografiken und Erklärvideos entworfen und gestaltet. Privatpersonen, Institutionen, Politikerinnen und Politiker sowie andere Multiplikatoren folgen dem Twitter-Account. Der installierte YouTube-Kanal für das Bieneninstitut Celle wird intensiv begleitet und hat einen guten Start genommen.

Folgen Sie uns auf Twitter:  
[www.twitter.com/LAVESnds](https://www.twitter.com/LAVESnds)

Das LAVES auf Wikipedia:  
[www.wikipedia.org](https://www.wikipedia.org)

### Vielfältige Veranstaltungen für Multiplikatoren/-innen

Messeauftritte, Vorträge oder Symposien des LAVES sind wichtige Veranstaltungen für Multiplikatorinnen und Multiplikatoren. Die Begleitung der Organisation und der Koordination gehören



zum Aufgabengebiet der Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Dazu zählen beispielsweise der **Tag der Niedersachsen** und die internationale Fachmesse **EuroTier** in Hannover, die jeweils alle zwei Jahre stattfinden. Coronabedingt mussten im Jahr 2022 Veranstaltungen abgesagt oder teilweise in digitaler Form angeboten werden.

Das LAVES präsentierte sich am **„37. Tag der Niedersachsen“** in Hannover. Dieses dreitägige Landesfest, wird seit 1981 in verschiedenen niedersächsischen Städten im Zweijahresrhythmus ausgerichtet. Niedersächsische Institutionen, Landesämter und Ministerien präsentieren sich mit zahlreichen Aktionen und Angeboten im sogenannten „Niedersachsendorf“.



Impressionen vom Tag der Niedersachsen 2022 in Hannover



Welche Lebensmittel werden wo im Kühlschrank gelagert? Wie erkenne ich, ob ein Ei frisch ist? Und was müssen Tierhalterinnen und -halter vor Reisen beachten? Die Themen und Aktionen lockten mehr als 2.000 Besucher/-innen an den Stand. Pressestelle und Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover informierten und beantworteten Fragen ganz unter dem Motto: Mehr Sicherheit für den Verbraucher.



Landwirtschaftsministerin  
Barbara Otte-Kinast am Stand des LAVES



Ebenfalls alle zwei Jahre wird das von der Stabsstelle konzipierte Symposium „**Niedersächsisches Forum zum gesundheitlichen Verbraucherschutz**“ ausgerichtet. Unter der Schirmherrschaft des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz veranstaltet das LAVES gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Sektion Niedersachsen, und der Ärztekammer Niedersachsen dieses Fachforum. Der nächste Termin wird voraussichtlich Ende 2023 sein.

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

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

#### Ausführliche Information in kompakter Form

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

Aus zwei mach eins: Unsere neue Broschüre ist da. Wir haben die deutsche und die englische Fassung unseres Flyers „Mehr Sicherheit für den Verbraucher“ zusammengeführt und herausgegeben ist eine **Imagebroschüre** – in neuem Design und neuem Format!

Mit dem neuen Logo haben wir den Relaunch in der Außendarstellung des LAVES erfolgreich gestartet. Das neue Layout wird weiterentwickelt und Schritt für Schritt für die verschiedenen Medien angepasst.

Die Broschüre steht im Internet zum Download oder zum Bestellen zur Verfügung.

Download:  
[www.laves.niedersachsen.de/startseite/service/publikationen](http://www.laves.niedersachsen.de/startseite/service/publikationen)



#### Umfangreiche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher

Verbraucherinnen und Verbraucher haben die Möglichkeit, sich telefonisch, per E-Mail oder schriftlich vom LAVES informieren zu lassen. Im Jahr 2022 wurden wiederum zahlreiche Anfragen in der Pressestelle koordiniert und bearbeitet.

Um die Öffentlichkeit auch in einem Krisenfall schnell und umfassend informieren zu können, spielt die Identifikation von Risiken eine wichtige Rolle. Kommt es zu einer Krise, wird in enger Zusammenarbeit mit dem entsprechenden Fachdezernat eine Verbraucherhotline eingerichtet.

#### Praxissemester in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

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



#### Das LAVES in den Medien

Die ausgewählten Beiträge geben einen kleinen Einblick in die vielfältigen Themen, mit denen das LAVES 2022 im Fokus der Öffentlichkeit stand.

„Veterinäre sollen **PCR-Tests** machen“ – titelte Anfang des dritten Corona-Jahres unter anderem der Weser-Kurier aus Bremen. Der Ministerpräsident kündigte eine Steigerung der Testkapazitäten an und dass „auch das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) eingebunden werden soll“. Diese Maßnahme wurde im Landtag auch eindringlich

von der damaligen Opposition BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN gefordert.

**Geflügelpest in Niedersachsen** und kein Ende in Sicht. 15 von 45 Kommunen waren mit Infektionen beim Hausgeflügel betroffen, mehr als 1,2 Millionen Tiere (Puten, Legehühner, Gänse, Enten etc.) mussten getötet werden. Beim Hausgeflügel wurden in Niedersachsen 46 Ausbrüche festgestellt, bundesweit waren es 203. Das kontinuierliche Probenaufkommen forderte eine hohe Einsatzbereitschaft im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg (siehe Seiten 36 und 57).

#### „Ostereier aus Niedersachsen unbedenklich“

– hieß es auf einer Titelseite im Frühjahr. Salmonellen in Eiern? Dieser Frage ist das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover nachgegangen und hat 153 Hühnereiprüfungen aus niedersächsischer Produktion und niedersächsischen Eierpackstellen untersucht. Das Ergebnis: Es wurden keine Salmonellen nachgewiesen.

Im Vorjahr wurden 260 Hühnereiprüfungen untersucht, auch hier wurden keine Salmonellen nachgewiesen. Eine gute Nachricht, die zu Ostern auf allen Kanälen verbreitet wurde.

„**Topping fürs Butterbrot:** Sprossen ziehen, aber sicher – ob Radieschen, Alfalfa oder Mungobohnen: Auf dem Salat oder Sandwich sehen Sprossen nicht nur hübsch aus, sondern liefern auch viele Vitamine und bei wenigen Kalorien. Darauf weist das LAVES hin. Auch Mineralien und Spurenelemente stecken drin, zum Beispiel Calcium, Magnesium und Eisen“, zitierte dpa Berlin. Frische Sprossen und Keimlinge gelten als gesund, bergen aber auch mikrobiologische Risiken. Eine Keimbelastung liegt schon bei den Samen vor, die als landwirtschaftliches Produkt über eine natürliche Keimflora verfügen und daher nicht steril sind. Die Ergebnisse sind unter [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de), Suchbegriff „Sprossen und Keimlinge“, zu finden. Diese dpa-Nachricht sorgte für ein enormes Medienecho: 2.860 Ergebnisse bei der Google-Auswertung: dpa, DIE ZEIT, Süddeutsche Zeitung, RND, Traunsteiner Tageblatt, Neue Westfälische, Oberhessische Presse, Hamburger Abendblatt, Neue Osnabrücker Zeitung,







Die Mainpost, Rhein-Zeitung, APA Nachrichtenagentur Österreich, Woman Österreich, Vital, Vivanty etc.

Kuriositäten: **„Läuse in Lebensmitteln?** 5 verrückte Inhaltsstoffe, die in Essen und Kosmetik landen können – Das kann man kaum glauben! Doch wo Läuse für einen Teil unserer Lebensmittel zuständig sind und wo tierisch gewonnene Mittel hinter den uns unbekanntem Bezeichnungen stecken, ist uns nicht unbedingt bewusst“, so die Zeitschriften Brigitte und BARBARA und zitierten in ihren Artikeln unter anderem den LAVES-Internetartikel **„Die Farbe des Honigs“**. „Blattlauskot statt Blütennektar“, fragten die Zeitschriften weiter und führten aus: „Für das leckere rotbraune bis dunkelbraune Produkt der Honigsorte sind die Ausscheidungen von Blattläusen verantwortlich.“

Die **Afrikanische Schweinepest (ASP)** hat erstmals Niedersachsen erreicht. Am Freitag, 1. Juli, wurde im Lebensmittel- und Veterinärinstitut des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) das Virus der Afrikanischen Schweinepest in einer



konventionellen Schweinehaltung im Landkreis Emsland nachgewiesen. Das Untersuchungsergebnis wurde durch das Friedrich-Loeffler-Institut bestätigt. Um den Betrieb wurde eine Sperrzone in einem Radius von insgesamt 10 Kilometern eingerichtet. In diesem Bereich lagen 296 Schweine-

betriebe, in denen insgesamt rund 195.000 Schweine gehalten wurden. Die Sperrzone erstreckte sich auch auf Gebiete des angrenzenden Landkreises Graftschaft Bentheim. Zu den Maßnahmen in der Sperrzone zählten unter anderem Stichproben-Untersuchungen in allen Betrieben und das Verbot, Schweine zu verbringen.

Das LAVES hat in seinen Instituten in Oldenburg und Braunschweig/Hannover insgesamt nahezu 35.000 Proben untersucht. Etwa 10.000 Proben während der Krise (siehe Seite 57), knapp 24.000 Proben über das Jahr im Monitoring von Wild- und Hausschweinen und in einem speziellen Intensivmonitoring in den Landkreisen Lüchow-Dannenberg und Lüneburg im Zusammenhang mit einem Ausbruch bei Wildschweinen in Mecklenburg-Vorpommern (siehe Seite 72).

Es wurden umfassende und aufklärende Artikel – wie Frage-Antwort-Stücke – zur ASP von der Pressestelle im Internet zur Verfügung gestellt. Die Medienanfragen rund um die ASP waren über Wochen auf konstant hohem Niveau.

**„Dem Schwindel auf der Spur: Was ist drin im Vanilleeis?“** – titelten Medien im Sommer. Das LAVES hat in seinen Lebensmittel- und Veterinärinstituten Oldenburg und Braunschweig/Hannover analysiert, ob auch tatsächlich echte Vanille im Vanilleeis steckt. Von den Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden 64 Proben aus handwerklicher und industrieller Herstellung zur Untersuchung eingesandt: 21 Proben aus Eisdielen und 43 Proben Fertigpackungen aus dem Handel. Das Ergebnis: Von 21 Proben aus den Eisdielen sind 16 und von 43 Proben aus Fertigpackungen sind 10 beanstandet worden. Es war nicht ausschließlich echte Vanille enthalten, obwohl nach der Kennzeichnung davon auszugehen war. Es wurden unter anderem synthetisch hergestellte Aromastoffe und Aromastoffe, die nicht in natürlicher Vanille enthalten sind, gefunden. Ein als



„Vanilleeis“ bezeichnetes Speiseeis darf nur echte Vanille oder natürliche Vanillearomen enthalten. Ein vielbeachtetes Thema in den Medien.

**Pressekonferenz in Hannover**, der Tätigkeitsbericht des LAVES und der Verbraucherschutzbericht wurden präsentiert: Ministerin Barbara Otte-Kinast stellte den Bericht zu den Ergebnissen der amtlichen Überwachung im Jahr 2021 gemeinsam mit dem Präsidenten des LAVES, Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, sowie dem Hauptgeschäftsführer des Niedersächsischen Landkreistages (NLT), Prof. Dr. Hubert Meyer, vor.



Das LAVES analysiert sämtliche amtliche Proben in Niedersachsen und führte im Berichtsjahr mehr als 2,1 Millionen Untersuchungen durch. Das Spektrum reicht von Tierseuchen wie Geflügelpest oder Afrikanischer Schweinepest bis hin zu Spielwaren. Mit 85,3 % liegt der größte Anteil der Beanstandungen im Bereich der Kennzeichnung.

Ein wichtiges Thema, das in den Medien immer wieder aufgegriffen wurde: Lebensmittelbetrug („Food Fraud“) – Verfälschung von Lebensmitteln und bewusst falsch deklarierte Produkte – nimmt eine immer größere Rolle ein. Um dem Etikettenschwindel auf die Spur zu kommen, wird im Braunschweiger Institut ein „Zentrum für Authentizität“ aufgebaut. Dafür muss ein ganzes Bündel an hochspezialisierte Analysemethoden eingesetzt werden.

**Stabiler Seehundbestand trotz Schwankungen:** Die Seehunde machten einen gesunden und vitalen Eindruck. Bei den Untersuchungen hat sich gezeigt, dass es keine Hinweise auf mögliche Viruserkrankungen, wie beispielsweise Seehundstaupe oder Influenza, gab. 2022 wurden 1.554 Seehunde (8.723) weniger erfasst als 2021 (10.277). Bei den Jungtieren waren 445 weniger (2.176) als im Vorjahr (2.621) zu verzeichnen. Größere Schwankungen sind nicht ungewöhnlich. Doch bei der Erfassung wurden Ungenauigkeiten zur Vorjahreszählung erkannt, die zwischenzeitlich behoben wurden.

Die Nachricht sorgte für ein großes Medienecho und wurde unter anderem von der Nachrichtenagentur dpa, Süddeutsche Zeitung, TAZ, NDR Fernsehen und Radio, Antenne Niedersachsen, SAT.1, RTL, Der Helgoländer, BUND, Cuxhavener Nachrichten gemeldet.



**Autorin**  
Hiltrud Schrandt M. A.

## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

72,32 Vollzeitstellen\*

77 Auszubildende LAVES gesamt

2.202 Andere Aufgaben\*\*

650.667 Euro Investitionen

\* Einschließlich Mitarbeitervertretung und Drittmittelstellen

\*\* Unter anderem Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

# DEZERNATSGRUPPE Z

## Zentrale Aufgaben

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

Mit einem betrieblichen Gesundheitsmanagement strebt die Dezernatsgruppe Z eine zukunftsfähige Arbeitskultur zum Wohle aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Zudem ist die Organisation von Schulungs- und Fortbildungsveranstaltungen für Dritte in der Dezernatsgruppe Z gebündelt und findet in Zusammenarbeit mit den Fachabteilungen statt. Der aus drei Dezernaten bestehenden Dezernatsgruppe Z ist das ebenfalls übergreifend agierende Dezernat „Technische Sachverständige“ angegliedert.

### Das LAVES – ein moderner und attraktiver Arbeitgeber

Handeln zum Wohl von Mensch und Tier, das bedeutet eine Tätigkeit im LAVES. Rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in Untersuchung, Überwachung, Beratung und Information tätig. Hinzu kommen gut 90 Auszubildende, Veterinärreferendare/-referendarinnen sowie Praktikantinnen und Praktikanten der Lebensmittelchemie.

Neben der Sicherheit des öffentlichen Dienstes mit tarifvertraglich geregelter Einkommen bietet ein Arbeitsplatz im LAVES eine Reihe weiterer Vorteile:

- Eine gute Work-Life-Balance und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf durch flexible Arbeitszeiten im Rahmen der Gleitzeitregelung, Möglichkeiten zur Teilzeit und des Arbeitens „von zu Hause“.
- Ein betriebliches Gesundheitsmanagement mit diversen Angeboten zur Gesundheitsförderung.
- Die strukturierte Einarbeitung am Arbeitsplatz, ergänzt um ein Mentoring für das bestmögliche Ankommen im LAVES.
- Fortbildungen für die persönliche und fachliche Weiterentwicklung der/des Einzelnen.
- Vielfältige Personalentwicklungsmaßnahmen wie Hospitationen, Rotation, Mitarbeiter-Vorgesetzten-Gespräche oder Führungskräfte-schulung.

Zukunftsfähig und attraktiv für Nachwuchs- und Fachkräfte zu sein und zu bleiben, ist auch für Behörden in Zeiten des demografischen Wandels und des Arbeitskräftemangels eine wichtige Herausforderung. Durch die Teilnahme an der „Initiative Neue Qualität der Arbeit“ (INQA) hat sich das LAVES dieser Zukunftsaufgabe gestellt.

### Zukunftsfähige Arbeitskultur gezielt angehen: INQA-Prozess im LAVES

„Initiative Neue Qualität der Arbeit“ (INQA): Diese vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales geförderte Initiative verfolgt das Ziel, ein besseres Arbeitsumfeld zu schaffen und so für eine langfristige Fachkräftebindung und eine erfolgreiche Werbung neuer Mitarbeiter/-innen zu sorgen. In einem gemeinschaftlichen Prozess werden von Arbeitgeber und Arbeitnehmern die Themenfelder Führung, Chancengleichheit und Diversität, Gesundheit sowie Wissen und Kompetenz beleuchtet. Verbesserungspotenziale werden dadurch erkannt und es können Schritte hin zu einer besseren Arbeitskultur entwickelt werden.

Im LAVES wurden im Rahmen dieses Prozesses im vergangenen Jahr insgesamt 23 Maßnahmen in allen vier Themenfeldern identifiziert und umgesetzt. Einige Beispiele:

- Entwicklung eines Leitfadens für Führungskräfte, der als Nachschlagewerk dient und die Führungskräfte bei ihren vielfältigen Führungsaufgaben unterstützt.
- Mentoringprogramm für neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, um das Ankommen im LAVES zu erleichtern.
- Optimierung der Informations- und Kommunikationsstrukturen, unter anderem über regelmäßige Mitarbeiterinformationen aus dem Präsidium und die Intensivierung der Vor-Ort-Präsenz der Leitung an allen Standorten.
- „30-Minuten“-Onlineformat von Mitarbeitenden für Mitarbeitende: EDV-Tipps und -Tricks (zum Beispiel Zeiterfassung, verschiedene EDV-Anwendungen).

Das LAVES erhielt dafür Anfang 2023 das Prädikat „Zukunftsfähige Arbeitskultur“.

### i

#### Berufsgruppen im LAVES 2022

163 Technische Assistenten/-innen  
154 Verwaltungsmitarbeiter/-innen  
126 Tierärzte/-ärztinnen  
124 Laboranten/-innen  
76 Ingenieure/-innen (Agrar-, IT- und andere)  
69 Lebensmittelchemiker/-innen  
47 Laborhilfskräfte  
22 Biologen/-innen  
19 Chemiker/-innen  
7 Juristen/-innen  
und viele mehr, beispielsweise Kraftfahrer/-innen, Schädlingsbekämpfer/-innen, Hausmeister/-innen, Imker/-innen, Redakteure/-Redakteurinnen, Ökotrophologinnen



## Ausbildungsmöglichkeiten im LAVES

Egal ob im Labor, im Büro oder in der Imkerei – das LAVES bietet vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Die Berufe Chemie- oder Biologielaborant/-in, Tierwirt/-in Fachbereich Imkerei sowie Verwaltungsfachangestellte können hier erlernt werden. Außerdem ist das LAVES Ausbildungs- und/oder Prüfungsbehörde für die Amtstierärzte/ärztinnen, Veterinärassistenten/-assistentinnen, Lebensmittelchemiker/-chemikerinnen und Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen.

### Vielfältige Ausbildung im LAVES

Insgesamt 14 junge Menschen haben 2022 ihre Ausbildung im LAVES erfolgreich beendet. Besonders hervorzuheben: Deutschlands beste Auszubildende zur Tierwirtin der Fachrichtung Imkerei kam vom LAVES-Institut für Bienenkunde. Zum neuen Ausbildungsjahr ab September 2022 wurden an den Standorten Celle, Cuxhaven, Oldenburg und Stade 15 neue Auszubildende begrüßt.

Im Jahr 2022 wurde eine neue Tradition begründet: das jährliche Azubi-Treffen. Gemeinsam mit ihren Ausbilderinnen und Ausbildern reisten die Azubis aller Standorte nach Celle und lernten dort die verschiedenen Bereiche des Instituts für Bienenkunde kennen. Im Vordergrund des Treffens stand das gegenseitige Kennenlernen, Austauschen und Vernetzen. Das Azubi-Treffen wird künftig abwechselnd an den sieben LAVES-Standorten stattfinden.

Um Ausbildung auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu gewährleisten, wurden Ausbilderinnen und Ausbilder weitergebildet: „Arbeitsrecht“ sowie „Lernen und Lehren“ standen in zwei Schulungen auf dem Programm. Das jährliche Treffen der Ausbilderinnen und Ausbilder fand erstmals wieder in Präsenz statt. Dieses Treffen bietet eine gute Plattform, sich gegenseitig über Themen, Vorgehensweisen und Probleme zu informieren und auszutauschen.

Im Rahmen der „Initiative Neue Qualität der Arbeit“ wurde zudem ein Azubi-Feedbackbogen etabliert, der nach Abschluss der Ausbildung anonym ausgefüllt werden kann. Ziel des Azubi-Fragebogens ist es, Schwachstellen in der Ausbildung sowie Schwierigkeiten und Probleme der Auszubildenden zu erkennen. So kann die Ausbildung stetig weiterentwickelt und an den Bedürfnissen der Auszubildenden ausgerichtet werden.

### Nach Corona-Pause: LAVES beteiligt sich an „Gesunde Unternehmen“-Challenge

Die Pandemie hat auch das Engagement im Betrieblichen Gesundheitsmanagement gezwungenermaßen ausgebremst. Nach fast exakt zwei Jahren waren die Steuerungsgruppen der Gesamt-

behörde im Frühjahr 2022 allerdings wieder gefragt. Organisiert von einer Krankenkasse sollte im Rahmen eines Wettbewerbs Bewegung in die norddeutsche Arbeitswelt kommen. Gemeinsam mit der INQA-Projektgruppe des LAVES wurde die „Gesunde Unternehmen“-Challenge unter dem internen Slogan „Move4YourHealth“ vorgestellt.

Während einer Laufzeit von April bis Juli galt es, eine virtuelle Strecke an der deutschen Nordseeküste zurückzulegen. Digital dargestellt passierte jede teilnehmende Person ab Leer diverse Checkpoints bis zum Ziel – die Insel Sylt. Die Strecke konnte zu Fuß, mit Inlinern, dem Fahrrad oder zu Wasser bewältigt werden. Die genannten Sportarten stehen stellvertretend für über 100 Disziplinen, die berücksichtigt wurden.

Aus der Gesamtbehörde meldeten sich insgesamt 176 Sportinteressierte an. Teamgeist, ein gewisser Wettbewerbsgedanke und ein gegenseitiges Anspornen durch ein intern dargestelltes Ranking entstanden. Zum Finaltag wurde standortübergreifend eine Strecke von 141.200 Kilometer zurückgelegt. Damit reichte es in der Endwertung für den 50. Platz bei 140 beteiligten Unternehmen: eine sportliche Leistung!

### Projekt Verwaltungsdigitalisierung

Im Rahmen des Programms „Digitale Verwaltung Niedersachsen“ (DVN) hat das Land Niedersachsen verschiedene Projekte auf den Weg gebracht, um die Verwaltungsdigitalisierung voranzubringen. Auch das LAVES nutzt diese Angebote und Basisdienste, um sich in der digitalen Welt gut aufzustellen und eine zukunftsfähige Arbeitskultur zu schaffen.

Das Serviceportal des Landes Niedersachsen bietet Unternehmen und Bürger/-innen neben Beschreibungen von Verwaltungsleistungen der Landes- und Kommunalbehörden auch Informationen, bei welchen Behörden welche Anträge zu stellen sind. Dort sind selbstverständlich auch die Verwaltungsleistungen des LAVES zu finden. Darüber hinaus sind auch die ersten Online-Antragsverfahren des LAVES dort hinterlegt.

Im Jahr 2022 hat ein großes Projekt das LAVES beschäftigt: die Einführung des landeseinheitlichen eAkte-Basisdienstes auf über 500 Arbeitsplätzen. Die Nutzung des eAkte-Basisdienstes ist ein wichtiger Schritt im Rahmen des mobilen und ortsunabhängigen Arbeitens und von Telearbeit.

Auch außerhalb des Landesprogramms DVN ist das LAVES bei der Verwaltungsdigitalisierung aktiv, um das digitale Arbeiten zu erleichtern. So wurden und werden zum Beispiel für verschiedene Fachaufgaben eigene Datenbanken erstellt.

## Wesentliche Aufgaben: Querschnitts- und Servicefunktionen

Die Dezernatsgruppe Z ist innerhalb des LAVES für fach- und abteilungsübergreifende Aufgaben verantwortlich. Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Personal- und Stellenbewirtschaftung für rund 900 Beschäftigte, dazu kommen 93 Auszubildende, Referendare/-innen sowie Praktikanten/-innen der Lebensmittelchemie
- Haushaltsplanung/-steuerung/-bewirtschaftung: Im Haushaltsjahr 2022 wurden circa 50,7 Millionen Euro für Personalausgaben verausgabt
- Erstellung und Weiterentwicklung eines Personalentwicklungskonzepts
- Organisations- und Liegenschaftsangelegenheiten
- Verwaltungsdigitalisierung
- Informationssicherheit und Datenschutzkoordination
- Organisation fachbezogener Schulungs- und Fortbildungsveranstaltungen für Dritte; insbesondere für kommunale Behörden
- Organisation der fachtheoretischen Ausbildung von Veterinärassistentinnen und Veterinärassistenten aus den Kommunen

- Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)
- Betriebliches Eingliederungsmanagement (BEM)
- Qualitätsmanagement
- Bereitstellung und Gewährleistung der Infrastruktur für Information und Kommunikation (IuK)
- Weiterentwicklung und Pflege der internen Kosten- und Leistungsrechnung einschließlich Controlling
- Zentrales Berichtswesen für Berichte über Untersuchungsergebnisse
- Allgemeine Rechtsangelegenheiten und Durchführung von Gerichtsverfahren
- Beratung und fachliche Unterstützung der Fachabteilungen des LAVES und der kommunalen Überwachungsbehörden durch Technische Sachverständige in den Aufgabenfeldern Tierseuchenbekämpfung, Tierschutz, Lebensmittelsicherheit und Futtermittelüberwachung
- Aktive Verbraucherinformation
- Einhaltung der Impressumspflichten in Druckwerken nach dem niedersächsischen Pressegesetz

### Serviceangebote

Merkblätter und Leitfäden zum Thema Medienaufsicht (Impressumspflicht bei Druckwerken) und der Technischen Sachverständigen (Tierschutz, Tierhaltung) stehen im Internet zum Download zur Verfügung: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de), Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter.

### Autoren/-innen Dezernatsgruppe Z

Martina Saß  
Anja Völker  
Nico Werring  
Nicola Wiegand

# ABTEILUNG 2 LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

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



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

67,54 Vollzeitstellen\*

22.680 Andere Aufgaben\*\*

439 Kontrollen

\* Einschließlich Drittmittelstellen

\*\* Unter anderem hoheitliche  
Aufgaben, Beratungen sowie  
Stellungnahmen/Berichte

## Vollzugsaufgaben und Krisenmanagement

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

Anfang des Jahres 2022 wirkte sich die Corona-Pandemie noch deutlich auf die Planungen beim Vollzug aus, sodass sich für das Jahr 2022 dadurch eine Verringerung der Kontrollhäufigkeiten ergab. Zwingend notwendige Überprüfungen vor Ort aus Gründen des Verbraucherschutzes wurden jedoch zu jeder Zeit wirksam und effizient durchgeführt.

Bei der amtlichen Überprüfung der von den Lebensmittelunternehmen durchzuführenden Eigenkontrollen zur Kategorisierung von verzehrfertigen Lebensmitteln in zulassungspflichtigen Lebensmittelbetrieben hat sich im Jahr 2022 die Verwendung von bundesweit gültigen Checklisten zur Abschätzung des Vermehrungspotenzials von krankmachenden Erregern (*Listeria monocytogenes*) sehr bewährt. An der Erstellung dieser Checklisten waren Fachleute aus dem Dezernat Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel maßgeblich beteiligt.

Zu den Aufgaben der **Task-Force Verbraucherschutz** gehören unter anderem die Geschäftsstelle des Krisenmanagementhandbuchs Lebensmittel/Futtermittel, die Organisation und Durchführung von Ereignis- und Krisenübungen, das Krisenfall- und Ereignisfallmanagement sowie die laufende Betreuung der niedersächsischen Kontaktstelle „Schnellwarnsystem“ für Lebensmittel und bestimmte Konsumgüter im Verbund mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit einschließlich anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union. Gerade die letztgenannte Kernaufgabe wurde während des gesamten Jahres zu jeder Zeit auf Basis einer Rufbereitschaft (24 Stunden, 7 Tage) sichergestellt.



## Wesentliche Aufgaben: überwachen, kontrollieren, koordinieren

Die Abteilung 2 des LAVES beschäftigt sich mit der Sicherheit von Lebensmitteln. Die wesentlichen Aufgaben der drei Fachdezernate sind im Einzelnen:

### Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel

- Zulassung von bestimmten Lebensmittelbetrieben und risikoorientierte Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen
- Betriebskontrollen in Akutfällen oder auf Anforderung der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden (KB) oder einer Staatsanwaltschaft
- Zulassung von Betrieben und Überprüfung einschlägiger Leistungsvoraussetzungen beim Export in Drittländer mit dem Schwerpunkt tierische Lebensmittel
- Drittlandspezifische operative Beratung der KB im Bereich Ein-, Aus- und Durchfuhr
- Erstellung und Pflege von drittlandspezifischen Ausführungshinweisen
- Beurteilung von Anfragen der Zollbehörden bei privatem Import
- Zulassung von Gegenprobensachverständigen
- Beratung der KB und anderer Behörden zu Fragen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
- Vor- und Nachbereitung sowie Begleitung von Inspektionen durch Vertreter/-innen der Europäischen Union (Food and Veterinary Office) und von Drittland-Inspektionen
- Labordiagnostische Fragen der amtlichen Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrolle, Beurteilung von ausgewählten Prüfberichten
- Kontrolle der unter Aufsicht des LAVES stehenden Trichinenuntersuchungsstellen

### Task-Force Verbraucherschutz

- Geschäftsstelle Krisenmanagementhandbuch sowie Mitarbeit in Arbeitsgruppen und Internetredaktion
- Fachliche Unterstützung der zuständigen KB zum Krisenmanagement und bei der Krisenbewältigung

- Fachliche Unterstützung der zuständigen KB bei Öffentlichen Lebensmittelwarnungen, Rückrufen und vorläufigen Risikoeinschätzungen
- Sammlung, Bündelung und Bewertung von Informationen im Ereignis-/Krisenfall einschließlich der Erstellung von Lageberichten
- Risikofrüherkennung, Epidemiologie und Datenmanagement
- Entwicklung und Durchführung von Schwerpunkt- und Kontrollprogrammen sowie Konzeptentwicklung zur Auditierung betrieblicher Eigenkontrollsysteme in Lebensmittelbetrieben mit überregionaler Bedeutung
- Konzeptionelle Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung (zum Beispiel Ausführungshinweise, Projektarbeit)
- Niedersächsische Kontaktstelle EU-Schnellwarnsystem und Niedersächsische Kontaktstelle AAC für Allgemeine Amtshilfe und Lebensmittelbetrug
- Anonyme Meldestelle
- Koordinierung zur Umsetzung und Auswertung des Zoonosen-Monitorings für Niedersachsen sowie begleitende Unterstützung der Kommunalbehörden zur Umsetzung, BELA-Koordinierung, Koordinierung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche
- Koordinierung des Expertenteams PCB/Dioxine
- Koordinierung der amtlichen Probenahme und Kontrollen im Krisen- und Ereignisfall
- Zusammenarbeit mit anderen Behörden (Besprechungen, Fortbildungen, Ernstfallübungen, fachliche Unterstützung)

### Tierarzneimittelüberwachung, Rückstandskontrolldienst

- Überwachung tierärztlicher Hausapotheken
- Beratung im Bereich Tierarzneimittel-, Rückstandsüberwachung
- Überwachung von Tierimpfstoffherstellern
- Exportzertifikate und Exportbescheinigungen für Tierimpfstoffe

- Mitwirkung bei der Umsetzung des Nationalen Rückstandskontrollplans
- Amtliche Beobachtung von Ausnahme-genehmigungen gemäß § 68 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Tabakmeldeportal der EU, Tabakregistrierungen
- Amtliche Anerkennung und Erteilung einer Nutzungsgenehmigung für natürliches Mineralwasser
- Weitere Genehmigungen (diätetische Lebensmittel, Nitritpökelsalz, bestimmte alkoholische Getränke und besondere Biere)

- Überwachung der nicht produktbegleitenden Werbung (Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabak und Wein)
- Zulassung von Bestrahlungsanlagen
- Kontaktstelle Niedersachsen für den Internet-handel, Organisation und Weiterentwicklung der anonymen Online-Probenahme
- Beratung im Bereich Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (einschließlich alkoholischer Getränke), Kosmetik, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Betriebskontrollen auf spezielle Drittland-Anforderungen in exportierenden Lebensmittelbetrieben

Drittländer, in die deutsche Betriebe Lebensmittel tierischer Herkunft exportieren, verlangen zunehmend amtliche Bestätigungen über die Einhaltung ihrer speziellen Anforderungen. Diese Anforderungen werden entweder bilateral vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Drittland vertraglich vereinbart oder in Form von auszufüllenden Fragebogen übermittelt. Zum Ausstellen dieser Bescheinigungen sind Betriebskontrollen zur Prüfung dieser speziellen Anforderungen notwendig. So verlangt Chile Bescheinigungen von Rotfleisch-, China von Milch-, Schweinefleisch- und Fischerzeugnis-produzierenden Betrieben und die USA von Schweinefleisch-erzeugnisproduzenten. 2022 wurden in 23 niedersächsischen Betrieben diesbezüglich Kontrollen durchgeführt. Einige Betriebe exportieren dabei in mehrere Drittländer. Insgesamt wurden 15 Kontrollen auf chilenische, 13 Kontrollen auf chinesische und 3 Kontrollen auf USA-Anforderungen durchgeführt. 2023 werden weitere Kontrollen insbesondere auf chinesische Anforderungen an Milch- und Fischerzeugnishersteller durchgeführt. Kontrollen auf die Anforderungen der Russischen Föderation sind für 2023 nicht geplant, da momentan kein Betrieb in Niedersachsen diese Anforderungen aufrechterhalten möchte.

### Projekt: Connect One Health Data for Integrated Disease Prevention (kurz „Connect OHD“)

2020 startete das vom Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur geförderte Forschungsprojekt „Connect OHD“ – eine interdisziplinäre Kooperation zwischen LAVES, Niedersächsischem Landesgesundheitsamt und Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover.



Das als Machbarkeitsstudie ausgelegte Projekt untersucht für Niedersachsen fachliche, juristische und technische Aspekte der Verknüpfung und gemeinsamen Auswertung von human- und veterinärmedizinischen Daten sowie ergänzenden Umweltdaten.

Grundlage für die Bearbeitung der verschiedenen Aspekte waren zunächst unter anderem die Erfassung und Beschreibung der in den jeweiligen Organisationen eingesetzten Datenerfassungssysteme.



Die wesentlichen Ziele des Projektes umfassen die Verbesserung des Verständnisses von One-Health-Belangen, insbesondere auch im Bereich zoonotische Übertragungswege, das Identifizieren von Risikofaktoren sowie die Förderung der Ausbruchs-Früherkennung. Insgesamt soll eine engere Verknüpfung der human- und veterinärmedizinischen Schnittstellenbereiche unter Beachtung des Datenschutzes gefördert werden.

Bisheriges Fazit: Die Verknüpfung der Daten aus der amtlichen Überwachung besitzt theoretisch großes Potenzial für die Nutzung in (Frühwarn-) Surveillance-Systemen im One-Health-Sinne. Die datenschutzrechtlichen Bestimmungen ermöglichen aber die Datenverarbeitung zu Forschungszwecken nur in einem zuvor genau definierten Rahmen. Diese Anforderung stellt insbesondere für eine Machbarkeitsstudie eine grundlegende Schwierigkeit dar. Anhand von Use Cases zeigte sich zudem, dass die jeweiligen Daten sehr inhomogen vorliegen. Ein aufwendiges Datenmanagement ist notwendig. Zukünftig wäre eine bessere intersektorale Abstimmung bei der Datenerhebung erstrebenswert.

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

Am 31.12.2022 waren 1.146 Betriebe in Niedersachsen für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft zugelassen:

- 641 Betriebe im Bereich Fleisch (davon 37 Geflügelfleischbetriebe)
- 146 Fischbetriebe
- 164 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen, Kantinen)
- 99 Milchbetriebe
- 16 im Bereich Eiprodukte
- 97 Betriebe in der Kategorie Lager-, Gefrier- und Kühlhäuser und Umpackbetriebe
- 1 Sprossenbetrieb

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

Vor Zulassung (Neuzulassung oder Änderung) eines Betriebs findet in den Betriebsräumen eine Kontrolle zur Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen statt. 2022 wurden 44 Kontrollen dieser Art durchgeführt.

