

# TÄTIGKEITS- BERICHT 2024



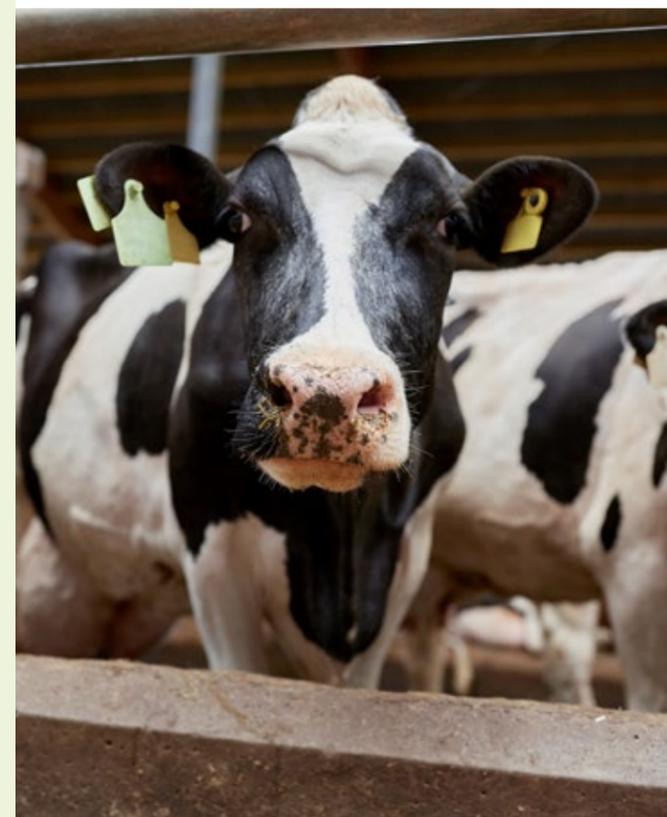
**Niedersachsen**

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	<b>4</b>
Fachabteilungen und Dezernate	<b>6</b>
Untersuchungsergebnisse	<b>7</b>
Organisationsplan LAVES	<b>8</b>
<b>Stabsstelle</b> Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	<b>10</b>
<b>Dezernatsgruppe Z:</b> Zentrale Aufgaben	<b>18</b>
<b>Abteilung 2:</b> Lebensmittelsicherheit	<b>22</b>
<b>Abteilung 3:</b> Tiergesundheit	<b>32</b>
<b>Abteilung 4:</b> Futtermittelsicherheit, Marktüberwachung	<b>42</b>



<b>52</b>	<b>Abteilung 5:</b> Untersuchungseinrichtungen
<b>56</b>	<b>Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg</b>
<b>68</b>	<b>Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover</b>
<b>80</b>	<b>Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven</b>
<b>86</b>	<b>Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg</b>
<b>92</b>	<b>Futtermittelinstitut Stade</b>
<b>98</b>	<b>Institut für Bienenkunde Celle</b>
<b>102</b>	Stichwortverzeichnis
<b>106</b>	Adressen





Prof. Dr. Eberhard Haunhorst  
Präsident des LAVES

# VORWORT

zum Tätigkeitsbericht 2024 des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

## Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

auch im vergangenen Jahr hat das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) einen großen Beitrag für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen geleistet – durch umfangreiche Untersuchungen, Überwachung und Beratung. Unser jährlicher Tätigkeitsbericht gibt einen kompakten Überblick über diese vielfältigen Themen, Projekte und Aufgaben. Die detaillierten Untersuchungsergebnisse finden Sie auf der Internetseite des LAVES unter dem Menüpunkt Service.

Die regelmäßige Information von Öffentlichkeit, Behörden und Medien über verbraucherrelevante Themen gehört zu den zentralen Aufgaben des LAVES, ob über klassische oder digitale Medien wie unseren Internetauftritt. Über unseren neuen LAVES-Instagram-Kanal informieren wir mehrmals wöchentlich in unterschiedlichen Formaten: Der „Fakten-Freitag“ wechselt sich ab mit Frage-Antwort-Stücken „Manchmal muss man fragen“ oder Kurzvideos über die Ausbildung im LAVES. Verbraucherrelevante Themen werden kreativ umgesetzt – mit einem neuen Layout der Beiträge und eigenem Design für Infografiken –, das Videoformat „Dos and Don'ts“ gibt Tipps und im Format „Wir suchen Dich“ werden aktuelle Stellenangebote ausgespielt.

Mit unserer Online-Präsenz informieren wir einerseits umfangreich über die aktuellen Themen rund um den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Andererseits bietet das LAVES als Arbeitgeber damit Einblicke in die vielfältigen Aufgabenbereiche.

Apropos neue Mitarbeitende: Das LAVES Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Oldenburg ist 2024 erneut von der IHK als TOP-Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet worden! Auch Auszubildende anderer LAVES-Untersuchungsinstitute werden wegen besonders guter Leistungen regelmäßig hervorgehoben. Das zeigt die hohe Qualität der Ausbildung im LAVES – eine Würdigung, auf die wir sehr stolz sind!

Eine wichtige Aufgabe für das LAVES lag 2024 im Vorsitz der Norddeutschen Kooperation (NOKO) – dem Untersuchungsverband der norddeutschen Bundesländer mit Fokus auf spezialisierte analytische Aufgaben und wechselseitige Unterstützung. Das LAVES möchte dies als Impuls nehmen, die zukünftige Strategie und Aufgabenverteilung in der NOKO mit allen Beteiligten weiterzuentwickeln.

Die niedersächsische Landesregierung hat 2024 entschieden, die Überwachung der Antibiotikaminimierung im Nutztierbereich wieder an das LAVES zurückzulegen. Seit dem 1.1.2025 gilt das sogenannte Optionsmodell: Das LAVES ist grundsätzlich wieder zuständig, einzelne Landkreise können diese Aufgabe jedoch unter bestimmten Bedingungen in Eigenregie fortführen.

Seit dem 1.8.2024 ist das LAVES zuständige Behörde für die Überwachung des neuen bundesweiten Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes (TierHaltKennzG) in Niedersachsen. Das Gesetz regelt zunächst die Haltungformkennzeichnung für Schweinemastbetriebe und umfasst die Haltungformen Stall, Stall+Platz, Frischluftstall, Auslauf/Weide und Bio.

Im Tierseuchenbereich hat die seit dem Sommer massiv auftretende Blauzungenkrankheit bei Schaf-, Ziegen- und Rinderbeständen im Nordwesten für erhebliche Verluste gesorgt. Das LAVES war involviert durch umfangreiche Beratungs- und Untersuchungstätigkeiten.

Im Untersuchungsbereich lag 2024 ein Schwerpunkt in der Einführung eines für Niedersachsen und Bremen gemeinsam geplanten neuen Labor-Informations- und Management-Systems (LIMSophy). Ein umfassender Prozess mit dem Ziel, eine neue zentrale Plattform für die digitale Abbildung und Steuerung der Prozesse in den Laboren zu etablieren.

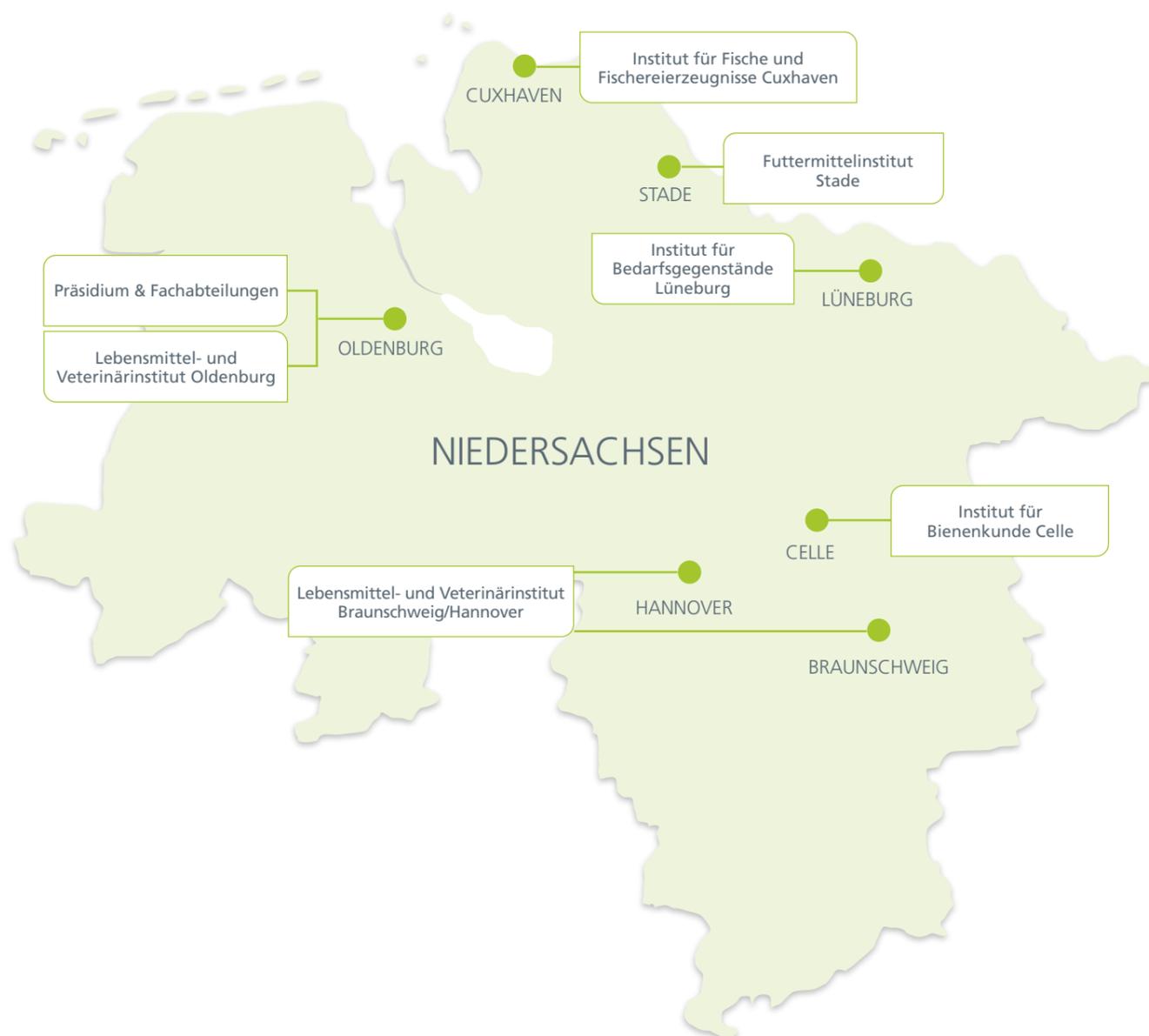
Im Rahmen aktueller Bau- und Sanierungsprojekte im LAVES beginnt der Umbau im Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) in Lüneburg mit Grundsanierung und Anpassungsmaßnahmen in den Laboren; der Neubau eines hochmodernen Laborgebäudes auf dem Gelände des Lebensmittel- und Veterinärinstituts in Braunschweig wird fortgeführt und eine Dachsanierung im LVI Oldenburg konnte 2024 weitgehend abgeschlossen werden.