Das Einhalten der Zulassungsvoraussetzungen wird in enger Abstimmung mit den kommunalen Überwachungsbehörden durch LAVES risikoorientiert überprüft. 2022 wurden 156 entsprechende Kontrollen durchgeführt. Außerdem wurden acht Kontrollen aus aktuellem Anlass durchgeführt. Vorgefunden wurden vorrangig Mängel in der baulichen Beschaffenheit und bei den betrieblichen Eigenkontrollen. Die festgestellten Mängel führten dabei in fünf Fällen unmittelbar zur Einleitung eines Verfahrens zum Entzug oder Aussetzen der Zulassung. Davon wurde in einem Fall die Zulassung entzogen. In zwei Fällen wurden die Mängel zwischenzeitlich abgestellt, in zwei Fällen sind die Verfahren noch nicht abgeschlossen.

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

#### **Zulassung mobiler Schlachteinheiten**

Durch eine Änderung des Gemeinschaftsrechts (VO (EG) 853/2004) ist es seit 2021 möglich, bis zu drei Hausrinder, sechs Schweine oder drei Pferde unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit im Herkunftsbetrieb zu schlachten. Hintergrund dieser Neuregelung ist es, den Tieren lange Transportwege zu ersparen. Es besteht weiterhin auch die Möglichkeit, ganzjährig im Freien gehaltene Rinder per Kugelschuss zu töten und mittels einer mobilen Schlachteinheit im Anschluss in einen Schlachtbetrieb zur Weiterverarbeitung zu transportieren.

Insgesamt sind bislang 16 mobile Schlachteinheiten in Niedersachsen zugelassen worden. In einem Betrieb sollen neben Rindern auch Pferde geschlachtet werden, in einem weiteren auch Schweine. Alle übrigen Betriebe schlachten aus-

schließlich Rinder im Herkunftsbetrieb. In drei Fällen soll dabei der Bolzenschuss als Betäubungsmethode zum Einsatz kommen, bei allen anderen Betrieben werden die Rinder per Kugelschuss auf der Weide getötet.

Alle relevanten Informationen zum Thema Schlachtung im Herkunftsbetrieb sind in einem Leitfaden zusammengefasst worden, der auf der Internetseite des LAVES veröffentlicht ist: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Lebensmittel > Zulassung von Betrieben > Schlachtung im Herkunftsbetrieb



#### **Auswirkungen des Ukrainekriegs auf die Lebensmittelkette**

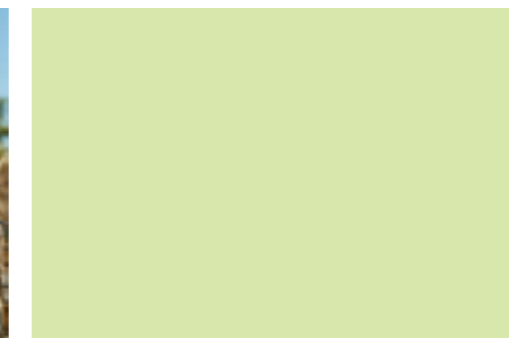
Seit dem Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine stellen sich in der Risikofrüherkennung Fragen nach den Folgen für die Lebensmittelsicherheit. Innerhalb des LAVES wurden hierzu unter anderem regelmäßig Medienberichte ausgewertet und Recherchen durchgeführt.

Während der Interimsphase 2022 der Bundesländer-Kooperation zum ISAR-System („Import Screening for the Anticipation of Food Risks“; eine softwareunterstützte Auswertung der deutschen Außenhandelsstatistik) wurde eine Arbeitsgemeinschaft zur Ukraine Krise unter Beteiligung Niedersachsens eingerichtet. Es wurden unter anderem folgende Risiken identifiziert:

Erhöhte Energiekosten führen zu Einsparungen innerhalb der Lebensmittelproduktion und Lieferkette: Eine unzureichende Erhitzung respektive Kühlung von Waren kann gesundheitliche Auswirkungen zur Folge haben. Die Energiekosten bedingten bereits eine verminderte Düngemittel-

produktion, was wiederum zu Preissteigerungen und zu einer akuten CO<sub>2</sub>-Mangellage führte. Das in dieser Produktion anfallende CO<sub>2</sub> ist unter anderem Bestandteil von Schutzatmosphären von Frischwaren.

Unter Beobachtung stehen auch Getreide, Pflanzenöle, Pilze, Honig, Senf, Gewürze und Futtermittel, da sie in wesentlichen Mengen aus der Ukraine beziehungsweise Russland importiert wurden. Es kann zu Lieferengpässen und Preissteigerungen, aber auch zu Gesundheitsgefahren durch Verfälschungen und schlechtere Qualität der Produkte kommen.



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

Nachdem im Vorjahr außergewöhnlich viele Fälle zu Ethylenoxid (ETO) bearbeitet wurden, verringerte sich 2022 zwar deren Anzahl, jedoch füllten umfangreiche Stellungnahmen zu juristischen Auseinandersetzungen die frei gewordenen Kapazitäten. Zusätzlich wurde stets die operative Beratung zu verschiedenen Anfragen und Themen im Zusammenhang mit Rückständen und Kontaminanten bedient. In einem Fall wurden zum Beispiel mit Aflatoxinen belastete Mandeln in Schokolade verarbeitet. Die Task-Force Verbraucherschutz führte hierbei eine Risikoeinschätzung mit dem Ergebnis durch, dass Maßnahmen dringlich erschienen. Die Verbraucherinnen und Verbraucher wurden mittels einer Lebensmittelwarnung gewarnt. In einem anderen Fall erfolgte eine Beratung bezüglich der Lebensmittelsicherheit eines Nahrungsergänzungsmittels, bei dem der inzwischen nicht mehr zugelassene Farbstoff Titandioxid (E 171) festgestellt wurde.



### AAC-System

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

i

Der fachliche Austausch mit den Sachverständigen bei vielen übergeordneten Fragestellungen gewann an Bedeutung: unter anderem wurden fehlende Höchstgehalte bei aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH) oder der Befund von Kohlenstoffdisulfid in verschiedenen Matrices diskutiert. Auch die Thematik um perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) bekam einen deutlichen Zugewinn aufgrund der Bearbeitung auf Bundeslandebene.

### Niedersächsische Kontaktstelle für RASFF/RAPEX

Geht von einem Lebensmittel oder einem Bedarfsgegenstand mit Lebensmittelkontakt ein Risiko für die menschliche Gesundheit aus, erfolgt eine Meldung zwischen Behörden der Lebensmittelüberwachung über das „Rapid Alert System for Food and Feed“ (RASFF). Für Meldungen zu gesundheitlichen Risiken durch Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tätowiermittel steht das „Rapid Alert System for Dangerous Non-Food Products“ (RAPEX) zur Verfügung.



In der Kommunikation mit den zuständigen Behörden und anderen Kontaktstellen bearbeitete die Kontaktstelle mehr als 13.000 E-Mails. Dabei war Niedersachsen in 269 Notifizierungen zu Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien betroffen. Im Bereich Bedarfsgegenstände wurden 602 RAPEX-Meldungen erfasst, 34 davon betrafen Niedersachsen. Auch in Fällen, die einen umfassenden und schnellen Informationsaustausch erfordern, jedoch nicht die Kriterien des RASFF/RAPEX erfüllen, werden die Kommunikationswege des Schnellwarnsystems genutzt. Von der Länderkontaktstelle wurden 60 dieser Meldungen bearbeitet.

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

Das Portal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de), das öffentliche Warnungen zur Abwehr von Gesundheitsgefahren für Verbraucherinnen und Verbraucher kommuniziert, wird von der Kontaktstelle mitbetreut. 2022 wurden 26 Warnungen auf der Internetplattform von der niedersächsischen Kontaktstelle in das Portal eingestellt, in 208 Fällen hat sich Niedersachsen den Warnungen anderer Bundesländer angeschlossen.

### Niedersächsische Kontaktstelle zum AAC-System

In der Kontaktstelle zum europäischen Amtshilfe-System werden die operativen Aufgaben im Bereich der Allgemeinen Amtshilfe (AA) lebensmittelrechtlicher Beanstandungen und die Anfragen bezüglich „Food Fraud“ (FF, Lebensmittelbetrug) im Sinne der Artikel 102 bis 108 der Verordnung (EU) 2017/625 bearbeitet.

Insgesamt sind 232 Erstmeldungen im Jahr 2022 an die Kontaktstelle übermittelt worden, davon 124 FF- und 108 AA-Meldungen.

Die 124 FF-Meldungen setzten sich wie folgt zusammen: Im Downstream 29 Meldungen mit Betroffenheit anderer Bundesländer und 11 Meldungen mit Betroffenheit niedersächsischer Betriebe. Im Upstream wurden 72 Meldungen von den Kontaktstellen der anderen Bundesländer erstellt, von der niedersächsischen Kontaktstelle wurden 11 FF-Meldungen an die Nationale Kontaktstelle weitergeleitet.

Von den 108 AA-Erstmeldungen wurden im Downstream 56 Meldungen mit Betroffenheit niedersächsischer Betriebe bearbeitet. Von der niedersächsischen Kontaktstelle wurden insgesamt 55 aus den Landkreisen und kreisfreien Städten eingehende Meldungen geprüft. Aufgrund fehlender Zuständigkeit in Niedersachsen wurden 11 Meldungen an Behörden in anderen Bundesländern abgegeben. 44 AA-Erstmeldungen wurden an die Nationale Kontaktstelle weitergeleitet.

### Tierarzneimittelrecht im Wandel

Anfang 2022 wurde das Tierarzneimittelrecht neu geregelt, nun gelten die EU-Tierarzneimittelverordnung (Verordnung (EU) Nr. 2019/6) sowie in Ergänzung das Tierarzneimittelgesetz (TAMG). Beide Regelwerke müssen berücksichtigt werden, was die Tierärzteschaft vor eine große Herausforderung stellt.

Bei der Anwendung von Tierarzneimitteln müssen die Vorgaben entsprechend der Packungsbeilage streng beachtet werden. Diese Anforderung gilt auch für Tierhaltende. Die Tierärztin/der Tierarzt muss zudem bei der Abgabe eine schriftliche Behandlungsanweisung zur korrekten und sicheren Anwendung und Dosierung der Arzneimittel mitgeben, an die sich Tierhaltende streng halten müssen.

Steht kein zugelassenes Tierarzneimittel zur Verfügung, kann die Tierärztin/der Tierarzt ein Tierarzneimittel umwidmen, also ein Arzneimittel einer anderen Tierart oder für ein anderes Anwendungsgebiet oder im Einzelfall auch ein Humanarzneimittel einsetzen. Dafür gibt es in der EU-Tierarzneimittelverordnung konkrete Vorgaben an die Tierärzteschaft.

Die neuen rechtlichen Vorgaben führten zu Unsicherheit bei den praktizierenden Tierärztinnen und -ärzten, sodass im Laufe des Jahres um die 1.000 Anfragen durch das Dezernat „Tierarzneimittelüberwachung“ beantwortet wurden. Auch bei der Überwachung der Tierärztlichen Hausapotheken lag ein großer Schwerpunkt auf der Information und Beratung zum neuen Tierarzneimittelrecht.

Zusätzlich wurden gemeinsam mit der Tierärztekammer Niedersachsen zwei Informationsveranstaltungen organisiert, wobei eine in Präsenz und eine weitere im Onlineformat veranstaltet wurde. Die hohe Teilnehmerzahl von über 1.000 Teilnehmenden zeigte, wie groß der Informationsbedarf in der Tierärzteschaft weiterhin ist.



l

### Autoren/-innen Abteilung 2

Dr. Martin Bisping  
Dr. Katrin Dirks  
Jörg Dünhöft  
Dr. Gundula Flögel-Niesmann  
Katrin Kunze  
Dr. Sabine Kurlbaum  
Katja Nordhoff  
Dr. Karen Remm  
Dr. Florian Rommerskirchen  
Dr. Christoph Seybold  
Dr. Matthias Triphaus  
Dr. Gesine van Mark  
Dr. Reinhard Velleuer

## SERVICEANGEBOTE

### Merkmale, Leitfäden und Formulare zum Download

Umfangreiches Informationsmaterial zu den Bereichen Lebensmittelüberwachung (Zulassung und Betriebskontrolle) sowie Tierarzneimittel und Rückstände sind im Internet zu finden: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Service > Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Multiplikationen von BTSF-Schulungen zur Lebensmittelsicherheit (BTSF – Better Training for Safer Food) und regelmäßige Angebote weiterer Fortbildungen im Bereich Lebensmittelsicherheit
- Jährliche Durchführung einer Ereignisfallübung im Bereich Verbraucherschutz
- Jährliche Fortbildung zur Ein-, Aus- und Durchfuhr tierischer Lebensmittel
- Speziell: Fortbildungen zur Umsetzung der Exportanforderungen der Russischen Föderation/Zollunion [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Aktuelles > Veranstaltungen

➔

# ABTEILUNG 3 TIERGESUNDHEIT

Die vier Dezernate Tierseuchenbekämpfung und Beseitigung tierischer Nebenprodukte, Task-Force Veterinärwesen, Tierschutzdienst und Binnenfischerei/Fischereikundlicher Dienst bilden zusammen das Quartett der Tiergesundheit in der Abteilung 3.



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

61,56 Vollzeitstellen\*

983 Untersuchungen

14.006 Andere Aufgaben\*\*

104 Kontrollen

\* Einschließlich Drittmittelstellen

\*\* Unter anderem hoheitliche  
Aufgaben, Beratungen sowie  
Stellungnahmen/Berichte

## Schutz und Gesunderhaltung von Nutz- und Heimtieren sowie der heimischen Fischbestände

Der Stellenwert vorbeugender Maßnahmen im Bereich der Tierseuchenbekämpfung ist sehr hoch. Sie dienen in erster Linie der Erhaltung und Förderung der Tiergesundheit, aber mittelbar auch der Humangesundheit. Auch wenn Vorsorgemaßnahmen nicht gänzlich vor Tierseuchenausbrüchen schützen können, so können sie jedoch auch im Akutfall einen schnellen und wirkungsvollen Schutz für benachbarte Tierbestände darstellen.

Erfahrungen aus Tierseuchengeschehen finden wiederum sofort Eingang in Konzepte und Arbeitsgruppen, die viele Bereiche der Tiergesundheit betreffen. Ob es dabei um Tierverbringungen, Verarbeitungs- und Handelswege, Warenströme tierischer Nebenprodukte (TNP) oder um den Tierschutz in den Ställen geht – die Auswirkungen sind vielschichtig und bedürfen einer akribischen Aufarbeitung, denen sich die Kolleginnen und Kollegen in ihren Fachgebieten widmen. In unterschiedlichen Arbeitsgruppen werden zudem Problemfelder gemeinsam mit anderen Behörden, Institutionen und der Wirtschaft diskutiert und Lösungen erarbeitet.

Der Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest bei Hausschweinen im Sommer 2022 im Landkreis Emsland hat deutlich gemacht, dass Lebensmittelproduzenten und -vermarkter nur zögerlich die Schweine aus tierseuchenrechtlich gemaßregelten Zonen abnehmen, obwohl diese Tiere nachweislich gesund sind. Absatzprobleme entstanden unter anderem, weil offensichtlich noch Widerstände gegen eine Vermarktung unbedenklicher Lebensmittel besteht, die von Schweinen aus Restriktionszonen gewonnen wurden. Hier bedarf es weiterer Aufklärungsarbeit, denn das Fleisch oder die Milch von Tieren ist auch dann ein sicheres Le-

bensmittel, wenn erwiesenermaßen gesunde Tiere vorher in der Nachbarschaft zu einem Tierseuchenausbruchsbetrieb gelebt haben.

Wie bereits in den letzten Jahren steht der Tierschutz weiterhin im Fokus der Öffentlichkeit. Während der Corona-Pandemie war eine hohe Zunahme der privaten Tierhaltungen zu verzeichnen. Parallel haben die anonymen Meldungen und einzelfallspezifische Nachfragen zu möglichen Tierschutzproblemen beim Tierschutzdienst zugenommen. Allein im Bereich der privaten Tierhaltungen sind fast 200% Steigerung bei den anonymen Meldungen zu verzeichnen. Auch im Bereich der Nutztiere besteht ein anhaltend hoher fachlicher Beratungsbedarf. Hilfestellungen für Behörden und Ausarbeitungen von Leitlinien gehören unter anderem zum Tagesgeschäft. Neben dem Antragsverfahren bildet seit 2022 auch die Überwachung der Durchführung der Tierversuche sowie der Versuchstierhaltungen einen zusätzlichen Schwerpunkt.

Neben den Kernaufgaben der Fischereiverwaltung (Genehmigungen, Beratung, Stellungnahmen im Rahmen von Planungsvorhaben) war das Dezernat Binnenfischerei wieder mit Zuarbeiten an den Niedersächsischen Landesbetrieb für Wasserwirtschaft, Küsten- und Naturschutz (NLWKN) betraut. Ein besonderer Arbeitsschwerpunkt lag dabei 2022 in der fachlichen Überprüfung der Entwürfe der Managementpläne für zahlreiche NATURA-2000-Gebiete hinsichtlich des Fischartenschutzes und der Berücksichtigung der Belange der Fischerei. Vor dem Hintergrund der Wasserrahmenrichtlinie ist das Dezernat Binnenfischerei zum Beispiel auch verpflichtend in die Antragsprüfungen für bestimmte, aus europäischen Mitteln maßgeblich kofinanzierte Maßnahmen der Fließgewässerentwicklung eingebunden.





## Wesentliche Aufgaben: beraten, koordinieren, kontrollieren

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abteilung 3 des LAVES nehmen Beratungs- und Vollzugsaufgaben in den Bereichen Tierseuchenbekämpfung, Tierische Nebenprodukte, Tierschutz und Schädlingsbekämpfung wahr. Dabei werden neben den Nutztieren einschließlich der Fische auch Heim- und Wildtiere mit fachlicher Expertise betrachtet. Im Einzelnen kümmern sich die vier Fachdezernate um folgende Bereiche:

### Tierseuchenbekämpfung, Beseitigung tierischer Nebenprodukte

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

### Task-Force Veterinärwesen

- Beratung, Koordination und fachliche Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden bei der Tierseuchen-, Fischseuchen- und Schädlingsbekämpfung
- Entwicklung von Konzepten zur Tierseuchenprävention und -bekämpfung bei Nutz- und Wildtieren
- Durchführung von Informationsveranstaltungen, Schulungen und Übungen für die an der Tierseuchenbekämpfung beteiligten Personen und Gruppen
- Schädlingsdiagnostik
- Kontrolle der niedersächsischen Kur- und Luftkurorte auf Rattenfreiheit

### Tierschutzdienst

- Erarbeitung von Tierschutzempfehlungen und Leitlinien für tiergerechte Haltungssysteme
- Beratung insbesondere der Veterinärbehörden in Tierschutzfragen, beispielsweise bei problematischen Tierhaltungen oder neuen Entwicklungen
- Unterstützung von Staatsanwaltschaften und Polizei bei der Begutachtung tierschutzrelevanter Sachverhalte
- Leitung von und Mitarbeit in Arbeits- und Projektgruppen der Niedersächsischen Nutztierstrategie – Tierschutzplan 4.0
- Niedersächsische Kontaktstelle für Beanstandungen bei Tiertransporten
- Anerkennung von Sachkundelehrgängen für das Halten von Masthühnern und zur Durchführung der Ferkelbetäubung zum Zweck der Kastration
- Aufgaben des Hufbeschlagwesens
- Aufgaben nach dem Niedersächsischen Hundegesetz
- Bearbeitung von Tierversuchsangelegenheiten
- Umgang mit kontaminierten Wildtieren

### Binnenfischerei und Fischereikundlicher Dienst

- Beratung der mit dem Fischereigesetz als Verwaltungsgesetz befassten Behörden
- Beratung von Fischereiausübenden in fischerrechtlichen Fragen, insbesondere der Hege
- Stellungnahmen als Fachbehörde für Fischerei und Fischartenschutz in Verfahren nach Wasserrecht und anderen Rechtsgebieten, Erlass von Verordnungen nach Naturschutzrecht
- Fischereiverwaltung, unter anderem Erteilung von Genehmigungen nach Fischereirecht
- Pachtwerteinschätzungen fiskalischer Fischereirechte, Abgabe von Werttaxen für An- und Verkauf von Fischereigewässern durch das Land
- Fischartenschutz/Fischartenkataster
- Förderung der Binnenfischerei und Aquakultur nach Landes- und EU-Richtlinien
- Umsetzung der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie, EG-Wasserrahmenrichtlinie sowie europäischen Verordnungen zu gebietsfremden Arten, soweit sie die Fischfauna betreffen
- Umsetzung der EG-Aalverordnung und Fortschreibung der Aalbewirtschaftungspläne
- Fischereireiche Untersuchungen



i

### Einreise mit Heimtieren aus nicht gelisteten Drittländern

Heimtiere aus nicht gelisteten Drittländern müssen mit einem Mikrochip gekennzeichnet und danach im Alter von mindestens drei Monaten gegen Tollwut geimpft worden sein. Ein 30 Tage danach durchgeführter Bluttest muss einen Antikörper-Titer von mindestens 0,5 IU/ml ergeben haben. Das Heimtier darf dann drei Monate nach dem Bluttest mit entsprechendem Gesundheitszertifikat in die EU einreisen. Der/Die Reisende muss sich am Einreiseort zur Kontrolle bei der zuständigen Stelle melden. In Krisensituationen können Ausnahmegenehmigungen nach Art. 32 der VO (EU) Nr. 576/2013 erteilt werden, wenn die Heimtiere diese Anforderungen nicht erfüllen können. Sie sind dann zu quarantänisieren, bis sie die Anforderungen erfüllen.

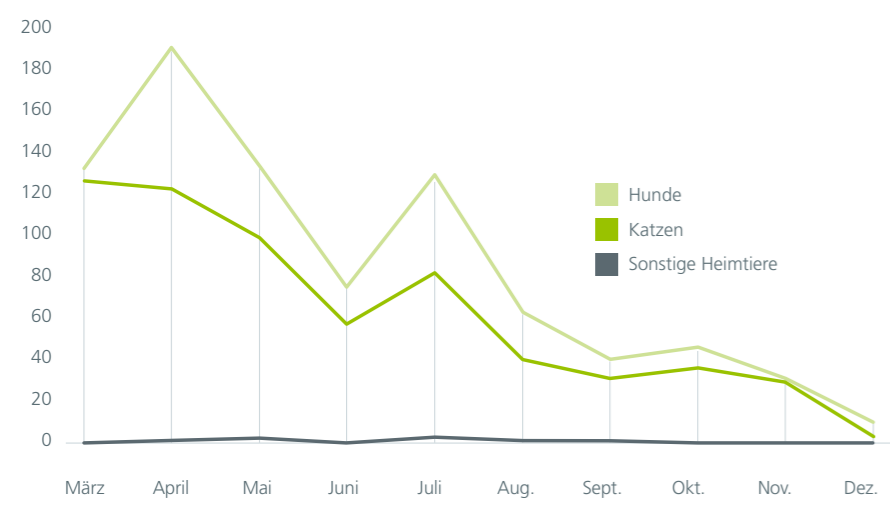
## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Einreise von Heimtieren mit Flüchtenden aus der Ukraine

Im Zuge des Ukrainekrieges sind seit Februar 2022 Menschen aus der Ukraine zusammen mit ihren Heimtieren aus den stark umkämpften Gebieten ihrer Heimat in die Europäische Union (EU) geflohen. Häufig erfüllten diese Heimtiere dabei nicht die Anforderungen an die Einreise aus einem nicht gelisteten Drittland wie der Ukraine. Dennoch durften die Heimtiere aufgrund einer aus humanitären Gründen getroffenen Ent-

scheidung der EU-Kommission mit den Flüchtenden einreisen, ohne dass diese zuvor die erforderliche Ausnahmegenehmigung nach Art. 32 der VO (EU) Nr. 576/2013 beantragen mussten, die für derartige Krisensituationen vorgesehen ist. Zur Umsetzung dieser Entscheidung der EU-Kommission wurde ein Erlass des niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums erarbeitet, der den Umgang mit diesen nicht EU-konform eingereisten Heimtieren regeln sollte (Erlass vom 1.3.2022). Durch große Anstrengung vieler

Hilfsorganisationen, der praktizierenden Tierärzte und -ärztinnen, der Tierärztekammer, der Tierärztlichen Hochschule Hannover und der kommunalen Veterinärbehörden konnten viele dieser Heimtiere – sofern erforderlich – gekennzeichnet und zeitnah gegen Tollwut geimpft werden. Bei Bedarf wurden pragmatische Lösungen zur gegebenenfalls erforderlichen Quarantäne der Tiere gefunden. Insgesamt reisten 849 Hunde und 625 Katzen von März bis Dezember 2022 aus der Ukraine nach Niedersachsen ein.



Einreise von Heimtieren aus der Ukraine 2022

### Insekten im Bereich Tierische Nebenprodukte (TNP)

Aktuell gibt es im Bereich der Tierischen Nebenprodukte (TNP) verstärkt die Nachfrage zum Einsatz von Insekten als alternative Proteinquelle in der Fütterung von Heim- und Nutztieren.

Nach derzeitiger Rechtslage dürfen aus tierschutzrechtlicher Sicht Insekten zur Gewinnung von Futtermitteln gezüchtet und getötet werden und unterliegen mit dieser Zweckbestimmung nach der Tötung den Regelungen des TNP-Rechts. Im Gegensatz zum Heimtierfutter dürfen im Nutztierfutter nur bestimmte Insektenarten (sogenannte Nutzinsekten) in Form von verarbeitetem tierischen Eiweiß verwendet werden. Die Insektenarten, die zu dem Zweck eingesetzt werden dürfen, sind in der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 gelistet. Das aus diesen Tieren hergestellte verarbeitete tierische Protein darf dann auch zur Herstellung von Nutztierfutter verwendet werden.

Die Fütterung der Insekten wird durch Vorschriften in den Verordnungen (EG) Nr. 1069/2009 und (EU) Nr. 142/2011 streng reglementiert. So ist zum Beispiel die Fütterung der Insekten, die gemeinhin als Allesfresser gelten, unter anderem mit Küchen- und Speiseabfällen verboten.

### Das elektronische Siegel (E-Siegel) in TRACES-NT

TRACES-NT („Trade Control and Expert System – New Technology“) bietet die Möglichkeit, dort erstellte Veterinärbescheinigungen elektronisch zu siegeln. Für die Vergabe der E-Siegel hat die Europäische Union (EU) den Vertrauensdienstleistungsanbieter DigitalSign ausgewählt. Die EU-Kommission hat Deutschland pro Bundesland circa vier bis fünf E-Siegel bewilligt. Somit war es notwendig, dass Niedersachsen ein zentrales E-Siegel für alle niedersächsischen Veterinärbehörden verwaltet. Die E-Siegel-Bearbeitung und -Verwaltung wurde vom niedersächsischen Landwirtschaftsministerium an das LAVES übertragen. Die E-Siegel-Berechtigung wird im Veterinärbereich vom LAVES an den TRACES-NT-Administrator der jeweiligen Veterinärbehörde vergeben, der dieses behördenintern verwaltet.

Am 21.11.2022 wurde die E-Siegel-Berechtigung an die niedersächsischen Grenzkontrollstellen vergeben. Vor der Vergabe des E-Siegels an die Veterinärämter bedarf es noch der Klärung durch das Bundeslandwirtschaftsministerium beziehungsweise den EU-Verantwortlichen, wie während des Transportes mit E-gesiegelten Dokumenten zu verfahren ist.

Im Gegensatz zur Einfuhr von Waren im ökologischen Landbau existiert für den innergemeinschaftlichen Transport von Tieren und genetischem Material noch kein Datum für die verpflichtende Verwendung des E-Siegels.

### Niedersächsisches Biosicherheitskonzept für Schweine haltende Betriebe

Seit Anwendungsbeginn des europäischen Tiergesundheitsrechtsaktes („Animal Health Law“, AHL) wird den Tierhaltenden mehr Verantwortung für die Erhaltung der Tiergesundheit übertragen. Damit rückt auch die Biosicherheit in den

Fokus. In den Aufgabenbereich der Tierärzteschaft fallen entsprechende Beratungstätigkeiten. Auch vor dem Hintergrund der sich ausbreitenden Afrikanischen Schweinepest hat eine Arbeitsgruppe auf Initiative der Niedersächsischen Tierseuchenkasse und des Landvolkes Niedersachsen eine Arbeitshilfe für Tierhaltende, Tierarztpraxen und Behörden erstellt. Im „Niedersächsischen Biosicherheitskonzept für Schweine haltende Betriebe nach dem EU-Tiergesundheitsrechtsakt“ werden zunächst in einer Leitlinie die Anforderungen nach nationalen und EU-Rechtsgrundlagen vermittelt. Je nach Betriebsart und -größe sowie der Seuchelage werden hierbei drei Sicherheitsstufen unterschieden. Mithilfe von Checklisten kann abgeprüft werden, ob im eigenen Betrieb alles Notwendige erfüllt wird. Anhand eines Managementplans wird betriebsindividuell beschrieben, wie diese Anforderungen umgesetzt werden.

Bei konsequenter Umsetzung des Konzeptes kann das Risiko eines Seucheneintrages in Schweinebestände deutlich reduziert werden und in Seuchenzeiten als Grundlage für den Nachweis verstärkter Biosicherheitsanforderungen dienen.

### ASP-Ausbruch in einem Hausschweinebestand in Niedersachsen – Bekämpfung gemäß dem neuen EU-Tiergesundheitsrechtsakt (AHL)

Im Zuge des Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in einer Schweinehaltung im Landkreis Emsland wurde gemäß dem AHL eine Sperrzone eingerichtet. Das AHL sieht vor, dass Verbringungen von Schweinen aus Betrieben in der Sperrzone sowie des von diesen Tieren gewonnenen Fleisches grundsätzlich verboten sind. Genehmigungspflichtige Ausnahmen hiervon sind unter Einhaltung rechtlicher Vorgaben möglich. So konnten während der Sperre mehr als 35.000 Schweine in andere Betriebe verbracht werden.

Der Abfluss von Schweinen zur Schlachtung und ihrer weiteren Verarbeitung stellten sich jedoch problematisch dar. Das Fleisch dieser Tiere durfte erst nach einer risikomindernden Behandlung durch Erhitzung auf 80 °C vermarktet werden. Diese Maßnahme führt zu einer vom Standard abweichenden Produktqualität. Als weitere Gründe

für die mangelnde Akzeptanz wurden zum Beispiel der Verlust von Exportzulassungen, Mehrkosten und ein höherer logistischer Aufwand zur Sicherstellung getrennter Arbeitsabläufe genannt. Das Fleisch musste außerdem teilweise bis zur risikomindernden Behandlung gefriergelagert werden.

Auch zur Vorbeugung von Tierschutzproblemen müssen künftig Lösungen zur Sicherstellung eines ausreichenden Abflusses von Schweinen aus einer ASP-Sperrzone zur Schlachtung gefunden werden.

### „Zone mit genehmigtem BVD-Tilgungsprogramm“ – Bedeutung und Auswirkungen für Niedersachsen

Bovine Virus Diarrhoe (BVD) ist eine weltweit vorkommende und wirtschaftlich bedeutsame Rinderkrankheit. Es handelt sich um eine Virusinfektion, die in Deutschland bereits seit 2011 sehr erfolgreich bekämpft wird.

Seit Anwendungsbeginn des neuen europäischen Tiergesundheitsrechtsakts (AHL) wird BVD erstmals auf europäischer Ebene geregelt und als optional zu tilgende Seuche eingestuft. Niedersachsen ist seit dem 21.2.2022 als Zone mit genehmigtem BVD-Tilgungsprogramm gelistet. Die Vorteile dieser Anerkennung sind unter anderem Handelsgarantien beim Zukauf von Rindern und die Vereinfachung des Handels zwischen Zonen mit bekanntem Status.

Tierhaltende sind verantwortlich für die Einhaltung der Vorgaben im eigenen Bestand und den Erhalt des Status „BVD-frei“ auf Betriebsebene. Hierzu gehört auch, nur Rinder aus BVD-freien Betrieben einzustallen. Um diese tiergesundheitlichen Informationen für Handelspartner abrufbar zu machen, wurde in der HI-Tier-Datenbank (Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere) eigens eine neue Abfrage programmiert. Das angestrebte Ziel ist die Erlangung des Status „frei von BVD“ für ganz Niedersachsen. Die geringe Anzahl an Ausbrüchen in den vergangenen Monaten zeigt deutlich, dass die Bemühungen der letzten Jahre erfolgreich waren.







### Geflügelpest 2020/2021 und 2021/2022 – was ist anders?

Seit 2016 tritt die Geflügelpest (HPAI) wiederholt in Deutschland auf. Auslöser sind hochpathogene aviäre Influenzaviren der Klade 2.3.4.4b. In den vergangenen Jahren wurde in den Wintermonaten an den deutschen Nord- und Ostseeküsten in toten Wildvögeln immer wieder HPAI-Viren nachgewiesen. Die hauptsächlich betroffenen Arten änderten sich je Saison. 2016/2017 waren hauptsächlich Tauch- und Tafelenten betroffen, ab 2020 vermehrt Gänse und aasfressende Arten wie Greif- und Möwenvögel. Seit 2021 wird eine Verschiebung in Richtung Wattenmeer sowie eine Vielzahl von HPAI-Nachweisen in verendeten Knutts beobachtet.

Die HPAI-Saison 2022 übertraf alle zuvor erfassten HPAI-Seuchen in Deutschland. Seit Mai 2022 wurde ein neuer Aspekt in Europa beobachtet: In den Brutkolonien mehrerer Wasservogelarten wie Basstölpel, Brand- und Flusseeeschwalben kam es zu schweren Ausbrüchen der HPAI, einhergehend mit massenhaftem Vogelsterben.

Erstmalig machte das HPAI-Geschehen in Deutschland keine „Sommerpause“ und es kam durchgehend zu Ausbrüchen in Geflügelhaltungen. Ge-

flügelarten wie Enten und Gänse, die sonst wenig bis gar keine Symptome hatten, starben ebenso wie Hühner und Puten mit heftigen klinischen Erscheinungen.

Durch effektiv umgesetzte Maßnahmen konnten die Ausbrüche in Niedersachsen schnell bekämpft und ein massenhaftes Ausbreiten in den Geflügelhaltungen verhindert werden.

### Neue Wege im AI-Wildvogelmonitoring

Das niedersächsische Wildvogelmonitoring umfasste in der Vergangenheit vor allem Untersuchungen von erlegten Wildvögeln und von verendeten Wildvögeln, die über die Bevölkerung an die Veterinärämter gemeldet werden. 2022 waren von der Aviären Influenza (AI) insbesondere die koloniebrütenden Meeresvögel betroffen. Daraufhin wurde seit Oktober 2022 das Monitoring in den Küstengebieten verstärkt.

Schon seit den 1970er-Jahren werden die Spülsaume der Strände kontrolliert und aufgefundene tote Tiere erfasst. Der Niedersächsische Landesbetrieb für Wasserwirtschaft, Küsten- und Naturschutz (NLWKN) und der Mellum Rat e.V. führen alle zwei Wochen solche Spülsaumkontrollen durch, wobei die toten Wildvögel auf Ge-

flügelpest beprobt und im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg untersucht werden. Vorteilhaft ist, dass nun auch vermehrt Meeresvögel untersucht werden, die zuvor im Monitoring kaum erfasst wurden. Des Weiteren können anhand der systematischen Methodik Prävalenzen für das Vorkommen in Wildvogelpopulationen besser beurteilt werden und durch die Regelmäßigkeit der Spülsaumkontrollen kann das Auftreten der Geflügelpest zeitlich genauer bestimmt werden. Da Zugvögel einer der Vektoren bei der Verbreitung der Geflügelpest sind und das Wattenmeer weltweit eines der bedeutendsten Rastgebiete ist, kann das Auftreten der Geflügelpest hoffentlich frühzeitiger in der Wildvogelpopulation detektiert werden.

### 20 Jahre Task-Force Veterinärwesen

„Organisation und Effektivität des nationalen Seuchenbekämpfungsmanagements [sollten] ebenso schnell wie deutlich verbessert werden“ – am 1.7.2002 wurde daher die Task-Force Veterinärwesen durch Landesregierungsbeschluss und Erlass des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums (Nds. MBl. 2002 Nr. 23, S. 477) gegründet.

Anlass dafür war unter anderem der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) 2001 in Großbritannien, der in allen EU-Mitgliedstaaten zu einer Inflation von Regelungen und Formularen führte. Für einzelne Veterinärbehörden ist es unmöglich, jedes Spezialwissen vorzuhalten. Die Task-Force hat mit Fachleuten des Landes, anderer Bundesländer und Bundesbehörden Handlungsempfehlungen entwickelt und im Tierseuchenbekämpfungshandbuch (TSBH) gesammelt. Die Task-Force berät die Veterinärämter und unterstützt im Krisenfall als Bestandteil des LAVES-Tierseuchenkoordinierungszentrums.

Die Task-Force Veterinärwesen betreibt daneben die bekannte Internetseite [www.tierseucheninfo.niedersachsen.de](http://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de) mit Informationen zu Tierseuchen und deren Bekämpfung.

Zur Bilanz der letzten zwanzig Jahre gehören mehrere Tausend Beratungen pro Jahr, jährlich eine niedersächsische Tierseuchenübung und die Erkenntnis, dass der damalige Beschluss wegweisend war.

### Tierversuche: Zahlen, Daten, Fakten

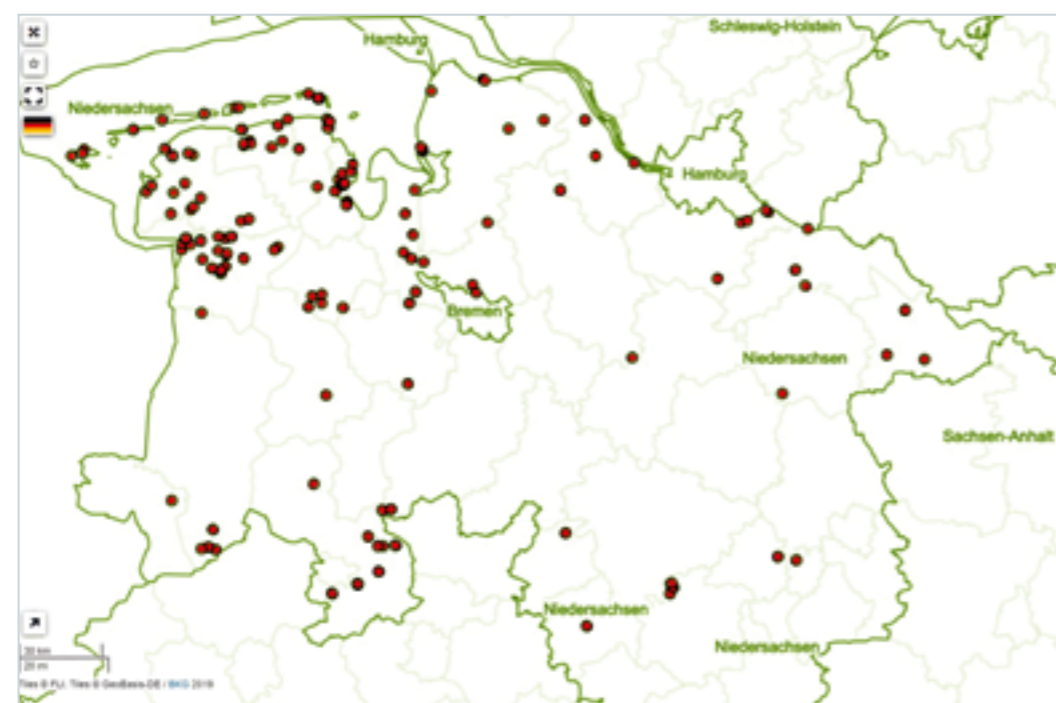
In Niedersachsen sind 31 Einrichtungen ansässig, die im Rahmen ihrer Tätigkeit die Genehmigung zur Durchführung von Tierversuchen beantragen. Dabei handelt es sich um wissenschaftliche Einrichtungen, wie Universitäten oder Forschungsinstitute, die sich in der Regel mit Grundlagenforschung beschäftigen, und um auftragsforschende Institutionen.

Im Jahr 2022 wurden vom LAVES insgesamt 215 Tierversuche nach Prüfung und Beratung in der §-15-Ethik-Kommission genehmigt. Darüber hinaus wurden 42 Genehmigungen im vereinfachten Genehmigungsverfahren erteilt. Ein anzeigepflichtiges Tierversuchsvorhaben an Zehnfußkrebsen wurde zur Kenntnis genommen.

Soweit notwendig wurden Genehmigungsbescheide mit Auflagen/Bedingungen versehen oder Versuche nur in Teilen genehmigt. Vier Tierversuchsanträge wurden, nach erfolgtem Anhörungsverfahren, vollständig abgelehnt. In neun Fällen wurden Tierversuchsanträge von den Antragstellern zurückgezogen. Zusätzlich wurden 1.459 Änderungen von bereits genehmigten Tierversuchsvorhaben beantragt beziehungsweise angezeigt und 152 Ausnahmegenehmigungen nach § 16 Abs. 1 Satz 5 Tierschutz-Versuchstierverordnung für die Mitarbeit von Personen erteilt. Darüber hinaus wurden 18 Einfuhren von Versuchstieren aus Drittländern genehmigt und die Bestellung von 11 Tierschutzbeauftragten bestätigt.

### Geflügelpest in Niedersachsen

Im Jahr 2022 wurden in Niedersachsen über 1.200 Wildvögel auf HPAI-Viren untersucht. In 221 Fällen konnte das Virus nachgewiesen werden. In 15 niedersächsischen Landkreisen kam es insgesamt zu 46 Ausbrüchen bei gehaltenen Vögeln. Neben kommerziellen Geflügelhaltungen mit Hühnern, Puten, Enten und Gänsen waren auch Hobby- und Rassegeflügelhaltungen sowie ein Tierpark betroffen. In Folge der Seuchenbekämpfungsmaßnahmen mussten über 1,2 Millionen gehaltene Vögel getötet werden.



Die roten Punkte auf der Karte zeigen die Fundorte der Wildvögel, bei denen das Virus der Geflügelpest (HPAI) nachgewiesen wurde

### Tierseuchenbekämpfungshandbuch Niedersachsen/Nordrhein-Westfalen (TSBH)

- Website für geschlossenen Benutzerkreis: Behörden der beiden Bundesländer
- Inhalte: Krisenmanagementhandbuch zur Tierseuchenbekämpfung und -prophylaxe mit Handlungsempfehlungen, Verfahrensweisungen, Musterverfügungen, Merkblättern, Formularvorlagen
- Anzahl der Dokumente: etwa 1.000
- Redaktion: Task-Force Veterinärwesen
- Inhaltliche Pflege: rund 50 Kolleginnen und Kollegen der Veterinärbehörden aus Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen



### Fortbildungsangebote im Tierschutz

Auf zunehmende Übergriffe und Gewaltbereitschaft gegenüber den kommunalen Veterinärbehörden wurde mit einem Seminar zum Thema „Deeskalation und Selbstschutz“ reagiert. Aufgrund des andauernden Bedarfs wurde nach zwei Jahren coronabedingter Pause 2022 ein weiteres Basisseminar im LAVES durchgeführt. Es fand zudem wieder ein Aufbau-seminar statt, in dem das Erlernte mittels Szenarien-Training praktisch geübt wurde. Insgesamt fanden die Veranstaltungen großen Anklang und sollen im kommenden Jahr weitergeführt werden.

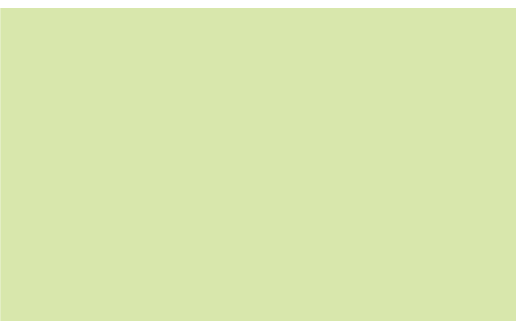
Des Weiteren gab es für Tierärztinnen und Tierärzte, die in der amtlichen Überwachung von Schlachthöfen arbeiten, zwei Fortbildungsangebote: Eine online angebotene Veranstaltung setzte sich intensiv mit Tierschutzaspekten rund um die elektrische Betäubung von Schweinen auseinander und im Workshop „Tierschutz bei der Betäubung und Tötung von Schlachttieren (Rind, Schwein, Schaf)“ wurde vertieft auf die Überwachungsmöglichkeiten eingegangen und die vermittelten Kenntnisse dann anhand von Videos geschult.



### Rechtsänderung im § 10 der Tierschutz-Hundeverordnung

Seit dem 1.1.2022 ist die Neufassung der Tierschutz-Hundeverordnung in Kraft. Im Zuge dieser Novellierung gilt nun gemäß § 10 ein Ausstellungsverbot für Hunde, bei denen Körperteile – insbesondere Ohren oder Rute – tierschutzwidrig vollständig oder teilweise amputiert wurden oder bei denen erblich bedingt mit Schmerzen, Leiden oder Schäden behaftete Umgestaltungen von Körperteilen oder Organen sichtbar sind.

Für die Umsetzung dieses Ausstellungsverbotes hat der Tierschutzdienst des LAVES Arbeitshilfen zur Unterstützung der Veterinärämter entwickelt und bietet Beratungen an. Weiterhin ist eine Schulung für Amtstierärzte und -ärztinnen in Planung. Auch in der länderübergreifenden Projektgruppe „Ausstellungsverbot von Hunden mit Qualzuchtmerkmalen“ der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AGT) ist das LAVES als Mitglied tätig.



## SERVICEANGEBOTE

### Eigene Fachberichte zum Bestellen oder zum Download

#### Tierschutz

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

#### Binnenfischerei und Fischseuchenbekämpfung

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

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Service > Publikationen

### Merkblätter, Leitfäden und Formulare zum Download

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

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Service > Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

Weiteres Informationsmaterial zur Tierseuchenbekämpfung und zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte findet sich auf [www.tierseucheninfo.niedersachsen.de](http://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de) unter dem jeweils zuständigen Dezernat.

### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Niedersächsisches Tierschutzsymposium
- Niedersächsisches Tiergesundheitssymposium
- Workshop „Epidemiologische Ausbruchsuntersuchungen“
- TSN-Schulungen für Anfänger und Fortgeschrittene
- Schulungen in der Anwendung der HI-Tier-Datenbank
- TRACES-Schulungen für Anfänger und Fortgeschrittene
- Fortbildung „Qualifizierter Dienst“ – Fischseuchenverordnung
- Lehrgang „Elektrofischerei“
- Workshop „Tierschutz bei der Betäubung und Tötung von Schlachttieren“ (Rind, Schwein, Schaf) Schwerpunkt: Überwachung der Betäubung und Tötung
- Basis- und Aufbau-seminar „Deeskalation und Eigenschutz für Veterinärbehörden“

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Aktuelles > Veranstaltungen



### Autoren/-innen Abteilung 3

Dr. Andrea Berkenhoff  
 Dr. Birte Boyens  
 Olaf Brüning  
 Dr. Josef Diekmann  
 Dr. Diane Haake  
 Stefan Haring  
 Philine Hillmer  
 Astrid Janssen  
 Dr. Christa Jeske  
 Dr. Martina Mahnken  
 Marek Milewski  
 Dr. Christiane Opitz  
 Dr. Svenja Scheffold  
 Dr. Ruth Steffens  
 Ole Stejskal  
 Dr. Julia Veenhuis





## ABTEILUNG 4

# FUTTERMITTELSICHERHEIT, ÖKOLOGISCHER LANDBAU, MARKTÜBERWACHUNG

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



### ZAHLEN AUF EINEN BLICK

69,15 Vollzeitstellen\*

9.080 Andere Aufgaben\*\*

4.424 Kontrollen

\* Einschließlich Drittmittelstellen  
\*\* Unter anderem hoheitliche  
Aufgaben, Beratungen sowie  
Stellungnahmen/Berichte

## Von der Zulassung bis zum Vollzug

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

Die Kontrollen der Öko-Unternehmen erfolgt in Deutschland grundsätzlich durch staatlich zugelassene private Öko-Kontrollstellen; in Niedersachsen ist dies auf nicht hoheitliche Tätigkeiten beschränkt. Das Dezernat Ökologischer Landbau nimmt die Überwachung der hier tätigen privaten Öko-Kontrollstellen sowie alle hoheitlichen Aufgaben gegenüber den Unternehmen wahr, die mit dem Hinweis auf ökologische Erzeugung Produkte in Verkehr bringen. Mit der Einführung einer neuen EU-Verordnung und nachfolgender EU-Rechtssetzungen für den ökologischen Landbau seit dem 1.1.2022 verbinden sich zusätzliche vielfältige Anforderungen, die unter anderem den Import von Bio-Waren betreffen.

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

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

Auf der Basis eines Staatsvertrages nimmt das LAVES die Aufgaben der Futtermittel- und der Marktüberwachung auch im Bundesland Bremen wahr. Das LAVES ist dabei in Niedersachsen und Bremen grundsätzlich auf allen Handelsstufen die zuständige Behörde für die Futtermittel- und Marktüberwachung. Für die Überwachung der EU-Vermarktungsnormen auf der Einzelhandelsstufe sind in Niedersachsen unverändert die Landkreise und kreisfreien Städte zuständig. Seit dem 1.1.2022 ist auch der Staatsvertrag mit dem Land Bremen zur Übertragung der Aufgaben als zuständige Behörde für den Ökologischen Landbau auf das LAVES in Kraft getreten.

# Wesentliche Aufgaben: Zulassungen, Registrierungen und Vollzug

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

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

## Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

### Futtermittelüberwachung

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

### Ökologischer Landbau

- Überwachung der Tätigkeit privater Kontrollstellen hinsichtlich der Wirksamkeit, Neutralität und Unabhängigkeit der Kontrollen im ökologischen Landbau; Durchführen von Kontrollbegleitungen und Auslaufbesichtigungen

- Annahme, fachliche Beurteilung und Entscheidung von Fällen des Verdachts auf Verstöße oder Unregelmäßigkeiten, die durch die Kontrollstellen festgestellt und gemeldet worden sind
- Annahme, fachliche Beurteilung und Entscheidung von Fällen des Verdachts auf Verstöße oder Unregelmäßigkeiten, die von anderen als Kontrollstellen gemeldet worden sind
- Bearbeitung von Fällen der Überwachung der Meldepflicht kontrollpflichtiger Tätigkeiten, Kontrollen der ordnungsgemäßen Kennzeichnung mit den Begriffen „Bio“ und „Öko“ sowie des Vermerks über die im Kontrollverfahren festgestellte Konformität
- Verfügen von Maßnahmen zur Aberkennung von Partien, Verbot der Vermarktung mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau
- Entgegennahme der An-, Um-, Abmeldungen der Unternehmen zum Kontrollverfahren
- Genehmigungen von Ausnahmen von den Produktionsvorschriften nach EG-Öko-Verordnung im Bereich der Tierhaltung und des Pflanzenbaus
- Validierung von Importunternehmen in TRACES NT, Annahme, Prüfung von Importdokumenten, Freigabe der Kontrollbescheinigungen

### Marktüberwachung

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

- Registrierung von Legehennenbetrieben sowie Bruteierbetrieben
- Markt- und hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen
- Zulassung besonderer Haltungsformen für Geflügelhalter und -schlachtbetriebe
- Preisfeststellung für Rindfleisch und Schweinehälften nach dem Fleischgesetz
- Ausbildung und Zulassung von Klassifizierern für die Handelsklassen-Einreihung von Schlachtkörpern sowie für deren Gewichtsfeststellung

**In allen drei Fachdezernaten:** Durchführung von Verwaltungs- und Ordnungswidrigkeitsverfahren

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Wenn ehemalige Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs zu Futtermitteln werden

Die Europäische Kommission hat Aktionspläne ausgearbeitet, um der Verschwendung von Lebensmitteln zu begegnen. Ein Ansatz besteht darin, Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr nicht mehr bestimmt sind, als Futtermittel in der Tierernährung einzusetzen. So kann der Kompostierung, Verwertung in Biogasanlagen oder Beseitigung als Abfall von Lebensmitteln begegnet werden. Die Unterscheidung zwischen Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs, Futtermitteln und Abfall ist dabei von Bedeutung.

In der Vergangenheit war es möglich, solche Lebensmittel als „Abfall zur Weiterverwertung“ an Futtermittelhersteller abzugeben. Aufgrund der Harmonisierung des nationalen Abfallrechts ist dieses Vorgehen nicht mehr möglich, vielmehr wurden im Sinne der Nachhaltigkeit folgende Wege eröffnet: Wenn ein Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs als „ehemaliges Lebensmittel“ an einen Futtermittelunternehmer abgegeben wird, dann ist es als Futtermittel anzusehen. Die abgebenden und aufnehmenden Betriebe sind als Futtermittelunternehmer beim LAVES zu registrieren.

Wenn ein Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs als „Lebensmittel“ an ein Futtermittelunternehmen abgegeben wird, dann wird es beim Futtermittelunternehmer zum Futtermittel. Lediglich die annehmenden Betriebe sind als Futtermittelunternehmer beim LAVES zu registrieren.

### Entwicklung des Einsatzes verarbeiteter tierischer Proteine (VTP) – Bilanz ein Jahr nach Freigabe

Das Dezernat Futtermittelüberwachung kontrolliert die Einhaltung der Verfütterungsverbote der VO (EG) Nr. 999/2001. Die Verbote erfuhren im Laufe der Zeit Lockerungen, zuletzt Ende 2021 beim Einsatz von VTP aus Schweinen, Geflügel und Nutzinsekten.



i

### Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs

Beispiele: Zucker, Sonnenblumenöl, Kekse, Brot.

### Abfall

Jeder Stoff oder Gegenstand, dessen sich sein Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss.



### Verarbeitete tierische Proteine (VTP):

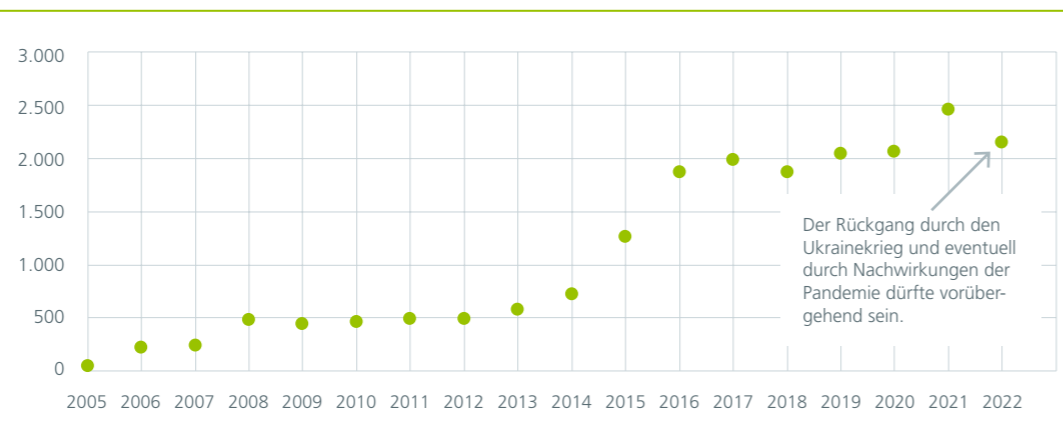
Proteine, die aus tierischen Nebenprodukten der Kategorie 3 gewonnen werden. Es handelt sich um tierisches Protein, das gemäß Anhang X Kapitel II Abschnitt 1 der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 so verarbeitet wurde, dass es direkt als Futtermittel-Ausgangserzeugnis oder auf andere Weise in Futtermitteln, einschließlich Heimtierfutter, oder in organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln verwendet werden kann. Es gelten im Nutztierbereich jedoch die Beschränkungen nach der VO 999/2001.

Nachdem in den Vorjahren die Gesamtzahl der Registrierungen und Zulassungen massiv gesunken war, ergaben sich durch diese Änderungen eine Reihe neuer Zulassungen beziehungsweise Erweiterungen von Zulassungen. Das betraf sowohl landwirtschaftliche Betriebe als auch VTP- und Mischfuttermittelhersteller sowie Zulieferer der tierischen Nebenprodukte.

Auch die allgemeinen Entwicklungen am Proteinmarkt, bedingt durch die Pandemie und den Ukraine-Konflikt, haben sich möglicherweise auf das Interesse an VTP ausgewirkt. So wurden 2022 mehr als 60 Genehmigungen an landwirtschaftliche Betriebe neu erteilt. 31 Schlacht- und Zerlegebetriebe (und damit 8 mehr als 2021) verfügen über Genehmigungen zur Lieferung von Ware der Kategorie 3 an zwei VTP-Hersteller in Niedersachsen. Fast alle Bestandsregistrierungen wurden entsprechend erweitert.

44 gewerbliche Hersteller von Mischfuttermitteln (5 mehr als 2021) dürfen VTP einsetzen. Davon sind 4 zum Einsatz von VTP aus Nutzinsekten berechtigt, 8 neu für den Einsatz von VTP von Schweinen oder Geflügel registriert.

Die steigende Zahl der Zulassungen ist nicht gleichzusetzen mit einem Einsatz dieser Produkte, viele Zulassungen werden prospektiv beantragt.



Entwicklung der Exportzertifikate

### Entwicklung des Exportgeschehens im Futtermittelbereich

Der europäische Futtermittelsektor ist als Folge der Globalisierung international stark vernetzt und gleichzeitig sehr abhängig. Das betrifft nicht nur den Import von Einzelfuttermitteln, bei denen insbesondere der Hafen Brake eine zentrale Rolle spielt, sondern auch den von Zusatzstoffen. Gleichzeitig stellt aber auch der Export von Zusatzstoffen und Spezialfuttermitteln ein wesentliches Element der Wertschöpfungskette dar.

Das Dezernat Futtermittelüberwachung nimmt bei der Erstellung von Exportzertifikaten eine zentrale Rolle ein. Im Rahmen von Vorzertifikaten, Free-Sale-Bescheinigungen oder Letters of Accreditation werden alle futtermittelrechtlichen Belange, je nach den Anforderungen der Empfängerländer und in Abhängigkeit von den durch die Unternehmen vorgelegten Unterlagen, amtlich bescheinigt. Exporte aus Niedersachsen erfolgen derzeit in mehr als 80 Drittstaaten, teilweise mit sehr unterschiedlichen Anforderungen. Angesichts der sich immer weiter diversifizierenden Anforderungen an Export und Import steht auch die Futtermittelüberwachung vor der Herausforderung, Know-how und Kapazitäten zu entwickeln. Die Entwicklung im Exportbereich verdeutlicht die Grafik. Hinzu kommen in verstärkter Zahl Listungsverfahren für Futtermittelunternehmen und insbesondere aus China und Russland auch Beanstandungsverfahren, die immer größeren Raum einnehmen.

### Wasserzusatz oder doch Futtermittel für Korallen?

Im Oktober sperrte die hessische Zollbehörde Produkte aus Kanada, die als Futtermittel beziehungsweise „nutrition“ für Korallen und teilweise auch für Fische ausgelobt waren, jedoch keine ordnungsgemäße Kennzeichnung nach der VO (EU) 767/2009 hatten. Da es sich um einen niedersächsischen Importeur handelte, wurde dieser Fall der Futtermittelüberwachung des LAVES übergeben. Es stellte sich die Frage, ob diese Produkte Futtermittel seien oder nicht. Beworben wurden die Produkte, die Krill enthielten, für die Fütterung an Korallen. Der Importeur gab an, dass diese Produkte keine Futtermittel seien, sondern nur dem Wasser zugesetzt werden, um das Algenwachstum im Aquarium zu aktivieren.

In diesem Fall galt es zu prüfen, ob ein Tierernährungszweck im Vordergrund steht und ob es sich um eine orale Fütterung handelt (vgl.: Art. 3 Nr. 3 der VO (EG) 178/2002 und Art. 3 der VO (EU) 767/2009). Der Tierernährungszweck konnte aufgrund der Nährstoffe bestätigt werden. Die orale Fütterung wird beworben.

Aber ernähren sich Korallen auch oral? Zum einen wachsen auf den Korallen Algen, die mit den Korallen eine Symbiose eingehen und durch ihre Photosynthese den Korallen Energie liefern. Zum anderen müssen sich die Korallen aktiv ernähren. Mithilfe ihrer Tentakel nehmen sie Zoo- und Phytoplankton aktiv in ihr der Verdauung dienendes Hohlräumssystem auf.

Da Krill aktiv oral von den Korallen aufgenommen wird, wurden diese Importprodukte vom LAVES als Futtermittel bewertet.

### Sachkundelehrgang Futtermittelkontrolle – einheitliche Qualifikation auf nationaler Ebene

Die einheitliche und flächendeckende Überwachung der Futtermittelsicherheit ist die Basis, um tierische Lebensmittel sicher zu machen und die Tiergesundheit zu schützen. Im Jahr 2005 wurde deshalb eine Futtermittelkontrolleur-Verordnung verabschiedet. In dieser Verordnung wurden einheitliche Standards für die Qualifikation der fachlichen Ausbildung nationaler Futtermittelkontrolleure und -kontrolleurinnen festgelegt.

Seitdem vermittelt ein umfangreicher Sachkundelehrgang – unter der Federführung des LAVES – Kenntnisse zum Futtermittelrecht und zur Tierernährung sowie Themen verschiedener angrenzender Rechtsgebiete. Dazu gehören auch die amtliche Probenahme von Futtermitteln und die fachgerechte Auswertung der Analyseergebnisse. Geprägt ist dieser sechsmonatige theoretische Abschnitt des Lehrgangs durch Referenten/-innen aus unterschiedlichen Bundesländern, insbesondere aus dem Vollzug. Auch das Dezernat Futtermittelüberwachung ist mit zahlreichen Unterrichtseinheiten beteiligt.

Die praktische Unterweisung findet in den Ämtern und Laboratorien der einzelnen Bundesländer parallel statt.

Über die Jahre haben sich die Inhalte immer wieder den geänderten futtermittelrechtlichen Anforderungen angepasst, wobei aktuelle Entwicklungen berücksichtigt worden sind. Im Juni 2022 haben elf Teilnehmende den 17. Lehrgang erfolgreich abgeschlossen.

### Listungsverfahren

Wie in der EU beispielsweise für den Lebensmittelbereich gibt es in vielen Drittstaaten Listungsverfahren für Futtermittelunternehmen. Der Aufbau der Verfahren ist hinsichtlich der Detailtiefe zwischen den Ländern sehr unterschiedlich. Er reicht von einfachen Akkreditierungen in Listen auf Basis einer futtermittelrechtlichen Registrierung bis hin zu umfangreichsten Verfahren mit Prozessbeschreibungen, festgelegten Rohwaren und Audits vor Ort. Die Abwicklung erfolgt meist über die Länderbotschaften, das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), das Fachministerium des Landes sowie die nachgeordneten Behörden. Das LAVES betreut im Futtermittelbereich derzeit Listungsverfahren aus China, Russland, Taiwan, Indonesien, Malaysia, Panama, Thailand und anderen.





**i**

**Mängel im Kontrollverfahren:**

- Mangelhafte Dokumentation (33-mal)
- Mangelhafte Kontrolltiefe (26-mal)
- Abweichungen nicht erkannt (21-mal)
- Mangelhafte Forderung von Maßnahmen (16-mal)
- Mangelhafte Betriebsunterlagen (13-mal)

**Kontrollbegleitungen im Ökologischen Landbau**

In Niedersachsen werden die Kontrollen und das Verwaltungshandeln bezüglich ökologisch wirtschaftender Unternehmen von unterschiedlichen Akteuren bearbeitet.

Die EU-Kontrollverordnung 2017/625 und die EU-Öko-Verordnung 2018/848 fordern eine behördliche Überwachung der privatwirtschaftlich organisierten Kontrollstellen. Im Jahr 2022 begleitete der Außendienst des Dezernates Ökologischer Landbau in diesem Zusammenhang 131 Kontrollen. Dabei wurden Unabhängigkeit, Neutralität und Wirksamkeit des Kontrollverfahrens überprüft. Bei 56 der begleiteten Kontrollen wurden Mängel im Kontrollverfahren festgestellt. Eine unzureichende Dokumentation der Kontrollergebnisse ist die am häufigsten beobachtete Abweichung. Die Dokumentation von Kontrollergebnissen durch die Kontrollierenden soll sowohl die Prüfung der Umsetzung der EU-Öko-Verordnung auf betrieblicher Ebene nachvollziehbar darstellen als auch die gegebenenfalls beobachteten Verstöße in einer verwaltungs- und strafrechtlich verwertbaren Form eindeutig erfassen. Mängel in diesem Bereich führen zu mangelhafter Wirksamkeit des Kontrollverfahrens und verzögerten Verwaltungsverfahren.



In 29 Fällen wurden Abweichungen im Kontrollverfahren der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als zuständiger Bundesbehörde gemeldet. In den übrigen Fällen wurden niederschwellige Abweichungen durch Hinweise und Stellungnahmen bearbeitet.

**Ausnahmetatbestände im Ökologischen Landbau – Ausnahmegenehmigungen in der Tierproduktion**

Im Jahr 2022 haben sich für den Bereich Ausnahmegenehmigungen in der Tierproduktion einige Neuerungen ergeben.

Durch die neue EU-Öko-VO 2018/848 wurden im Bereich Tierproduktion in Bezug auf die Ausnahmetatbestände im Ökologischen Landbau Überarbeitungen vorgenommen, so zum Beispiel:

- Ersetzen des Begriffs Zukauf durch Verwendung
- Aufnahme neuer Tierarten (Damwild, Kaninchen)
- Wegfall der Verwendungsmöglichkeit konventioneller Junghennen
- Weitere Zuständigkeiten für Ausnahmegenehmigungen für die Verwendung von Jungtieren, ausgewachsenen männlichen und weiblichen nulliparen Tieren

Ebenfalls neu im Bereich Tierproduktion im Ökologischen Landbau ist die seit 1.1.2022 bestehende Tierdatenbank „organicLivestock“. Tierhaltende können über diese Tierdatenbank eine aktuelle Verfügbarkeit von Tieren aus ökologischer Haltung abrufen. Sollte die gewünschte Tierart nicht verfügbar sein, kann über die Datenbank ein Antrag auf die Verwendung von nicht ökologischen Tieren bei der zuständigen Behörde gestellt werden. Durch den Staatsvertrag zwischen dem Bundesland Bremen und dem Land Niedersachsen wurde unter anderem die Zuständigkeit für das Bearbeiten von Anträgen auf Erteilung von Ausnahmegenehmigungen in der Tierproduktion vom Bundesland Bremen auf Niedersachsen übertragen. Im Jahr 2022 wurden im Bereich Tierproduktion im Ökologischen Landbau insgesamt 420 Anträge bearbeitet.

**Importverfahren für Öko-Erzeugnisse aus Nicht-EU-Ländern seit 2022**

Seit 2022 wurde das Kontrollverfahren für den Import von ökologischen Erzeugnissen in die Europäische Union (EU) aus Nicht-EU-Ländern verschärft. Grundlage dafür ist die Delegiertenverordnung (EU) 2021/2306. Bei jedem Import ist seither vor der Verzollung des Erzeugnisses mindestens eine Dokumentenprüfung durch die zu-

ständige Öko-Behörde (in Niedersachsen das LAVES) vorgesehen. Bei den Dokumentenprüfungen sind die Kontrollbescheinigung sowie alle dazugehörigen Geschäfts- und Beförderungspapiere und gegebenenfalls die Ergebnisse von bereits im Ursprung durchgeführter Analysen zu prüfen. Zusätzlich erfolgen nach dem Zufallsprinzip Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen in einer Häufigkeit, die von der Wahrscheinlichkeit eines Verstoßes gegen die Öko-Verordnung (EU) 2018/848 abhängt. Im Anschluss wird das Ergebnis jeder Prüfung in einer Kontrollbescheinigung vermerkt. Zur Identifizierung des Erzeugnisses begleitet dieses Dokument den gesamten Importvorgang. Der komplette Vorgang wird mit dem elektronischen Datenbanksystem TRACES-NT abgewickelt.

2022 wurden rund 600 Importvorgänge von Öko-Erzeugnissen nach Niedersachsen dem Dezernat Ökologischer Landbau gemeldet. Alle Vorgänge wurden einer Dokumentenprüfung unterzogen. Bei sechs Vorgängen fand darüber hinaus eine Nämlichkeitskontrolle statt. Aufgrund der steigenden Anzahl an Importen ökologischer Erzeugnisse wird auch die Anzahl der entsprechenden Kontrollen stetig mitwachsen.

**Afrikanische Schweinepest und die Auswirkungen auf die Vermarktung**

Im Juli 2022 wurde die Afrikanische Schweinepest (ASP) erstmals in einem Hausschweinebestand in Niedersachsen festgestellt. Im Rahmen der Seuchenbekämpfung wurden für drei Monate Restriktionszonen um den Betrieb eingerichtet. Insgesamt waren davon rund 250 Betriebe mit 195.000 Schweinen betroffen.

In diesen Zonen galten strikte tierseuchenrechtliche Maßnahmen. Schweine durften ohne behördliche Genehmigung nicht transportiert werden und wurden tierärztlich intensiv überwacht. Dies stellte sicher, dass nur ASP-freie Tiere transportiert wurden, verursachte aber auch erhebliche Einschränkungen bei der Vermarktung.

Schlachtreife Schweine konnten nur verzögert zum Schlachthof verbracht werden. Die längere Haltungsdauer brachte für die landwirtschaftlichen Betriebe höhere Kosten und – da die Ställe

nicht auf die schwereren Tiere ausgerichtet waren – massive Tierschutzprobleme mit sich.

Für Schlachtung und Verarbeitung galten trotz Gesundheitskontrollen strenge Auflagen: Tiere und Fleisch mussten auf dem Verarbeitungsweg strikt getrennt bleiben, das Fleisch musste zu einem hoch erhitzten Fleischerzeugnis verarbeitet werden. Nur schwer fanden sich abnehmende Betriebe für die Ware, gleichzeitig war die Produktion deutlich teurer, was den Wert dieser Schlachttiere stark minderte. Der Erzeugerpreis ging bis auf null zurück.

Diese Umstände bedeuten für die betroffenen Betriebe massive wirtschaftliche Verluste und dürften dem Strukturwandel in der Schweineproduktion weiter Vorschub leisten.

**Rinderklassifizierung**

Die deutsche Rinderschlachtkörper-Handelsklassenverordnung regelt, dass Schlachtbetriebe, die durchschnittlich mehr als 150 Rinder pro Woche schlachten, ein Klassifizierungsunternehmen mit der Klassifizierung aller Tiere beauftragen müssen. Die dort beschäftigten Klassifizierenden, vom LAVES amtlich zugelassen, müssen regelmäßig an Fortbildungen teilnehmen. Sofern sie ihren Wohnsitz in Niedersachsen haben, ist dafür das LAVES zuständig. In Niedersachsen haben 29 Personen eine Zulassung für die Rinderklassifizierung, die deutschlandweit gültig ist.

In Deutschland ist bei Rindern die visuelle Einstufung nach persönlicher Inaugenscheinnahme durch den Klassifizierenden vorgeschrieben.

So wird jeder Schlachtkörper unmittelbar nach Schlachtprozess und Fleischschau

- der jeweiligen Kategorie in Abhängigkeit von Alter und Geschlecht,
- der Fleischigkeitsstufe E (vorzüglich), U (sehr gut), R (gut), O (mittel) oder P (gering) und
- der Fettstufe von 1 (sehr gering) bis 5 (sehr stark)

zugeordnet und entsprechend gekennzeichnet. Bei Fleischigkeit und Fettabdeckung sind die Untergruppen Minus (-), Null (0) oder Plus (+) zu verwenden. Die Kennzeichnung lautet dann beispielsweise A R- 3+ oder auch D O- 30.

**i**

**Kategorien Rinderschlachtkörper**

- A 12 bis weniger als 24 Monate alte nicht kastrierte männliche Tiere
- B mindestens 24 Monate alte nicht kastrierte männliche Tiere
- C mindestens 12 Monate alte kastrierte männliche Tiere
- D weibliche Tiere, die bereits gekalbt haben
- E mindestens 12 Monate alte sonstige weibliche Tiere
- V weniger als acht Monate alte Rinder
- Z 8 bis weniger als 12 Monate alte Rinder



Apparative Verfahren, wie sie in anderen EU-Staaten eingesetzt werden, sind in Deutschland bisher nicht zugelassen.

Das Einstufungsergebnis/die Handelsklasse dient lediglich als Abrechnungsgrundlage zwischen Schlachtbetrieb und Anlieferenden beziehungsweise im Verkauf von ganzen, halben und viertel Schlachtkörpern. Für den Verkauf an Endverbraucherinnen und -verbraucher haben diese „Auszahlungspreise“ keine Relevanz.