Zum Abschluss möchte ich allen Kooperationspartnern des LAVES für die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit im letzten Jahr danken. Mein besonderer Dank gilt an dieser Stelle allen Kolleginnen und Kollegen für Ihre engagierte Arbeit im LAVES. Nur gemeinsam bringen wir den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen voran.

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

## Fachabteilungen und Dezernate

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



## Untersuchungsergebnisse

Einen vollständigen Überblick über die in den Instituten des LAVES – und im Falle von Lebensmittelproben auch in den Partnerlaboren der Norddeutschen Kooperation – im Jahr 2024 untersuchten Proben und die zugehörigen Ergebnisse bietet das Tabellenkapitel des Tätigkeitsberichts. Dieses gliedert sich in:

- ✔ **Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung**
  - Produktkontrollproben nach Warengruppen
  - Umgebungsproben zur Betriebskontrolle
- ✔ **Diagnostik und Tiergesundheit**
  - Untersuchungen zu anzeigepflichtigen Tierseuchen
  - Untersuchungen zu meldepflichtigen Tierkrankheiten
  - Bakteriologische Untersuchungen bei geschlachteten Tieren im Rahmen der Fleischuntersuchung
  - Pathomorphologische Untersuchungen
- ✔ **Proben aus der amtlichen Futtermittelüberwachung**
  - Unerwünschte Stoffe
  - Inhaltsstoffe
  - Zusatzstoffe
  - Aminosäuren
  - Unzulässige Stoffe
  - Sonstige Untersuchungen an Futtermitteln

- ✔ **Spezielle Untersuchungsbereiche und Überwachungsprogramme**
  - Rückstandsuntersuchungen nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan
  - Schwerpunktprogramme pathogene Mikroorganismen
  - Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel
  - Untersuchungen auf Nitrat
  - Untersuchungen auf Myko- und Phykotoxine
  - Untersuchungen auf pflanzeneigene Toxine
  - Untersuchungen auf Kontaminanten und unerwünschte Stoffe
  - Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB
  - Untersuchungen auf Schwermetalle
  - Untersuchungen von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen
  - Untersuchungen auf Umweltradioaktivität

LINK

Das Tabellenkapitel steht im Internet zum Download zur Verfügung:  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de),  
 Service, Publikationen,  
 Jahresberichte



# ORGANISATIONSPLAN





## STABSSTELLE PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

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



## Kommunikation auf allen Kanälen – Informationen und Service

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 Kontaktpflege zu den Medien.

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

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

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

Risiko- und Krisenkommunikation ist ein weiterer Schwerpunkt. Die Fortentwicklung des niedersächsischen Krisenmanagement-Handbuchs für den Abschnitt Kommunikation ist ein wichtiger Bestandteil. In der Arbeitsgruppe „Medienpräsenz und Kommunikation“ auf Landesebene hat die Pressestelle des LAVES eine leitende Funktion.

### Informationen über digitale Medien – Internet, Video, Audio

Die **Online-Präsenz** ist einer der wichtigsten Bausteine in der Kommunikation des LAVES. Der Internetauftritt des LAVES mit einem Umfang von annähernd 3.400 Seiten bietet eine aktuelle, sichere und verlässliche Informationsquelle für den gesundheitlichen Verbraucherschutz – Informationen, die weit über Niedersachsens Grenzen hinaus gefragt sind. Das erfordert eine gute Strategie für eine kontinuierliche Weiterentwicklung. Knapp 400 Artikel wurden im Jahr 2024 verfasst, aktualisiert und neugestaltet. Dafür sind Ressourcen nötig, die unerlässlich sind, um in einer aktiven und immer schneller werdenden Kommunikation vorne dabei sein zu können.

Aktualität ist elementar: Die Stabsstelle hat Themen und Entwicklungen fest im Blick, konzipiert, textet, koordiniert, gestaltet und aktualisiert. Schwerpunkte werden erarbeitet und umgesetzt. Aktuelle Themen stellt die Pressestelle schnell, regelmäßig und informativ auf der Homepage sowie über Soziale Medien zur Verfügung und berät und unterstützt Autorinnen und Autoren. Nicht zuletzt gehören Antworten und Lösungen zu Fragen der technischen Redakteurinnen und Redakteure zur täglichen Arbeit.

### Internetauftritt – erneut enorme Leistungssteigerung und Sichtbarkeit

**Der Internetauftritt ist landesweit ein großer Erfolg:** In der Landesstatistik der niedersächsischen Landeshomespages liegt das LAVES in der **Auswertung für 2024 auf Rang 2**. Das bisher beste Ergebnis war 2019 mit Rang 4; in den Jahren 2017 und 2018 reichte es für Rang 5.

**Insgesamt sind 285 Webseiten des Landes Niedersachsen** in der Gesamtauswertung vertreten. Ausgewertet wurde die Anzahl der Besuche und der Aktionen (Seitenbesuche, Downloads, interne Suche etc.). **Die Besucherzahlen haben mit 2 Millionen** einen gewaltigen Sprung nach vorn gemacht – mit einem Plus von 28 % zum Vorjahr. Ebenso die **Aktionen** (Seitenbesuche, Downloads, interne Suchen etc.), sie liegen inzwischen bei **mehr als 3 Millionen** (2023: 2,2 Millionen).

**Ein großartiger Erfolg gut organisierter Zusammenarbeit und Umsetzung.** Annähernd 3.000 Seiten sind unter 7 Navigationspunkten und 163 Unterpunkten gebündelt. 95 % der Besucher/-innen kommen aus Europa (76 Prozent aus Deutschland) sowie Nordamerika und Asien. Abgerufen werden Informationen aus **Österreich, Schweiz, Vereinigte Staaten, Kanada, Großbritannien, Irland, Spanien, Russland, Niederlande, Polen und Israel**.

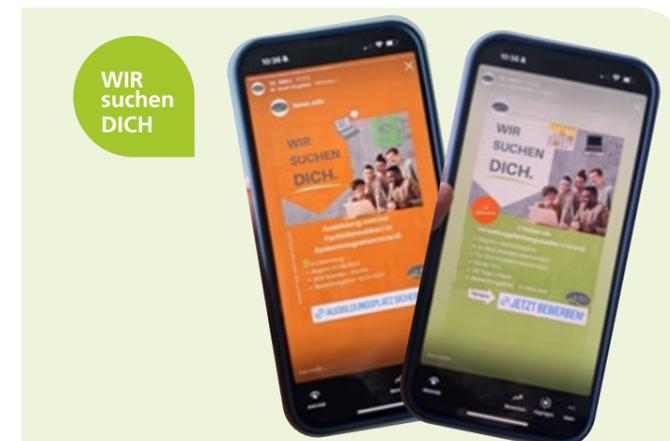
Weit mehr als die statistische Durchschnittsdauer (< 1 Minute) verbringen wiederkehrende Userinnen und User auf der Website. Das unterstreicht die Annahme, dass das Angebot eine wichtige und vertrauensvolle Informationsquelle sein muss. Der Kontrast wird noch deutlicher vor dem Hintergrund, dass zum Surfen mit 67,1 % immer häufiger Smartphones (2023: 63,7 %, 2021: 55,3%) genutzt werden und diese Besuche in der Regel lediglich auf einer Seite stattfinden und wesentlich flüchtiger sind. **Desktop-Nutzer/-innen sind im Vergleich deutlich aktiver bei den Aktionen und der Verweildauer als Smartphone-Nutzer/-innen.**

Der **Arbeitsmarktwandel** ist auch in der öffentlichen Verwaltung spürbar. Die **berufliche Orientierung von jungen Menschen** findet nicht nur auf klassischen Nachwuchsjobmessen, sondern verstärkt im digitalen Raum statt. Schon seit Jahren stellt die Pressestelle umfangreiche Informationen auf den Internetseiten rund um die Ausbildung zusammen. Mit dem neu geschaffenen Bereich Arbeitgebermarketing in der Personalstelle des LAVES wurde eine konstruktive und inspirierende Zusammenarbeit etabliert, um das LAVES künftig noch besser für die Zukunft und den weiteren Wandel des Arbeitsmarkts aufzustellen.

**Ausbildung im LAVES** ist ein stark nachgefragtes Thema im Netz. Dieser Bereich wurde kontinuierlich

aktualisiert und gemeinsam mit dem Arbeitgebermarketing fortentwickelt, beispielsweise mit vielen Artikeln über die Top-Auszubildenden und über die Vorzüge der Ausbildung im LAVES: **„Was die Ausbildung im LAVES attraktiv macht“**. Die Woche der Ausbildung, Jobmessen oder Stellenausschreibungen wurden mit Slidern und Artikeln auf der LAVES-Startseite begleitet.

Neu hinzugekommen sind Kurzvideos zur Ausbildung auf dem LAVES-Instagram-Kanal. Die Pressestelle hat in Zusammenarbeit mit dem Arbeitgebermarketing Ideen entwickelt, um Fragen rund um die Ausbildung in einem ansprechenden Videoformat auf Instagram zu veröffentlichen. In einem eigenen Format **„Wir suchen Dich“** postet die Pressestelle immer freitags aktuelle Stellenangebote.



Um das LAVES als Arbeitgeber sichtbarer zu machen, bietet das Kurzvideo-Format ideale Möglichkeiten. So hat die Instagram-Weihnachtsaktion mit dem „LAVES Adventskalender“ Mitarbeiter/-innen und auch Auszubildende in Form eines Kurzporträts vorgestellt, um die Vielfalt an Menschen, Berufen und Themen zu zeigen. Ein Video zur Aktion „Gesunde-Unternehmen-Challenge“ hat die Pressestelle gemeinsam mit dem Verantwortlichen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) produziert. Persönliche Einblicke in den Azubi-Arbeitsalltag sind in Planung.

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

### Ein wichtiger Beitrag – Barrierefreiheit im Internet

**Enorme Steigerung:** Die Aufrufe für den Vorlesedienst „Readspeaker“ haben sich weiter erhöht – von 22.125 auf 33.222 – in einem Jahr um 50 %! Die erste Jahreshälfte sticht besonders hervor in der Auswertung mit deutlicher Zunahme in den Monaten Februar, April, Mai und Juni. Themen wie PFAS in Einweggeschirr, Noroviren oder auch die Seehundzählflüge waren sehr gefragt.