### Kontrolle der Textilkennzeichnung – was sind die häufigsten Beanstandungen?

Seit Mai 2019 führt das LAVES auf allen Handelsstufen aktive Marktüberwachungskontrollen zur Textilkennzeichnung durch. Im Jahr 2022 wurden 25.251 Textilerzeugnisse kontrolliert, bei rund 12 % kam es zu Beanstandungen.

Am häufigsten werden formale Kennzeichnungsverstöße bemängelt: Die Faserzusammensetzung ist nicht in deutscher Sprache angegeben oder es werden unzulässige Faserbezeichnungen oder Abkürzungen verwendet. Angaben wie Seta statt Seide, Rayon statt Viskose oder PES statt Polyester entsprechen nicht den Vorgaben der Textilkennzeichnungsverordnung. Alle enthaltenen Fasern und ihr Gewichtsanteil sind in absteigender Reihenfolge anzugeben. Abweichungen hiervon führen ebenfalls zur Beanstandung.



Beanstandete Etikettierung



Nichttextile Teile tierischen Ursprungs (Perlmutter)

Bei Onlineangeboten werden Textilerzeugnisse in Bezug auf ihre Zusammensetzung oft irreführend beschrieben: Erzeugnisse aus Viskose werden als „Bambussocken“ betitelt oder die Verwendung einer „hochwertigen Naturfaser“ wird ausgelobt. Richtig ist, dass es sich bei Viskose um eine Chemiefaser aus dem Rohstoff Cellulose handelt, zu Naturfasern wie Wolle oder Baumwolle zählt sie hingegen nicht.

Enthält ein Textilerzeugnis nichttextile Teile tierischen Ursprungs, so muss das bei der Kennzeichnung angegeben werden. Das gilt zum Beispiel für Pelzbesätze, Lederapplikationen, Perlmutter- oder Hornknöpfe. Fehlt der Hinweis auf nichttextile Teile tierischen Ursprungs, obwohl mutmaßlich entsprechende Teile verarbeitet sind, wird das Textilerzeugnis eingezogen und im Labor untersucht. In 11 Verdachtsfällen wurde 2022 untersucht, ob es sich bei den verarbeiteten Knöpfen um Perlmutter handelt. In allen Fällen hat sich der Verdacht bestätigt.

### Beanstandungen und Ahndungen in den Dezernaten der Abteilung 4

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

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

Pandemiebedingt konnten die Kontrollaufgaben auch im vergangenen Jahr noch nicht wieder im üblichen Umfang durchgeführt werden.

### Hoheitliche Tätigkeiten der Abteilung 4 im Jahr 2022

Dezernat Fachbereich	Marktüberwachung								Futtermittelüberwachung	Ökologischer Landbau	Abteilung 4 gesamt
	Obst und Gemüse	Eier	Geflügel	Bruteier	Vieh und Fleisch	Weinbau	Textilkennzeichnung	Gesamt			
<b>1. Betriebsstätten</b>											
1.1 Anzahl zu kontrollierender Betriebe (einschl. LEH)	913	2.589	411	185	244	40	6.786*	11.168	62.072	4.759	77.999
<b>2. Inspektionen</b>											
2.1 Durchgeführte Inspektionen (einschl. Zulassungs-/Registrierungs- und sonstiger Kontrollen)	653	1.163	59	69	250	2	333	2.529	2.187	135	4.851
2.2 Kontrollbesuche mit Beanstandungen	121	501	11	–	34	–	156	823	519	63	1.405
<b>3. Probenahmen</b>											
3.1 Entnommene Proben		1	10				14	25	3.411	–	3.436
3.2 Beanstandungen		1	–				12	13	336	–	349
<b>4. Weitere Tätigkeiten</b>											
4.1 Zulassungen	–	100	–	–	15	–	–	115	163	–	278
4.2 Registrierungen	–	129	–	16	–	6	–	151	1.354	–	1.505
4.3 Exportzertifikate (= Bescheinigungen und Verzichtserklärungen)	402	–	–	–	–	–	–	402	2.154	–	2.556
4.4 Vermarktungsverbote	11	32	3	–	–	–	–	46	22	8	76
4.5 Verwarnungen mit Verwarngeld	4	8	–	–	1	–	–	13	119	13	145
4.6 Bußgeldbescheide	–	23	–	–	2	–	1	26	128	1	155

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

## SERVICEANGEBOTE

#### Merkblätter zum Download oder zum Bestellen

Umfangreiches Informationsmaterial sowie Anträge und Formulare zu den Bereichen Futtermittel und Marktüberwachung sowie Ökologischer Landbau sind im Internet zu finden: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Service > Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

#### Regelmäßige Veröffentlichungen

- Veröffentlichung der amtlichen Preisfeststellungen  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Aktuelles > Amtliche Preisfeststellungen
- Verzeichnis der registrierten und zugelassenen Futtermittelunternehmen in Niedersachsen und Bundesland Bremen  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Futtermittel > Futtermittelhygieneverordnung



#### Autoren/-innen Abteilung 4

Dr. Bernhard Aue  
Kajetan Baltrock  
Johannes Bröring  
Wiebke Carls  
Antke Grauer  
Annika Hasting  
Sven Heyne  
Dr. Jona Freise  
Elke Mensen  
Franziska Sgodda  
Eva Sperber  
Henning Tien



## ABTEILUNG 5

# UNTERSUCHUNGS- EINRICHTUNGEN

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



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

Auch in den Instituten war das Jahr 2022 vom Ukrainekrieg und der schwierigen weltwirtschaftlichen Situation geprägt. Die Beschaffung von Geräten zur Analytik und von Verbrauchsmaterialien für die Untersuchungen gestaltete sich schwieriger und zeitaufwendiger. Energieeinsparmaßnahmen mussten umgesetzt werden. Der Probeneingang erreichte noch nicht wieder das „Vor-Corona-Niveau“. Trotzdem wurde alles unternommen, die Zielvorgaben zu erfüllen und, wo es möglich war, zu überbieten. Durch das noch engere Zusammenwachsen mit den Landesuntersuchungseinrichtungen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) konnten Untersuchungskapazitätsschwankungen ausgeglichen, Probenbearbeitungszeiten eingehalten und verlässliche Untersuchungsergebnisse produziert werden.

Die Institute des LAVES beschäftigen sich jedoch nicht nur mit der routinemäßigen Probenbearbeitung und damit verbundener gutachterlicher Tätigkeit, sondern sie trugen wieder wesentlich durch zahlreiche Beiträge auf der LAVES-Homepage, wissenschaftliche Publikationen und Vorträge sowie Symposien und Kolloquien zu einer starken Außenwahrnehmung des LAVES bei. An dieser Stelle sei besonders das wissenschaftliche Kolloquium am 2.2.2022 zum Thema „Mikroplastik“ hervorgehoben.

Ein weiteres großes Thema ist in einigen Instituten die Planung und Durchführung von erheblichen Baumaßnahmen. So erfolgten der erste

Spatenstich für eine Ersatzneubaumaßnahme am LVI Braunschweig/Hannover, Umbaumaßnahmen im Bestandsbau im LVI Oldenburg und Bedarfsermittlungs- und Planungsmaßnahmen im IfB Lüneburg und FI Stade.

Die Tierseuchensituation war auch im Jahr 2022 in Niedersachsen angespannt. Während in den Jahren zuvor Ausbrüche von Hochpathogener Aviärer Influenza (HPAI) bei Hausgeflügel und Wildvögeln saisonal auftraten, wurden im Jahr 2022 nahezu permanent HPAI-Ausbrüche festgestellt. Das bedeutete eine ständige, meist zusätzliche Arbeitsbelastung des Laborpersonals in den Tierseuchendiagnostikabteilungen (siehe Seite 57). Die Arbeitsgruppe „Next Generation Sequencing“ (NGS) lieferte durch Vollgenomsequenzierungen wesentliche Informationen zur Herkunft und Verbreitung von aviären Influenzaviren bei den niedersächsischen HPAI-Ausbrüchen (siehe Seite 74). Der Ausbruch von Afrikanischer Schweinepest in einem Hausschweinebestand im Landkreis Emsland stellte eine neue zusätzliche Herausforderung für die Tierseuchendiagnostik dar (siehe Seite 57).

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

i

### Norddeutsche Kooperation

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





## Wesentliche Aufgaben: Koordination von sechs Instituten

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

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Radioaktivitätsuntersuchungen im Rahmen des IMIS

Nach dem Reaktorunglück von Tschernobyl im Jahr 1986 wurde in Deutschland das „Integrierte Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt“ (IMIS) aufgebaut. Zahlreiche Bundes- und Landesbehörden führen seitdem regelmäßig Radioaktivitätsmessungen in verschiedenen Probenarten (zum Beispiel Luft, Boden, Wasser, Lebensmittel) aus dem gesamten Bundesgebiet durch und senden die Messergebnisse an einen zentralen, vom Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) betriebenen Server. Die dort zusammengeführten Daten ermöglichen jederzeit eine schnelle Lagedarstellung. Im Falle einer radiologischen Notfallsituation (zum Beispiel kerntechnischer Unfall) wird eine mögliche Krisensituation schnell erfasst und es können Expositionsabschätzungen und gegebenenfalls Notfallmaßnahmen für die Bevölkerung abgeleitet werden.

Zu den Aufgaben des LAVES gehören auch Radioaktivitätsmessungen im Rahmen des IMIS. Die Auf-

gabe wird von den vier Instituten in Braunschweig, Cuxhaven, Hannover und Oldenburg wahrgenommen. Dort sind sogenannte IMIS-Landesmessstellen eingerichtet.

Im IMIS werden zwei Betriebsarten unterschieden: Routinebetrieb und Intensivbetrieb. Im Routinebetrieb werden in Niedersachsen gemäß der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV-IMIS) jährlich 810 Lebensmittelproben (Gemüse, Obst, Getreide, Kartoffeln, Fleisch, Milch) auf diverse Radionuklide (verschiedene Gammastrahler sowie betastrahlende Strontium-Isotope (Sr) untersucht. Diese Untersuchungen werden ergänzt durch ein



niedersächsisches Landesmessprogramm (Wildfleisch, Wildpilze, Honig, Fische, Frauenmilch). Es werden überwiegend in Niedersachsen erzeugte Proben untersucht, um die radiologische Lage am Erzeugerort zu erfassen.

Einerseits gewährleistet der Routinebetrieb die Aufrechterhaltung der Kompetenz, andererseits werden Daten zur Hintergrundbelastung erhoben und Änderungen in der Belastungssituation können festgestellt werden. Hauptaufgabe der Landesmessstellen ist es aber, Messungen bei einem radiologischen Notfall (Intensivbetrieb) durchzuführen, bei dem das Probenaufkommen sehr stark erhöht ist. Neben den IMIS-Umweltproben sind dann auch Proben aus dem Handel zu untersuchen. In einem solchen Fall wird die Verkehrsfähigkeit der untersuchten Lebensmittel anhand der von der Europäischen Union festgelegten Höchstgehalte für verschiedene Radionuklide festgestellt.

Im September 2022 haben die vier IMIS-Landesmessstellen an einer bundesweiten IMIS-Übung des BfS und des Bundesumweltministeriums teilgenommen. Das Übungsszenario bildete ein fiktiver kerntechnischer Unfall in den Niederlanden und ein Wolkendurchzug mit Freisetzung von nicht unerheblicher radioaktiver Kontamination über dem gesamten Bundesgebiet. Alle Bundesländer wurden in den Intensivbetrieb versetzt. Gemäß AVV-IMIS wurde erst nach dem berechneten Durchzug der fiktiven Wolke in ganz Niedersachsen eine intensiviertere und engmaschigere Probenahme von ernsterreifen Lebensmitteln durch die kommunalen Überwachungsbehörden durchgeführt. Insgesamt wurden von den vier LAVES-Messstellen an zwei Übungstagen 184 Proben jeweils innerhalb von 24 Stunden auf Gamma-Radionuklide untersucht und die Ergebnisse an den Bund übermittelt. In einer Messstelle wurde zusätzlich in zwei Proben mithilfe einer Strontium-Schnellmethode die Aktivität der radioaktiven Isotope Sr-89 und Sr-90 bestimmt.

Das Ziel der Übung war insbesondere die Überprüfung der Kommunikationswege zwischen allen Beteiligten (Bund, Messstellen, Probenehmern) sowie der vorhandenen technischen und personellen Ausstattung. Die Übung ist insgesamt erfolgreich verlaufen.

### Gemeinsame Beschaffung einer neuen Laborsoftware des Landesuntersuchungsamts Bremen und des LAVES

Die derzeit betriebene Laborsoftware wurde 2006 beschafft und ist seit 2011 in den Laboren im Einsatz. In den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass das LIMS den gestiegenen Anforderungen aus den vielfältigen Arbeitsbereichen der Institute (Tierseuchendiagnostik, Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände- sowie Futtermitteluntersuchungen) nicht mehr gerecht wird. Evaluationen haben gezeigt, dass diese Anforderungen sich in den derzeitigen Strukturen auf Datenbankebene nicht mehr realisieren lassen. Die Institute beklagen unter anderem mangelnde Performance sowie das Bedienungskonzept, das nicht mehr den heutigen Standards entspricht (Stichworte Ergonomie, Nutzerfreundlichkeit). STARLIMS ist ein vollständig auf das LAVES zugeschnittenes System, was die Updatefähigkeit sehr stark einschränkt beziehungsweise fast unmöglich macht. Die Beschaffung eines neuen Systems ist wirtschaftlicher als die Erweiterung des bestehenden LIMS. Es wurde daher beschlossen, ein neues Sys-



tem anzuschaffen, um auch zukünftig die Arbeiten im Labor effizient unterstützen zu können. Von Mai bis Juli 2022 wurden zusammen mit allen Laboren vor Ort die Anforderungen an ein neues LIMS definiert und in einer „Steuerungsgruppe“, bestehend aus Vertretern der Institute, der Abteilungsleitung 5 und des für das Datenmanagement zuständigen Dezernats, priorisiert und in ein Lastenheft überführt. Derzeit befindet sich ein neues LIMS in der Ausschreibungsphase.



### LIMS

LIMS steht für „Labor Information Management System“ und ist eine Software, um Informationen, Prozesse und Aufgaben in einem Labor zu verwalten. Ein LIMS kann Aufgaben wie Probenmanagement, Datenerfassung, Datenanalyse und Berichterstellung automatisieren und beschleunigen. Es hilft Labormitarbeitenden bei der Organisation und Überwachung von Proben und Untersuchungen, um sicherzustellen, dass die Ergebnisse zuverlässig und reproduzierbar sind. Idealerweise verwaltet ein LIMS nicht nur Daten, sondern unterstützt auch bei der Verwaltung der gesamten Laborprozesse, von der Geräewartung bis hin zur Verwaltung von Chemikalien. Darüber hinaus ermöglicht ein LIMS die Auswertung von Daten.



### Autoren/-innen Abteilung 5

Dr. Matthias Kramer  
Dr. Karen Nordmeyer  
Dr. Marc Volkmann  
Dr. Anica Weller



# LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRINSTITUT (LVI) OLDENBURG



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

186,75 Vollzeitstellen\*

1.325.883 Untersuchungen

722 Andere Aufgaben\*\*

972.875 € Investitionen

\* Einschließlich Drittmittelstellen

\*\* Unter anderem Beratungen  
sowie Stellung-  
nahmen/Berichte

## Globale Ereignisse haben Auswirkungen auf das Institut

Auch im dritten Jahr der Corona-Pandemie waren Maßnahmen zur Reduzierung der Infektionsmöglichkeiten während der Arbeitszeit notwendig. Durch den verantwortungsvollen Umgang aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem Thema konnte weitgehend verhindert werden, dass das Institut als Infektionsherd infrage kam.

Die Auswirkungen des Ukrainekrieges auf die Energieversorgung in Deutschland haben auch das LVI Oldenburg betroffen. Dem Thema Energiesparen aus Kosten- und Umweltschutzgründen wurde eine hohe Priorität eingeräumt. Neben vielen kleineren Maßnahmen wurden in Zusammenarbeit mit dem Staatlichen Baumanagement einige Energiegroßverbraucher identifiziert und Maßnahmen zur Verringerung des Stromverbrauchs eingeleitet. Hierzu gehört der Umbau der Lüftungsanlagen in Haus 2. Der Prozess dauert an und findet im Haus viel Unterstützung.

Nach Zusammenführen aller Standorte an der Martin-Niemöller-Straße konnten 2022 endlich die Umbauarbeiten im Bestandsbau beginnen, die zur Vervollständigung der Verlagerung einiger Fachbereiche notwendig sind. Während der Umbauphase musste der Fachbereich Mikrobiologie von Lebensmitteln, Histologie seine angestammten Räume verlassen und arbeitet seit März 2022 im Haus verteilt, was zu einer geringeren Effektivität geführt hat.

Leider hat sich der massive Ausbruch der Geflügelpest im Laufe des Jahres zu einem Dauerthema entwickelt. Waren die Infektionswellen sonst an den Vogelzug der Wildvögel gekoppelt, ist die Durchseuchung im Wildvogelbereich inzwischen so hoch, dass ein permanentes Risiko für Nutztierbestände besteht. Der Fachbereich Mole-

kularbiologie und Virologie arbeitet daher permanent im Seuchen-Modus, was den Mitarbeitenden enorme Einsatzbereitschaft abverlangt.

Im Rahmen des Umgestaltungsprozesses der Institute des LAVES wurde die Isotopenverhältnisanalytik in Oldenburg eingestellt. Im Fachbereich Analytik von Tierarzneimittelrückständen wurde die Aufnahme weiterer Proben und Matrices intensiv vorbereitet. Startpunkt ist der Jahreswechsel 2022/2023.

Die Personalsituation im Fachbereich Elemente und Radioaktivität konnte konsolidiert werden, nachdem vom Bund die Mittel für die Radioaktivitätsmessstellen bereitgestellt wurden.

Auch 2022 musste die Akkreditierung des LVI Oldenburg in einem Systemaudit der Deutschen Akkreditierungsstelle verteidigt werden, was dank der klugen Führung der beiden Qualitätsmanagementbeauftragten ohne Probleme gelang.

Nachdem die strengen Regeln aufgrund der Corona-Situation etwas gelockert werden konnten, war es möglich, erstmalig Zusammenkünfte aller im Außenbereich zu organisieren, um so ein Zusammenwachsen der Häuser voranzubringen. Bei dieser Gelegenheit verabschiedete sich der Institutsleiter Jörg Lay zum 30.06.2023; er wechselt in das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz nach Hannover. Seitdem wird das LVI Oldenburg kommissarisch von Dr. Ute Mauermann geleitet.

Leider war es 2022 nicht möglich, alle offenen Stellen nachzubesetzen. Es ist absehbar, dass der Fachkräftemangel verbunden mit einer Verrentungswelle in den nächsten Jahren das Institut vor erhebliche Probleme stellen wird.





## Wesentliche Aufgaben: Untersuchung tierischer Lebensmittel, Diagnostik und Untersuchung in Sachen Tiergesundheit

Im LVI Oldenburg werden im Bereich der amtlichen Lebensmitteluntersuchung schwerpunktmäßig tierische Lebensmittel und unverarbeitetes Obst und Gemüse untersucht. Hinzu kommt die Spezialanalytik, auch als Service für die anderen Institute des LAVES.

Das LVI Oldenburg übernimmt vielfältige Aufgaben in Sachen Tiergesundheit. Dazu gehört die Diagnostik von anzeigepflichtigen Tierseuchen und meldepflichtigen Tierkrankheiten bei Nutz- und Haustieren ebenso wie die Feststellung von Krankheitsursachen bei Zootieren und Meeressäugern. Des Weiteren gehören pathologische Untersuchungen von Tierkörpern auf die Einhaltung der Anforderungen des Tierschutzrechtes zu den Aufgaben des LVI Oldenburg.

Zu den weiteren Tätigkeiten zählen die fachliche Beratung der vor Ort zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie das Erarbeiten von Stellungnahmen für vorgesetzte oder andere Dienststellen.

## Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

- Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, histologisch, mikrobiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Lebensmittel:
  - Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren
  - Frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln
  - Käse und Erzeugnisse aus Käse
  - Milch und Milcherzeugnisse
  - Säuglingsnahrung
  - Speiseeis
- Amtliche Diagnostik von anzeigepflichtigen Tierseuchen, meldepflichtigen Krankheiten und Zoonosen (serologisch, molekularbiologisch, mikrobiologisch, virologisch, histologisch, pathologisch)
- Amtliche Untersuchung und Begutachtung tierschutzrelevanter Fälle
- Spezielle Analytik
  - Dioxine, PCB und bestimmte andere organische Kontaminanten
  - Pflanzenschutzmittelrückstände
  - Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
  - Untersuchung von Erzeugnissen lebensmittelliefernder Tiere auf Rückstände (Tierarzneimittel, sonstige Stoffe)
- Amtliche Untersuchung von Betriebskontrollproben aus lebensmittelbe- und -verarbeitenden Betrieben
- Bakteriologische Untersuchung von Schlachthofproben
- Erarbeiten von Stellungnahmen und Durchführen fachlicher Beratungen zu allen oben genannten Lebensmitteln und Analyseverfahren
- Ausbildung von Biologie- und Chemielaborantinnen und -laboranten; Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelchemikern und -chemikerinnen; Mitwirken bei der Ausbildung und Weiterbildung von Veterinären/Veterinärinnen; Mitwirken bei der Ausbildung von Medizinisch-technischen Laborassistenten/-assistentinnen
- Angewandte Forschung, Entwicklung und Methodenentwicklung

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Untersuchungen zur Afrikanischen Schweinepest bei Hausschweinen in Niedersachsen

Vorbeugend und in Vorbereitung auf einen möglichen Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP) wurden in Niedersachsen verschiedene Monitoring-Programme zur Überwachung auf ASP etabliert und am LVI Oldenburg umgesetzt.

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen des Wildschwein-Monitorings 3.544 Proben negativ auf ASP untersucht. Im Zuge des freiwilligen Monitoring-Programms „ASP-Betriebsstatus“ wurden in den Jahren 2021 und 2022 3.435 beziehungsweise 5.941 Proben von Hausschweinen negativ auf ASP untersucht.

Nachdem am 1.7.2022 erstmalig in Niedersachsen ein ASP-Ausbruch in einem Hausschweinebestand amtlich festgestellt wurde, kam es zu einem weiteren deutlichen Anstieg von Probeneinsendungen.

Im direkten Zusammenhang mit dem ASP-Geschehen wurden 1.827 Proben untersucht. Hierunter fallen auch etwa 1.000 Proben, die von Falltieren aus Betrieben der Sperrzone stammen. Zudem wurden 6.968 Proben als sogenannte Verbringungsproben negativ auf ASP untersucht. Dies war eine Voraussetzung, damit Schweine aus der Sperrzone per Ausnahmegenehmigung verbracht werden durften.

Insgesamt zeigen die hohen ASP-Untersuchungszahlen und die zeitnahe Bearbeitung der Proben, dass die notwendige Tierseuchendiagnostik am LVI Oldenburg auch im Krisenfall jederzeit qualitativ und quantitativ auf höchstem Niveau durchgeführt werden kann.

### Geflügelpest auf dem Vormarsch: die Entwicklung von einem sporadischen zu einem dauerhaft auftretenden Seuchengeschehen

Die Geflügelpest ist in den Jahren von 2003 bis 2020 immer wieder sporadisch für begrenzte Zeiträume in Europa, Deutschland und auch in Niedersachsen aufgetreten. Diese Influenza-Geschehen betrafen sowohl das gehaltene Geflügel als auch die Wildvögel. Die Ausbruchsgeschehen

konzentrierten sich auf die Winterhalbjahre, wobei es immer wieder Jahre ohne Geflügelpestfälle gab. Seit Herbst 2020 stellt sich die Situation völlig anders dar. Das Influenza-A-Virus, Typ H5, ist seitdem in der Wildvogelpopulation durchgehend präsent. Entsprechende Nachweise können über das ganze Jahr geführt werden und es kommt immer wieder zu Ausbrüchen in Geflügelhaltungen, die sich über ganz Niedersachsen verteilen.

Im Jahr 2022 wurden 221 positive Wildvögel und 46 Ausbrüche in Geflügelbeständen im LVI Oldenburg nachgewiesen. Bei den meisten betroffenen Haltungen handelte es sich um Putenmastbestände. Betroffen waren unter anderem aber auch Gänsehaltungen. Für die Gänsezucht in Niedersachsen wird die Geflügelpest existenzbedrohend, da große Zuchtgänsehaltungen der Influenza zum Opfer gefallen sind. Für die Wildvögel waren die Viruseinträge in die Fluss- und Brandseeschwalben- sowie in die Basstölpelpopulationen dramatisch, die den Fortbestand der Kolonien stark gefährden.

### Nachweis von Salmonellen bei Enten im Rahmen des Zoonosen-Monitorings

Nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV) Lebensmittelkette werden in jährlich wechselnden Programmen auf verschiedenen Ebenen der Lebensmittelproduktion Proben auf Zoonoseerreger untersucht. 2022 wurden erstmals Erzeugerbetriebe von Mastenten auf Salmonellen beprobt. Salmonellen sind die zweithäufigsten Erreger bakteriell bedingter Durchfallerkrankungen beim Menschen; viele der über 2.500 bekannten Serotypen können auch bei Tieren und in der Umwelt nachgewiesen werden.

Es wurden 100 Proben aus 59 Betrieben in 8 niedersächsischen Landkreisen untersucht; die überwiegende Anzahl stammte aus dem Landkreis Cloppenburg. Die Untersuchung erfolgte anhand von Sockentupfern mit Kot, zunächst durch ein direktes PCR-Verfahren und im positiven Fall durch eine kulturelle Untersuchung nach DIN EN ISO 6579-1.





i

#### spa-Typ

Die Einordnung von Staphylokokken-Stämmen in sogenannte spa-Typen erfolgt anhand unterschiedlicher Sequenzen im spa-Gen. Dieses Gen kodiert für ein Protein in der Zellwand der Bakterien (Staphylococcus Protein A), das in der Lage ist, Antikörper zu binden.

In 54 der 100 Proben ergab sich aus der Screening-PCR ein Hinweis auf das Vorkommen von Salmonellen; in 51 Proben konnten Salmonellen kulturell nachgewiesen werden. Es wurden 11 unterschiedliche Serotypen identifiziert. Auffällig war der häufige Nachweis von *S. Meleagridis* (26 Proben aus 4 Landkreisen). Weitere mehrfach nachgewiesene Serotypen waren *S. Newport* (7 Proben), *S. Enteritidis* (4 Proben), *S. Hadar* (3 Proben), *S. Indiana* und *S. Senftenberg* (je 2 Proben). Gleiche Serotypen wurden sowohl mehrfach im gleichen Betrieb als auch zeitgleich in verschiedenen Betrieben nachgewiesen. Die Nachweise erfolgten in allen Monaten mit einem Schwerpunkt im August und September.

i

#### Opportunistische Erreger

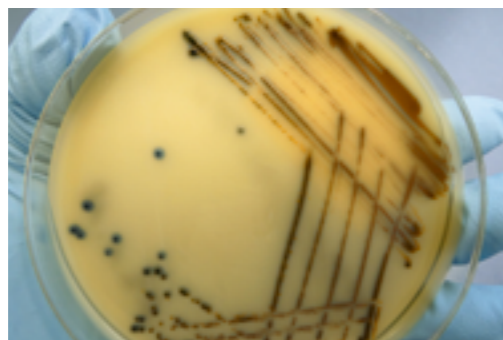
sind fakultativ pathogene Erreger, die nur bei reduziertem Allgemeinzustand (zum Beispiel Immunsuppression) eine Erkrankung hervorrufen.

**Bakteriämie** ist die Einschwemmung von Bakterien in den Blutkreislauf.

**Empyem** ist eine Ansammlung von Eiter in einer vorgeformten (meist natürlichen) Körperhöhle oder in einem Hohlorgan.

#### Nachweise von MRSA in Halshäuten von Mastputen im Rahmen des Zoonosen-Monitorings nach AVV Lebensmittelkette

Nutztierassoziierte Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) werden vor allem bei Erkrankungsfällen von Personen mit Kontakt zu Nutztieren nachgewiesen. Sie sind in verschiedenen Nutztierpopulationen weitverbreitet und wurden auch in frischem Fleisch nachgewiesen. Die weitere Differenzierung nach spa-Typen ergab auch Nachweise von MRSA, die nicht nutztiertypische Erreger sind. Regelmäßige Untersuchungen auf MRSA entlang der Lebensmittelkette sollen Ausbreitung und Veränderungen frühzeitig erkennen lassen. 2022 wurden daher erstmalig Halshaut von Mastputen im Rahmen des Zoonosen-Monitorings auf MRSA untersucht. In 200 von 348 untersuchten Halshautproben



vom Masthähnchen (57,5 %) konnten MRSA-positive *Staphylococcus-aureus*-Stämme auf Selektivagar isoliert werden. Alle Isolate wurden durch eine weitere Untersuchung im Bundesinstitut für Risiko-

bewertung (BfR) als MRSA-positive *Staphylococcus aureus* bestätigt. Die Differenzierung nach spa-Typen ergab 131-mal t034, 19-mal t899, 18-mal t011, 4-mal t127, 3-mal t1255, 3-mal t2011 und 13 weitere spa-Typen. 6 Isolate konnten keinem bekannten spa-Typ zugeordnet werden.

Die Ergebnisse zeigen, dass Halshäute in hohem Maße mit MRSA belastet sind und Putenfleisch eine ernstzunehmende Quelle für Infektionen des Menschen darstellen kann.

#### Vorkommen von *Helcococcus ovis* bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung

Im Jahr 2022 wurde im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung (BU) ein neu auftretender Krankheitserreger der Gattung *Helcococcus* isoliert. Dabei handelte es sich um *H. ovis*, viermal beim Rind und einmal beim Schwein, immer im Zusammenhang mit einer Herzklappenentzündung. Außerdem konnte einmal *H. kunzii* beim Rind nachgewiesen werden.

In der Humanmedizin gewinnen die nicht zu den Streptokokken oder Enterokokken zählenden aeroben, katalasenegativen, grampositiven Kokken als opportunistische Erreger von Infektionserkrankungen zunehmend an Bedeutung. *Helcococcus* spp. sind mit Wund- und Protheseninfektionen sowie Bakteriämien und Empyemen assoziiert.

In der Veterinärmedizin wurde *H. ovis* bisher aus verschiedenen Infektionsgeschehen bei Schaf, Rind, Schwein und Pferd nachgewiesen und tritt meist in Form von Koinfektionen mit anderen Bakterien auf. Bei Rindern besitzt *H. ovis* pathogenes Potenzial für den Respirationstrakt sowie für den Genitaltrakt als hauptsächliche Zielorgane.

Als pathogener Keim bei Herzklappenentzündungen wird *H. ovis* häufig isoliert, wenn geeignete Kulturbedingungen (langsames Wachstum und Wachstum begünstigt durch *Staphylococcus-aureus*-Amme) verwendet werden.

Obwohl *H. ovis* und *H. kunzii* als tierpathogene Erreger selten in der Literatur beschrieben werden, sollte dem Nachweis dieses Bakteriums im Rahmen der BU besondere Aufmerksamkeit zukommen.

#### Sensorische und mikrobiologische Beschaffenheit von rohen Grillhähnchen aus Imbisswagen

Bei rohem Geflügel handelt es sich um ein leicht verderbliches Lebensmittel mit kurzer Haltbarkeitsdauer, das bei einer Temperatur von < 4 °C zu lagern ist. Grillhähnchen werden in der Regel fertig gewürzt geliefert, in den Imbisswagen zwischengelagert und bei Bedarf auf Spieße gesteckt und gegrillt. Insbesondere in den Sommermonaten kann es durch unzureichende Kühlung und/oder falsche Handhabung zu Abweichungen in der sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit der rohen Hähnchen kommen.

In den Monaten August und September 2022 wurde die sensorische und mikrobiologische Beschaffenheit von 28 rohen Grillhähnchen aus Vorratsbehältern von Imbisswagen überprüft. Dafür wurde bei allen Hähnchen die Gesamtkeimzahl ermittelt, bei sensorischen Abweichungen außerdem der Gehalt an Enterobakteriaceen und Pseudomonaden.

57 % der untersuchten Hähnchen waren insgesamt unauffällig. Bei 25 % der Proben wurden sensorische Abweichungen und hohe Keimzahlen (mikrobiell bedingter Verderb) festgestellt; sie wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei einem sensorisch unauffälligen Hähnchen wurde auf eine erhöhte Gesamtkeimzahl hingewiesen. Ein gewürztes Hähnchen war aufgrund eines festgestellten nicht zugelassenen Zusatzstoffs (Glutamat) nicht verkehrsfähig. In einem Imbisswagen wurde eine zu hohe Lagerungstemperatur der Hähnchen bemängelt.

#### Grillfleisch – Kennzeichnung der Verwendung von aufgetautem Fleisch

Grillfertig vorbereitete marinierte Fleischzubereitungen zum Beispiel aus Schweinefleisch erfreuen sich einer großen Beliebtheit bei Verbraucherinnen und Verbrauchern. Rohes Fleisch wird mit diversen würzenden Zutaten und häufig einer öl- oder wasserbasierten Marinade zum Verkauf angeboten. Auch als verpackte, kurz- bis mittelfristig gekühlt haltbare Ware finden sich diese Produkte insbesondere in den Sommermonaten in den Sortimenten des Lebensmitteleinzelhandels.

Dabei wird bei der Herstellung häufig tiefgefrorenes Fleisch verwendet. Wird rohes Fleisch eingefroren, ändert sich durch die Bildung von Eiskristallen die Zellstruktur. Nach dem Auftauen liegt dadurch eine veränderte Beschaffenheit, besonders hinsichtlich der Textur vor. Die Brauchbarkeit des rohen Fleisches insbesondere für ein nochmaliges Einfrieren ist deutlich eingeschränkt. Um die Verbraucherinnen und Verbraucher darüber ausreichend zu informieren, ist die Angabe der Verwendung von aufgetautem Fleisch schon in der Bezeichnung des Lebensmittels notwendig.

Im Jahr 2022 wurden 42 vorverpackte Fleischzubereitungen (Grillfleisch) untersucht. Davon wurde bei 14 Proben festgestellt, dass zwar auf der Rückseite der Verpackung ein Hinweis auf die Verwendung von aufgetautem Fleisch vorhanden war, die Bezeichnung jedoch nicht entsprechend ergänzt wurde. Die Bezeichnungen dieser Proben wurden daher als irreführend beurteilt.



#### Fleischerzeugnisse von Direktvermarktern – Zusammensetzung und Kennzeichnung

Der Direktvertrieb von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren vom Primärerzeuger an die Kundinnen und Kunden unterliegt weitgehend den gleichen kennzeichnungsrechtlichen Regelungen wie Lebensmittel, die aus handwerklicher oder industrieller Produktion über den Lebensmitteleinzelhandel angeboten werden.



2022 wurden 60 Proben von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren aus der Direktvermarktung untersucht. Nur bei drei Proben wurden keine rechtlichen Mängel festgestellt. Im Wesentlichen handelte es sich bei den vorgefundenen Abweichungen um Kennzeichnungsmängel, auch in Zusammenhang mit der Zusammensetzung. Die korrekte Umsetzung des europäischen Kennzeichnungsrechtes stellt offensichtlich eine Schwierigkeit für kleinere Hersteller dar.



Beispiele der Abweichungen:

- Die Zusammensetzung entspricht nicht dem Standard für die gewählte Produktbezeichnung.
- Es wurden nicht zugelassene Zusatzstoffe verwendet.
- Die verpflichtenden Kennzeichnungselemente fehlen komplett.
- Die Zutaten sind nicht in absteigender Gewichtsreihenfolge angegeben.
- Es fehlen Zutaten im Zutatenverzeichnis. Bei zusammengesetzten Zutaten fehlen die Einzelzutaten.
- Zusatzstoffe sind nicht in der vorgeschriebenen Form aufgeführt.
- Die Schrift der Mengenangabe ist zu klein. Die Mengenangabe fehlt oder ist unbestimmt.
- Die Allergene sind im Zutatenverzeichnis nicht hervorgehoben oder nicht angegeben.
- Es fehlt die Mengenangabe von Fleisch.

#### Halloumi/Hellim – Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung seit 2021

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Halloumi“/„Hellim“ ist ausschließlich solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der festgelegten Produktspezifikation entsprechen.

2022 wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg 19 Proben mit der Produktbezeichnung „Halloumi“ hinsichtlich der Einhaltung der Produktspezifikation untersucht. Das Unionszeichen für eine geschützte Ursprungsbezeichnung und/oder die Abkürzung „g.U.“ waren auf keiner Probe angebracht. Fast alle Proben wurden als „Schnittkäse“ oder „halbfester Schnittkäse“ bezeichnet.

Die semiquantitative Tierarten-Untersuchung ergab, dass mit Ausnahme von einer Probe alle Proben mehr Kuhmilch als das Gemisch von Schaf- und Ziegenmilch enthielten und somit nicht die Produktspezifikation erfüllten. Bei 18 von 19 Proben wurde eine zu niedrige Trockenmasse beziehungsweise ein zu hoher Wassergehalt festgestellt. Der Mindestgehalt für den Fettgehalt in der Trockenmasse wurde von allen Proben eingehalten.



Keine der eingereichten Proben erfüllte alle Anforderungen an einen „Halloumi g.U.“. Derzeit kann ein Übergangszeitraum angewendet werden, sofern der in dem geografischen Gebiet niedergelassene Wirtschaftsbeteiligte bestimmte Voraussetzungen erfüllt. Falls den Bedingungen entsprochen wird, kann von der Produktspezifikation abgewichen werden, weshalb keine Beanstandung erfolgte. Die Übergangsfrist endet am 16.7.2024.

#### Untersuchung von Menü-Gläschen mit Fleisch für Säuglinge/Kleinkinder auf Furan

Babynahrung wird regelmäßig auf Schadstoffe geprüft. In den hier untersuchten Menüs wurde die Substanz Furan nachgewiesen. Für Furan gibt es in der EU bisher keinen Grenzwert oder keine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge. Allerdings hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) einen „Margin of Exposure“ (MOE) ermittelt.

Bei der Bewertung orientiert man sich dabei an den Werten, bei denen im Tierversuch erste Schäden nachweisbar waren. Je größer der Abstand zu diesen Werten ist, desto besser ist es.

Für ein Kind, das 8 kg wiegt und den Inhalt eines Gläschens von 190 g am Tag verzehrt, ergibt sich, dass ein Brei, der mehr als 5,5 µg Furan/kg enthält, den Sicherheitsabstand von  $\geq 10.000$  für die krebserregende Wirkung beziehungsweise der mehr als 27 µg Furan/kg enthält, auch den Sicherheitsabstand  $\geq 100$  für die nicht krebserregende Wirkung unterschreitet.

Alle hier untersuchten Menüs wiesen nachweisbare Furangehalte auf. Die Gehalte lagen zwischen 21,1 und 61,1 µg/kg (Mittelwert 40,6 µg/kg). 20 der 22 untersuchten Produkte unterschritten beide Sicherheitsabstände (Gehalt  $> 27$  µg Furan/kg) und zwei Erzeugnisse den Sicherheitsabstand von  $\geq 10.000$  für die krebserregende Wirkung (Gehalt zwischen 5,5 und 27 µg Furan/kg).

Für alle Proben wurden Hinweise zur Überwachung der Furangehalte und deren Minimierung im Rahmen der Eigenkontrollmaßnahmen der Hersteller gegeben.

Um die Furangehalte in den Menügläsern etwas zu reduzieren, kann der Brei mit geöffnetem Deckel unter Umrühren erhitzt werden. So entweicht ein Teil des flüchtigen Furans.

Weitere Informationen zu Furan und zum MOE: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de), Suchwort: Furan



#### Milcheis aus handwerklicher Herstellung

Nach den Leitsätzen für Speiseeis, die die allgemeine Verkehrsauffassung widerspiegeln, enthält ein Milcheis mindestens 70 % Milch. Darüber hinaus darf für die Herstellung von Milcheis ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet werden. Ein Zusatz von Fremdfett, wie zum Beispiel Kokosfett, ist bei Milcheis nicht üblich. Das Eis darf in diesen Fällen nur als „Eis“ beziehungsweise „Speiseeis“ bezeichnet werden. 2022 wurde die Zusammensetzung von insgesamt 69 losen Milcheisproben aus Eisdielen untersucht. Dabei wurde insbesondere Augenmerk auf den ausreichenden Milchanteil und auf die Verwendung von nicht der Milch entstammenden Fetten gelegt.

Insgesamt waren 38 Proben auffällig. Bei 11 Proben waren die Untersuchungsergebnisse nicht eindeutig, sodass Vor-Ort-Kontrollen empfohlen wurden. Bei 14 Proben war zwar der Milchfettanteil und Fremdfettzusatz nicht zu bemängeln, diese Proben wurden jedoch wegen anderen Mängeln (unter anderem Verwendung von künstlichen Vanillearomastoffen bei Vanilleeis, Zusatz anderer Nüsse zu Walnusseis, Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur statt Schokolade bei Stracciatella) beanstandet. Bei den restlichen 13 Proben (22 %) war in 5 Fällen der Milchanteil für ein Milcheis zu gering, bei 2 Proben wurde Fremdfett zugesetzt und bei 5 Proben wurde sowohl ein zu geringer Milchfettanteil als auch Fremdfettzusatz festgestellt.

#### Nusseis aus handwerklicher Herstellung

Nach den Leitsätzen für Speiseeis, die die allgemeine Verkehrsauffassung widerspiegeln, enthält Nusseis Nussfrüchte im botanischen Sinne, wie Haselnüsse, aber auch Kerne von Schalen- und Steinfrüchten, wie Kokosnuss oder Mandeln. Der Nuss- beziehungsweise Kernanteil beträgt mindestens 5 %. Weiterhin muss der Nuss-/Kerngeschmack deutlich wahrnehmbar sein. Die verwendete Nuss-/Kernart (auch mehrere) kann in der Bezeichnung genannt werden.



#### Margin of Exposure (MOE)

Beim „Margin of Exposure“ (MOE), auch als „Sicherheitsabstand“ bezeichnet, handelt es sich um den Abstand zwischen zwei Größen: Der Dosis, bei der erstmals eine kleine, messbare schädliche Wirkung beobachtet wird, und der Aufnahmemenge des Stoffes durch den Menschen. Messbare Wirkungen traten bei Furan ab 64 µg/kg Körpergewicht pro Tag für die nicht krebserregende Wirkung beziehungsweise ab 1.310 µg/kg Körpergewicht pro Tag für eine krebserregende Wirkung auf. Furangehalte, die um den Faktor  $\geq 100$  für die nicht krebserregende beziehungsweise  $\geq 10.000$  für die krebserregende Wirkung unterhalb dieser Werte liegen, gelten als toxikologisch unbedenklich.



### Allergieauslösende Stoffe

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

2022 wurden 21 Nusseis aus loser Abgabe und 10 Nusspasten, die mit den jeweiligen Eisproben eingependet wurden, untersucht. Es handelte sich um Haselnussmilcheis (10-mal), Haselnusseis (6-mal), Walnussmilcheis (3-mal), Nussmilcheis (1-mal) und Nusseis (1-mal). Sämtliche Nusspasten sowie acht Eisproben wiesen keine Mängel auf. Bei drei Eisproben wurden Spuren nicht deklarerter Nüsse nachgewiesen und empfohlen, vor Ort zu prüfen, ob es sich um einen Zusatz oder eine Kontamination handelte. Ein Zusatz muss, da es sich um einen allergieauslösenden Stoff handelt, kenntlich gemacht werden.

Zehn der 21 Proben wiesen ein oder mehrere Auffälligkeiten auf. In fünf Fällen waren die Allergene (Milch, Nussart/namentliche Nennung) nicht oder nicht rechtskonform aufgeführt. Siebenmal wurde die Bezeichnung als irreführend angesehen, beispielsweise bei Milcheis aufgrund eines zu geringen Milchanteils oder Walnusseis mit einem deutlichen Anteil an Haselnuss.

### Pflanzenschutzmittelrückstände in Granatäpfeln

Granatäpfel insbesondere aus der Türkei sind immer wieder im Schnellwarnsystem (RASFF) der Europäischen Kommission aufgrund von Höchstgehaltsüberschreitungen an Pflanzenschutzmittelrückständen auffällig.

Von 19 untersuchten Proben Granatäpfel wiesen 14 Proben Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf. Mehrfachrückstände, das heißt mehr als ein Wirkstoff pro Probe, waren in acht Proben enthalten. Maximal wurden 6 unterschiedliche Wirkstoffe in einer Probe aus der Türkei bestimmt. Insgesamt wurden 17 verschiedene Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln in den untersuchten Proben bestimmt.

Je eine Probe aus Peru und Italien sowie drei Proben aus der Türkei, darunter auch eine Probe aus biologischem Anbau, waren ohne Pflanzenschutzmittelrückstände.

Eine Probe aus Spanien und drei aus der Türkei wiesen Höchstgehaltsüberschreitungen auf. Die Probe aus Spanien und eine aus der Türkei wurden aufgrund ihrer Höchstgehaltsüberschreitungen als nicht verkehrsfähig beurteilt. Bei zwei türkischen Proben lagen die Gehalte der nachgewiesenen Stoffe noch im Streubereich der analytischen Messunsicherheit. Die Höchstgehalte werden deshalb als „nicht gesichert überschritten“ angesehen. Aus diesem Grund konnten diese beiden Proben nicht beanstandet werden.

Die durchgeführten Untersuchungen bestätigten die unbefriedigende Situation bei Granatäpfeln. Auch in Zukunft bleiben Granatäpfel in unserem Fokus.

### Pflanzenschutzmittelrückstände in Pfirsichen und Nektarinen

Es wurden zehn Proben Nektarinen und neun Proben Pfirsiche zur Untersuchung eingereicht. Je sieben Proben Nektarinen und Pfirsiche waren aus Spanien, aus Italien stammten drei Nektarinen- und zwei Pfirsichproben. Je eine Probe Nektarinen aus biologischem sowie aus konventionellem Anbau mit Herkunft Spanien war ohne Pflanzenschutzmittelrückstände. Höchstgehaltsüberschreitungen wurden weder in Nektarinen noch in Pfirsichen festgestellt.

Insgesamt wurden 23 verschiedene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe in den Pfirsich- und Nektarinenproben bestimmt. Hauptsächlich wurden drei bis sechs Wirkstoffe pro Probe nachgewiesen. Das Maximum lag in einer Pfirsichprobe bei neun und in einer Nektarinenprobe sogar bei zehn verschiedenen Wirkstoffen. Beide Produkte stammten aus Italien.

Rückstände der Fungizide Tebuconazol (8-mal), Fludioxonil (8-mal) und Fluopyram (7-mal) wurden in den Proben am häufigsten bestimmt. Insbesondere in spanischen Nektarinen waren diese Stoffe nachweisbar. Das Insektizid Lambda-Cyhalothrin (6-mal) wurde nur in spanischen Pfirsichen nachgewiesen.

Die durchgeführten Untersuchungen bestätigten die Ergebnisse vergangener Jahre, dass Pfirsiche und Nektarinen häufig mehrere Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufweisen. Pfirsiche und Nektarinen werden deshalb auch in den kommenden Jahren wieder untersucht.

### Befunde in Absicherung positiver Hemmstofftests

Im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) für Lebensmittel tierischen Ursprungs wird der vorschriftsmäßige Einsatz von Antibiotika und weiteren pharmakologisch wirksamen Stoffen überwacht. Dabei werden gemäß den Vorgaben der Tierischen Lebensmittel-Überwachungsverordnung mindestens 2 % aller gewerblich geschlachteten Kälber und mindestens 0,5 % aller sonstigen gewerblich geschlachteten Huftiere auf Rückstände untersucht. Ein Großteil dieser Proben wird mittels Dreiplatten-Hemmstofftest (HT) auf Rückstände von Antibiotika untersucht.

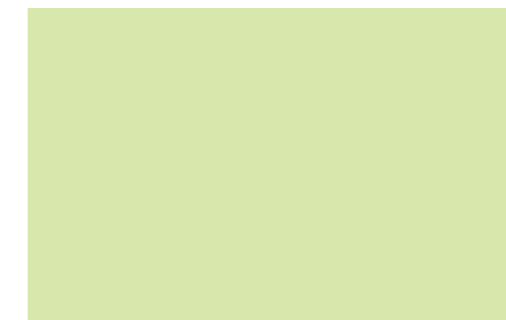
Im Jahr 2022 wurden im LVI Oldenburg insgesamt 59.605 Planproben mittels Dreiplatten-Hemmstofftest untersucht. Dabei wiesen 96 Proben ein positives oder zweifelhaftes Ergebnis auf und wurden anschließend mittels instrumenteller Untersuchungen auf Antibiotikarückstände abgesichert.

Insgesamt wurden in 23 Proben Rückstände von Antibiotika (22 Schweine und 1 Kuh) nachgewiesen. Am häufigsten wurden dabei Rückstände der Wirkstoffe Tulathromycin (7-mal), Benzylpenicillin (6-mal) und Doxycyclin (5-mal) bestimmt. Die Wirkstoffe Amoxicillin, Chlortetracyclin und Tildipirosin wurden je einmal nachgewiesen. Bei insgesamt zwölf Proben wies je ein Wirkstoff eine Überschreitung der maximalen Rückstandshöchstmenge auf. Die durchgeführten Untersuchungen zeigen, dass weniger als 0,1 % der untersuchten Proben nicht vorschriftsmäßige Rückstandsbefunde aufweisen.

### Neuerungen im Bereich des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP)

Der NRKP ist ein Überwachungsprogramm zum vorschriftsmäßigen Einsatz von pharmakologisch wirksamen Stoffen bei lebensmittelliefernden Tieren. In dessen Rahmen finden zahlreiche Rückstandsuntersuchungen verschiedener Warengruppen (zum Beispiel Geflügel) in unterschiedlichen Matrices (zum Beispiel Tränkwasser) auf verbotene, nicht zugelassene und zugelassene Stoffe statt.

2022 sind zwei neue Verordnungen in Kraft getreten (Del. VO (EU) 2022/1644, DVO (EU) 2022/1646), die seit dem 15.12.2022 gelten. Neben einem risikobasierten Kontrollplan für die Produktion im jeweiligen Mitgliedstaat und einem risikobasierten Kontrollplan für Einfuhren aus Drittländern wird es zusätzlich einen randomisierten Überwachungsplan geben. Dieser dient dazu, nützliche Informationen für die Ausrichtung künftiger risikobasierter Kontrollen zu sammeln. Die Probenahme orientiert sich bei letzterem am Produktionsanteil und Verbrauch auf nationaler Ebene.





### Eierzeugung

Laut dem Statistischen Bundesamt (Destatis) ist Niedersachsen der größte Erzeuger von Hühnereiern in Deutschland. Im Jahr 2021 wurden in Niedersachsen 5,2 Milliarden Eier aus unterschiedlichen Haltungsförmungen produziert, das entspricht fast 40% der in Deutschland erzeugten Gesamtmenge. Die Haltung von Legehennen in Kleingruppenkäfigen soll bis 2025 in Deutschland auslaufen.

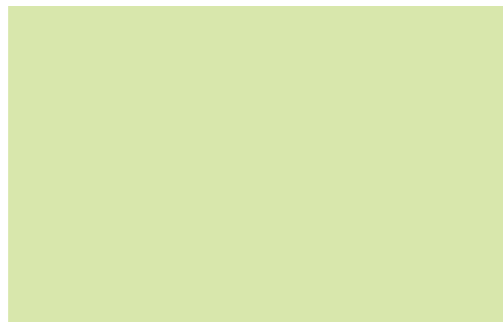
i

Darüber hinaus erfolgt eine Neusortierung der vorhandenen Stoffe sowie Stoffgruppen und die Aufnahme neuer Stoffgruppen (zum Beispiel Virostatika). Auch sind neue Warengruppen wie Insekten und Tierdarmhüllen nun inbegriffen.

Bezüglich der Leistungskriterien für Analysemethoden zur Rückstandsuntersuchung gab es bereits 2021 mit dem Inkrafttreten der DVO (EU) 2021/808 einige Neuerungen. Diese Verordnung löste die Kommissionsentscheidung 2002/657/EG aufgrund neuer wissenschaftlicher Entwicklungen ab.

### Dioxine, dl-PCB und ndl-PCB in Hühnereiern aller Haltungsförmungen

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) wurden 24 Proben Hühnereier aus niedersächsischen Mobilställen auf Dioxine, dl-PCB und ndl-PCB untersucht. In zwei Proben wurde der von der EU-Kommission festgesetzte Höchstgehalt für ndl-PCB überschritten. Überschreitungen



des Höchstgehaltes für die Dioxine sowie für die Summe der Dioxine und dl-PCB traten bei den Eiern aus Mobilställen nicht auf.

Darüber hinaus wurden weitere 74 Proben Hühnereier verschiedener Haltungsförmungen (25 aus Freiland-, 23 aus Boden-, 20 aus Bio- sowie 6 aus Kleingruppenkäfihaltung), vorwiegend aus Niedersachsen, untersucht. Höchstgehaltsüberschreitungen wurden in einer Eierprobe aus Freilandhaltung festgestellt. Hierbei wurden sowohl der Summengehalt für die Dioxine und dl-PCB sowie der Höchstgehalt für ndl-PCB überschritten.

Die aktuellen Untersuchungen bestätigen die Ergebnisse aus den vorhergehenden Jahren, dass Eier aus Käfig-/Kleingruppenhaltung und Bodenhaltung niedrigere Gehalte an Dioxinen und dl-PCB aufweisen als Eier aus Mobilstall-, Freiland- und Biohaltung. Die Medianwerte der Eier lagen für den Summengehalt aus Dioxinen und dl-PCB (in pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g Fett) bei 0,08 pg/g Fett für Käfig-/Kleingruppenhaltung, 0,12 pg/g Fett für Bodenhaltung sowie 0,23 pg/g Fett für Freilandhaltung, 0,24 pg/g Fett für Biohaltung und 0,98 pg/g Fett für Mobilstallhaltung.

### Dioxine und dioxinähnliche PCB in Käse

2022 wurden im LVI Oldenburg 38 Käseproben auf den Gehalt an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB untersucht. Es handelte sich um 24 Proben aus Kuhmilch und 14 Proben aus Ziegen- und/oder Schafsmilch.

Laut Verordnung (EG) 1881/2006 galt bis Ende 2022 für Milcherzeugnisse ein Höchstgehalt für Dioxine (in pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett) von 2,5 pg/g Fett. Alle Käseproben lagen mit Gehalten zwischen 0,07 bis 0,29 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett deutlich unter diesem Höchstgehalt.

Auch der bis Ende 2022 gültige Höchstgehalt für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (in pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g Fett) von 5,5 pg/g Fett wurde von den Käseproben mit Gehalten von 0,15 bis 0,88 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g Fett deutlich unterschritten.

Hinsichtlich der Tierart ist bei den untersuchten Parametern kein merklicher Unterschied vorhanden. Käse der hier untersuchten Tierarten stellt demnach ein mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB gering belastetes Lebensmittel dar.

Seit dem 1.1.2023 gelten für Milcherzeugnisse abgesenkte Höchstgehalte für Dioxine von 2,0 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett und für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB von 4,0 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g Fett. Die festgestellten Gehalte für Käse aus Kuh- und Ziegen- beziehungsweise Schafsmilch lagen jedoch auf einem niedrigen Niveau, sodass auch die neuen Höchstgehalte deutlich unterschritten wurden.



## SERVICEANGEBOTE

### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

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

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Aktuelles > Veranstaltungen

i

### Autoren/-innen LVI Oldenburg

Dr. Michael Djuren  
Dr. Anne Dohm  
Dr. Annette Gräfe  
Svetlana Hermann  
Sabine Jungsthöfel  
Constanze Klatte-Adiloglu  
Lukas Kragl  
Solveig Lemmler  
Dr. Ute Mauermann  
Dr. Marcel Nordhoff  
Dr. Miriam Schwalbe-Herrmann  
Giselle Pohler  
Dr. Birgit Rolfe  
Dr. Iris Suckrau  
Dr. Claudia Wenzel  
PD Dr. Christiane Werckenthin  
Dr. Birgit Ziegelmann  
Dr. Andreas Moss

# LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRINSTITUT (LVI) BRAUNSCHWEIG/HANNOVER



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

171,09 Vollzeitstellen\*

565.329 Untersuchungen

1.091 Andere Aufgaben\*\*

766.030 € Investitionen

\* Einschließlich Drittmittelstellen

\*\* Unter anderem Beratungen  
sowie Stellung-  
nahmen/Berichte

## Kooperation und Kommunikation

Neben der Kernaufgabe der Analytik beschreiben die Schlagworte Kooperation und Kommunikation die Schwerpunkte des Jahres 2022 sehr treffend.

Für das Institut spielen Kooperation und Kommunikation eine bedeutende Rolle, da viele Fragestellungen nur im Bündnis mit Partnerinnen und Partnern erfolgreich erledigt werden können. Ein gut ausgebautes Netzwerk zu anderen Untersuchungseinrichtungen des Bundes und der Länder, zu Referenzlaboratorien sowie zu Forschungseinrichtungen werden intensiv gepflegt.

Im letzten Jahr wurde die Sequenzierung mittels „Next Generation Sequencing“ (NGS) auf das Aviäre Influenza Virus (AIV) ausgeweitet (siehe Seite 74). Zu diesem Themengebiet entstand ein sehr intensiver fachlicher Austausch zum Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) auf der Insel Riems. Zudem entstand eine Kooperation mit dem Institut für Vogelforschung in Wilhelmshaven. Dort wurde durch das LVI Braunschweig/Hannover mittels NGS das AIV-Geschehen in der Flussschwalbenkolonie am Banter See charakterisiert.

Im Rahmen des interdisziplinären Konsortiums Q-GAPS („Q fever GermAn Interdisciplinary Program for reSearch“) wurde an der Erstellung eines Q-Fieber-Leitfadens mit Handlungsempfehlungen zu beispielsweise Q-Fieber-Ausbrüchen in der Bevölkerung oder in Tierbeständen mitgearbeitet (siehe Seite 72). Zu diesem Leitfaden wurden Fortbildungen, bei denen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Institutes beteiligt waren, durchgeführt.

Das Institut führt zudem regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen zu diversen Themen für die kommunalen Behörden vor Ort durch. Im Jahr 2022

wurden beispielsweise Fortbildungen zum Thema „Wein“ und „Umgebungsproben“ geplant und durchgeführt.

Das LVI Braunschweig/Hannover ist für Insekten, die als Lebensmittel auf den Markt kommen, analytisch zuständig. Mittlerweile sind mehrere Insektenarten zugelassen (zum Beispiel Europäische Wanderheuschrecke, Hausgrille). Da Insekten als Lebensmittel ein relativ neues Themengebiet, auch für die kommunalen Behörden darstellt, wurde vom Institut eine Veranstaltung zum Informationsaustausch zum Thema „Insekten“ durchgeführt, der das Wissen bei allen Beteiligten deutlich vergrößert hat.

Die Entwicklung des LVI Braunschweig/Hannover zum Zentrum für Authentizität wurde weiter fortgeführt. Das Authentizitäts-Schwerpunktprojekt 2022 lag auf der Matrix Honig. Gemeinsam mit dem Institut für Bienenkunde in Celle wurden verschiedene Fragestellungen bearbeitet. Beispielsweise wurde geprüft, ob die Untersuchungen mit „Next Generation Sequencing“ (NGS) zukünftig als sinnvolle methodische Ergänzung der Pollenanalytik eingesetzt werden kann (siehe Seite 103).

An beiden Standorten finden Baumaßnahmen statt. Am Standort Braunschweig wurden im Jahr 2022 die vorbereitenden Baumaßnahmen für die Errichtung des Ersatzneubaus für das Haus 1 abgeschlossen. Am Standort Hannover wurde im Bestand saniert, da sich das Gebäude teilweise in einem maroden Zustand befindet. So wurden beispielsweise Laborräume neu hergerichtet. Diese Sanierungsarbeiten werden fortgesetzt.





## Wesentliche Aufgaben am Standort Braunschweig: Funktion als Spezialisten für pflanzliche, verarbeitete und flüssige Lebensmittel

Die Fachabteilungen in Braunschweig haben ihren Schwerpunkt in der amtlichen Untersuchung und rechtlichen Beurteilung von verarbeiteten pflanzlichen und flüssigen Lebensmitteln: Alles, was aus Getreide, Obst, Gemüse, Würzmitteln oder Honig hergestellt werden kann, gehört dazu – auch alle flüssigen Lebensmittel, mit Ausnahme von Milch. Zusätzlich wird spezielle Analytik durchgeführt, für die das Institut in Braunschweig landesweit zuständig ist. Das Institut entwickelt sich stetig weiter und wird zukünftig ein Schwerpunkt für die Prüfung der Authentizität von Lebensmitteln in Niedersachsen sein. Dazu werden unter anderem Techniken wie NMR-Analytik, MALDI-ToF-MS und Next Generation Sequencing (NGS) eingesetzt.

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

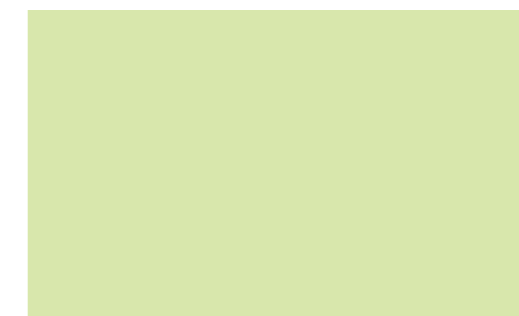
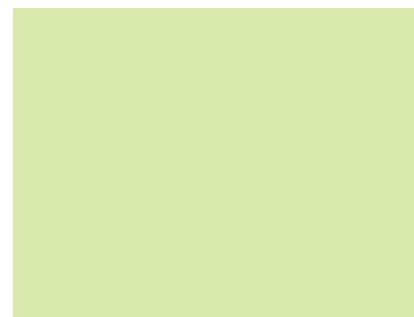
- Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, mikrobiologisch, molekularbiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Lebensmittel:
    - Eier, Mayonnaise, Speisefette und -öle
    - Getreide-/erzeugnisse, Brot, Back-/Teigwaren
    - Honig und süße Aufstriche
    - Fertiggerichte
    - Suppen, Soßen
    - Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten, Reduktionskost, Sportlernahrung, Zusatzstoffe
    - Obst-, Gemüse-, Kartoffel- und Pilzerzeugnisse, frische Pilze, Ölsaaten, Schalenobst
    - Gewürze, Würzmittel, Aromen
    - Fruchtsäfte/-nektare, alkoholfreie Erfrischungsgetränke
    - Bier, Mineralwasser, Wein-/erzeugnisse, Spirituosen
    - Feinkostsalate und Süßspeisen
    - Speiseeis
  - Mikrobiologische Untersuchung von frischem Obst und Gemüse
  - Spezielle Analytik landesweit:
    - Proteindifferenzierung, Nachweis von Allergenen
    - Aromastoffe
    - Mykotoxine
    - Kontaminanten
    - Bestandteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Saatgut und Futtermitteln
    - Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln und Bioindikatoren
    - Biologische Testsysteme
- Darüber hinaus führen die Mitarbeiter/-innen Wein- und Betriebskontrollen durch und wirken mit bei der Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen, Lebensmittelkontrollleuren/-kontrollleurinnen sowie bei Fortbildungen für die Lebensmittelüberwachungsbehörden.

## Wesentliche Aufgaben am Standort Hannover: Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit im Blick

Der Standort Hannover ist Schwerpunkt für Wildtiererkrankungen. In zahlreichen Projekten und Kooperationen werden wichtige Erkenntnisse zu verschiedenen Erregern, die Bedeutung für die Haustierpopulation und den Menschen haben, gewonnen. Am Standort werden zudem Aufgaben in der Diagnostik und Bekämpfung von Tierseuchen und anderen infektiösen Tierkrankheiten, im Tierschutz sowie im direkten gesundheitlichen Verbraucherschutz wahrgenommen. Monitoring- und Bekämpfungsprogramme zu anzeige- und meldepflichtigen Krankheiten sind ebenfalls wichtige Tätigkeiten. Letztlich ist die kontinuierliche Bereitschaft, bei Ausbrüchen von Tierseuchen sofort in den Krisenmodus zu wechseln und große Probenzahlen zu untersuchen, eine Grundaufgabe.

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

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



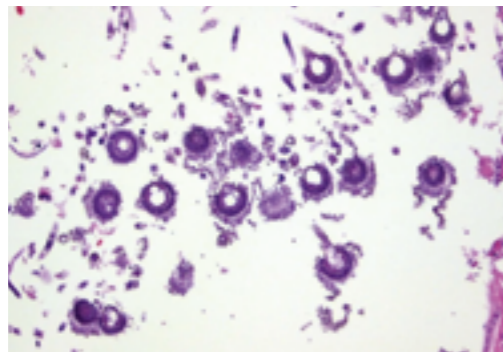


## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Aktuelles aus der Wildtierpopulation

Im Wildtierkompetenzzentrum Hannover (WiKo Hannover) wurden 2022 insgesamt 526 Wildtiere untersucht. Darunter befanden sich 103 Füchse, 55 Wildschweine, 48 Feldhasen, 34 Rehe, 33 Waschbären, 18 Dachse, 13 Wildkaninchen, 8 Marderhunde, 7 Marder, 5 Hirsche, 3 Fledermäuse, 3 Igel, 2 Eichhörnchen, 1 Iltis, 1 Muffelwild und 1 Wildkatze sowie 191 Wildvögel, insbesondere Tauben, Wildenten, Wildgänse, Drosselvögel und Greifvögel.

Besondere Fälle waren dabei ein Eichhörnchen mit Blutarmut, ausgelöst durch die blutsaugende Eichhörnchenlaus (*Neohaematopinus sciuri*), ein Mäusebussard mit Listeriose sowie Störche und ein Graureiher mit einer teils mehrere Organe betreffenden Schimmelpilzinfektion (*Aspergillus* sp. und *Mucor* sp.).



Lichtmikroskopisch sichtbare Schimmelpilzinfektion (*Aspergillus* sp.) in der Lunge eines Wildvogels

Seit Beginn der Corona-Pandemie stellte sich zudem immer wieder die Frage nach der Verbreitung des Coronavirus Typ 2 (Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus Type 2, SARS-CoV-2) in der Wildtierpopulation. 2022 wurden daher 257 der zur Obduktion eingesandten Wildtiere (ohne Wildvögel) zusätzlich auf das Vorkommen von SARS-CoV-2 untersucht. Es wurden Rachen-/Trachealtupfer der Tiere entnommen und mittels PCR analysiert. Alle Untersuchungen verliefen mit negativem Ergebnis. Es wurden somit keine Infektionen mit SARS-CoV-2 beim Wildtier festgestellt.

### Bakterielle Zoonoseerreger in Wildtieren Niedersachsens

Über das Vorkommen spezieller bakterieller Zoonoseerreger in Wildtieren Niedersachsens ist wenig bekannt. In den letzten drei Jahren wurden im Wildtierkompetenzzentrum Hannover (WiKo Hannover) mehr als 1.500 Wildtiere verschiedenster Wildtierarten (zum Beispiel Biber, Dachse, Eichhörnchen, Eulen, Feldhasen, Füchse, Greifvögel, Igel, Marder, Rehwild, Schwarzwild, Singvögel, Störche, Wildenten, Wildgänse, Wildkaninchen, Wildtauben) untersucht.

Auffällig waren 38 Nachweise von *Francisella tularensis* ssp. *holarctica* und 64 Nachweise von *Yersinia pseudotuberculosis* bei Feldhasen. Bei einem Fuchs, zwei Feldhasen sowie einem Reh- und Schwarzwild wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Weitere Nachweise waren *Pasteurella multocida* bei einem Eichhörnchen, einer Schleiereule, einem Greif- und einem Singvogel sowie *Salmonella* Typhimurium bei einem Uhu, einem Greifvogel, drei Igel und sechs Singvögeln.

Insgesamt wurden im Untersuchungszeitraum nur vereinzelt bakterielle Zoonoseerreger nachgewiesen. Die vorliegenden Untersuchungsergebnisse weisen aber auf mögliche gesundheitliche Risiken für den Menschen beim Umgang mit jagdbarem Wild oder bei anderweitigem Kontakt mit Wildtieren, beispielsweise der Fütterung von Igel, Singvögeln oder Eichhörnchen hin. Zum Schutz des Menschen sollten daher allgemeine Hygienemaßnahmen unbedingt eingehalten werden.

### Wildtiermonitoring 2010 bis 2022 – Untersuchungen auf die Blauzungenkrankheit und das Schmallenbergvirus

In Zusammenarbeit mit den niedersächsischen Forstämtern wurde auch im Jagdjahr 2021/2022 das Wildtiermonitoring durchgeführt. Es wurden Wildwiederkäuerproben auf das Blauzungen- (Bluetongue Virus, BTV) und das Schmallenbergvirus (SBV) untersucht.

In der niedersächsischen Wildwiederkäuerpopulation konnten, wie in der Vergangenheit, weder spezifische BTV-Antikörper noch BTV selbst nachgewiesen werden. Insofern liegen nach wie vor keine Hinweise auf ein Blauzungen-Krankheitsgeschehen oder Virusaktivität in der niedersächsischen Wildwiederkäuerpopulation vor.

Nach der rasanten Ausbreitung des Schmallenbergvirus (SBV) 2011/2012 und den rückläufigen Reagenten der folgenden Jahre deuten die Untersuchungsergebnisse aus dem letzten Jagdjahr wieder auf eine vermehrte Virusaktivität beziehungsweise -zirkulation hin. Der im Verlauf der Jahre wechselnde und zuletzt wieder gestiegene Reagentenanteil lässt den Schluss zu, dass das SBV nach wie vor in der Wildtierpopulation mit jährlich variierender Aktivität vorhanden ist.

### Vorkommen des Kleinen Fuchsbandwurmes in der Fuchspopulation ausgewählter Landkreise Niedersachsens

Inwieweit sich die Verbreitung des Kleinen Fuchsbandwurms (*Echinococcus multilocularis*) in der Fuchspopulation seit den landesweiten Untersuchungen aus dem Jahr 2005 verändert hat, sollte in einer Studie geklärt werden. Hierfür wurden Landkreise mit niedriger Prävalenz (Landkreis Salzgitter/Wolfenbüttel, 17%), mittlerer Prävalenz (Stadt/

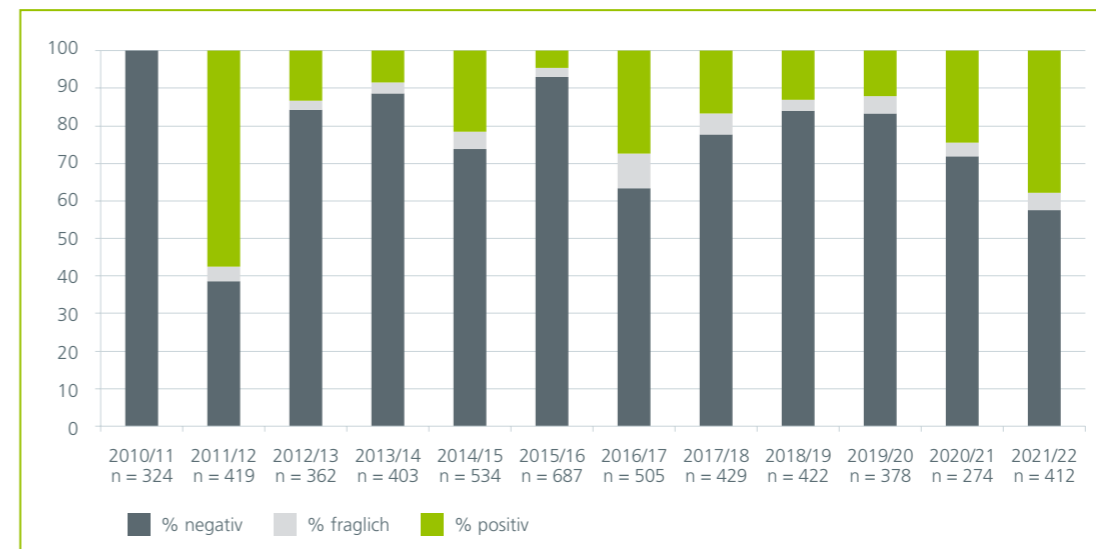
Region Hannover, 26%) und relativ hoher Prävalenz (Landkreis Göttingen, Gebiet des ehemaligen Landkreises Osterode am Harz, 35%) ausgewählt.

Zugleich wurden verschiedene Nachweismethoden auf ihre Routinetauglichkeit geprüft:

- Intestinal Scraping Technique (IST, Amtliche Methodensammlung, Tackmann et al. 2006),
- modifizierte Siebmethode (OIE Manual 1996),
- Magnetic Capture qPCR (MC-qPCR, Isaksson et al. 2014) und
- modifizierte Sedimentations-Flotationsmethode mit Speziesnachweis durch PCR und Sequenzierung.