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

### Soziale Netzwerke und digitale Formate

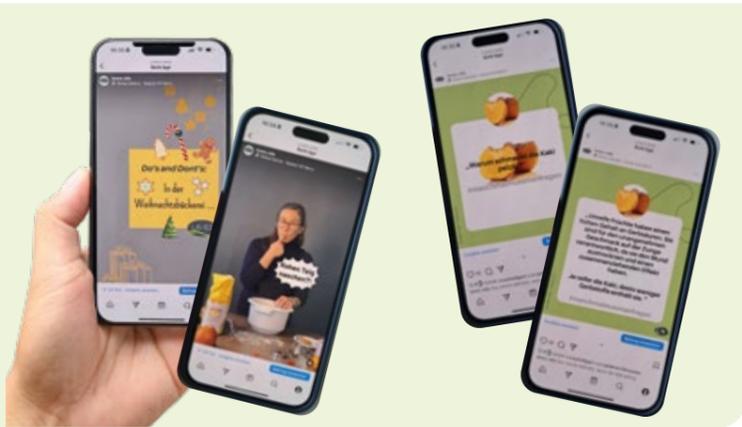
Das LAVES hat in den vergangenen Jahren einen erfolgreichen **X-(ehemals Twitter)Account** auf- und ausgebaut. Privatpersonen, Institutionen, Politikerinnen und Politiker, Medien sowie andere Multiplikatoren folgten dem X-Account. Doch dieses Kapitel gehört nun der Vergangenheit an, der Kanal ist ruhend gestellt.

Erste, sehr beliebte Video- und Audioformate ergänzen schon seit längerem die LAVES-Webseiten. Neue Ressourcen wurden für den Ausbau des Bereichs „Digitale Medien | Formate – Video | Audio“ bereitgestellt: Der **LAVES-Instagram-Kanal** konnte an den Start gehen.

Mehrmals wöchentlich informiert das Social-Media-Team der Pressestelle über Themen im gesundheitlichen Verbraucherschutz und hat dafür eigens ein Layout und Design für Infografiken und neue Formate entwickelt: Der **„Fakten-Freitag“** wechselt ab mit Frage-Antwort-Stücken **„Manchmal muss man fragen“** oder Reels (Kurzvideos) über die Ausbildung im LAVES. Verbraucherrelevante Themen wie „Tiefkühlbeeren im Smoothie – Risiko Noroviren!“ stellt die fiktive „Frieda“



vor – ein kurzweiliges Videoformat mit einer Mischung aus Unterhaltung und Aufklärung. Auch das **Videoformat „Dos and Don'ts“** am Beispiel Fleischhygiene oder bei der Weihnachtsbäckerei ist so angelegt, dass die Tipps über eine unterhaltsame Story nähergebracht werden.



Der installierte **YouTube-Kanal** für das Bieneninstitut Celle wird intensiv begleitet und hat einen guten Start genommen. Auch ist das LAVES mit seinen landesweit sechs Instituten auf **Wikipedia** [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) zu finden.

#### Veranstaltungen für Fachpublikum und Öffentlichkeit

Messeauftritte, Vorträge oder Symposien des LAVES sind wichtige Veranstaltungen für Multiplikatorinnen und Multiplikatoren. Die Begleitung der Organisation und der Koordination gehört zum Aufgabengebiet der Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Dazu zählen beispielsweise der Tag der Niedersachsen, die internationale Fachmesse EuroTier in Hannover oder das von der Stabsstelle konzipierte Symposium **„Niedersächsisches Forum zum gesundheitlichen**

**Verbraucherschutz“**, das ebenso wie die beiden anderen Veranstaltungen alle zwei Jahre ausgerichtet wird.

Unter der Schirmherrschaft des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz veranstaltet das LAVES gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Sektion Niedersachsen, dieses Fachforum. Das 9. Forum hat im März 2025 stattgefunden: „Allergene im Fokus. Risiko (er-)kennen und Sicherheit schaffen!“ Für **Symposien**, die von den Instituten und Abteilungen ausgerichtet werden, übernimmt die Stabsstelle die begleitende Pressearbeit.

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

#### Ausführliche Information in kompakter Form

Der Tätigkeitsbericht ist eine wichtige Informationsquelle – insbesondere für interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher sowie für Fachleute. Im Internet steht der komplette Bericht zum Download bereit. Einige wenige Druckexemplare stehen noch zur Verfügung und können über die Internetseite bestellt werden.

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



Die **Imagebroschüre** steht im Internet zum Download oder zum Bestellen zur Verfügung.



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

#### Umfangreiche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher

Verbraucherinformationen bietet das LAVES telefonisch, per E-Mail oder auf schriftlichem Wege. 2024 wurde eine Vielzahl von Anfragen in der Pressestelle koordiniert und bearbeitet, auch hier deutlich mehr im Vergleich zu den Vorjahren. Darunter sind Fragen nach der Kennzeichnung von Apfelsaft, zur Keimbildung in Joghurt oder aber auch „Was ist das für ein Käfer?“.

**HINWEIS:** Das LAVES erhält auch Fragen zu Versicherungs- oder Bankengeschäften, zur Garantie bei der Waschmaschine oder Beschwerden über eine Postfiliale. Dies sind jedoch Fragen, die den wirtschaftlichen Verbraucherschutz betreffen. Dafür ist das LAVES nicht zuständig und deshalb können wir diese Fragen leider nicht beantworten.

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 | NEU: Volontariat 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, ebenso wie Praktikanten/-innen aus Studium und Schule. Auch soll künftig ein zweijähriges Volontariat in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit an-

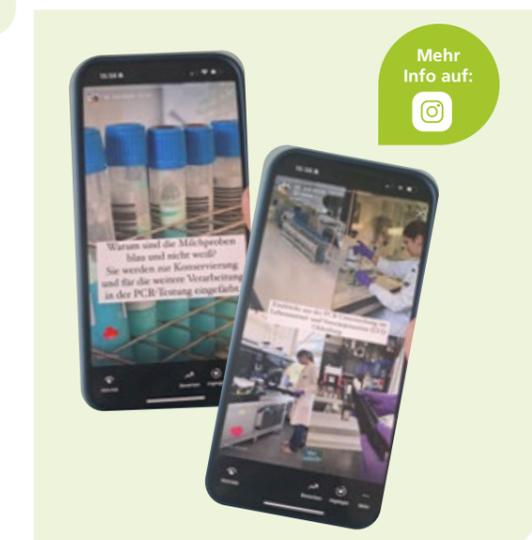
geboten werden. Die Ausschreibungen werden in den klassischen und in den sozialen Medien veröffentlicht.

#### Das LAVES in den Medien

Die ausgewählten Beiträge geben einen kleinen Einblick in die vielfältigen Themen, mit denen das LAVES 2024 im Fokus der Öffentlichkeit stand.

Haupterntezeit im Winter: **Zitrusfrüchte sind aromatisch, süß und sauer** und liefern viel Vitamin C und B, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Das LAVES hat in seinem Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg 193 Proben aus konventionellem und aus ökologischem Anbau auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Das Ergebnis: Die Untersuchungen zeigen, dass konventionell erzeugte Zitrusfrüchte Rückstände und auch Mehrfachrückstände aufweisen können, dennoch selten mit Höchstmengenüberschreitungen. Über diese Pressemitteilung wurde sowohl in den klassischen Print- und Rundfunk- sowie in den digitalen Medien berichtet.

In Deutschland ist das hochpathogene aviäre Influenzavirus (HPAIV) vom Subtyp H5 inzwischen ganzjährig im Wildvogelbestand nachzuweisen und verursacht bei Geflügel die sogenannte Vogelgrippe (Geflügelpest). In den Vereinigten Staaten wurde eine Infektion mit dem Vogelgrippe-Virus außerdem erstmals bei Milchkühen festgestellt. Das LAVES hat Tankmilchproben auf aviäres Influenzavirus untersucht. Dabei wurde das Virus bisher nicht nachgewiesen. Aufgrund der Entwicklung in den USA war dieses Thema bundesweit über Wochen in den Medien vertreten.



**Bettwanzen, Papier- oder Silberfischchen** – Was tun, wenn sich Parasiten wie Bettwanzen im Schlafzimmer, Papierfischchen im Wohnraum oder in Bibliotheken oder Lebensmittelmotten im Küchenschrank erst einmal eingenistet haben? Medien berichteten fortlaufend über diese wahrlich unangenehmen Themen. Informationen stellt das LAVES auf [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) zur Verfügung.



**Der Seehundbestand** im Niedersächsischen Wattenmeer ist stabil: Insgesamt 8.557 Tiere sind in diesem Sommer während der zehn Flüge im Wattengebiet zwischen Ems und Elbe gezählt worden. Der Nachwuchsbestand mit 2.019 Tieren bleibt auch nahezu konstant (2023: 2.195). Auch 2024 hat die Zählung für ein hohes Medienecho gesorgt. Medienanfragen kamen aus dem gesamten Bundesgebiet, Österreich, Schweiz und Südtirol.



**Pressekonferenz in Hannover: Tätigkeitsbericht und Verbraucherschutzbericht** wurden im September im Neuen Rathaus Hannover präsentiert. Ministerin Miriam Staudte stellte den Bericht zu den Ergebnissen der amtlichen Überwachung gemeinsam mit dem Präsidenten des LAVES, Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, sowie dem Hauptgeschäftsführer des Niedersächsischen Landkreistages (NLT), Prof. Dr. Hubert Meyer, vor. Im Anschluss wurde in der Kantine des Neuen Rathauses gezeigt, wie eine Hygienekontrolle in einer Großküche abläuft, auf welche Aspekte die Fachleute der kommunalen Veterinärbehörden achten und welche Proben in solchen Fällen genommen werden. Diese amtlichen Proben werden an das LAVES zur Untersuchung eingeschickt.

Das LAVES analysiert sämtliche amtliche Proben aus Niedersachsen und hat im Berichtsjahr mehr als zwei Millionen Untersuchungen durchgeführt. Das Spektrum reicht von Lebensmittelproben über Tierseuchen wie Geflügelpest oder Blauzungenkrankheit bis hin zu Spielwaren.



**Pressetermin im Landkreis Celle – Übung zur Afrikanischen Schweinepest (ASP):** Niedersachsen hat den Ernstfall der gefährlichen Tierseuche im Rahmen einer Krisenübung im Landkreis Celle geprobt, begleitet von Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte. Leider gibt es keinen hundertprozentigen Schutz, so die Ministerin beim Pressetermin vor Ort. Um im Ernstfall zu wissen, was zu tun ist und die Tierseuche effektiv eindämmen zu können, haben mehr als 60 Vertreterinnen und Vertreter der niedersächsischen Veterinärbehörden, der Landesjägerschaft, der Bundeswehr und weiterer Institutionen, die bei einem Ausbruch der ASP

maßgeblich die Tierseuchenbekämpfung unterstützen, an der vom LAVES organisierten Übung teilgenommen.

Gezeigt wurde unter anderem der Einsatz speziell ausgebildeter Hunde bei der Suche nach einem toten Wildschwein und die Bergung eines Tiers unter Einhaltung genauer Seuchenschutzstandards. Begleitet wurde die Übung von Fernsehteams des NDR und RTL, dpa und weiteren Journalistinnen und Journalisten aus Print- und Online-Medien mit entsprechend breiter Berichterstattung.



**Großaufgebot am Zollamt Helmstedt-Autobahn:**

Im November 2024 entdeckte das zum Hauptzollamt Braunschweig gehörende Zollamt Helmstedt **12 Tonnen falsch etikettierte Bettwäsche aus China**. Nach der elektronisch abgegebenen Zollanmeldung und den vorgelegten Unterlagen sollte es sich um 100 %-Polyester-Bettwäsche handeln. Bei der stichprobenartigen Prüfung wurde auf den Etiketten an der Bettwäsche jedoch der Hinweis „100 % Baumwolle“ entdeckt. Der Zoll wandte sich wegen des Verdachts der falschen Kennzeichnung an das LAVES, es wurden Proben eingeschickt und der Verdacht bestätigt.



Alle 773 Kartons – insgesamt 12 Tonnen schwer – wurden daraufhin überprüft, gezählt, fotografiert und dokumentiert. 35 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer des Technischen Hilfswerks unterstützten dabei. Unter Aufsicht und Überwachung des Zolls musste nach Anordnung durch die Marktüberwachung/Textilkennzeichnung des LAVES die gesamte Ware umetikettiert werden in „100 % Polyester“. Über diesen Fall wurde bundesweit ausführlich berichtet.

**Unterwegs mit dem LAVES-Weinkontrolleur auf dem Weihnachtsmarkt:** Welche Getränke dürfen überhaupt Glühwein genannt werden? Ob sich die Standbetreiber an diese entsprechende EU-Verordnung halten, kontrollieren in der Regel die Lebensmittelkontrolleure der Kommunen vor Ort, sie nehmen Proben und lassen sich vom speziell ausgebildeten Weinkontrolleur aus dem LAVES beraten und begleiten. Die genommenen Proben werden anschließend in das LAVES-Institut in Braunschweig eingeschickt und von den Experten untersucht. Im Dezember 2024 hat sich die Stadt Hannover die Expertise von Moritz Kröning, LAVES-Weinkontrolleur für Niedersachsen, eingeholt. Moritz Kröning ist Ingenieur für Weinbau.

Es ist beispielsweise geprüft worden, ob Rückstände von Schwermetallen festzustellen sind. Werden Behälter aus Edelstahl zum Warmhalten des Glühweins in den Kupferkesseln genutzt, können diese Rückstände verhindert werden. Auch die Temperatur wird kontrolliert, denn bereits bei 78 Grad verdampft der Alkohol.

**Was alles geprüft wird, ist nachzulesen in unserem Artikel:**

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)  
Glühwein, Feuerzangenbowle und Co. von niedersächsischen Weihnachtsmärkten | Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

<https://tinyurl.com/2a38v59t>

LINK

Die dpa-Reportage war bundesweit zu lesen und zu sehen: Hamburger Abendblatt, t-online.de, ARD Bri-sant, Sueddeutsche Zeitung, Neue Osnabrücker Zeitung, Hannoversche Allgemeine Zeitung, Weser-Kurier, Stern, FAZ, RTL, SAT.1 und in etlichen weiteren Sendern, Printmedien und online-Ausgaben.

Zu guter Letzt: Der Verband der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich berichtet seit Jahren und mit einer hohen Regelmäßigkeit und Dichte online aus unserem Untersuchungsalldag in Niedersachsen!

Wir sagen Danke!



Autorinnen

Diana Ahlborn  
Claudia Boehnke  
Silvia Höpftner  
Hiltrud Schrandt



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

75,14 Vollzeitstellen\*

69 Auszubildende LAVES gesamt

2.698 Andere Aufgaben\*\*

295.584 Euro Investitionen

\*inkl. Mitarbeitervertretung

\*\*u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

# DEZERNATSGRUPPE Z

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



## Zentrale Aufgaben – Allgemeine Verwaltung

Ein wichtiger Schritt im Rahmen organisatorischer Maßnahmen und digitaler Lösungen ist die Einführung der eAkte, auch vor dem Hintergrund des mobilen und ortsunabhängigen Arbeitens sowie der Telearbeit. Der landeseinheitliche eAkte-Basisdienst wird auf den Arbeitsplätzen der Behörde genutzt. 2024 konnten die Softwareentwickler der Dezernatsgruppe erfolgreich eine Online-Mitteilungsplattform umsetzen zur digitalen Meldung der Haltungskennzeichnungsgesetzes (siehe Seite 35).

Mit einem betrieblichen Gesundheitsmanagement strebt die Dezernatsgruppe Z eine zukunftsfähige Arbeitskultur zum Wohle aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Die Einbindung des Aufgabenbereichs Qualitätsmanagement rundet dies ab. Zudem ist die Organisation von Schulungs- und Fortbildungsveranstaltungen für Dritte in der Dezernatsgruppe Z gebündelt und findet in Zusammenarbeit mit den Fachabteilungen statt. Der Dezernatsgruppe sind ebenfalls Ingenieurinnen und Ingenieure im Dezernat „Technische Sachverständige“ angegliedert. Hier werden komplexe technische Sachverhalte des gesundheitlichen Verbraucherschutzes bearbeitet.

### Durchführung von Hospitationstagen

Die rund 900 Mitarbeitenden des LAVES sind auf sieben Standorte in ganz Niedersachsen verteilt.

Aufgrund dieser räumlichen Trennung ist ein persönlicher Austausch oft nicht ausreichend möglich. Um sowohl die Aufgaben als auch die Kolleginnen und Kollegen der anderen Dezernate bzw. Fachbereiche besser kennenzulernen, wurde im März 2024 das Instrument der Hospitationstage im LAVES eingeführt. Ziel dieses Instruments sollte es sein, die Mitarbeitenden näher zusammenzubringen und Verständnis, Vertrauen und Austausch zu fördern und zu stärken.

27 Organisationseinheiten hatten sich bereit erklärt, im Rahmen eines Hospitationstags Kolleginnen und Kollegen anderer Organisationseinheiten Einblicke in ihre jeweiligen Abläufe und Tätigkeiten zu geben. Das Angebot nutzten 119 Mitarbeitende, was den Bedarf an einem Austausch dieser Art deutlich macht. Nach Durchführung der Hospitationstage wurde eine Evaluation durchgeführt. Die Rückmeldungen waren nahezu vollständig positiv. Eine Fortführung der Hospitationstage im LAVES ist vorgesehen.

### LAVES beteiligt sich zum zweiten Mal an „Gesunde Unternehmen“-Challenge

Nach der erfolgreichen Teilnahme im Jahr 2022 traten etwa 17% der Mitarbeitenden 2024 erneut zur „Gesunde Unternehmen“-Challenge an.

Organisiert durch die hkk Krankenkasse bestand die sportliche Herausforderung aus einer virtuellen Laufstrecke von München bis nach Bremen. Diese galt es, in 100 Tagen zurückzulegen. Die Distanz konnte durch die 169 Teilnehmenden auch auf dem Fahrrad, beim Schwimmen oder in über 90 weiteren Sportarten bewältigt und in Schritte umgerechnet werden.

Schafften die Mitarbeitenden 2022 in der Gesamtsumme institutsübergreifend bereits beachtliche 141.000 km, legten die sportlich Aktiven mit 157.531 km in diesem Jahr noch weiter zu. Wiederholt angetrieben durch ein einsehbares Ranking, entstand ein Wettbewerbsgedanke, der das LAVES zu einem stolzen Platz 26 unter 153 teilnehmenden Unternehmen und anderen Behörden brachte – und die Mitarbeitenden zu mehr sportlicher Aktivität. Deutlich besser wurden die Arbeitgeberstrukturmerkmale bewertet. Dazu wurden Maßnahmen und interne Gegebenheiten im Bereich des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) beim Projektverantwortlichen des LAVES schriftlich abgefragt und in Stichproben kontrolliert.

### Sichere Konserven – technische Aspekte der Haltbarmachung

In Niedersachsen gibt es viele Betriebe der handwerklichen Fleischverarbeitung, die ein umfangreiches Sortiment an Fleisch- und Wurstkonserven herstellen. Diese Konserven werden über Ladengeschäfte (wie Metzgereien, Fleischereien oder Landschlachtereien), Hofläden und Wochenmarktstände vertrieben oder im Onlinehandel sowie in Verkaufsautomaten angeboten.

Die Haltbarmachung der Produkte erfolgt durch eine thermische Behandlung. Dafür werden die befüllten und bereits verschlossenen Konservendosen oder -gläser erhitzt. Je nach Art und Dauer der Erhitzung ist eine Kühlung der Konserven nötig oder eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich. Es ist wichtig, dass ein sicheres Lebensmittel hergestellt wird und von den Konserven kein Risiko für die Gesundheit der Verbraucher/innen ausgeht.

Das Dezernat der Technischen Sachverständigen des LAVES unterstützt die amtliche Kontrolle bei der Verifizierung der technischen Aspekte der Haltbarmachung. So werden mit geeigneter Messtechnik die Erhitzungsanlagen sowie der gesamte Prozess der Konservierung überprüft. Aus den Ergebnissen lassen sich Handlungsempfehlungen ableiten, die sowohl die Prozess- als auch die Produktsicherheit erhöhen. Zu diesem Thema wurde 2024 ein Informationsblatt veröffentlicht.



Konservendose mit Temperaturdatenlogger



Temperaturdatenlogger zur Kerntemperaturmessung von Knackwurst nach der Konservierung

### Einführung eines Geschäftsprozessmanagements in der Landesverwaltung

Kontinuierlich erhält das LAVES neue Aufgaben, die mit gesteigerten Anforderungen verbunden sind. Vor dem Hintergrund des demografischen Wandels und des damit einhergehenden Fachkräftemangels müssen die personellen Ressourcen im Rahmen dieser Aufgaben und Anforderungen immer wieder angepasst werden. Um auch zukünftig bei der Aufgabenerledigung gut aufgestellt zu sein, hat das LAVES im Jahr 2024 mit einer umfassenden Aufgabenkritik begonnen. Der Fokus liegt dabei – ganz im Sinne eines Kabinettsbeschlusses der niedersächsischen Landesregierung zur Einführung eines Geschäftsprozessmanagements in der Landesverwaltung aus Januar 2024 – auf der Optimierung von Geschäftsprozessen mit Hilfe digitaler Lösungen.