Die Untersuchungen starteten in der Jagdsaison 2018/2019 und endeten 2021/2022. Mithilfe der vier Methoden wurden insgesamt 49 der 169 untersuchten Füchse positiv getestet.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Nachweisrate von *Echinococcus multilocularis* methodenabhängig zu sein scheint (siehe Tabelle Seite 72). Die „MC-qPCR“- und die Siebmethode wiesen die höchsten Nachweisraten auf. Mit den anderen Verfahren, IST und Flotation, wurde eine niedrigere Anzahl positiver Tiere ermittelt. Aufgrund der geringen Probenzahlen kann keine Aussage über die Prävalenzänderung getroffen werden.



Schmallenbergvirus (SBV) 2010/2011 bis 2021/2022; prozentualer Anteil bei Wildwiederkäuern in Niedersachsen



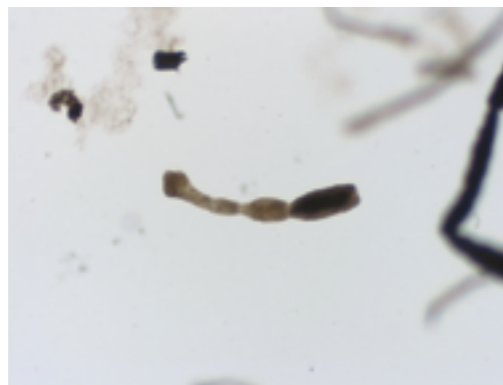


	Flotation auf Taenien-Eier und molekulare Speziesbestimmung	IST	Siebmethode	MC-qPCR
Anzahl positiver Nachweise	22	16	42	42
<i>Echinococcus multilocularis</i>			geringgradig (1–10): 25 mittelgradig (11–100): 13 hochgradig (> 100): 4	

Untersuchungsergebnisse verschiedener Methoden zum Nachweis von *Echinococcus multilocularis*

### Q-GAPS: Der Q-Fieber-Leitfaden

Q-GAPS („Q fever GermAn Interdisciplinary Program for reSearch“) ist ein Verbund von Wissenschaftler/-innen unterschiedlicher Fachdisziplinen, der die One-Health-Strategie für die Zoonose Q-Fieber umsetzt. Ein Ziel des Verbundes ist es, das öffentliche Gesundheits- und Veterinärwesen bei der Prävention und Bekämpfung von Q-Fieber zu unterstützen. Daher wurde ein Q-Fieber-Leitfaden entwickelt, der sich vor allem an Mitarbeitende in den Veterinär- und Gesundheitsämtern richtet. Neben Hintergrundinformationen zur Ätiologie, Klinik, Diagnostik, Behandlung und Epidemiologie sowie zu Rechtsgrundlagen werden Handlungsempfehlungen zu verschiedenen Szenarien zur Verfügung gestellt. Ein Schwerpunkt des Leitfadens liegt dabei auf der interdisziplinären Zusammenarbeit bei der Planung und Umsetzung von Maßnahmen. Der Leitfaden enthält zudem Checklisten, Fragebogen, Pressemitteilungen und Info-Flyer, die zum Beispiel im Ausbruchsfall verwendet werden können. Die Begleitmaterialien können als Vorlage frei genutzt werden, benötigen aber gegebenenfalls eine individuelle Anpassung an das Ausbruchsgeschehen vor Ort.



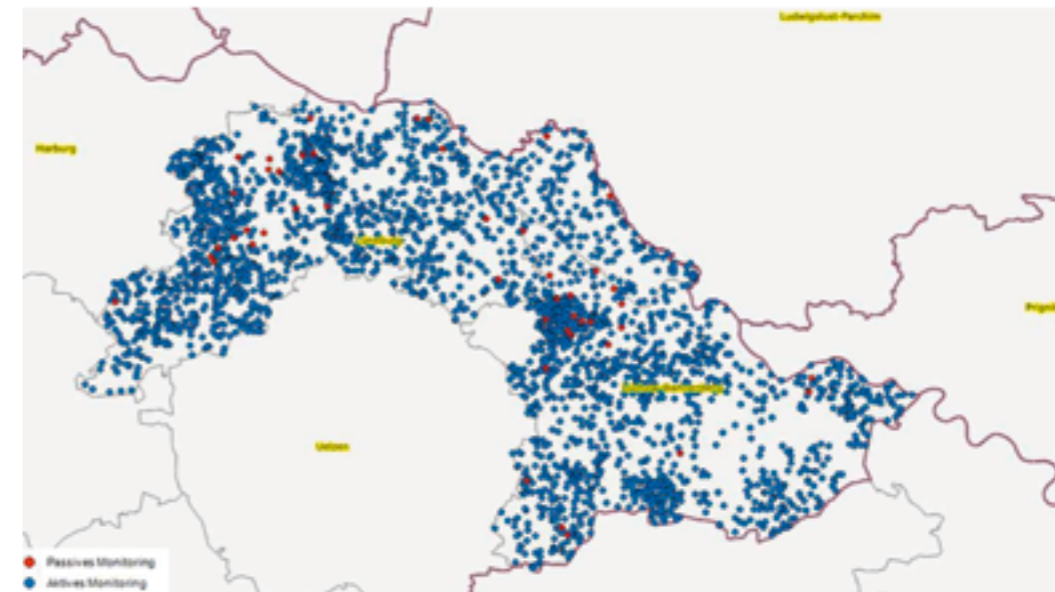
Lichtmikroskopisch sichtbarer kleiner Fuchsbandwurm (*Echinococcus multilocularis*)

Der Leitfaden wird zukünftig als Open Access auf der Homepage des Q-GAPS-Verbundes zur Verfügung gestellt. Die einzelnen Kapitel des Leitfadens sowie das Begleitmaterial können dort heruntergeladen werden. Der Leitfaden kann dann auch über die auf der Homepage hinterlegte E-Mail-Adresse angefordert werden.

Weitere Informationen zum Q-Fieber und zum Forschungsprogramm Q-GAPS unter: [www.q-gaps.de](http://www.q-gaps.de)

### Intensivmonitoring auf Afrikanische Schweinepest bei Wildschweinen in den Landkreisen Lüneburg und Lüchow-Dannenberg

Die Landkreise Lüneburg (LG) und Lüchow-Dannenberg (DAN) grenzen an den Landkreis Ludwigslust-Parchim in Mecklenburg-Vorpommern, in dem circa 50 km vor der niedersächsischen Landesgrenze im November 2021 die Afrikanische Schweinepest (ASP) erstmals virologisch im Wildschwein nachgewiesen wurde. Um die Ausdehnung der Seuche in Richtung Westen festzustellen und einen unbemerkten Eintrag zu erkennen, wurden in LG und DAN vom 1.1.2022 bis 31.3.2022 Wildschweine intensiv virologisch und serologisch auf ASP untersucht. Bei den in dieser Zeit 784 eingesandten Wildschwein-Proben konnten weder ASP-spezifische DNA-Sequenzen mittels PCR, noch ASP-Antikörper mittels ELISA nachgewiesen werden. Bis Ende des Jahres 2022 wurde die Beprobung und Untersuchung im Rahmen des regulären niedersächsischen Wildschwein-Monitorings fortgeführt. Alle im Jahr 2022 untersuchten Tiere sind in rechts stehender Abbildung als blaue Punkte für gesund erlegte



Untersuchung von gesund erlegten (blaue Punkte) und verendeten, verunfallten oder krank erlegten (rote Punkte) Wildschweinen auf Afrikanische Schweinepest in den Landkreisen Lüneburg und Lüchow-Dannenberg im Jahr 2022

und als rote Punkte für verendete, verunfallte oder krank erlegte Wildschweine dargestellt. Analog zur Seuchenlage bei Wildschweinen in Gesamt-Niedersachsen wurden keine positiven Befunde festgestellt.

### Untersuchung von Hühnereiern aus mobiler Freilandhaltung auf Salmonellen

Die Anzahl mobiler Hühnerställe und das Angebot von Hühnereiern aus der Haltung mit kleineren Tierbeständen ist stark gestiegen. Da die Gesamtzahl dieser Haltungsform häufig weniger als 1.000 Tiere beträgt, wird die Untersuchungspflicht auf Salmonellen mittels Sockentupfern und Staubproben nach der Geflügel-Salmonellen-Verordnung nicht gefordert. Es besteht jedoch durch die Freilandhaltung eine erhöhte Salmonellengefahr durch den möglichen Kontakt zu Ausscheidungen von Wildtieren, im Speziellen von Wildvögel.

Laut Robert-Koch-Institut kam es während der Corona-Pandemie zu einem deutlichen Rückgang der Salmonellose-Fallzahlen. Dieser Rückgang der Fallzahlen lässt sich auf die allgemeinen Infektionsschutzmaßnahmen in dieser Zeit wie vermin-

derte Mensch-zu-Mensch-Kontakte und Gastronomiebesuche zurückführen. Dennoch war die Salmonellose im Jahr 2020 mit fast 8.000 Fällen nach der Magen-Darm-Infektion mit *Campylobacter* die zweithäufigste meldepflichtige bakterielle Erkrankung.

Vor diesem Hintergrund wurden 94 Eierproben aus mobiler Freilandhaltung von März bis Dezember 2022 am Standort Hannover untersucht. Die Proben stammten aus ganz Niedersachsen und es wurde pro Herde eine Probe zu jeweils zehn Eiern gezogen.

Erfreulicherweise wurden in keiner der Proben Salmonellen nachgewiesen. Aufgrund der beschriebenen Sachlage wird die Untersuchung dennoch im Jahr 2023 fortgeführt.

### Geflügel-Salmonellen-Verordnung

Es handelt sich hierbei um eine Verordnung zum Schutz gegen bestimmte Salmonelleninfektionen beim Haushuhn und bei Puten. Die Legehennenhalter werden verpflichtet, quartalsweise Salmonellenuntersuchungen durchzuführen. Diese Verpflichtung gilt aber erst ab einer Bestandsgesamtgröße von mehr als 1.000 Tieren.

### Salmonellen-Nachweis bei Eiern

Der Nachweis von Salmonellen auf der Eierschale oder im Eiinneren würde im Sinne des Artikels 14 Absatz 2 a der VO (EG) Nr. 178/2002 als gesundheitsschädlich beurteilt. Somit dürften mit Salmonellen belastete Eier nicht als Klasse-A-Eier in den Handel gelangen.



### Nachweis des ASP-Virus in importierten Rohwürsten

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist eine Viruserkrankung, die ausschließlich Wild- und Hauschweine betrifft. Die Krankheit wird direkt von Tier zu Tier übertragen. Indirekt kann das umweltbeständige Virus sowohl über die Aufnahme nicht gegarter Schweinefleischprodukte, beispielsweise Rohwürste oder roher Schinken, als auch über Vektoren wie Kleidung, Gerätschaften, Fahrzeuge oder Futtermittel übertragen werden.

Im März 2022 meldete der Landkreis Göttingen, dass bei einer Zollkontrolle vakuumverpackte Rohwürste aus Vietnam unter anderem aufgrund unzureichender Kennzeichnung beschlagnahmt wurden. Die Schlachtierherkunft war unbekannt.

Nachdem Anfang 2019 in Vietnam der erste ASP-Ausbruch bestätigt wurde, kam es dort in allen Landesteilen zu ASP-Ausbrüchen. Vor diesem Hintergrund veranlasste der Landkreis Göttingen die Untersuchung auf das ASP-Virus mittels PCR im LVI am Standort Hannover. Routinemäßig werden hier Blut, Organe und Tupferproben von Wild- und Hausschweinen untersucht.

Es gelang der Nachweis des ASP-Virus-Genoms in den vietnamesischen Rohwürsten. Dieser Nachweis wurde nachfolgend durch das Nationale Referenzlabor für ASP am Friedrich-Loeffler-Institut bestätigt. Die Untersuchungsergebnisse machen deutlich, welche Verbreitungsgefahr von rohen Schweinefleischprodukten, die aus ASP-Gebieten importiert werden, ausgehen kann.

### Molekulare Detektivarbeit: Der Aviären Influenza mittels Next Generation Sequencing (NGS) auf der Spur

Seit 2018 wird am LVI Braunschweig/Hannover Next Generation Sequencing (NGS) durchgeführt. In der Influenzasaison 2021/2022 wurde die NGS des Aviären Influenzavirus (AIV) aus Feldproben etabliert. Seitdem werden Proben von Ausbrü-

chen des Hochpathogenen Aviären Influenzavirus (HPAIV) im Wirtschaftsgeflügel und im Wildvogel routinemäßig mittels NGS-Methodik analysiert.

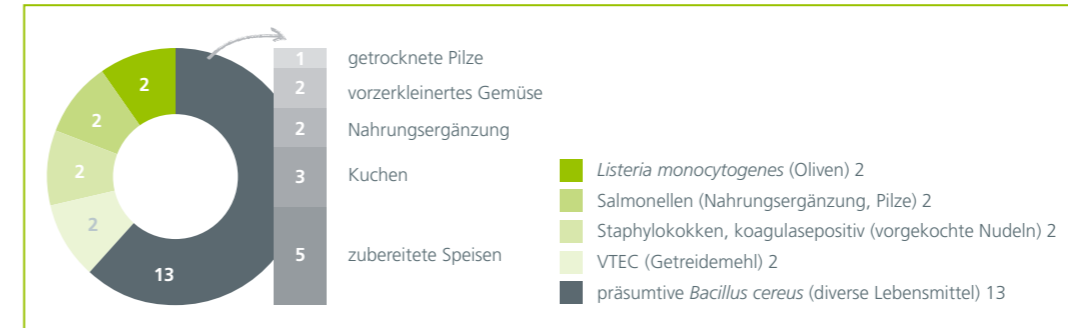
Die Sequenzierung dient dazu, die spezifische Abfolge der einzelnen Bausteine (Basen) der Viren-Erbinformation zu „lesen“ und dadurch für weitere Analysen zu nutzen. Die im Virus als einzelsträngige Ribonucleinsäure (ssRNA) vorliegende Erbinformation muss zunächst in ein lesbares Format „umgeschrieben“ werden. Die so erhaltene Desoxyribonucleinsäure (DNA) wird mittels NGS sequenziert. Nach einer komplexen Auswertung kann der betreffende Virus-Stamm identifiziert und die Genome der Viren gegeneinander abgeglichen werden. Anhand von vorhandenen Unterschieden können die Viren in eine verwandtschaftliche Beziehung gesetzt werden. Insgesamt wurden bis Ende 2022 440 Proben aus 26 Beständen und einer Wildvogelkolonie mittels NGS untersucht.

Die routinemäßige Sequenzierung der AI-Viren in Ausbruchsbeständen hat uns einen hervorragenden Überblick über zirkulierende Varianten des HPAIV-Subtyps H5N1 beschert. Die Ergebnisse liefern Hinweise auf Übertragung des Virus zwischen Wildvögeln und gehaltenen Tieren sowie zwischen Geflügelbeständen. Hochinteressant ist auch die Identifikation genetisch unterschiedlicher AIV-Linien in einem Bestand.

Weitere Informationen zu NGS:  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Lebensmittel > Innovative Diagnostik > Next Generation Sequencing

### Pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft

Krankmachende Keime werden häufig mit tierischen Lebensmitteln in Verbindung gebracht. Aber auch Lebensmittel aus überwiegend pflanzlichen Bestandteilen können gesundheitliche Risiken durch Mikroorganismen bergen.



Übersicht der Proben mit relevanten Gehalten an pathogenen Mikroorganismen – Anzahl und Art der Lebensmittel

Am Standort Braunschweig wurden insgesamt 1.853 Lebensmittelproben mikrobiologisch untersucht. Als gesundheitsschädlich wurden vier Proben beurteilt, da sie Salmonellen in 25 Gramm (je eine Probe Brennnesselsamen und Trockenpilze) beziehungsweise mehr als 100 koloniebildende Einheiten pro Gramm *Listeria monocytogenes* (zwei Proben schwarze Oliven) enthielten.

Aus zwei Mehlproben wurden Verotoxin-bildende *Escherichia coli* (VTEC) aus 25 Gramm isoliert. Aufgrund des Packungshinweises „nicht zum Rohverzehr“ erfolgte keine Beanstandung.

Bei einem Nahrungsergänzungsmittel führte der Gehalt an toxinbildenden *Bacillus cereus* zu der Beurteilung „zum Verzehr nicht geeignet“. Zwölf weitere Proben verschiedener Matrices enthielten präsumtive *Bacillus cereus* und zwei Proben vorgekochte Nudeln beinhalteten Staphylokokken in Gehalten, die auf eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel hinwiesen.

Die Ergebnisse zeigen, dass gesundheitliche Beeinträchtigungen auch von pflanzlichen und zusammengesetzten Lebensmitteln ausgehen können. In der Regel tötet ausreichendes Erhitzen lebende Keime ab. Einige Sporen und Toxine sind jedoch hitzetolerant. Nur eine Behandlung nach

den üblichen Hygieneregeln verhindert eine unerwünschte Vermehrung krankmachender Keime.

### Dioxin-Screening von Getreidemehlen

Dioxine und dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) werden vom Menschen hauptsächlich durch Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Fleisch, Fisch, Milch und daraus hergestellte Produkte aufgenommen. Deshalb wird am Standort Braunschweig routinemäßig der EROD-Bioassay als kostengünstige Screeningmethode zum Nachweis von Dioxinen und dl-PCB eingesetzt. Dioxine können auch über Stäube in die Umwelt und damit auf Lebensmittel gelangen. Beispielsweise ist eine Freisetzung durch Großbrände denkbar. Das Matrixspektrum wurde deshalb auf Getreideerzeugnisse erweitert.



**Dioxine und PCB**  
 „Dioxin“ ist die vereinfachte Bezeichnung für polychlorierte Dibenz-p-dioxine und Dibenzofurane. „PCB“ sind polychlorierte Biphenyle. Einige haben dioxinähnliche Wirkungen (dl-PCB). Dioxine als unerwünschte Verbrennungsprodukte und PCB als gezielt hergestellte Substanzen gelten in geringen Mengen als giftig, sind schwer abbaubar und reichern sich in Tieren und Menschen an. Ihre gesundheitlichen Langzeitfolgen gelten als problematisch. Der EROD-Bioassay nutzt die natürliche Entgiftung in Leberzellen. Ein durch dioxinähnliche Stoffe ausgelöstes Enzym (CYP1A1 hier als 7-Ethoxy-Resorufin-O-Deethylase) ermöglicht die Abschätzung der Dioxin- und dl-PCB-Belastung in Proben.



### Glitzerpartikel/Titandioxid

Besondere Glitzereffekte können zum Beispiel durch die Farbstoffe E 171 (Titandioxid) und E 172 (Eisenoxide und Eisenhydroxide) hervorgerufen werden. In Getränken wie beispielsweise Bubble Tea ist der Farbstoff E 172 zugelassen. Der Farbstoff E 171 ist mit Wirkung zum 7.2.2022 in diesen Lebensmitteln nicht mehr zugelassen. Erzeugnisse, die diesen Farbstoff enthalten, dürfen jedoch bis zum Ablauf ihres Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums auf dem Markt bleiben.

### Novel Food

Lebensmittel sind in der Regel frei verkehrsfähig, sofern sie allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen. Sogenannte neuartige Lebensmittel (Novel Food) bedürfen jedoch einer Zulassung. Neuartige Lebensmittel sind alle Lebensmittel, die vor dem 15.5.1997 noch nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurden.

Im Jahr 2022 wurden 52 Proben Mehle und Mehlmischungen untersucht. Es handelte sich um Roggenmehl und -schrot (21 Proben), Dinkelmehl (17 Proben), Weizenmehl (12 Proben), eine Probe Buchweizenmehl sowie eine Mehlmischung für Teige.

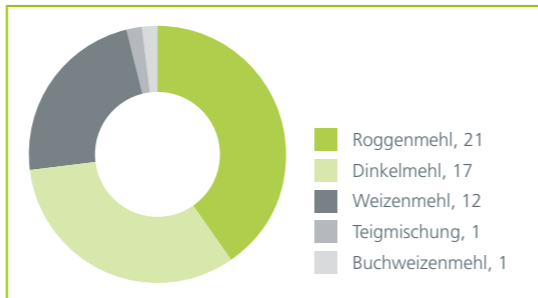
Alle Ergebnisse lagen deutlich unterhalb der als „Cut-off“ bezeichneten Entscheidungsgrenze für die Auslöswerte für die Summe der gesetzlich geregelten Dioxine beziehungsweise die Summe der dl-PCB. Über die Hälfte der Proben (27; 52 %) lag im Bereich der Nachweisgrenze des Verfahrens.

Die Ergebnisse zeigen, dass die untersuchten Produkte wenig mit Dioxinen und dl-PCB belastet sind. Um frühzeitig Trends beziehungsweise Punktbelastungen zu erkennen, wird das Screening weiterhin durchgeführt.

Weitere Informationen zu Dioxin-Screening:  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)  
Suchwort: Dioxin-Screening

### Bubble Tea – wieder im Trend

Das fast in Vergessenheit geratene Getränk Bubble Tea ist zurück am Markt. Es wird häufig in speziellen Geschäften nach individuellem Kundenwunsch aus Grün-, Schwarz- oder Früchtetee, Getränkesirup und den typischen bunten „Bubbles“ zusammengestellt. „Bubbles“ sind mit fruchtig schmeckendem Sirup gefüllte gelartige Kügelchen, die ein besonderes Mundgefühl bewirken. Vielfältige Variationen sind möglich: Milch anstelle von Tee, fruchtige Geleewürfel, ungefüllte Tapiokaperlen oder etwas Joghurt.



Art und Anzahl der Proben im Dioxin-Screening von Getreidemehlen

Im Jahr 2022 wurden 35 Proben Bubble Tea aus loser Abgabe untersucht. Sie wurden schwerpunktmäßig auf ihren mikrobiologischen Status sowie die Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen geprüft.

Auffällig hohe Gehalte an Mikroorganismen wurden in sieben Proben nachgewiesen, was auf hygienische Schwachstellen im Herstellungsprozess hindeutet. Eine Probe wurde aufgrund von Insektenteilen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Eine weitere Probe enthielt die unzulässige neuartige Lebensmittelzutat Anchan-Tee aus den Blüten der Blauen Klitorie (*Clitoria ternatea*).



Deutliche Defizite zeigten sich bei der Umsetzung der Vorgaben zur Zusatzstoffkennzeichnung. Es fehlte die Kennzeichnung von Süßungsmitteln (6-mal), Farbstoffen (5-mal) oder Konservierungsstoffen (3-mal). Der für bestimmte Farbstoffe vorgesehene Warnhinweis fehlte bei 16 Proben. Zudem wurde auf die Übergangsfrist zur Verwendung von Titandioxid (3-mal) und Mängel bei der vorhandenen Zusatzstoffkennzeichnung (9-mal) hingewiesen.

### Erfrischungsgetränke aus Nicht-EU-Staaten – alle Zutaten erlaubt und die Kennzeichnung leicht verständlich?

Die Innovationen im Getränkesektor – vor allem im Erfrischungsgetränkereich – sind vielfältig und Produkte aus dem Ausland zunehmend gefragt. Sie versprechen Abwechslung durch exotisch wirkende Inhaltsstoffe, auffällige Farben oder ungewöhnliche Flaschenformen.

Im Jahr 2022 wurden 28 Erfrischungsgetränke aus verschiedenen Nicht-EU-Staaten untersucht. Es wurden schwerpunktmäßig die Zusammensetzung, insbesondere die Zusatzstoffverwendung, und die Kennzeichnung überprüft.

Bei 22 Proben (79%) wurden Mängel festgestellt. Zwei Erzeugnisse enthielten die unzulässige Zutat Basilikumsamen, die als Novel Food einzustufen ist. Bei drei Proben wurden Höchstmengenüberschreitungen von Zusatzstoffen festgestellt (1,2-Propandiol, Benzoesäure). Die Probenaufmachung wurde bei sieben Proben aufgrund von abweichenden Zuckergehalten, unberechtigten Fruchtabbildungen beziehungsweise einem abweichenden Gehalt an Honig als irreführend bewertet. In Deutschland in Verkehr

gebrachte Erzeugnisse, also auch aus Nicht-EU-Staaten importierte Waren, müssen grundsätzlich in deutscher Sprache gekennzeichnet sein. Hierbei kommt es oft zu Übersetzungsfehlern und falschen Angaben, was sich in zahlreichen Kennzeichnungsmängeln widerspiegelt.

### Pyrrrolizidinalkaloide (PA) in Honigwein/Met ein Problem?

In den Leitsätzen für wein- und schaumweinähnlichen Getränke ist Honigwein/Met definiert als ein Erzeugnis, das aus einem Gewichtsteil Honig mit höchstens zwei Gewichtsteilen Wasser ohne Zusatz von Zuckerarten oder anderen süßenden Zutaten hergestellt wird. Bei der Herstellung dürfen zusätzlich Hopfen und Gewürze verwendet werden. Honigwein enthält mindestens 5,5 % vol. Alkohol.



Aufgrund des Nachweises von Pyrrrolizidinalkaloiden (PA) in Honig sollte die Belastung des auf Basis von Honig hergestellten alkoholischen Getränks Honigwein/Met untersucht werden. Im Jahr 2022 wurden im LVI Braunschweig 10 Honigweine beziehungsweise unter Verwendung von Honigwein hergestellte Getränke auf PA untersucht. Im Mittel wurde ein Pyrrrolizidinalkaloidgehalt von 0,34 µg/kg Honigwein festgestellt, der Höchstwert lag bei 1,1 µg/kg.

### Pyrrrolizidinalkaloide (PA)

PA sind sekundäre Stoffwechselprodukte, die von einer Vielzahl weltweit vorkommender Pflanzenarten zum Zweck der Abwehr von Fressfeinden gebildet werden. Aufgrund ihres gesundheitsschädigenden Potenzials sind PA in Lebens- und Futtermitteln unerwünscht. PA können auch in den Bienenprodukten Honig und Pollen vorkommen.

Es sind bisher Hunderte verschiedene PA bekannt, von denen bestimmte Strukturen lebensbedrohliche Leberschäden hervorrufen können und als wahrscheinlich krebserregend für den Menschen eingestuft sind. Die wahrscheinlich bekannteste PA-enthaltende Pflanze ist das Jakobskreuzkraut.

### Alternariatoxine

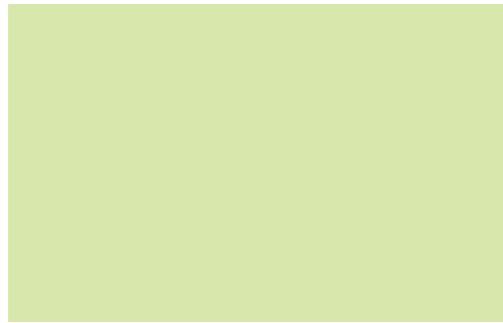
Für die Schimmelpilze der Gattung *Alternaria* sind mehr als 70 Toxine beschrieben. Zu den bedeutendsten und am ausgiebigsten erforschten Toxinen zählen Alternariol (AOH), Alternariolmonomethylether (AME), Altenuen (ALT), Tentoxin (TEN) und Tenuazonensäure (TEA), wobei letzteres Toxin qualitativ und quantitativ am häufigsten vorkommt.

In der Empfehlung (EU) 2022/553 der Kommission zur Überwachung des Vorkommens von Alternariatoxinen in Lebensmitteln sind, basierend auf den in der EFSA-Datenbank verfügbaren Daten, Richtwerte für AOH, AME, TEA unter anderem in verarbeiteten Tomatenerzeugnissen festgelegt.

Weder für Honig noch für Honigwein existieren gesetzliche Grenzwerte für PA. Nach einer Veröffentlichung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit aus dem Jahr 2017 sollte die Aufnahme von 0,0237 µg PA/kg Körpergewicht pro Tag nicht überschritten werden. Dieser Wert entspricht für einen 60 kg schweren Menschen einer Menge von 1,42 µg absolut. Aufgrund des zu erwartenden gelegentlichen Konsums von Honigwein in Mengen von circa 200 bis 300 ml, ist nach den Ergebnissen der Untersuchung kein Risiko für Verbraucher/-innen zu erwarten.

**Dönersoußen aus Imbissen auf dem Prüfstand**  
2022 wurden am Standort Braunschweig 51 lose angebotene Soußen aus Imbissen, die bei der Herstellung von Dönertaschen verwendet werden, genauer unter die Lupe genommen. Dabei wurden sowohl die mikrobiologische Beschaffenheit als auch die Verwendung und vorschriftsgemäße Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen überprüft.

In 15 Soußen wurden erhöhte Gehalte an Hefen, Milchsäurebakterien beziehungsweise aeroben mesophilen Keimen nachgewiesen. Die erhöhten Gehalte deuten auf hygienische Schwachstellen im Herstellungsprozess hin.



Da die Soußen in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind, sollten sie bei höchstens +7 °C gelagert werden. So wird eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen gehalten. Davon darf unter anderem zur Zubereitung von Speisen für begrenzte Zeit abgewichen werden. Bei elf Proben wurde darauf hingewiesen, dass die tatsächliche Lager-temperatur über +7 °C lag.

Bei zehn Proben fehlte die Kennzeichnung von Konservierungsstoffen, bei acht Proben die Kennzeichnung von Süßungsmitteln. Bei drei Proben fehlte in den Flyern beziehungsweise im Aushang die komplette Zusatzstoffkennzeichnung. Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln in der Gastronomie müssen diese Zusatzstoffe gekennzeichnet werden.

Bei 24 Proben war die vorgeschriebene Kennzeichnung der Allergene fehlerhaft oder fehlte.

### Beliebt bei Groß und Klein – Untersuchung von Tomatenketchup

Ketchup – die würzige Souße auf Basis von Tomatenmark und/oder -saft – wurde im Berichtsjahr in drei Projekten überprüft. Die Zusammensetzung wurde bei 28 Proben untersucht. Hinsichtlich des Zucker- und Salzgehaltes lagen bei zwei Proben die analysierten Salzgehalte außerhalb der tolerierten Schwankungen. Zusätzlich wurde auf Konservierungsstoffe geprüft. Nur in einer Probe waren Konservierungsstoffe nachweisbar. Die Verwendung wurde im Zutatenverzeichnis korrekt deklariert und die Höchstmenge eingehalten.



In einem weiteren Projekt wurden 23 Proben auf ihren Gehalt an Alternariatoxinen untersucht. Erhöhte Gehalte eines oder mehrerer dieser Toxine weisen auf die Verarbeitung von mit Schimmel befallenen Tomaten hin. Das war bei keiner untersuchten Probe der Fall.

Handelsüblicher Ketchup hat mitunter einen sehr hohen Zuckergehalt. Es zeichnet sich aber ein Trend zu Produkten mit geringerem Zuckergehalt ab. Der Markt bietet zudem zuckerreduzierte Alternativen speziell für Kinder an. Statt raffiniertem Zucker werden unter anderem Dattelsirup, Agavendicksaft, Fruchtsaftkonzentrate oder Süßungsmittel wie Steviolglycoside eingesetzt. Die Zucker-gehalte der Erzeugnisse für Kinder unterscheiden sich dennoch nur leicht von normalen zuckerreduzierten Produkten.

2022 wurden elf Tomatenketchups für Kinder auf ihre Zusammensetzung, insbesondere den Zucker- und Salzgehalt, überprüft. Lediglich bei einer Probe ergab sich eine Abweichung beim deklarierten Salzgehalt.

Weiterführende Informationen zu Alternariatoxinen und insbesondere Tenuazonensäure: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)  
Suchwort: Tenuazonensäure



### Unzulässige Werbung mit natürlichen Zutaten

Bei verschiedenen Lebensmittelgruppen wird vermehrt mit der vermeintlichen Natürlichkeit von Zutaten geworben.

Bei den Proben, darunter vor allem Trockensuppen, Bouillons (Brühwürfel), Soußenpulver, Mayonnaise und Dressings, aber auch Biermischgetränke, Halbfettmargarine und Eiersatz, waren im Zutatenverzeichnis verschiedene Zutaten als „natürlich“ ausgelobt wie zum Beispiel Zucker, Weizenmehl, Stärke, Rindfleischpulver, pflanzliche Öle oder das Säuerungsmittel Citronensäure.



„Natürlich“ im ursprünglichen Sinne bedeutet nach Duden „in der Natur vorkommend“, „nicht vom Menschen hergestellt“. Ausgehend von dieser Definition stellt sich die Frage, welcher Verarbeitungsgrad bei einem Lebensmittel akzeptiert werden kann, damit es noch als „natürliche Zutat“ anzusehen ist. Das LVI Braunschweig/Hannover orientiert sich bei der Bewertung an den Definitionen der VO (EG) Nr. 852/2004 für „unverarbeitete Erzeugnisse“ und „Verarbeitung“.

**„Unverarbeitete Erzeugnisse“**  
„Unverarbeitete Erzeugnisse“ sind gemäß Art. 2 Abs. 1 lit. n) der VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die ... fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden.

**„Verarbeitung“**  
„Verarbeitung“ ist gemäß Art. 2 Abs. 1 lit. m) der VO (EG) Nr. 852/2004 eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.





Da die Herstellung der oben beispielhaft aufgeführten Zutaten mehr oder weniger komplexe Verarbeitungsschritte umfasst, können diese Zutaten aus hiesiger Sicht nicht als „natürlich“ ausgelobt werden. 33 Proben wurden wegen dieser aus hiesiger Sicht unzulässigen Werbung als irreführend aufgemacht beurteilt.

Laut einer Umfrage im Auftrag der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) von 2017 erwartet die Mehrheit der Verbraucher/-innen bei „natürlichen“ Zutaten möglichst naturbelassene oder nur wenig verarbeitete Zutaten.

#### **Pestizidbelastung von Frühtracht- und Rapshonig**

Die Pestizid-Wirkstoffgruppe der Neonicotinoide weist eine hohe Bienenschädlichkeit auf. Die meisten Neonicotinoide, die häufig im Rapsanbau zur Bekämpfung des Rapsglanzkäfers eingesetzt wurden, sind in der Europäischen Union inzwischen verboten. Dazu zählt beispielsweise der Wirkstoff Thiacloprid, der in Deutschland seit Februar 2021 nicht mehr angewendet werden darf. Für den Wirkstoff Acetamiprid gilt seit Frühjahr 2021 ein Verwendungsverbot für die bereits geöffneten Rapsblüten.



Am Standort Braunschweig wurden 2022 zwölf Frühtracht- und Rapshonige untersucht, die unter anderem im LVI Oldenburg auf Pflanzenschutzmittelrückstände überprüft wurden. Als Herkunftsländer der Honige waren siebenmal Deutschland, viermal EU und einmal EU/Nicht-EU angegeben.

Drei Honigproben wiesen keine Pflanzenschutzmittelrückstände auf. Bei diesen Proben handelte es sich um Honige aus Deutschland von kleinen Imkereien. Dreimal wurde ein Pflanzenschutzmittel und sechsmal zwei Pflanzenschutzmittel nachgewiesen. Die Gehalte lagen alle unterhalb der zulässigen Rückstandhöchstmengen. Aus der Wirkstoffgruppe der Neonicotinoide wurden fünfmal Rückstände von Acetamiprid und dreimal Rückstände von Thiacloprid in Honigen mit der Herkunft EU nachgewiesen. Da das Erntejahr der Honige nicht bekannt ist, ist ein Rückschluss auf die Zulässigkeit der Verwendung von Thiacloprid nicht möglich.



#### **Honig in Portions- und Kleinpackungen**

Portioniert und abgepackt in kleinen Gläsern, Kunststoffschälchen oder als Sticks ist Honig eine praktische und hygienische Lösung fürs Frühstücksbüfett im Hotel oder im Café, aber auch für heiße Getränke wie Tee und Milch oder fürs Müsli im Büro. In Probiergrößen bringt Honig Abwechslung auf den Frühstückstisch und eignet sich auch als „süßes“ Geschenk.

Am Standort Braunschweig wurde die Qualität von Honig in Portions- und Kleinpackungen hinsichtlich der Anforderung nach der Honigverordnung und der Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung (VO (EG) Nr. 1881/2006) überprüft. Die zur Untersuchung eingereichten zwölf Proben stammten aus einer Bäckereifiliale, dem Groß-

handel, aus Lebensmittelzentrallagern, einer Großküche, einer Pension, dem Lebensmitteleinzelhandel und direkt vom Hersteller. Zwei Produkte waren als „Honig“ bezeichnet, alle anderen als „Blütenhonig“, auch ergänzt durch die Angabe „flüssig“ oder „cremig“.