## Wesentliche Aufgaben: Querschnitts- und Servicefunktionen

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

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- ✔ Personal- und Stellenbewirtschaftung für ca. 908 Beschäftigte, dazu kommen 84 Auszubildende, Referendare/-innen, sowie Praktikanten/-innen der Lebensmittelchemie
- ✔ Haushaltsplanung/-steuerung/-bewirtschaftung: Im Haushaltsjahr 2024 wurden ca. 11,7 Mio. Euro vereinnahmt sowie 79,33 Mio. Euro ausgegeben. Hiervon entfielen 54,78 Mio. Euro auf die Personalkosten und 3,68 Mio. Euro auf Investitionen.
- ✔ Erstellung und Weiterentwicklung eines Personalentwicklungskonzepts
- ✔ Ausbau der Arbeitgeberattraktivität
- ✔ 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 (Impressumpflicht 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 DezGrZ

Chris Fenske  
Christine Jewan  
Klaus Steinkopff  
Nico Werring  
Nicola Wiegand

### INFO

**Serviceangebot:**  
Merk- und Infoblätter der Technischen Sachverständigen (Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Tierhaltung) stehen im Internet zum Download zur Verfügung:

<https://t1p.de/r5xhg>



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

65,06 Vollzeitstellen

22.947 Andere Aufgaben\*

672 Kontrollen

\*u. a. hoheitliche Aufgaben,  
Beratungen sowie Stellung-  
nahmen/Berichte

## ABTEILUNG 2

# LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

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



## Vollzugsaufgaben und Krisenmanagement

Die Arbeiten in den Dezernaten **Lebensmittelüberwachung** und **grenzüberschreitender Handel** sowie **Tierarzneimittelüberwachung** und **Rückstandskontrolldienst** werden im Wesentlichen durch bestimmte landesweit durchzuführende Vollzugsaufgaben im Außendienst bestimmt. Dazu zählen die risikoorientierte Überprüfung zulassungspflichtiger Lebensmittelbetriebe, die risikoorientierte Überwachung tierärztlicher Hausapotheken sowie Kontrollen auf die Einhaltung spezieller Drittlandsanforderungen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Der Fachbereich Ein-, Aus- und Durchfuhr begleitete 2024 im Rahmen von Inspektionsreisen der Länder China, Philippinen, Japan, Korea und USA fünf erfolgreiche Betriebsinspektionen bei Herstellern von Fleisch- und Fleischerzeugnissen (siehe Seite 27). Großbritannien ist seit dem Austritt aus der EU ebenfalls ein Drittland. Die Beratungsleistungen für Betriebe und kommunale Behörden zum Export verzeichneten 2024 einen starken Anstieg (siehe Seite 26).

Neue Aufgaben sind hinzugekommen: Die Kontrolle und Beratung zum Einsatz von Antibiotika werden ab 2025 in ihrer Grundzuständigkeit zurück auf das LAVES übertragen. In einem sogenannten Optionsmodell kann die kommunale Überwachungsbehörde bei Erfüllung bestimmter Kriterien beantragen, die Aufgabe weiterhin

wahrzunehmen. Im Jahr 2024 haben dazu zahlreiche vorbereitende Tätigkeiten stattgefunden.

Die Überwachung der Herstellung und des Handels von Veterinärmedizinischen Produkten gemäß Tierarzneimittelgesetz wurde ebenfalls an das LAVES übertragen (siehe Seite 30).

Die Kernaufgaben der **Task Force Verbraucherschutz** betreffen unter anderem die laufende Betreuung niedersächsischer Kontaktstellen für Lebensmittel und bestimmte Konsumgüter im Verbund mit anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union und das Krisen- und Ereignisfallmanagement. Die Kontaktstelle Schnellwarnsystem begleitete zudem die Implementierung einer App, die für das Verbraucherportal „Lebensmittelwarnung.de“ durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) entwickelt wurde (siehe Seite 28).

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

Diese werden weiterhin im Rahmen von Bund-Länder-Kooperationen und Projektgruppen zur Software „Import Screening for the Anticipation of Food Risks“ (ISAR) zielführend eingebracht (siehe Seite 28).

Die Task Force Verbraucherschutz hat im Jahr 2024 als neue Aufgabe im Rahmen einer Pilotphase die Unterstützung der Kommunalbehörden bei der Überwachung der Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen übernommen (siehe Seite 29).

Die Unterstützung der kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Akutfällen wurde während des gesamten Jahres auch auf Basis einer Rufbereitschaft (24 Stunden, 7 Tage) sichergestellt.

Über die Kernaufgaben hinaus gehört zu den Aufgaben der Task Force Verbraucherschutz auch die gezielte qualitative Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung. So wurde im Jahr 2024 zum Beispiel intensiv bei der Entwicklung einer Krisenmanagementsoftware dem Ministerium fachlich zugearbeitet.

Die langjährige Leitung der Abteilung 2 durch Dr. Reinhard Velleuer wurde nach seinem Eintritt in den Ruhestand durch Dr. Heiko Schmedt auf der Günter übernommen.

## Wesentliche Aufgaben: überwachen, kontrollieren, koordinieren

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

**Die wesentlichen Aufgaben der drei Fachdezernate sind im Einzelnen:**

### Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel

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

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

### Task Force Verbraucherschutz

- ☑ Geschäftsstelle Krisenmanagementhandbuch sowie Mitarbeit in Arbeitsgruppen und Internetredaktion
- ☑ Fachliche Unterstützung der zuständigen KB zum Krisenmanagement und bei der Krisenbewältigung
- ☑ Fachliche Unterstützung der zuständigen KB bei öffentlichen Lebensmittelwarnungen, Rückrufen und vorläufigen Risikoeinschätzungen
- ☑ Sammlung, Bündelung und Bewertung von Informationen im Ereignis-/Krisenfall einschließlich der Erstellung von Lageberichten
- ☑ Risikofrüherkennung, Epidemiologie und Datenmanagement
- ☑ Entwicklung und Durchführung von Schwerpunkt- und Kontrollprogrammen sowie Konzeptentwicklung zur Auditierung betrieblicher Eigenkontrollsysteme in Lebensmittelbetrieben mit überregionaler Bedeutung

- ☑ Konzeptionelle Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung (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 („Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind“), Koordinierung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche
- ☑ Koordinierung des Expertenteams PCB/Dioxine
- ☑ Koordinierung der amtlichen Probenahme und Kontrollen im Krisen- und Ereignisfall
- ☑ Zusammenarbeit mit anderen Behörden (Besprechungen, Fortbildungen, Ernstfallübungen, fachliche Unterstützung)
- ☑ Rückverfolgbarkeit für Tabakerzeugnisse

### 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)
- ☑ Zulassung von Bestrahlungsanlagen
- ☑ Kontaktstelle Niedersachsen für den Internethandel, Organisation und Weiterentwicklung der anonymen Online-Probenahme
- ☑ Beratung im Bereich Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (einschließlich alkoholischer Getränke), Kosmetik, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse
- ☑ Überwachung der Antibiotikaminimierung in meldepflichtigen landwirtschaftlichen Betrieben
- ☑ Überprüfung von betriebsindividuellen Maßnahmenplänen zur Antibiotikaminimierung
- ☑ Vor-Ort-Kontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben
- ☑ Plausibilisierung der von Tierärztinnen und -ärzten und Tierhalterinnen und -haltern in die HIT-Datenbank gemeldeten Daten zu Antibiotikaaanwendung und Tierzahlen
- ☑ Mitwirkung am Optionsmodell für eine landesweite Umsetzung des Antibiotikaminimierungskonzepts in Niedersachsen mit Teilnahme an einem Q-Zirkel
- ☑ Koordinierung und Support bezüglich der landesweiten Datenbank MINIMI



## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Export in das Vereinigte Königreich – der Brexit als Herausforderung für das LAVES

Das Vereinigte Königreich (GBR) ist mit Austritt aus der Europäischen Union (EU) 2020 ein Drittland. Für den Handel mit zahlreichen Lebensmitteln müssen darum Export-Anforderungen, unter anderem das Ausstellen einer Gesundheitsbescheinigung, erfüllt werden. Obwohl diese Zertifizierungspflicht mehrfach kurzfristig verschoben wurde, bestanden seit dem Brexit viele Fragen für Betriebe und kommunale Behörden (KB). Der Fachbereich Einfuhr, Ausfuhr, Durchfuhr (EAD) des LAVES verzeichnete dadurch vermehrt Anfragen zum GBR-Export. 2024 wurde mit circa 130 Beratungen der Höhepunkt erreicht, vor allem zum Start der Zertifizierungspflicht. Auch wenn GBR als einziges Drittland elektronisch gesiegelte Zertifikate akzeptiert, war und ist der Zertifizierungs-

aufwand bei den KB seitdem immens. Allein in Niedersachsen wurden 2024 über 12.300 Zertifikate für den Export von Lebensmitteln nach GBR ausgestellt.

Entgegen der Erwartungen führten die Sendungskontrollen von EU-Exporten mit dem Start der Grenzkontrollstellen (GKS) in GBR nicht zur Klärung von Fragen. Vielmehr gab es – vor allem beim Export von Geflügelfleischerzeugnissen – widersprüchliche Rückmeldungen der GKS.

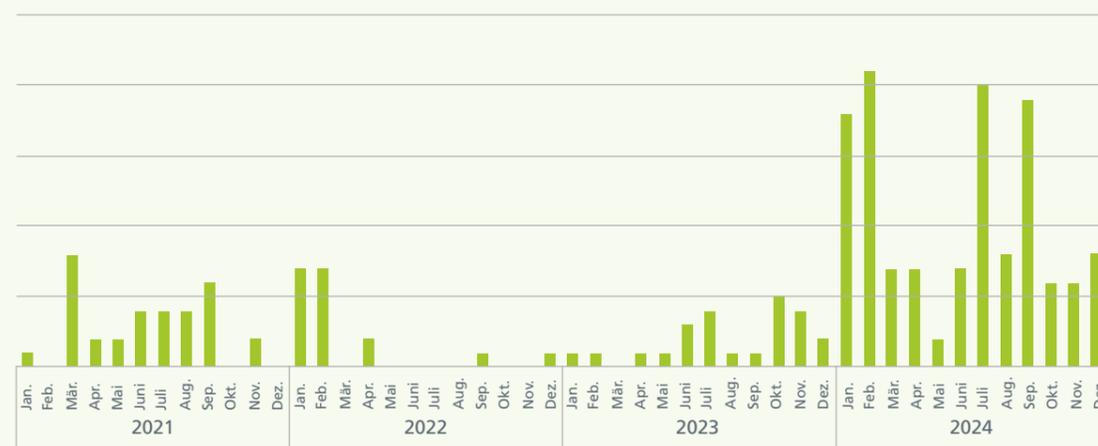
Im Rahmen einer bundesweiten Bund-Länder-Gruppe mit Beteiligung des LAVES werden die umfangreichen GBR-Anforderungen diskutiert und Dokumente als Hilfestellung für die Zertifizierenden erarbeitet. Diese werden fortlaufend aktualisiert.

INFO

### Export von Lebensmitteln in das Vereinigte Königreich

Was?	Seit wann?
Wirtschaftsseitige Voranmeldung der Lebensmittelexporte über das elektronische Handelssystem IPAFFS (Import of products, animals, food and feed system)	1.1.2022
Elektronische Ausstellung der von GBR geforderten Zertifikate im Online-System der EU (TRACES)	31.1.2024
Kontrollen (Nämlichkeit, Dokumente, Warenuntersuchung) an den GBR-Grenzkontrollstellen	30.4.2024

### Beratungen durch den Fachbereich EAD zum Export in das Vereinigte Königreich von 2021 bis 2024



### Erfahrungen bei Audits verschiedener Drittländer

Drittländer haben aufgrund des Codex Alimentarius und des Sanitary and Phytosanitary Agreement der Welthandelsorganisation (WTO) das Recht zu kontrollieren, ob die Behörden in Deutschland ihre Anforderungen für Tiere, Pflanzen und Erzeugnisse, die in das Land importiert werden, erfüllen. Deshalb werden auch Audits von Drittländern durchgeführt. In Niedersachsen fanden Ende 2023 und 2024 Inspektionsreisen von fünf Ländern auf chinesische, philippinische, japanische, koreanische und amerikanische Vorschriften statt. Sie werden in Zusammenarbeit der Ministerien des Bundes und der Länder der zuständigen kommunalen Behörden, des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und in Niedersachsen des LAVES begleitet und vorbereitet. Im LAVES nehmen verschiedene Dezernate teil, je nachdem, ob zum Beispiel ein Futtermittelbetrieb oder eine Molkerei kontrolliert wird. Der Fachbereich Ein-, Aus- und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen und nichttierischen Ursprungs begleitete 2024 fünf erfolgreiche Betriebsinspektionen bei Herstellern von Fleisch- und Fleischerzeugnissen. Die Audits hatten unterschiedliche Zielsetzungen wie Marktöffnung, Äquivalenzanerkennung oder Registrierung von Betrieben. Sie umfassten auch die behördliche Überwachung und amtliche Laboruntersuchung und beinhalteten Eingang- und Abschlussbesprechungen sowie Betriebsrundgänge vor Ort.

INFO

### Überblick Drittlandaudits im Lebensmittel-/Veterinärbereich

Fact-Finding-Mission	Reise einer Drittlandbehörde nach DE, um sich über das Kontrollsystem zu informieren.
Systemaudit	Überprüfung des Kontrollsystems der Veterinärbehörden in DE durch die Behörde des Drittlandes.
Betriebsinspektion	Überprüfung eines Betriebs durch die Drittlandbehörde auf Einhaltung rechtlicher Anforderungen (nationales, EU, Drittlandrecht) an ausgewählten Betrieben.
Remote-Audit/ Betriebsinspektion	Virtuelle Kontrolle mit verschiedenen technischen Hilfsmitteln (zum Beispiel Video-Audits). Dazu zählt meist auch ein virtueller Betriebsrundgang.
Wirtschaftsaudit	Inspektionen von Wirtschaftsdelegationen der Drittländer ohne Überprüfung der Behördensysteme.

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

Am 31.12.2024 waren 1.086 Betriebe in Niedersachsen für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft zugelassen:

- ☺ 585 Betriebe im Bereich Fleisch (davon 38 Geflügelfleischbetriebe)
- ☺ 131 Fischbetriebe
- ☺ 166 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen, Kantinen)
- ☺ 95 Milchbetriebe
- ☺ 16 Betriebe im Bereich Eiprodukte
- ☺ 92 Betriebe in der Kategorie Lager-, Gefrier- und Kühlhäuser und Umpackbetriebe
- ☺ 1 Sprossenbetrieb

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



Vor Zulassung (Neuzulassung oder Änderung) eines Betriebs findet in den Betriebsräumen eine Kontrolle zur Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen statt. 2024 wurden 47 Kontrollen dieser Art durchgeführt. Das Einhalten der Zulassungsvoraussetzungen wird ergänzend zu den Kontrollen der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden durch das LAVES in enger Abstimmung mit den kommunalen Überwachungsbehörden risikoorientiert überprüft. 2024 erfolgten 231 entsprechende Kontrollen. Außerdem wurden 6 Kontrollen aus aktuellem Anlass durchgeführt. Vorgefunden wurden vorrangig Mängel in der baulichen Beschaffenheit und bei den betrieblichen Eigenkontrollen. Zusätzlich wurden vier Schwerpunktkontrollen zum Thema Tierschutz im Schlachthof in zugelassenen Betrieben durchgeführt. Weitere 15 Betriebsbesuche fanden aus sonstigen Gründen statt, zum Beispiel zur Beratung eines Betriebs im Vorfeld geplanter Umbaumaßnahmen.

### Bundesweite Vernetzung von interdisziplinären Kontrolleinheiten

Die „PG Vernetzung Kontrolleinheiten“ wurde im Jahr 2017 als ständige Projektgruppe der Arbeitsgruppen der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) eingerichtet, dazu gehören die Arbeitsgemeinschaft Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB), die Arbeitsgemeinschaft

Fleisch- und Geflügelfleischhygiene (AFFL) und die Arbeitsgemeinschaft Futtermittel (AFU). Mitglieder sind Vertreterinnen und Vertreter der interdisziplinären Kontrolleinheiten der Länder („Task Forces“).

Ziel ist, regelmäßig Erfahrungen zwischen den Kontrolleinheiten auszutauschen und gemeinsame Schwerpunktprojekte zu bearbeiten. Um eine Zusammenarbeit und Vergleichbarkeit der in den Ländern im Rahmen der einzelnen Projekte durchgeführten Kontrollen zu ermöglichen, werden Kontrollstandards und -methoden gemeinsam abgestimmt. Abgeschlossen wurden bereits Projekte in den Themenbereichen Brauereien, Großbäckereien und Kosmetik. Die PG Vernetzung Kontrolleinheiten trifft sich regelmäßig einmal im Frühjahr in Form einer Online-Sitzung und einmal im Herbst bei einer Präsenzveranstaltung. Der PG-Vorsitz rotiert jährlich unter den beteiligten Bundesländern, im Jahr 2024 lag er in Niedersachsen. Die jährliche Präsenzsitzung fand daher im September 2024 im LAVES in Oldenburg unter Beteiligung von Vertreterinnen und Vertretern aus zehn Bundesländern, AFFL, AFU, ALB sowie des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) statt.

**Bund/Länder-Kooperation zu ISAR zur Risikofrüherkennung bei eingeführten Lebensmitteln**

Im Bereich der Lebensmittelsicherheit ist die Früherkennung von Risiken eine Aufgabe der Task Force Verbraucherschutz, die gemeinsam mit weiteren Fachbereichen des LAVES durchgeführt wird. Dabei gilt es, Veränderungen in der Lebensmittelkette zu erkennen, die mit Gesundheits- oder Betrugsrisiken verbunden sein können. Das ISAR-System ist hierbei ein wichtiges Instrument für die Analyse der deutschen Außenhandelsstatistik. Auffällige Entwicklungen beim Preis oder der Importmenge beziehungsweise eine Herkunftslandverschiebung können zu weiteren Recherchen führen.

Seit 2019 beteiligt sich das LAVES bei der monatlichen Auswertung von ISAR-Auffälligkeiten, was sich mittlerweile durch mehrere Pilotphasen zu einer bundeslandübergreifenden Kooperation von Behörden der Lebensmittelüberwachung weiterentwickelt hat.

2024 wurden 57 Auffälligkeiten bewertet, wobei in 11 priorisierten Fällen weiterführende Recherchen durch die Kooperationsteilnehmenden durchgeführt wurden. Eine Auffälligkeit sind zum Beispiel steigende Preise

bei Orangensaft, Trüffel, Kakao und Kaffee, die dazu geführt haben, dass die Überwachung dieser Lebensmittel teilweise über bundesweite Überwachungsprogramme vorgeschlagen wurde. Derzeit erarbeitet eine bundeslandübergreifende Projektgruppe unter niedersächsischer Beteiligung die Modalitäten für eine dauerhafte Implementierung von ISAR in bestehende Strukturen der Lebensmittelüberwachung.

**Verbraucherportal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)**

Für die Publizierung von öffentlichen Meldungen und Informationen im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) auf dem Verbraucherportal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) ist für Niedersachsen die Kontaktstelle für RASFF (Rapid alert system for food and feed) zuständig. Seit dem 18.6.2024 steht das Verbraucherportal nicht nur als Website, sondern auch als App zur Verfügung. Die Internetdarstellung wurde grundsätzlich überarbeitet. Für eine bessere Übersichtlichkeit sorgt die optisch gut erkennbare Unterteilung in Produkttypen. Die einzelnen Lebensmittelwarnungen können durch die Einführung von Filtermöglichkeiten umfänglich durchgesehen werden. 2024 wurden 19 Warnungen auf der Internetplattform [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) von der niedersächsischen Kontaktstelle für RASFF in das Portal eingestellt, in 202 Fällen hat sich Niedersachsen den Warnungen anderer Bundesländer angeschlossen.

**Produkttypen**

- Lebensmittel**: Nahrungsmittel wie z.B. Obst, Gemüse und Erzeugnisse tierischen Ursprungs wie Milch und Käse, sowohl in unverarbeiteter als auch verarbeiteter Zustand, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.
- Kosmetische Mittel**: Produkte, welche dazu bestimmt sind, äußerlich mit dem Körper, also z.B. mit Haut, Haaren, Nägeln oder Lippen in Berührung zu kommen. Die Mundhöhle mit ihrer Schleimhaut und den Zähnen ist auch Anwendungsort kosmetischer Mittel.
- Bedarfsgegenstände**: Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen wie z.B. Besteck, Geschirr und Verpackungen. Oder Gegenstände, die mit dem Körper in Kontakt kommen, wie z.B. Spielwaren, Kleidung, Perücken und Reaktionsmittel gehören dazu.
- Baby- / Kinderprodukte**: Die Einordnung wird durch das existierende Bundesland eigenverantwortlich vorgenommen. Verbraucherinnen und Verbraucher können auf diesem Wege explizit nach Mäntelungen entsprechender Produkte für diese Zielgruppe suchen und filtern.
- Mittel zum Tätowieren**: Stoffe und Zubereitungen aus Stoffen, die für die Veränderung des Aussehens in oder unter die menschliche Haut eingebracht werden.

Produkttypen des Portals [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)

**Niedersächsische Kontaktstelle für RASFF/Safety-Gate-Meldungen**

Geht von einem Lebensmittel oder einem Bedarfsgegenstand mittels Lebensmittelkontakt ein Risiko für die menschliche Gesundheit aus, erfolgt eine Meldung zwischen Behörden der Lebensmittelüberwachung im Sinne des „Rapid alert system for food and feed“

(RASFF) gemäß Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Für Meldungen zu gesundheitlichen Risiken durch Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tätowiermittel steht das Safety Gate (EU rapid alert system for dangerous non-food) zur Verfügung.

In der Kommunikation mit den zuständigen Behörden und anderen Kontaktstellen bearbeitete die Kontaktstelle insgesamt 12.900 E-Mails. Dabei war Niedersachsen in 422 Notifizierungen zu Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien betroffen. Im Bereich Bedarfsgegenstände wurden 287 für Deutschland relevante Safety-Gate-Meldungen erfasst, 47 davon betrafen Niedersachsen. Auch in Fällen, die einen umfassenden und schnellen Informationsaustausch erfordern, jedoch nicht die Kriterien des RASFF/Safety Gate erfüllen, werden die Kommunikationswege des Schnellwarnsystems genutzt. Von der Länderkontaktstelle wurden 91 dieser Meldungen bearbeitet.