Die Anforderungen an die Beschaffenheit nach der Honigverordnung wurde von allen Proben erfüllt. Auch die auf jeder Einzelpackung erforderliche Angabe des Ursprungslandes beziehungsweise der Ursprungsländer des Honigs war bei allen Proben vorhanden. Der Höchstgehalt von 0,1 mg/kg für Blei nach der Kontaminanten-Höchstgehalte-Verordnung wurde von keiner Probe überschritten. Bei einer Probe war das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht korrekt angegeben.



#### **Autoren/-innen LVI Braunschweig/Hannover**

- PD Dr. Christine Bächlein
- Dr. Silke Braune
- Dr. Asmien Brix
- Dr. Monika Bronner
- Dr. Kim Fechner
- Dr. Gabriele Guder
- Dr. Dorothee Hartmann
- Dr. Thea Louise Herms
- Dr. Nils Kaiser
- Dr. Patricia Kammeyer
- Dr. Siglinde Keck
- Dr. Sven Kleinschmidt PhD.
- Dr. Christiane Linne-Jonas
- Dr. Katharina Loreck
- Carina Mateo
- Dr. Uschi Nagel-Kohl
- Dr. Helga Nagengast
- Dr. Pavlo Maksimov, Friedrich-Loeffler-Institut
- Dr. Jana Paulsen
- Dr. Susanne Rickling
- Heike Röbler
- apl. Prof. Dr. Martin Runge
- Dorothe Sandmann
- Dr. Anja Schmidt
- Ole Stejskal
- Prof. Dr. Christina Strube, Tierärztliche Hochschule Hannover
- Dr. Sabine Thielke
- Dr. Ines Thiem
- Dr. Fenja Winter
- Dr. Anne Wöhlke

# INSTITUT FÜR FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE (IFF) CUXHAVEN



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

23,23 Vollzeitstellen

14.591 Untersuchungen

898 Andere Aufgaben\*

459.549 Euro Investitionen

\* Unter anderem Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

## Spezialinstitut für eine große Arten- und Erzeugnisvielfalt

Die amtlichen Lebensmitteluntersuchungen prägen den Institutsalltag. Bei erheblichem personellen Wechsel wurden ein Audit der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) und eine IMIS-Übung erfolgreich absolviert, Aus- und Fortbildungen durchgeführt sowie Stellungnahmen und Berichte verfasst.

Es wurden 3.721 Lebensmittel-, Wasser-, Tupfer und Schwämmchenproben aus 3.108 Aufträgen auf verschiedene Parameter untersucht einschließlich der Messung von Radioaktivität in der Umwelt. Das Probenaufkommen verteilte sich auf amtliche Plan-, Verdachts- und Beschwerdeproben aus Niedersachsen (2.074), Proben von niedersächsischen Muschelerzeugungsgebieten (141), Grenzkontrollstellen Niedersachsens (81) und aus der Norddeutschen Kooperation inklusive der Grenzkontrollstelle Bremerhavens (506) sowie 241 Proben bezüglich Umweltradioaktivität.

Von Meeressäugern wurden 85 Proben (Fett, Organe) auf organische Kontaminanten untersucht (siehe Seite 86).

In Kooperation mit dem Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max-Rubner-Instituts (MRI), dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg) wurde das Kooperationsprojekt „Fish Fraud“ fortgesetzt und das Pilotprojekt „Fish-Online“ an 35 Proben Fisch aus dem Onlinehandel durchgeführt (siehe Seite 84).

Das Institut war an der europäischen Operation gegen Lebensmittelbetrug (OPSON XI) beteiligt. Der Fokus lag auf irreführende und betrügerische Praktiken bei Fischen, Krebs- und Weichtieren durch nicht deklarierten Zusatz von Fremdwasser und durch die Speziessubstitutionen. Von den beteiligten Kommunalen Behörden Niedersachsens

wurden 66 Proben vorrangig tiefgekühlter, unverarbeiteter Fische, Krebs- und Weichtiere zur Untersuchung eingesendet.

Das Institut beteiligte sich an bundesweiten Monitoring-Programmen:

### ● Lebensmittelmonitoring 2022

(Warenkorb-Monitoring):

- PFAS und Elemente in Thunfisch
- Dioxine, PFAS, PBDE und Elemente in Aal
- Dioxine, PFAS, PBDE und Elemente in Lachs

### ● Lebensmittelmonitoring 2022

(Projekt-Monitoring):

- Pestizide in Fisch aus Aquakultur
- Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp):
  - Zusammensetzung und Tintenfischanteil in panierten Erzeugnissen im Backteig
  - Überprüfung der Eigenkontrollmaßnahmen zu *Listeria monocytogenes* in handwerklichen Betrieben mit Produktion von vakuumierten, verzehrfertigen Lebensmitteln

Der Schwerpunkt zu perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Fischen wurde fortgesetzt. Mit Erweiterung der Akkreditierung von PFAS in bestimmten Bedarfsgegenständen wurden Untersuchungen in Kooperation mit dem IfB Lüneburg gestartet. Die Untersuchungen zu Parasiten, Viren, biogenen Aminen, Listerien, dem Fremdwasserzusatz mit wasserbindenden Zusatzstoffen sowie zur Authentizität von Fisch-, Krebs- und Weichtierarten prägten den Untersuchungsalltag.

Das Fortbildungsangebot wurde im Onlineformat beibehalten und mit praxisnaher Live-Übertragung von Labordemonstrationen ergänzt (siehe Seite 86).

Das IFF war aktiv bei wissenschaftlichen Tagungen beteiligt und engagierte sich in Gremien und Arbeitsgruppen auf Landes-, Bundes- und EU-Ebene.





## Wesentliche Aufgaben: amtliche Untersuchungen und Forschungstätigkeiten

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

## Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

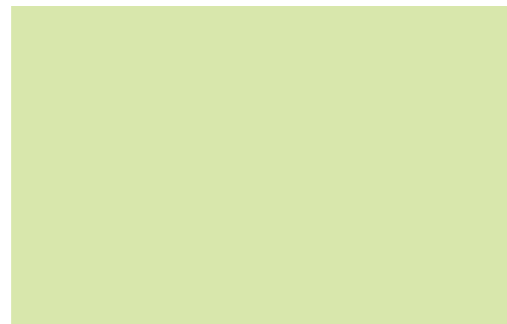
- Amtliche Untersuchungen (organoleptisch, chemisch, parasitologisch, virologisch, mikrobiologisch) sowie rechtliche Beurteilung
- Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
- Amtliche Diagnostik von Tierseuchen bei zweischaligen Weichtieren
- Stellungnahmen und fachliche Beratungen im Zuständigkeitsbereich
- Ausbildung von Chemielaboranten/-laborantinnen, Lebensmittelkontrolleuren/-kontrolleurinnen, Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen, Veterinärreferendaren/-referendarinnen
- Forschung und Entwicklung  
Im Rahmen der Norddeutschen Kooperation (siehe Seite 51) ist das Institut Kompetenzzentrum für Fische und Fischereierzeugnisse sowie Schwerpunktlabor für diverse Untersuchungsparameter.

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Fisch online: ein Kooperationsprojekt zur „Fischauthentizität im Internethandel“

Der Absatz von Lebensmitteln im Onlinehandel spielt eine immer größere Rolle. Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist nach EU VO 2017/625 verpflichtet, risikoorientierte Kontrollen auf allen

Stufen des Vertriebs von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen durchzuführen, so auch im E-Commerce. Derzeit liegen keine wissenschaftlich basierten Erkenntnisse über die Relevanz des Food Frauds in der Fisch-Online-Vermarktung vor. Das Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max-Rubner-Instituts (MRI), das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und das LAVES haben in einem Kooperationsprojekt „Fischauthentizität im Internethandel“ diese Fragestellung untersucht. In der Hochschule für Angewandte Wissenschaft Hamburg (HAW Hamburg) wurde eine Masterarbeit zum Thema „Fisch-E-Commerce in Deutschland, eine quantitative Marktanalyse und lebensmittelrechtliche Bewertung des Fernab-



satzes von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen“ verfasst. Diese Marktanalyse bildete die Grundlage für die Auswahl von Fischarten, die im Rahmen der Pilotstudie im LAVES und im MRI unter anderem auf ihre Fischart untersucht wurden. Insgesamt wurden 35 Proben online erworben: verschiedene handelsrelevante, aber auch exotische Fischarten mit unterschiedlichen Herkünften aus dem Wildfang wie beispielsweise als Patagonischer Zahnfisch deklariertes Filet, Filets von verschiedenen Schnapper-Arten (Lutjanidae), Marlin, Aal, Doraden, Buntbarschen, Kabeljau, Weißem Heilbutt und anderen Gattungen beziehungsweise Arten. Tendenziell zeichnet sich eine recht hohe Quote fehldeklarerter Fischarten ab. Die Auswertungen sind noch in Bearbeitung und sollen Eingang in eine Veröffentlichung finden.

### Untersuchungen zur Fischarten-identifizierung

Eine stetig steigende Nachfrage nach exotischen Fischarten sowie die rasante Entwicklung des globalen Handels führten in den letzten Jahren zu einer starken Zunahme und Nachfrage von exotischen Edelfischarten im deutschen Handel sowie auch im Internet. Vergangene Untersuchungen zeigten, dass es aufgrund der Hochpreisigkeit von Fischereierzeugnissen und ihrer großen Artendiversität oftmals zu Fehldeklarationen hinsichtlich der Fischart kam. Aus diesem Grund nahm der Fachbereich „Marine Diagnostik“ am IFF im Jahr 2021/2022 an verschiedenen nationalen und internationalen Projekten zur Tierartenidentifizierung teil.

Weitere Informationen zur OPSON-XI-Operation: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Suchwort: OPSON XI

Im Fachbereich Marine Diagnostik wurden etwa 195 amtliche Proben (niedersächsische Planproben und Proben im Rahmen der NOKO) auf Fischarten untersucht. In 12 der 195 Proben wurde eine Beanstandung ausgesprochen (6,2%). Dabei nahm der Fachbereich an zwei größeren Projekten teil. Zum einen an der Operation OPSON XI mit 66 Proben und des Weiteren am Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) mit 46 Sushi-Proben.

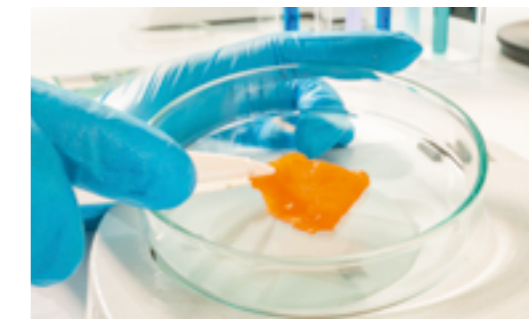
In 6 (13%) der 46 untersuchten Sushi-Proben konnte eine Abweichung von den rechtlichen Kennzeichnungsvorgaben gefunden werden. Neben den formalen Abweichungen wurden etwa 4,5% der Proben als irreführend beurteilt.

### Untersuchungen zur Kennzeichnung bei Fischereierzeugnissen

Das Europarecht sowie das nationale Recht beinhalten eine Reihe von Kennzeichnungsvorschriften sowohl für verpackte Fische und Fischereierzeugnisse als auch für lose Ware wie Frischfisch aus den Bedientheken. Neben allgemeinen Vorgaben sind fischspezifische Regelungen zu beachten. Hier sind unter anderem Angaben zum Fanggebiet sowie zur Produktionsmethode und Fanggerätekategorie vorgeschrieben. Viele Hersteller kennzeichnen ihre Produkte darüber hinaus mit freiwilligen Zusatzangaben.

2022 wurden im IFF 1.967 Kennzeichnungen und Bezeichnungen von Fischen und ihren Erzeugnissen überprüft. Neben den formalen Vorgaben wie beispielsweise zur Bezeichnung, zum Hersteller, zur Lesbarkeit von Angaben oder zur Form bestimmter Vorgaben wurde auch geprüft, ob Angaben gemacht wurden, die geeignet waren, Verbraucher/-innen zu täuschen.

In 157 Proben (8%) wurde eine Abweichung von den rechtlichen Kennzeichnungsvorgaben gefunden. Neben rein formalen Abweichungen (44%) wurden Kennzeichnungen auch als irreführend beurteilt. Die Irreführungen betrafen die Kennzeichnung in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften und Zusammensetzung.



i

### Handelsnamen

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





Beispielsweise war das zugefügte Wasser nicht gekennzeichnet oder es war kein echter Matjes vorhanden wie angegeben. Die abweichenden Proben wurden in Zusammenarbeit mit den zuständigen Veterinärbehörden der Landkreise beanstandet und Maßnahmen eingeleitet.

#### **Viren in Miesmuscheln aus den niedersächsischen Erzeugungsgebieten**

2022 umfassten die molekularbiologischen Untersuchungen der Miesmuscheln aus niedersächsischen Erzeugungsgebieten 38 Proben. Diese wurden gemäß Erlass zur Muschelhygieneüberwachung auf das Vorkommen von Viren untersucht.

Miesmuscheln ernähren sich durch die Filtration von Meerwasser. Kommen in der direkten Umgebung der Tiere Viren vor, können diese in der Muschel akkumulieren. Die Muscheln können daher – im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln – bereits vor der Ernte ohne eine direkte Übertragung durch den Menschen mit Viren kontaminiert sein.

Bei unzureichender Erhitzung von Miesmuscheln, welche mit Noro- und/oder Hepatitis-A-Viren behaftet sind, kann bei Verzehr eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher/-innen nicht ausgeschlossen werden. In zwei (5 %) der untersuchten Proben konnte Norovirus der Genogruppe I nachgewiesen werden. Dabei handelt es sich um Proben mit einem Entnahmedatum im Januar und Dezember. In weiteren 2 Proben (5 %) konnte Norovirus der Genogruppe II ermittelt werden, welche im Februar und März aus den Erzeugungsgebieten des niedersächsischen Wattenmeeres entnommen wurden. In keiner Probe konnte ein gleichzeitiges Vorkommen von Norovirus der Genogruppe I und II ermittelt werden. Weiterhin waren alle Proben negativ im Hinblick auf das Hepatitis-A-Virus.

#### **Untersuchungen von Meeressäugern**

Wie in den vorangegangenen Jahren beteiligte sich das IFF Cuxhaven neben dem LVI Oldenburg und anderen Fachabteilungen auch 2022 mit der Messung von Schadstoffen wieder an der

Untersuchung von Meeressäugern aus dem Bereich der Deutschen Bucht. Diese Untersuchung dient der systematischen Erfassung von Krankheiten und gegebenenfalls der Todesursache der in der Deutschen Bucht beheimateten Arten von Seehunden, Kegelrobben und Schweinswalen. Die Untersuchungen des IFF richten sich dabei auf das Vorkommen von Rückständen an organischen Kontaminanten, zu denen unter anderem die halogenierten Pestizide und Industriechemikalien wie Polychlorierte Biphenyle (PCB) zählen. Von insgesamt 85 Proben konnten im Fettgewebe, aber auch in der Leber der Tiere einige dieser Verbindungen in zum Teil sehr hohen Konzentrationen nachgewiesen werden. So gehörten die nicht dioxinähnlichen PCB zu denjenigen Verbindungen, die in ihrer Summe in Konzentrationen von bis zu 10 mg/kg im Fettgewebe nachweisbar waren. Ebenfalls sehr hohe Konzentrationen konnte für das Insektizid DDT in der Summe mit seinen Metaboliten festgestellt werden. Auch andere Pestizide wie Hexachlorbenzol oder Dieldrin, deren Anwendung ebenso wie die von DDT bereits seit vielen Jahren verboten ist, konnten nachgewiesen werden.

#### **Fortbildungen für Sachverständige der Amtlichen Lebensmittelüberwachung zur Lebensmittelsicherheit bei Fischen und Fischereierzeugnissen**

Das in zwei jeweils mehrtägigen Veranstaltungen vermittelte Fortbildungsangebot zur Lebensmittelsicherheit und zu Aspekten des Food Fraud bei Fischen, Krebs- und Weichtieren sowie Erzeugnissen daraus richtet sich an Sachverständige der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die Themen sind jeweils breit gefächert. Im Mittelpunkt stehen Anforderungen an amtliche Untersuchungen vom Fang bis auf den Teller sowie aktuelle Gefahren und Risiken bei ausgewählten Herstellungsprozessen und Produkten. Sie sind praxisorientiert ausgerichtet, vermitteln Hintergründe zur Lebensmittelsicherheit und zu relevanten Trends in Verarbeitung und Vermarktung.

Die Situation 2022 erlaubte noch keine Durchführung von Präsenzveranstaltungen mit Betriebsbegehungen und Labordemonstrationen. Die Demonstration von verschiedenen Fischarten im „Fischbett“ auf Scherbeneis erfolgte erstmalig in einer Liveübertragung, wobei wesentliche Aspekte ihrer Systematik und Morphologie sowie Verderbsmerkmale und morphologisch erkennbare Abweichungen vorgestellt wurden.

Die im Frühjahr für Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen ausgerichtete Fortbildung hatte 43 Teilnehmende. Das zweite Seminar im Herbst

wurde von 80 Tierärztinnen und -ärzten aus den Überwachungsbehörden der Bundesländer, von Bundesbehörden, der Bundeswehr und von wissenschaftlichen Einrichtungen besucht. Die hohen Teilnehmerzahlen bestätigten den Bedarf und das große Interesse an der Thematik. Die umfangreichen Vorbereitungen der Mitarbeitenden einschließlich der IT-Probeläufe zur Liveübertragung aus dem Labor ermöglichten einen reibungslosen Ablauf und einen regen Austausch der Beteiligten im Chat und in der Zuschaltung.

## SERVICEANGEBOTE

### **Eigene Fachberichte zum Bestellen oder zum Download**

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

### **Merkblätter, Anträge und Formulare zum Download**

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

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Service > Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

### **Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen**

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

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Aktuelles > Veranstaltungen



#### **Autoren/-innen IFF Cuxhaven**

Dr. Edda Bartelt  
Dr. Sandra Bisenius  
Dr. Olaf Heemken  
Dr. Henner Neuhaus  
Dr. Ralf P. Pund  
Sabine Wolf





# INSTITUT FÜR BEDARFSGEGENSTÄNDE (IFB) LÜNEBURG

## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

38,49 Vollzeitstellen

17.184 Untersuchungen

353 Andere Aufgaben\*

21.781 Euro Investitionen

\* Unter anderem Beratungen  
sowie Stellungnahmen/Berichte

## Ständige Weiterentwicklung als Kompetenzzentrum

Die Corona-Pandemie verlor 2022 nach und nach ihren Schrecken. Größere Besprechungen wie auch Gremientätigkeiten (zum Beispiel DIN, CEN ALS), fanden zum Teil wieder in Präsenz statt. Digitale Formate werden jedoch weiterhin gut genutzt, um beispielsweise Ad-hoc-Besprechungen durchzuführen. Der über die Landesgrenzen hinaus bekannte Lüneburger Bedarfsgegenstände-Workshop, der 2021 digital durchgeführt wurde, fand diesmal wieder im Präsenzmodus statt und war mit 45 Teilnehmenden gut besucht.

Die durch den Ukrainekrieg veränderte geopolitische Lage ist auch am Institut nicht spurlos vorbeigegangen. Besondere Herausforderungen stellten dabei sowohl die durcheinandergeratenen Lieferketten als auch die teilweise extremen Preissteigerungen dar. Bestimmte, im Labor dringend benötigte Verbrauchsmaterialien waren schwer oder nur zu überhöhten Preisen zu beschaffen. Auch die Einsparung von Energie war ein großes Thema. So konnte der Stromverbrauch am Standort Lüneburg im Vergleich zum Jahr 2021 um 7 % gesenkt werden. Im Vergleich des vierten Quartals 2022 zum entsprechenden Zeitraum 2021 lag die Einsparung sogar bei 14 %. Bei der Wärmeenergie waren die Einsparungen noch höher. Im Vergleich zum Vorjahr wurde im Jahr 2022 rund 18 % weniger Fernwärme benötigt. Bezogen auf das vierte Quartal lag die Einsparung bei 40 %. Insgesamt wurden somit rund 100.000 kWh Fernwärme eingespart. Das lag neben den milden Wintermonaten insbesondere an der Kooperation aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Innerhalb der Norddeutschen Kooperation (NOKO) ist das IfB Kompetenzzentrum für Bedarfsgegenstände. Aufgrund der Pandemie wurden von den NOKO-Ländern 104 % der vereinbarten Proben eingesandt (1.230 von 1.179 Proben). Somit waren etwa 32 % der insgesamt 3.846 untersuchten Pro-

ben aus Ländern der NOKO. Neben der Untersuchungstätigkeit wurden diverse Landkreise, auch in den NOKO-Ländern, telefonisch beraten.

Bei Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln treten immer häufiger neue Fragestellungen auf, vor allem bei „nachhaltigen“ Materialien, die herkömmliche Kunststoffe ersetzen sollen. Bei Lebensmittelkontaktmaterialien hält der Trend in Richtung Papier und anderer Nichtkunststoffe weiter an. Hier kam es häufig zu Bemängelungen irreführender Kennzeichnungen wie beispielsweise „Kompostierbar“ oder „Umweltfreundlich“.

Bei den kosmetischen Mitteln standen immer noch Tattoo-Farben sowie Duftstoffe und Farbpigmente im Fokus der Untersuchung.

Für das bundesweite Monitoring wurden 2022 insgesamt sechs Programme, für den Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) drei Programme durchgeführt:

- Elemente aus kosmetischen Mitteln zur Beeinflussung des Aussehens mit Glitter für Kinder
- Formaldehyd aus kosmetischen Mitteln zur Haarglättung
- Elemente aus Tattoo-Farben und Permanent-Make-up
- Elemente aus Lebensmittelkontaktmaterialien aus Metall
- Chlorpropanole in Spielwaren für Kinder unter 36 Monate (siehe Seite 90)
- Chlorpropanole in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier/Pappe
- Bestimmte allergene Duftstoffe in kosmetischen Mitteln (siehe Seite 92)
- Formaldehyd in bügelfreien oder knitterarmen Oberhemden und Blusen
- Aluminiumlässigkeit aus Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier und Pappe

i

### Norddeutsche Kooperation

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



## Wesentliche Aufgaben: Funktion als Sachverständige für Bedarfs- gegenstände und kosmetische Mittel

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

## Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

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

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Chlorpropanole in Bilderbüchern und Puzzles für (Klein-)Kinder

Ausgangspunkt für ein bundesweites Monitoring auf die Chlorpropanole 3-MCPD und 1,3-DCP in Bilderbüchern und Puzzles für (Klein-)Kinder waren Untersuchungen aus Nordrhein-Westfalen, bei denen sehr hohe Konzentrationen dieser Stoffe festgestellt wurden. 3-MCPD und insbesondere 1,3-DCP sind toxikologisch bedenklich und sollten von Kindern nicht aufgenommen werden. Die Aufnahme aus Spielzeugen erfolgt bei Kindern

über das „In-den-Mund-Nehmen“ (Mouthing): durch Speichel und mechanische Einwirkungen verstärkt, werden Substanzen aus dem Papier gelöst.

Insgesamt 31 Bilderbücher und Puzzles wurden 2022 untersucht. Dabei konnten bis zu 1.302 µg/L 1,3-DCP und 1.466 µg/L 3-MCPD im Kaltwasserextrakt nachgewiesen werden. Zieht man die Richtwerte für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Papier des Bundesinstituts für Risiko-

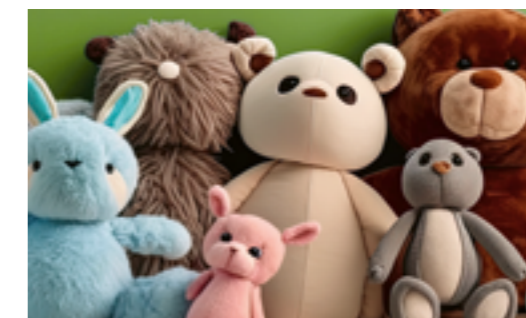
bewertung (BfR) heran, ergibt sich eine über 600-fache Überschreitung für 1,3-DCP und eine über 100-fache Überschreitung für 3-MCPD. Veranlasst durch diese hohen Gehalte im Kaltwasserextrakt wurde eine gesundheitliche Bewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) angefordert. Mit zusätzlichen Migrationsdaten, die das Mouthing simulieren, kam das Bundesinstitut für Risikobewertung zu dem Schluss, dass bei dem am höchsten belasteten Puzzle die Wahrscheinlichkeit für ein krebserzeugendes Risiko für Kinder bis drei Jahren hoch ist. Das Puzzle sollte somit keinesfalls in den Mund von Kindern gelangen. Es ist fraglich, ob den Herstellern die Problematik überhaupt bekannt ist. Das BfR und LAVES werden deshalb zukünftig weiter darüber informieren.

### Chlorierte Flammschutzmittel in textilem Spielzeug

Spielzeuge aus Textilien bestehen meist aus leicht entflammaren Kunststoffen wie Polyester oder Polyurethan. Die Hersteller und Importeure müssen deshalb gewährleisten, dass ihr Produkt den Anforderungen der Spielzeugnormen zur Entflammbarkeit von Spielzeug entspricht.

Um die Entflammbarkeit zu verringern, müssen den Kunststoffen Flammschutzmittel zugesetzt werden. Dabei handelt es sich um chemische Substanzen, die in den Verbrennungsprozess eingreifen und diesen verlangsamen oder im Idealfall stoppen. In der europäischen Spielzeugrichtlinie sind die drei chlorierten Flammschutzmittel TCEP, TCPP und TDCP mit einem Gehaltsgrenzwert von 5 mg/kg geregelt.

Im Rahmen der Revision der Spielzeugnormen wurde vom IfB ein verbessertes Analyseverfahren für TCEP, TCPP und TDCP entwickelt. Mit diesem wurden anschließend verschiedene Plüschtiere untersucht. Insgesamt wurden die Füllungen und Textilaußenseiten von 33 Proben getrennt analysiert. Lediglich in einer Probe konnte TCPP mit 2,5 mg/kg bestimmt werden. Somit entsprachen alle Proben den gesetzlichen Vorgaben. In Zukunft werden weitere textile Spielzeuge untersucht, um einen besseren Überblick über den Markt zu erhalten. Durch Erweiterung der Methode sollen künftig weitere, bisher nicht regulierte Flammschutzmittel untersucht werden.



i

### TCEP, TCPP und TDCP

Tris(2-chlorethyl)phosphat (TCEP), Tris(2-chlor-1-methylethyl)phosphat (TCPP) und Tris[2-chlor-1-(chlor-methyl)ethyl]phosphat (TDCP) wurden im Jahr 2014 in Anlage C der europäischen Spielzeugrichtlinie 2009/48/EG aufgenommen. Die Aufnahme erfolgte aufgrund einer neuen Bewertung des „Scientific Committee on Health and Environmental Risks (SCHER)“ für TCEP. Expositionen aus Spielzeug gelten demnach als nicht unbedenklich. TCEP ist karzinogen und reproduktionstoxisch. TCPP und TDCP sind aufgrund der chemischen Analogie mit dem gleichen Grenzwert wie TCEP geregelt.



### Untersuchung von Badelatschen, Gartenschuhen und Flip-Flops auf Schadstoffe

Ob bei der Gartenarbeit, in der Freizeit oder beim Baden, Clogs, Flip-Flops, Badelatschen und Co. sind bequem und werden gerne von Groß und Klein getragen. Die Schuhe sind leicht, praktisch und funktionsfähig. Mittlerweile gibt es sie in verschiedensten Ausführungen, Motiven und Farben.

Im Jahr 2022 wurden Badelatschen, Gartenschuhe und Flip-Flops aus Kunststoff beziehungsweise mit Kunststoffbestandteilen unter anderem auf Weichmacher, Lösungsmittelreste sowie weitere flüchtige Verbindungen (VOC) untersucht.

Insgesamt wurden 22 Schuh-Proben analysiert, wovon zwei aufgrund von erhöhten Gehalten an den verbotenen Weichmachern DEHP und DBP beanstandet wurden. Bei zwei weiteren Proben entsprachen die Kennzeichnung sowie die Angabe der Materialbestandteile nicht den rechtlichen Vorgaben.

In acht Produkten konnten vermehrt Reste an flüchtigen Substanzen, wie zum Beispiel Acetophenon, Ethylmethylketon oder Cyclohexanon, nachgewiesen werden. Auffällig waren dabei insbesondere Erzeugnisse aus geschäumtem Kunststoff im niedrigen Preissegment (mangelnde Materialqualität), die bereits vor den chemischen Prüfungen durch den penetranten Geruch nach Lösungsmitteln auffielen. Einige VOC-Verbindungen, wie beispielsweise Acetophenon, weisen unter anderem haut- und augenirritierende Eigenschaften auf. Sie sollten daher in Fertigerzeugnissen soweit wie technisch möglich minimiert werden.



#### CMR-Stoffe

Unter der Bezeichnung CMR (cancerogen mutagen reprotoxic) versteht man krebserzeugende, erbgutverändernde oder fruchtbarkeitsgefährdende Stoffe.

### Verbotene Duftstoffe in Aftershave und Parfüm aus Sonderpostenmärkten

Die Duftstoffe Lyril, Atranol und Chloratranol gehören zu den häufigsten Auslösern von Kontaktallergien durch Duftstoffe. Sie wurden aufgrund dieses potenziellen Risikos für die menschliche Gesundheit in kosmetischen Mitteln verboten. Auch der Duftstoff Lilial besitzt ein allergenes Potenzial, in kosmetischen Mitteln verboten wurde er jedoch aufgrund seiner Einstufung als CMR-Stoff (reproduktionstoxisch der Kategorie 1B).

Die Einhaltung dieser Verbote, die für Lyril, Atranol und Chloratranol seit dem 23.8.2021 und für Lilial seit dem 1.3.2022 gelten, wurde im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans 2022 unter anderem für Aftershave und Dufterzeugnisse aus Sonderpostenmärkten überprüft. Insgesamt wurden 18 Aftershave-Produkte und 20 Dufterzeugnisse (Eau de Toilette, Eau de Parfum, Parfum) im IfB Lüneburg untersucht. Erfreulicherweise konnte in keinem der untersuchten Aftershave-Produkte Lyril, Atranol oder Chloratranol festgestellt werden; zwei Proben mussten jedoch aufgrund des verbotenen Duftstoffes Lilial beanstandet werden. Bei den Dufterzeugnissen wurde in neun Proben Lilial nachgewiesen, eines dieser Erzeugnisse enthielt zusätzlich Lyril.

Die Untersuchungen zeigen, dass in Sonderpostenmärkten auch nach Ablauf der Abverkaufsfristen noch etliche Dufterzeugnisse angeboten wurden, die nicht den kosmetikrechtlichen Vorgaben entsprachen.

#### Reiniger für Unterhaltungselektronik

Fingertapser auf dem Laptopmonitor, Wischspuren auf dem Smartphone-Display oder Fliegenreck auf dem Fernseher – auch Unterhaltungselektronik muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Dafür stehen im Handel zahlreiche Reiniger zur Verfügung. Das IfB Lüneburg hat in den vergangenen Jahren wiederholt Reiniger für Unterhaltungselektronik analysiert und auf Mängel nach den rechtlichen Vorgaben hin untersucht.

So wurden 2021 und 2022 insgesamt 22 Proben untersucht: 14 verschiedene Reiniger von 10 unterschiedlichen Herstellern. Knapp die Hälfte aller Produkte musste bemängelt werden, vielfach aufgrund von Kennzeichnungsmängeln, vor allem bei der Auflistung der Inhaltsstoffe auf dem Produkt oder im „Datenblatt für die Öffentlichkeit“.

Eine gute und kostengünstige Alternative ist es, das Display (egal ob von Monitor, Fernseher oder Smartphone) einfach mit einem trockenen, weichen Mikrofasertuch (zum Beispiel einem trockenen Brillenputztuch) zu reinigen, gegebenenfalls leicht angefeuchtet mit etwas Wasser. Gerade beim Smartphone sollte auf häufige Reinigung mit Seife oder Alkohol verzichtet werden, da dies die fettabweisende (oleophobe) Beschichtung des Touchdisplays – welche dafür sorgt, dass sich dort Fingerabdrücke nicht festsetzen – allmählich verringert. Eine Desinfektion, beispielsweise mit einem feuchten, alkoholhaltigen Brillenputztuch, sollte nur äußerst selten erfolgen.

#### Scheibenwaschflüssigkeiten mit Frostschutz für die Scheibenwaschanlage

Damit auch bei Eis und Schnee ein freier Blick durch die Windschutzscheibe des Autos besteht, gibt es verschiedene Scheibenwaschflüssigkeiten mit Frostschutz für die Scheibenwaschanlage von diversen Herstellern auf dem Markt. Die Produkte werden als gebrauchsfertige Gemische oder als

mit Wasser zu verdünnende Konzentrate angeboten, je nach Außentemperatur.

Das LAVES untersucht diese Produkte regelmäßig und kontrolliert, ob alle rechtlichen Vorgaben bezüglich Kennzeichnung und Inhaltsstoffen eingehalten sind, beispielsweise, dass keine gesundheitsschädlichen Lösungsmittel enthalten sind. Die zulassungspflichtigen Stoffe finden sich unter anderem in der europäischen REACH-Verordnung, die eine Vielzahl an (chemischen) Stoffen auflistet, die auch in Reinigungsmitteln und vielen anderen Alltagsprodukten eingesetzt werden.

Im Rahmen des letzten Untersuchungsprojektes 2022 wurden 13 verschiedene Produkte von 10 unterschiedlichen Herstellern untersucht. Davon wiesen knapp die Hälfte Mängel nach den rechtlichen Vorgaben auf. Es handelte sich vor allem um Mängel im sogenannten „Datenblatt für die Öffentlichkeit“. Erfreulicherweise enthielt keines der Produkte gemäß der REACH-Verordnung verbotene Lösungsmittel.

## SERVICEANGEBOTE

#### Merkblätter, Anträge und Formulare zum Download

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

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Service > Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

#### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen
  - Workshop zu aktuellen Themen aus dem Bereich Bedarfsgegenstände
- [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Aktuelles > Veranstaltungen

## DATENBLATT FÜR DIE ÖFFENTLICHKEIT

Auflistung aller Inhaltsstoffe von Wasch- und Reinigungsmitteln in absteigender Reihenfolge nach dem Gewichtsanteil. Diese Angaben sind vom Hersteller im Internet zu veröffentlichen. Nähere Informationen finden sich im Artikel „Wasch- und Reinigungsmittel“ auf der LAVES-Internetseite: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Bedarfsgegenstände > Wasch- und Reinigungsmittel

#### Rechtliche Vorgaben für Wasch- und Reinigungsmittel

Wasch- und Reinigungsmittelgesetz (WRMG): [www.gesetze-im-internet.de/wrmg/wrmg.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/wrmg/wrmg.pdf)

Verordnung (EG) Nr. 648/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 31. März 2004 über Detergenzien: [www.data.europa.eu/eli/reg/2004/648/2015-06-01](http://www.data.europa.eu/eli/reg/2004/648/2015-06-01)

Verordnung (EG) Nr. 1907/2006: Die europäische Verordnung zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH): [www.data.europa.eu/eli/reg/2006/1907/2022-12-17](http://www.data.europa.eu/eli/reg/2006/1907/2022-12-17)

#### Autoren/-innen IfB Lüneburg

Tobias Grell  
Dr. Kathrin Grillot  
Maximilian Nobis  
Tatjana Schick  
Oliver Schmidt



# FUTTERMITTELINSTITUT (FI) STADE

## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

41,99 Vollzeitstellen  
18.266 Untersuchungen  
155.006 Euro Investitionen

## Routinen und Innovationen im Griff

Mit dem Rückgang der durch die Corona-Pandemie notwendigen Einschränkungen hat die Probenbearbeitung im Futtermittelinstitut Stade im Jahr 2022 wieder nahezu das Niveau der Vorjahre erreicht.

Das gelang, obgleich in dem in den 1960er-Jahren errichteten Gebäude, im Zuge des Austausches defekter Bodenbeläge, aufwendige Sanierungsmaßnahmen durchgeführt werden mussten. Grund dafür sind die PCB- und Asbestgehalte alter Baustoffe, deren Freisetzung eine Gefährdung für die Gesundheit der Mitarbeiter/-innen und die Funktionalität der Analysengeräte bedeutet hätte. Mit sorgfältiger Planung und großer Umsicht gelang die Aufrechterhaltung des Laborbetriebes über die gesamte Umbauzeit von zwei Monaten (siehe Seite 97).

Für den Nachweis unerlaubter tierischer Nebenprodukte sind Methoden für den Nachweis von Schweine- und Geflügelproteinen auf Basis der PCR-Technik von großer Bedeutung. Diese wurden in den vergangenen Jahren im Institut erarbeitet und nunmehr für die Routinearbeiten etabliert.