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

**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 102–108 der VO (EU) 2017/625 bearbeitet. Insgesamt sind 271 Erstmeldungen im Jahr 2024 von der Kontaktstelle bearbeitet worden, davon 96 FF- und 175 AA-Meldungen.

**Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen**

Nach § 7 Tabakerzeugnisgesetz in Verbindung mit § 20 TabakerzeugnisVO müssen Hersteller und Inverkehrbringer von Tabakerzeugnissen ein Rückverfolgbarkeitssystem („Track & Trace“) einrichten. Diese Verpflichtung gilt für Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen ab dem 20.5.2019 und für die übrigen Tabakerzeugnisse ab dem 20.5.2024.

Das Rückverfolgbarkeitssystem ermöglicht die Überwachung von Tabakerzeugnissen über die gesamte Lieferkette hinweg (von der Herstellung bis zur ersten Verkaufsstelle). Die Rückverfolgbarkeit ist nur möglich, wenn das Tabakerzeugnis mit einem individuellen Er-

kennungsmerkmal versehen ist, das festgelegte Informationen wie zum Beispiel Herstellungsort und -tag und Bestimmungsort enthält.

Für die Überwachung der Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit sind die Tabaküberwachungsbehörden (Landkreise, kreisfreien Städte, Region Hannover, Zweckverband Veterinäramt JadeWeser) im Rahmen der Übertragung der Aufgaben nach dem Tabakerzeugnisgesetz zuständig.

Da die rechtlichen Anforderungen der Tabak-Rückverfolgung komplex sind, unterstützt die Task Force Verbraucherschutz die zuständigen Behörden als Ansprechpartner, organisiert Schulungen und bietet Unterstützung bei der Durchführung von Betriebskontrollen an. Am 25.6.2024 fand eine Online-Schulung zur Einführung in das Rückverfolgbarkeitssystem „Secondary Repository“ und zur Bedienung der EU TPD Inspection App mit 86 Teilnehmern statt.

**Erfolgreicher Einsatz des Online-Meldesystems für die Anonyme Meldestelle**

Seit der Einführung des online gestützten Hinweisgebersystems im Oktober 2020 hat das LAVES einen bedeutenden Schritt zur Umsetzung des Artikels 140 der Verordnung (EU) 2017/625 gemacht. Dieses System ermöglicht es Verbraucherinnen und Verbrauchern, Unregelmäßigkeiten, tatsächliche oder potenzielle Verstöße sowie Missstände im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, der Tiergesundheit und des Tiereschutzes in Niedersachsen anonym zu melden.

Erfolgreiche Bilanz nach vier Jahren: Am 14.8.2024 wurde die fünftausendste Meldung über das System abgegeben. Diese Hinweise der Meldenden spielen eine entscheidende Rolle bei der Früherkennung und Prävention von Verstößen. Die Anonyme Meldestelle des LAVES hat sich als wichtiger Baustein zur Sicherheit und Transparenz im gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen etabliert.

Ende 2024 verzeichnete das System insgesamt 5.740 Meldungen und damit einen weiteren Anstieg der Meldungszahlen. Allein im Jahr 2024 wurden 2.377 neue Meldungen registriert, ein neuer Rekord. Diese stetig steigenden Zahlen bedeuten jedoch auch eine erhebliche Herausforderung für die Mitarbeitenden in der Bearbeitung der anonymen Meldungen.

**INFO**

**ISAR-System – „Import Screening for the Anticipation of Food Risks“**

Das System wurde vom Frühwarnsystem des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Bayern in Zusammenarbeit mit dem Statistischen Beratungslabor der Ludwig-Maximilians-Universität München entwickelt. Es handelt sich um eine Online-Computeranwendung, die neben deskriptiven Recherchemöglichkeiten monatlich statistische Auffälligkeiten in der deutschen Außenhandelsstatistik systematisch identifiziert. Erfasst werden Importmengen und Preise von circa 2.400 Lebensmittelgruppen in Abhängigkeit vom Herkunftsland, wobei Veränderungen beim Import erkannt werden.

**INFO**

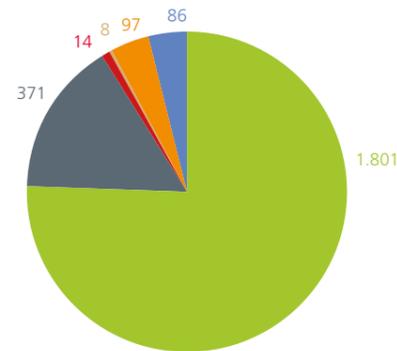
**AAC-System**

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.

Ein Großteil der Meldungen (76 %) betrifft den Bereich Tierschutz, gefolgt von 16 % im Bereich der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Die restlichen Meldungen verteilen sich auf Bereiche wie Bedarfsgegenstände, Futtermittel und andere.

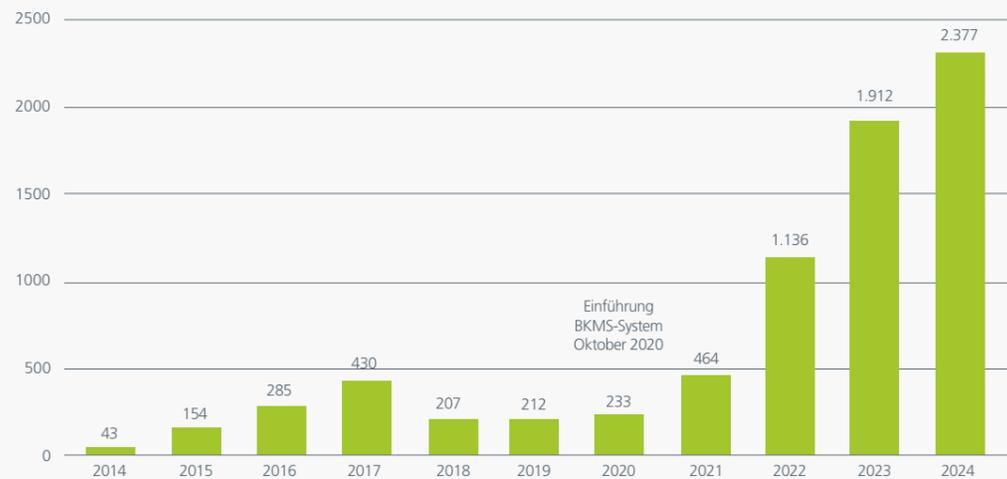
Das Online-Meldesystem hat sich als effektives Instrument erwiesen, um die Anonymität und den Schutz der Hinweisgebenden zu gewährleisten. Gleichzeitig trägt es zur Verbesserung des Verbraucherschutzes, der Tiergesundheit und des Tierschutzes in Niedersachsen bei.

Verteilung der Schwerpunkte 2024



■ Verstöße gegen tierschutzrechtliche Bestimmungen  
■ Anderer Schwerpunkt  
■ Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen  
■ Verstöße gegen Bestimmungen bei Bedarfsgegenständen  
■ Tiere exklusive Tierschutz  
■ Futtermittelverstöße

Anzahl Meldungen



### Überwachung der tierärztlichen Hausapotheken – Licht im Paragrafenschwung des Tierarzneimittelrechts?

In Niedersachsen fallen rund 1.500 tierärztliche Hausapotheken unter die Überwachung des LAVES. Die Auswahl wird risikobasiert getroffen. 2024 wurden 416 Kontrollen in Tierärztlichen Hausapotheken durchgeführt. Hinsichtlich des Tierarzneimittelrechts bestand ein Beratungsbedarf in Form von rund 700 Anfragen.

Nach der Einführung des neuen Tierarzneimittelrechts 2022 mit unmittelbar geltender EU-Verordnung VO (EU) Nr. 2019/6 und neuem Tierarzneimittelgesetz (TAMG) folgte Ende 2024 die Anpassung der Tierärztlichen Hausapothekenverordnung (TÄHAV) an die EU-Verordnung und das TAMG hinsichtlich der Doku-

mentationspflichten. Vor allem die Einführung der Verschreibung, nun in der TÄHAV integriert, bedeutet für Tierärzte und Tierärztinnen eine Umstrukturierung ihrer Dokumentationen und wirft viele Fragen zur Umsetzung auf. Der klassische Anwendungs- und Abgabebeleg für lebensmittelliefernde Tiere wird durch die Verschreibung ersetzt. Des Weiteren stellen die neue Antibiotigrammpflicht und das Umwidmungsverbot von Colistin neue Herausforderungen dar. Durch Vorträge und Merkblätter informierte das Dezernat Tierarzneimittelüberwachung über Möglichkeiten der Umsetzung.

Im Rahmen der Antibiotikaminimierung in Niedersachsen beantwortete das Dezernat circa 410 Anfragen der Kommunen und war an der Erstellung neuer Maßnahmenpläne beteiligt.

### Veterinärmedizinische Produkte – was zählt dazu?

Das Tierarzneimittelgesetz (TAMG) regelt seit 2022 nicht nur die Tierarzneimittel (TAM), sondern definiert bestimmte, früher als TAM eingestufte Dinge neu als Veterinärmedizinische Produkte (VMTP). Es handelt sich quasi um Medizinprodukte für Tiere. Diese VMTP unterliegen damit geringeren Anforderungen als TAM. Es handelt sich gemäß TAMG um Folgendes:

- Gegenstände mit einem Tierarzneimittel wie zum Beispiel eine Pridspirale®
- Tierärztliche Einmalinstrumente wie z. B. Skalpelle
- andere Gegenstände, die in den tierischen Körper eingebracht werden, wie zum Beispiel ein Käfigmagnet oder Kontrastmittel
- Verbandstoffe und chirurgische Nahtmaterialien
- In-Vitro-Diagnostika, außer zum Nachweis von übertragbaren Tierkrankheiten

Es handelt sich nicht um eine abschließende Definition. Für andere VMTP gilt das TAMG aber nicht. Für VMTP, außer für Gegenstände mit einem TAM, ist keine Zulassung erforderlich.

Die VMTP werden allerdings wie Arzneimittel kategorisiert:

- verschreibungspflichtig
- apothekenpflichtig, wie zum Beispiel ein Gegenstand mit TAM oder Implantate
- frei verkäuflich, wie zum Beispiel In-Vitro-Diagnostika

Die Überwachung der Herstellung und des Handels – ohne den Einzelhandel von VMTP gemäß TAMG – wurden dem LAVES 2024 übertragen.

### Positive Rückstandsuntersuchungen in tierischen Lebensmitteln und Erzeugnissen

In Niedersachsen wurden nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) rund 13.301 Proben untersucht. Hinzu kamen rund 76.773 Hemmstoffproben. Dabei wurden 33 positive Befunde festgestellt, wobei in einigen Tieren mehrere Substanzen nachgewiesen wurden. In 19 Fällen wurden Höchstmengenüberschreitungen von 12 antibiotischen Stoffen und 7 Schmerzmitteln bzw. Entzündungshemmern bei Rindern und Schweinen nachgewiesen. Weiterhin wurde in 14 Fällen das Schmerzmittel Ketoprofen bei Kühen nachgewiesen. Die Befunde deuten auf eine Nichteinhaltung der Wartezeit vor der Schlachtung hin. Des Weiteren wurden in 5 Proben Steroide festgestellt – die Ursachenermittlung deutet jedoch auf ein natürliches Vorkommen hin.