Nach der Lockerung des Verfütterungsverbots für tierisches Protein hat zunächst die Zulassung entsprechender Verarbeitungsbetriebe begonnen, sodass die Probenzahl 2022 noch moderat war. Das Labor ist auf einen Anstieg in diesem Bereich gut vorbereitet.

Dem Problem der ausreichenden Proteinversorgung von Nutztieren wird künftig zunehmend

mit verarbeiteten Insekten begegnet werden. Die Verfütterung an Wiederkäuer ist jedoch verboten, was mit zu einer zusätzlichen Aufgabe für die amtliche Kontrolle verbunden ist.

Für den Nachweis von Insekten in Futtermitteln wurde im Labor Futtermittelmikroskopie eine neue Methode, das „Doppelte Sedimentationsverfahren“ zur Anwendungsreife gebracht.

2021 waren die verfahrens- und gerätetechnischen Voraussetzungen für die zuverlässige, den anspruchsvollen Vorgaben der EU entsprechende, Analytik von perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Futtermitteln geschaffen worden. Im Berichtszeitraum wurde hierzu ein Monitoring begonnen.

Als amtliche Untersuchungseinrichtung ist das Futtermittelinstitut nach den Vorgaben der DIN EN ISO/IEC 17025 bei der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) akkreditiert. Die Akkreditierung verpflichtet zur kontinuierlichen Verbesserung des Qualitätsmanagementsystems. Die Instrumente zur Sicherung der Qualität der Untersuchungsergebnisse werden kontinuierlich ausgebaut und optimiert. Das Institut war somit für die Überwachungsbegehung durch die Deutsche Akkreditierungsstelle im Februar 2023 gut gerüstet.

Das Futtermittelinstitut bildet Chemielaboranten/-laborantinnen aus und ist darüber hinaus in die Ausbildung von Lebensmittelchemikern/-chemikerinnen und Veterinärreferendaren/-referendarinnen eingebunden.



## Wesentliche Aufgaben: Amtliche Untersuchung von Futtermitteln

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

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

## Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

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



## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Futtermittelinstitut Stade – Work in Progress, trotz Umbau!

Selbst das kleinste Korn kann sprichwörtlich Auswirkungen auf ein kraftvolles Getriebe haben. So hat es das Futtermittelinstitut erfahren, als im Sommer 2022 der längst überfällige Austausch von abgängigen Bodenbelägen zu Einschnitten in die Untersuchungsfähigkeit des Instituts geführt hat.

Da in dem Gebäude aus den 1960er-Jahren an vielen Stellen Schadstoffbelastungen mit PCB und Asbest vorhanden sind, durften die Bodenbeläge auf den Fluren nicht einfach oberflächlich ausgetauscht werden. Es war vielmehr eine aufwendige Sanierung notwendig. Die Vermeidung der Schadstofffreisetzung zum Schutz des Personals und der hochempfindlichen Untersuchungsverfahren vor Kontaminationen hatte höchste Priorität. Während des tiefen Abtrages der Bodenbe-

läge mussten teure Analysengeräte zwingend vor den entstehenden Stäuben geschützt werden.

Durch die aufwendigen baubegleitenden Vorkehrungen und anschließende Freimessungen und Qualitätssicherungsmaßnahmen wurden die betroffenen Untersuchungsbereiche insgesamt zwei Monate beeinträchtigt. Über weite Strecken mussten die Fachbereiche komplette Sperrungen der Labore hinnehmen.

Das Futtermittelinstitut Stade hat die Untersuchungsziele für 2022 dennoch weitestgehend erreicht. Das gelang nur durch die sorgfältige Terminplanung, das Ineinandergreifen der unterschiedlichen Gewerke bei der Sanierung, die Umorganisation von Untersuchungsbereichen und vor allem durch den vollen und flexiblen Einsatz der Mitarbeiter/-innen im Labor.



Zugangsschleuse zum Flur im Heckenweg 4 (Foto links) und Staubschutzwand zur Isolierung des ICP-MS-Labors (Foto rechts)

### Ein Energieproblem anderer Art – Mischfuttermittel für Schweine

Der Energiegehalt von Futtermitteln ist bedeutsam für die Leistungsfähigkeit von Nutztieren. Zu dessen Bestimmung werden mehrere Inhaltsstoffe analysiert und die Beträge gemäß den in der Futtermittelverordnung festgelegten Schätzgleichungen verrechnet.

Im Berichtsjahr setzte sich ein seit dem Vorjahresommer auffälliger Trend zu starken Diskrepanzen zwischen den seitens der Hersteller deklarierten Energiegehalten und den analytisch ermittelten Werten bei Mischfuttermitteln für Schweine fort.

Der Gesetzgeber hat für die Unterschreitung deklarerter Werte eine Toleranz festgelegt. Die Toleranzspanne von 0,4 MJ/kg wurde bei circa 25 % der Proben bis an die unterste Grenze ausgenutzt. Auffällig war, dass die Berechnung der Energiebeträge anhand der durch die Hersteller selbst deklarierten Parameter einen Mindergehalt von 0,2 MJ/kg gegenüber dem ausgewiesenen Energiegehalt ergab.

Jahr	Rohfett g/kg Originalsubstanz	Rohfaser g/kg Originalsubstanz	Rohprotein g/kg Originalsubstanz
2013	41,2	39,6	16,7
2014	41,0	41,0	16,2
2015	40,0	41,3	16,2
2016	39,3	39,9	16,9
2017	38,6	41,4	16,3
2018	38,6	45,1	16,7
2019	38,3	45,2	16,0
2020	38,2	48,6	15,8
2021	36,4	43,5	15,6
2022	33,8	46,1	15,3

Veränderung der durchschnittlichen Gehalte an Rohfett, Rohfaser und Rohprotein in Mischfuttermitteln für Schweine von 2013 bis 2022 (rund 170 Proben/Jahr)

Bei der Ursachensuche für die Energiedefizite wurde festgestellt, dass sich das Verhältnis der energieliefernden Rohfettkomponente zur energiemindernden Rohfaserkomponente seit dem Jahr 2015 stetig zugunsten der Rohfaser geändert hat.

Weiterhin besteht ein seit 2019 kontinuierlicher Rückgang des durchschnittlichen Rohproteingehaltes.

### Marine Erzeugnisse als Quecksilberquelle

Quecksilber spielt als unerwünschter Stoff in der Kontrolle der Lebensmittelkette eine wesentliche Rolle. Ursache dafür ist sowohl die hohe akute wie chronische Toxizität, da sich das Schwermetall im Organismus anreichert. Ein Beispiel für die negativen Auswirkungen chronischer Exposition ist die bekannte Minamata-Krankheit. Im japanischen Minamata verursachten Mitte der 1950er-Jahre hohe Quecksilberemissionen in das marine Ökosystem die Gesundheitsschädigung mehrerer Tausend Menschen, die kontaminierten Fisch verzehrt hatten.

In der Europäischen Union ist Quecksilber aufgrund seiner Toxizität und Anreicherung in der Nahrungskette mit Höchstgehalten in Futtermitteln streng reglementiert.

Im Kontrolljahr 2022 wurden insgesamt 1.667 unterschiedliche Futtermittelproben auf den Gehalt an Quecksilber untersucht. Nur in 28 Proben konnte der unerwünschte Stoff dabei mit Gehalten knapp oberhalb der Bestimmungsgrenze festge-

stellt werden. Bis auf eine Grasaufwuchsprobe und ein Mineralfuttermittel handelte es sich dabei um Fischprodukte oder um Mischfuttermittel, die diese Fischprodukte als wesentliche Bestandteile enthielten. Aufgrund der Bioakkumulation in marinen Gewässern ist Meeresfisch eine der Hauptquellen für die Quecksilber-Exposition über die Nahrung.

Der zulässige Höchstgehalt wurde jedoch nur in einer der untersuchten Proben überschritten.



#### Autoren/-innen FI Stade

Dr. Stefan Effkemann  
Dr. Sylvia Sacher-Rudorffer  
Dr. Andy Scheffer

## ZULÄSSIGE HÖCHSTGEHALTE VON QUECKSILBER

Tierart	Höchstgehalt für Hg [mg/kg]
<b>Futtermittelausgangserzeugnisse, ausgenommen:</b>	0,1*
● Fisch und sonstige Wassertiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, die zur Herstellung von Mischfuttermitteln für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere bestimmt sind	0,5**
● Fisch und sonstige Wassertiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, die zur Herstellung von Mischfuttermitteln für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere bestimmt sind	1,0**
● Fisch und sonstige Wassertiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, die zur Herstellung von Mischfuttermitteln für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere bestimmt sind	0,3*
● Calciumcarbonat, Calcium-Magnesiumcarbonat	0,3*
<b>Mischfuttermittel, ausgenommen:</b>	0,1*
● Mineralfuttermittel	0,2*
● Mischfuttermittel für Fische	0,2*
● Mischfuttermittel für Hunde, Katzen, Zierfische und Pelztiere	0,3*

\* Der Höchstgehalt ist bezogen auf 88 % Trockenmasse des Futtermittels  
\*\* Der Höchstgehalt ist bezogen auf das Frischgewicht des Futtermittels





# INSTITUT FÜR BIENENKUNDE (IB) CELLE

## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

25,11 Vollzeitstellen\*

12.007 Untersuchungen

3.086 Andere Aufgaben\*\*

25.390 Euro Investitionen

\* Einschließlich Drittmittelstellen

\*\* Unter anderem Beratungen  
sowie Stellungnahmen/Berichte

## Bundesweite Tätigkeit und internationale Anerkennung

Die Unterstützung der Imkerei in Niedersachsen ist eine Kernaufgabe des IB Celle. Das Institut ist darüber hinaus Ansprechpartner für alle Aspekte der Bienenhaltung und angrenzender Bereiche wie Wildbienen, Bestäubung, Pflanzenschutz und Landwirtschaft.

Das Klima hat bekanntlich einen erheblichen Einfluss auf die Blütezeit der Pflanzen und die Verfügbarkeit von Nektar, Honigtau und Pollen. Das macht sich wiederum in der Honigernte bemerkbar. Der April 2022 bescherte ein explosionsartiges, vegetatives Aufblühen bei bestem Flugwetter für die Bienen. In den von Raps geprägten Regionen im nördlichen Niedersachsen, wo ausreichend Regen fiel, konnte eine überdurchschnittlich gute Frühtrachternte teilweise mit Spitzenwerten eingefahren werden. Anderorts vertrocknete die Rapsblüte schlichtweg. Die Trockenheit dominierte den Sommer über und führte regional zu einer sehr geringen Sommerhonigernte oder gar zu einem Verhungern der Völker im Juli. Für die Spättrachtimker war 2022 ein Trauerspiel. Erstmals in der Geschichte des Celler Bieneninstitutes wurde im August aufgrund der Trockenheit von einer Wanderung der Bienenvölker in die Heide abgesehen. Die bemerkbaren Einflüsse des Klimawandels auf die Imkerei werden in Zukunft auch im Norden diskutabel sein. Nichtsdestotrotz wurden über 2.000 Honig- und Pollenanalysen im Labor für die Imkerschaft durchgeführt.

Der Imkerfachberatungsdienst des IB Celle hat sich 2022 neu und moderner aufgestellt. Der viel gelesene „Celler Infobrief“ wurde auf einen inter-

netgestützten Newsletter umgestellt. Interessierte können sich auf der LAVES-Internetseite anmelden und werden automatisch über neue Inhalte benachrichtigt. Außerdem wurde zum 20.5.2022, dem „Weltbienentag“, ein eigener YouTube-Kanal eingerichtet, um so in Erklärvideos die Inhalte der „Celler Infobriefe“ zusätzlich zu visualisieren (siehe Seite 104). Diese Neuerungen sollen vor allem Neueinsteigerinnen und Neueinsteigern in der Imkerei in Niedersachsen besser unterstützen.

Das IB Celle war an mehreren Forschungsprojekten beteiligt. Im Verbundprojekt NutriBee – gefördert durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Bundesprogramm ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) – führte das Bieneninstitut einen Rapsfreilandversuch zur vergleichenden Stressorenwirkung auf Jung- und Wirtschaftsvölker durch. Die mit Pollenfallen gesammelten Proben stehen für die Entwicklung und Evaluierung moderner pollenanalytischer Methoden zur Verfügung (siehe Seite 103).

Erste Ergebnisse aus den „Untersuchungen zur Transmission des Chronischen Bienenparalysevirus (CBPV) und dessen Auswirkungen auf die Königinnenzucht“, einem dreijährigen EU-Projekt (Verordnung Nr. 1308/2013), liegen vor. Für das seit 2004 laufende Projekt Deutsches Bienenmonitoring (DeBiMo) konnten 2022 neue Imker/-innen gewonnen werden, die aus jeweils zehn Monitoringvölkern jährlich Daten und Proben bereitstellen.





## Wesentliche Aufgaben: Kompetenzzentrum für die Bienenhaltung

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

## Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen

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



## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Melissopalynologie – klassische Beispiele und Ausblick auf moderne Methoden

Pollen im Honig repräsentieren hauptsächlich die Blütenpflanzen, die Bienen zum Nektarsammeln befliegen haben. So können auch Honig-Sortenangaben überprüft werden. Im IB Celle finden jährlich rund 1.800 lichtmikroskopische Analysen des Pollenspektrums statt. 2022 wurde beispielsweise ein „Wildblüten-Sanddorn-Honig“ überprüft. Es fanden sich darin überwiegend Pollen von Spätrachten wie Linde und ein Anteil Honigtau. Vom Sanddorn wurde ein einziger Pollen gefunden. Das verwundert kaum, da Sanddornblüten keinen Nektar liefern. Der Honig hätte aufgrund seiner Eigenschaften als „Sommertracht mit Lindenhonig“ bezeichnet werden müssen.

Mit dieser Methode kann auch das Nahrungsspektrum von Wildbienen belegt werden. Im Mai 2022 wurde Pollen aus dem Nest einer Großen Holzbiene (*Xylocopa violacea*) untersucht, die im Garten des IB Celle nistete. Demnach hat die Holzbiene Rosskastanien-, Ahorn-, Rhododendron- und Hartriegelpollen gesammelt, was bis dahin so nicht bekannt war.

Die Untersuchung von Pollen, die aus Honig stammen (Melissopalynologie), erfordert ein enormes Expertenwissen und ist bei komplexen Proben sehr zeitaufwendig. Verschiedene methodische Ansätze sollen zukünftig höhere Probendurchsätze ermöglichen. Im Verbundprojekt NutriBee (BLE/BÖLN) führt das IB Celle derzeit die lichtmikroskopische Referenzanalytik bei der Entwicklung eines bildbasierten, durchflusszytometrischen und automatisierten Pollenanalyseverfahrens durch. Dabei gehen mikroskopische und fluoreszenzanalytische Vermessungsdaten von frisch an Pflanzenantheren gesammelter Pollen in eine Datenbank ein, die über Deep Learning trainiert wird.

Nach einer Evaluierung folgt im nächsten Schritt die Übertragung auf die Honiganalytik. Ein weiteres LAVES-internes Forschungsprojekt evaluiert, inwieweit die auf Next Generation Sequencing basierte Metabarcoding-Methodik auf die Melissopalynologie anwendbar ist.

### Das Animal Health Law (AHL) hat besondere Bedeutung auch für die Bienenhaltung

Das Tiergesundheitsrecht zur Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen (AHL) gilt seit 21.4.2021 für die gesamte EU. Mit dieser umfassenden Neuordnung des EU-Tiergesundheitsrechts soll das bislang zergliederte gemeinschaftliche Tierseuchenrecht in einem transparenten Rechtsrahmen vereinfacht und vereinheitlicht werden. Das hat auch Bedeutung für die Imkerei. Die Bestimmungen des EU-Rechts betreffen die Seuchenüberwachung und -meldung sowie die Vermeidung der Seucheneinschleppung in beziehungsweise -verschleppung zwischen Mitgliedsstaaten. Ein wichtiger Unterschied des neuen gegenüber dem bisher geltenden EU-Recht besteht in der stärkeren Gewichtung der Verantwortung der Tierhaltenden. Spezifische Bekämpfungsmaßnahmen sind nicht vorgesehen beziehungsweise nicht beschrieben. Daher bedarf es entsprechender Anpassungen des nationalen Rechts. So auch bezüglich der bestehenden Bienenseuchenverordnung (BienSeuchV) in Deutschland. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat dazu eine Bund-Länder-Arbeitsgemeinschaft (AG) „Bienenseuchen“ initiiert, um so eine bundeseinheitliche Vorgehensweise zu gewährleisten. Das IB Celle vertritt darin Niedersachsen. Die AG „Bienenseuchen“ eruiert Defizite der bestehenden Bienenseuchen-Verordnung und wird Änderungsvorschläge unter Einbindung des aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisstandes dem BMEL unterbreiten.





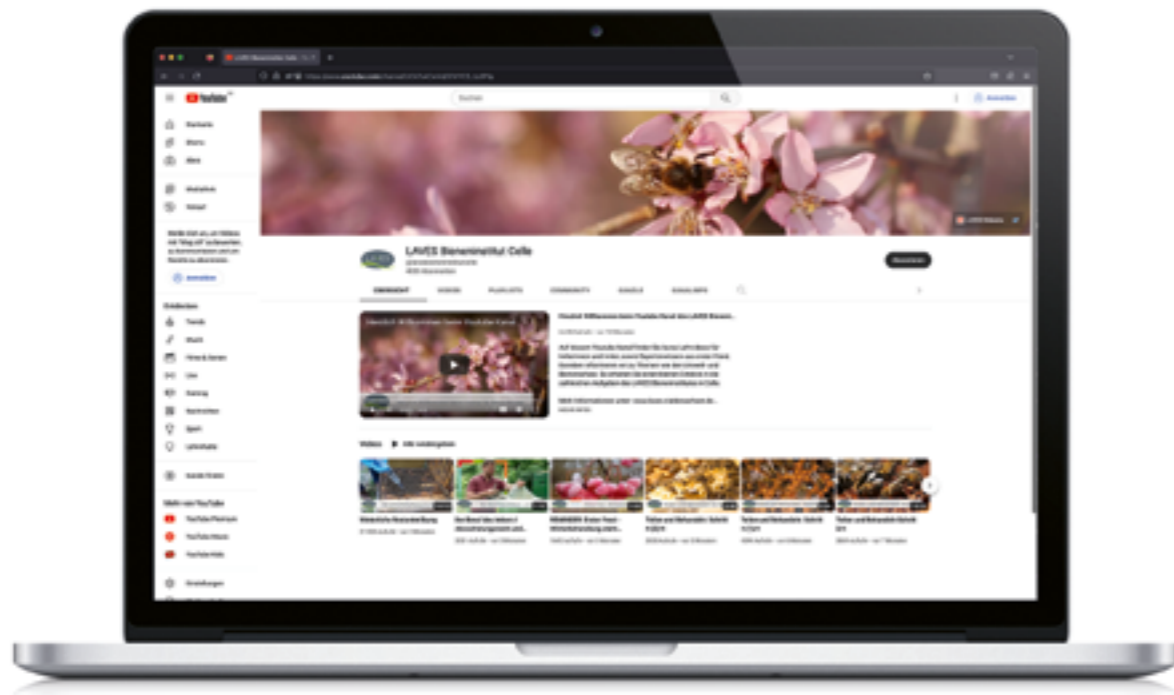


### Erfolgreiche Beratung muss heute auch über Social Media laufen

Die Imkerfachberatung ist eine Schwerpunktaufgabe des IB Celle. Traditionell umfasst diese Aufgabe die Einzelberatung und die operative Beratung mit Standbesuchen bei den Imkernden, Praxis-Lehrgänge und Vorträge. Seit mehr als 15 Jahren ist der Wissenstransfer zudem mit dem „Celler Infobrief“ erweitert worden.

Inzwischen beziehen immer mehr Menschen ihr Wissen aus dem Internet beziehungsweise über Social Media, ein unkontrollierbarer Raum, in dem viele Fehlinformationen kursieren. Eine Studie der Universität Trier aus dem Jahr 2020 hat

belegt, dass unter den beliebtesten YouTube-Videos im Genre Wissenschaft keine Videos aus der Produktion wissenschaftlicher Einrichtungen zu finden sind. Um den wachsenden Bedarf aufzugreifen, hat das IB Celle als ersten Schritt im Mai 2022 einen eigenen YouTube-Kanal ins Leben gerufen. Die dafür produzierten Videos sind an die typische Plattformlogik angepasst, wonach der Kontakt beziehungsweise Dialog mit der Community sowie die Nahbarkeit über ein „Gesicht“, das die Institution nach außen vertritt, im Mittelpunkt steht. So können Wissenslücken mit evidenzbasierten Angeboten gefüllt und pseudowissenschaftlichen Angeboten vorgegriffen werden. Der YouTube-Kanal erfreut sich einer wachsenden Beliebtheit.



## SERVICEANGEBOTE

### Eigene Fachberichte, Informationsmaterial und andere Dienstleistungen

Jahresberichte des IB Celle, umfangreiches Informationsmaterial rund um Bienen, Honig und imkerliche Praxis sowie Formulare stehen im Internet zum Download zur Verfügung:  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Tiere > Bienenkunde > Informationsmaterial

Die Celler Melissopalynologische Sammlung (Pollen-Bestimmungsbuch in drei Bänden) sowie Bienenköniginnen können bestellt werden unter:  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Tiere > Bienenkunde > Bestellungen

### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Kurse und Vorträge für Freizeitimker/-innen
- Seminar zur Pollenanalyse
- Bienenseuchenbekämpfung für Amtstierärzte/-ärztinnen und Bienenseuchensachverständige
- Lebensmittelhygiene und Imkerei für Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen
- Berufsschul-Blockunterricht von Anfang Januar bis Mitte März  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) > Tiere > Bienenkunde > Termine

### Veranstaltung für die Öffentlichkeit

Tag der offenen Tür jährlich am ersten Sonntag im September

### Autoren/-innen IB Celle

- Dr. Otto Boecking
- Selina Campbell
- Dr. Susanne Dunker, Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung (UFZ)
- Martina Janke
- Katja von Kolson
- Lars Küster
- Franziska Odemer
- Dr. Anne Wöhlke, LVI Braunschweig/Hannover



# Stichwortverzeichnis

§-15-Ethik-Kommission ..... 37

## A

AAC-AA/AAC-FF ..... 28  
 Afrikanische Schweinepest (ASP) ..... 35, 47, 57, 72, 74  
 Aftershave ..... 92  
 Ahndung ..... 48  
 Allergene ..... 77  
 Amtshilfe ..... 28  
 Animal Health Law ..... 103  
 Antibiotika ..... 63  
 Apparative Klassifizierung ..... 47  
 Arbeitgeber ..... 19  
 ASP, Verbringungsregelungen ..... 35  
 Ausbildung ..... 20  
 Ausnahmetatbestände ..... 46  
 Aviäre Influenza ..... 74  
 AVV Zoonosen Lebensmittelkette ..... 58

## B

Bakterien ..... 70  
 Bakteriologische Fleischuntersuchung (BU) ..... 58  
 Baumaßnahmen ..... 97  
 Beanstandungen ..... 48  
 Beikost ..... 60  
 Betäubung ..... 38  
 Betriebliches Gesundheitsmanagement ..... 20  
 Betriebszulassung ..... 26  
 Bienenseuchen ..... 103  
 Bilderbücher ..... 90  
 Biosicherheit ..... 35  
 Blauzungenkrankheit ..... 70  
 BSE ..... 44  
 Bubble Tea ..... 76  
 BVD-Tilgungsprogramm ..... 35

## C

Chlorierte Flammschutzmittel ..... 91  
 Chlorpropanole ..... 90  
 Coronavirus ..... 70  
 Coxiellose ..... 72

## D

Deeskalation ..... 38  
 Digitalisierung ..... 21  
 Dioxine ..... 64  
 Dioxin-Screening ..... 75  
 Direktvermarkter ..... 59, 60  
 Display ..... 92  
 dl-PCB ..... 64, 75  
 Drittland ..... 25  
 Duftstoff ..... 92

## E

E-Akte ..... 21  
 E-Siegel ..... 34  
 EAD ..... 44  
 Ehemalige Lebensmittel ..... 41  
 Energieuntergehalte ..... 98  
 Entenmastbetriebe ..... 57  
 Erfrischungsgetränke ..... 76  
 EROD-Bioassay ..... 75  
 Export-Anforderungen ..... 25  
 Exportbescheinigungen ..... 44

## F

Faserzusammensetzung ..... 48  
 Fischarten ..... 85  
 Fische und Fischereierzeugnisse ..... 84 f.  
 Fleisch und Fleischerzeugnisse ..... 59 f.  
 Fluss- und Brandseeschwalben ..... 57  
 Food Fraud ..... 28, 84 ff.  
 Fortbildungen ..... 86  
 Frische ..... 59  
 Frostschutz ..... 93

Fuchs ..... 71  
 Furan ..... 60  
 Futtermittel ..... 41 ff., 98 f.  
 Futtermittelkontrolle ..... 45  
 Futtermittelsicherheit ..... 45

## G

Gänsezucht ..... 57  
 Geflügelpest ..... 36, 57  
 Getreide ..... 75  
 Globalisierung ..... 44  
 Granatäpfel ..... 62  
 Grillfleisch ..... 59  
 Grillhähnchen ..... 59

## H

H5N1 ..... 74  
 Halloumi ..... 60  
 Handelsklassen ..... 47  
 Heimtiere ..... 33  
*Helicococcus ovis* ..... 58  
 Hemmstoffe ..... 62  
 Hepatitis-A-Virus ..... 86  
 HI-Tier-Datenbank ..... 35  
 Honig ..... 77, 80  
 Honiganalyse ..... 103  
 HPAI ..... 36 f.  
 Hühnereier ..... 64, 73  
 Hundausstellungen ..... 38  
 Hygiene ..... 74

## I

Imbisswagen ..... 59  
 IMIS ..... 53  
 Imkerfachberatung ..... 104  
 Import ..... 45  
 Importkontrolle ..... 46  
 Importverfahren ..... 44  
 INQA ..... 19  
 Insekten ..... 34

Integrierte Datenauswertung ..... 26  
 Irreführung ..... 79, 85  
 ISAR ..... 27

## K

Käse ..... 64  
 Kennzeichnung ..... 77, 85  
 Ketchup ..... 78  
 Kleiner Fuchsbandwurm (*Echinococcus multilocularis*) ..... 71  
 Kontaktstelle ..... 28  
 Kontaminanten ..... 27  
 Kontrollbegleitung, Ökolandbau ..... 46  
 Kontrollbescheinigung ..... 46  
 Koralle ..... 45  
 Krisenmanagement ..... 37

## L

Labor-Information-Management-System ..... 53  
 Lebensmittel ..... 74  
 Lebensmittelsicherheit ..... 84, 86  
 Lebensmittelwarnung ..... 28  
 LIMS ..... 53  
 Lösungsmittel ..... 92

## M

Margin of Exposure (MOE) ..... 60  
 Mastputen ..... 58  
 Meeressäuger ..... 86  
 Melissopalynologie ..... 103  
 Met/Honigwein ..... 77  
 Miesmuscheln ..... 86  
 Mikrobiologie ..... 77  
 Milcheis ..... 61  
 Milchfettanteil ..... 61  
 Mischfuttermittel Schweine ..... 98  
 Mobile Freilandhaltung ..... 73  
 Mobile Schlachteinheit ..... 27  
 Move4YourHealth ..... 20  
 MRSA ..... 58



# Stichwortverzeichnis

## N

Natürliche Zutaten	79
ndl-PCB	64
Nektarinen	62
Next Generation Sequencing	74
Nicht-EU-Länder	46
Norovirus	86
Novel Food	76
NRKP	63
Nusseis	61

## O

Öko-Erzeugnisse	46
Öko-Kontrollstellen	46
Ökologische Tierproduktion	46
Ökologischer Landbau	46
One Health	26
Onlinehandel	85
Ordnungswidrigkeit	48

## P

Parasiten	71
Parfum	92
Pathogene Mikroorganismen	74
PCB	64, 75
Personalentwicklung	19
Pestizide	80
Pfirsiche	62
Pflanzenschutzmittel	62
Pflanzenschutzmittelrückstände	62, 80
Pharmakologische Rückstände	63
Pilzinfektion	70
Pollen-Datenbank	103
Portionspackung	80
Puzzles	90
Pyrrrolizidinalkaloide	77

## Q

Q-Fieber	72
Qualität	80
Quecksilber	98

## R

RASFF/RAPEX	28
Reiseverkehr	33
Rinderklassifizierung	47
Risikofrüherkennung	27
Risikomindernde Behandlung von Fleisch	35
Risikoorientierte Kontrollen	26
Rohwurst	74
Rückstände	27
Rückstandskontrollplan	63
Rufbereitschaft	28

## S

Salmonellen	57, 73
Schadstoffbelastung	97
Schaf	72
Scheibenfrostschutzmittel	93
Scheibenwaschflüssigkeit	93
Schlachtung	47
Schlachtung im Herkunftsbetrieb	27
Schmallenbergvirus	70
Schnellwarnsystem	28, 62
Schuhe	92
Schweine haltende Betriebe	35
Schweinefleisch	47
Schweineproduktion	47
Schwermetalle	98
Smartphone	92
Social Media	104
spa-Typen	58
Spielzeuge aus Textilien	91
<i>Staphylococcus aureus</i>	58
Strahlenschutzgesetz	53

## T

Task-Force Verbraucherschutz	27
Task-Force Veterinärwesen	37
Textilkennzeichnung	48
Tierarzneimittel, -recht	29
Tierärzteschaft	29, 45
Tiergesundheitsrechtsakt (AHL)	35, 103
Tierische Nebenprodukte	34
Tierschutz	38

Tierschutz-Hundeverordnung	38
Tierseuchenbekämpfungshandbuch	37
Tierseuchendiagnostik	57
Tierseucheninfo	37
Tierseuchenrechtliche Maßnahmen	47
Titandioxid	76
TNP	34
Toleranzen	98
Tötung	38
Toxin	74
TRACES-NT	34
Tropische Fische	85

## U

Übung	53
Ukraine	27, 33
Umweltradioaktivität	53
Unerwünschte Stoffe	98
Unterhaltungselektronik	92

## V

Verarbeitete tierische Proteine	44
Verarbeitung	47
Verbraucherrelevanz	47
Verfütterungsverbot	44
Vermarktungsverbot	48
Verwaltungsverfahren	46
VTP	44

## W

Weichmacher	92
Wildschwein	72
Wildtiere	70
Wildtiermonitoring	70
Work-Life-Balance	19

## Y

YouTube-Kanal	104
---------------	-----

## Z

Ziege	72
Zoonose	72
Zoonoseerreger	70
Zoonosemonitoring	57
Zukunftsfähige Arbeitskultur	19
Zulassungsbehörde	26
Zusatzstoffe	76 f.
Zusatzstoffkennzeichnung	76



# Impressum

## Herausgeber

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

## Konzeption und Redaktion

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)  
Hiltrud Schrandt M. A. | Dr. Silke Klotzhuber

## Grafisches Konzept, Design und Realisation

Windrich & Sörgel GmbH & Co. KG, Agentur für Markenkommunikation  
Färberstraße 14 | 30453 Hannover | Telefon 0511 33617780  
info@windrich-soergel.de | www.windrich-soergel.de

© August 2023

# Bildnachweise

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):

Seite 5: Ingo Wagner, Seite 12: LAVES, Seite 13, 14: pressestelle9 LAVES, Seite 17: LAVES, Seite 36: Tiles © FLI Tiles © GeoBasis-DE/ BKG 2019, Seite 48: LAVES/Sperber Bildinhalt: Etikett mit fehlerhafter Faserangabe; LAVES, Sperber Bildinhalt: Strickjacke mit Perlmutterknöpfen, Seite 58: LAVES LVI OL Djuren, Seite 70: LAVES/Kleinschmidt, Seite 72: LAVES/Kleinschmidt, Seite 73: LAVES LVI BSH Loreck, Seite 97: LAVES FI STD Scheffer, Seite 100–103: LAVES/O. Boecking

Adobe Stock:

Seite 1: lightpoet, Seite 3: Alexander Raths, Seite 6, 7: bit24, Seite 10: Aleksey 159, oatawa, Seite 15: goodluz, photocrew, Seite 16: weyo, Countrypixel, Seite 17: gtranquillity, redaktion93, Seite 18: David, Seite 21: rh2010, Seite 22: aamulya, BlazingDesigns, Seite 25: ArLawKa, Seite 26: CandyBox Images, Seite 27: Anina Lonte, Seite 28: VadimGuzhva, Seite 29: kaew6566, Seite 30: Martin, smart\_foto, Seite 32: Countrypixel, Seite 33: Andrea Izzotti, Seite 35: Fredy Thürig, Seite 36: sas, Seite 38: Fotofreundin, Countrypixel, Seite 38: Mark Dean, Seite 40: Lunghammer, littlewolf1989, Seite 42: Szakaly, Seite 43: ohenze, Seite 45: fotomek, Seite 46: Stefan Körber, Benshot, Seite 47: littlewolf1989, Seite 50: kwanchaift, 279photo, Seite 52: master1305, pangoasis, Seite 53: daviles, Seite 54: Natalia Klenova, Abdulmoizjaangda, Seite 56: Alexander Raths, Seite 57: reichdernatur, Fotografia Juan Reig, Seite 58: FormaA, reichdernatur, Seite 59: Alexander Raths, Seite 60: grinchh, Seite 61: Subbotina Anna, CesareFerrari, Seite 63: davit85, Nicolae, Seite 64: Gerhard Seybert, Mitch Shark, Seite 65: George Dolgikh, Seite 66: Yingyaipumi, Zoo, Seite 68: Vera Kuttelvaserova, Seite 69: Xaver Klausner, lightpoet, Seite 71: badescu, Seite 72: Patrik Stedrak, Seite 74: photocrew, Seite 75: Pixel-Shot, Seite 76: New Africa, Seite 77: Brent Hofacker, Seite 78: zinkevych, Seite 78: Анастасия Коробченко, Seite 79: Marco Martins, M.studio, Seite 80: Visions-AD, Daniel Prudek, Seite 80: Subbotina Anna, Seite 81: schankz, Seite 82: Willi, Conny Pokorny, Seite 84: jannoon028, ferkelraggae, Seite 85: luchschenF, naka, Seite 86: Maria, Seite 87: contrastwerkstatt, Seite 88: marrakeshh, Pixel-Shot, Seite 90: alexanderon, Seite 91: AstralAngel, Seite 92: by-studio, VLRS, Seite 94: Frank Seifert, Gabriela Bertolini, Seite 96: matho, Seite 99: matho, Seite 102: volody10, Seite 106: mythja, Seite 109: GarkushaArt

# Adressen

## Zentrale des LAVES

LAVES

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Postfach 9262 | 26140 Oldenburg

Gebäudeanschrift:

Stau 75 | 26122 Oldenburg

Telefon 0441 570 26-0 | Telefax 0441 570 26-179

poststelle@laves.niedersachsen.de

www.laves.niedersachsen.de

www.twitter.com/lavesnds

Präsidium

Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Dezernatsgruppe Z: Zentrale Aufgaben

Abteilung 2: Lebensmittelsicherheit

Abteilung 3: Tiergesundheit

Abteilung 4: Futtermittelsicherheit,  
Marktüberwachung

Abteilung 5: Abteilungsleitung

Untersuchungseinrichtungen

## Untersuchungseinrichtungen in der Abteilung 5 des LAVES

### Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Martin-Niemöller-Straße 2 | 26133 Oldenburg

Telefon 0441 9713-0 | Telefax 0441 9713-121

### Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover

Standort Braunschweig

Dresdenstraße 2 | 38124 Braunschweig

Telefon 0531 6804-0 | Telefax 0531 6804-101

Standort Hannover

Eintrachtweg 17 | 30173 Hannover

Telefon 0511 28897-0 | Telefax 0511 28897-299

### Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven

Schleusenstraße 1 | 27472 Cuxhaven

Telefon 04721 6989-0 | Telefax 04721 6989-16

### Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg

Am Alten Eisenwerk 2A | 21339 Lüneburg

Telefon 04131 8300-500 | Telefax 04131 8300-590

### Futtermittelinstitut Stade

Heckenweg 6 | 21680 Stade

Telefon 04141 933-600 | Telefax 04141 933-777

### Institut für Bienenkunde Celle

Herzogin-Eleonore-Allee 5 | 29221 Celle

Telefon 05141 59387-10 | Telefax 05141 59387-17



[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)