Bei jedem positiven Befund erfolgt eine umfangreiche Ursachenermittlung im Erzeugerbetrieb durch die zuständige kommunale Veterinärbehörde. Die Überprüfung der bestandsbetreuenden Tierarztpraxis wird vom LAVES übernommen. In 17 Fällen wurde Strafanzeige gestellt und in 6 Fällen wurden Verwaltungsmaßnahmen durchgeführt. In einigen Fällen sind die Verfahren noch nicht abgeschlossen oder die genaue Ursache für die Rückstandsbefunde konnte nicht ermittelt werden. 9 Befunde wurden an andere Bundesländer und 2 Befunde an die Niederlande weitergeleitet.



## SERVICEANGEBOTE

### Merkblätter, Leitfäden und Formulare zum Download

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

[www.laves.niedersachsen.de](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 Fortbildung in den Bereichen Schlachttier und Fleischuntersuchung; Tierschutz in der Schlachtung
- Fortbildungen in den Bereichen Milch/Milchprodukte sowie Pflanzliche Erzeugnisse im jährlichen Wechsel
- Jährliche Durchführung einer Ereignisfallübung im Bereich Verbraucherschutz sowie sogenannter „Miniübungen“ zum Krisenmanagementhandbuch
- 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

### Autoren/-innen Abteilung 2

- Dr. Birgit Brockers
- Dr. Mirja Büker
- Ruta Byvshev
- Jörg Dünhöft
- Frank Gent
- Ellen Hossfeld
- Corynna Korte
- Dorina Lachmund
- Dr. Iska Lehmann
- Dr. Gesine van Mark
- Susanne Meyer
- Dr. Ulrike Quante
- Dr. Karen Remm
- Dr. Anja Röhner
- Dr. Florian Rommerskirchen
- Dr. Heiko Schmedt auf der Günne
- Dr. Tanja Voitag



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

63,50 Vollzeitstellen

1.172 Untersuchungen

16.733 Andere Aufgaben\*

261 Kontrollen

\*u. a. hoheitliche Aufgaben,  
Beratungen sowie Stellung-  
nahmen/Berichte

## ABTEILUNG 3

# TIERGESUNDHEIT

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



## Digitalisierung mit neuen Herausforderungen und Lösungen für den Schutz der Tiergesundheit

Digitalisierung und Vernetzung waren auch im Jahr 2024 große Schwerpunktthemen im Bereich der Tiergesundheit. Das vernetzte Denken und Handeln spielt dabei eine große Rolle, denn: der medienbruchfreie Zugriff auf Daten, Zahlen und Fakten ist von elementarer Bedeutung, wenn es um Effektivität und Schnelligkeit geht. Dies hat gerade im Bereich der Tierseuchenbekämpfung und -prävention oberste Priorität.

Durch die enge interdisziplinäre Verzahnung können behördenintern binnen kürzester Zeit digitale Web- oder App-Anwendungen, Datenbanken etc. mit den eigenen Softwareentwicklern programmiert werden, die sowohl für Tierhalter/-innen, Antragsteller/-innen als auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Bürokratieabbau und somit Arbeitserleichterung bedeuten.

Aktuell sind drei Anwendungen im Bereich der Tiergesundheit im Einsatz. Seit dem Sommer steht auf der Homepage des LAVES die für Tierhalter/-innen programmierte Mitteilungsplattform zum Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (TierHaltKennzG) für die schnelle Mitteilung der Haltungseinrichtungen zur Verfügung (siehe Seite 35). Durch die Wildtier-Koordinaten-Erfassung-App (WilKEA-App) können Probenbegleitscheine in Papierform, die sämtliche Wildschweinproben bis-

lang begleiten mussten, komplett ersetzt werden (siehe Seite 37). Und die Wildtiermanagement-Anwendung organisiert die Maßnahmen rund um die Falltiersuche im Fall des Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest digital (siehe Seite 38).

In Bearbeitung befindet sich aktuell die Tierversuchdatenbank, in der Anträge von Forschungseinrichtungen, das Prüfverfahren, die Bescheide, aber auch die Kontrollen vor Ort elektronisch erfasst werden sollen.

Die diversen Arbeitsgruppen und Symposien boten auch im Jahr 2024 die Möglichkeit zur Vernetzung. Einen großen Anteil daran haben die Arbeitsgruppensitzungen „Krisenpläne der Wirtschaft zur Afrikanischen Schweinepest“, in denen Wirtschaft, Behörden, Verbände und Institutionen in einem engen Austausch stehen und aus unterschiedlichen Blickwinkeln ein Ziel verfolgen und mögliche Lösungen beleuchten (siehe Seite 38).

Ebenso bot das alle zwei Jahre stattfindende Niedersächsische Tierschutzsymposium mit über 180 Tierärzten und Tierärztinnen im März 2024 in Präsenz eine ideale Austauschplattform zu aktuellen Themen (siehe Seite 39).

Neben dem Tagesgeschäft der Dezernate, zu dem unter anderem die Beratung und die Ausarbeitung von Hilfestellungen und Leitlinien für Behörden in den Bereichen Tierschutz, Tierseuchen, Schädlingsbekämpfung und Binnenfischerei gehören, hielt uns die Blauzungenkrankheit (BTV) in Atem.

## Wesentliche Aufgaben:

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

**Im Einzelnen kümmern sich die drei Fachdezernate um folgende Bereiche:**

### Tierseuchenbekämpfung und Task-Force Veterinärwesen

- ☑ Zulassung und Überwachung von Verarbeitungsbetrieben für tierische Nebenprodukte (VTN), denen die Beseitigungspflicht übertragen worden ist
- ☑ Operative Beratung und Berichtspflichten zu gelisteten Tierseuchen, tierischen Nebenprodukten etc.
- ☑ Operative Beratung der Behördenmitarbeiter/-innen und Wahrnehmung von Administratoren-Tätigkeiten im Bereich Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere (HI-Tier) und TRACES („Trade Control and Expert System“)
- ☑ Erteilung von Einfuhrgenehmigungen für Tiere, tierische Erzeugnisse und tierische Nebenprodukte
- ☑ Tierseuchenrechtliche Zulassung von Embryotransfer-/Besamungsstationen, Affenhaltungen und Aquakulturbetrieben
- ☑ 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 Tierausstellungen, Tierauktionen und ähnlicher Veranstaltungen
- ☑ Beratung, Koordination und fachliche Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden bei der Tierseuchen-, Fischseuchen- und Schädlingsbekämpfung

Bereits Ende 2023 breitete sich die BTV mit dem Serotyp 3 von den Niederlanden aus nach Deutschland aus und verursachte in Schaf- und Ziegen- sowie in Rinderbeständen schwere Krankheitserscheinungen und erhebliche Verluste (siehe Seite 36).

- ☑ 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
- ☑ Kontrolle der niedersächsischen Kur- und Luftkurorte auf Rattenfreiheit
- ☑ Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (Antragsverfahren und Beratung)

### 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 den Arbeitsgruppen des „Niedersächsischen Tierschutzplanes für nachhaltige Nutztierhaltung“
- ☑ Niedersächsische Kontaktstelle für Beanstandungen bei Tiertransporten
- ☑ Bearbeitung und Überwachung von Tierversuchsangelegenheiten
- ☑ Anerkennung von Sachkundelehrgängen für das Halten von Masthühnern und zur Durchführung der Ferkelbetäubung zum Zweck der Kastration
- ☑ Aufgaben des Hufbeschlagwesens
- ☑ Aufgaben nach dem Niedersächsischen Hundegesetz
- ☑ Umgang mit kontaminierten Wildtieren
- ☑ Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (Antragsverfahren und Beratung)

### Binnenfischerei und Fischereikundlicher Dienst

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

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

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Start der Umsetzung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes in Niedersachsen

Im August 2023 ist das neue Tierhaltungskennzeichnungsgesetz in Kraft getreten. Das Gesetz regelt zunächst die Haltungskennzeichnung in Schweinemastbetrieben und umfasst fünf Haltungsformen: „Stall“, „Stall+Platz“, „Frischlufstall“, „Auslauf/Weide“ und „Bio“. In Niedersachsen wurde dem LAVES im Mai 2024 per Erlass die Zuständigkeit für die Umsetzung des Gesetzes übertragen. Betriebe, die Mast Schweine halten und zur Schlachtung abgeben, sind verpflichtet, dem LAVES die Haltungsform(-en) ihrer Ställe mitzuteilen. Entsprechend der Angaben des Tierhalters und der übermittelten Nachweise vergibt das LAVES eine Kennnummer für die jeweilige Haltungseinrichtung. Für diese Mitteilung war das Ziel ein elektronischer Meldeweg – so unbürokratisch wie möglich – mit kurzfristiger Umsetzung, da die Mitteilungsfrist am 1.8.2024 endete.

Nachdem erste digitale Umsetzungsversuche am Datenschutz scheiterten, konnte schließlich durch enge interdisziplinäre Zusammenarbeit der betroffenen Dezernate und dank der Unterstützung der branchenübergreifenden Bündnisse und Verbände binnen sechs Wochen eine Online-Mitteilungsplattform durch die Softwareentwickler des zuständigen Dezernats programmiert werden, die am 8.7.2024 freigeschaltet wurde.

Entstanden ist eine Verwaltungsplattform, die auf rein digitaler Weise funktioniert und damit einen Schriftverkehr zwischen Antragsteller und Behörde überflüssig macht. Neuanträge, Änderungen und Ergänzungen werden rein digital übermittelt und Antragstellende können jederzeit alle Informationen zu ihrem Antrag dort abrufen und einsehen.

Schweinehalter/-innen, die Mast Schweine halten und diese zur Schlachtung abgeben, müssen sich in dem Portal mit ihren Zugangsdaten, die sie auch bei Anmeldung bei der HI-Tier-Datenbank nutzen (VVVO-Nummer und PIN), „ausweisen“. Mittels aktiver Zustimmung zur Verwendung der Stammdaten aus der HI-Tier-Datenbank können zur Arbeitserleichterung die Adressdaten automatisiert vorausgefüllt werden. Dann können die Haltungseinrichtungen und die notwendigen Angaben, wie zum Beispiel die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche der Haltungseinrichtung, Tierzahlen, Lagepläne, Zertifikate und sonstige Nachweise, eingegeben und hochgeladen werden.

Die Online-Mitteilungsplattform findet inzwischen auch in den Bundesländern Bayern und Brandenburg Anwendung.

Niedersachsen hat im Mai 2024 als erstes Bundesland Kriterienkataloge mit den erforderlichen Auslegungen erarbeitet. Aufgrund der im Gesetz teilweise



sehr unbestimmten Anforderungen der einzelnen Haltungsformen besteht allerdings weiterhin Konkretisierungsbedarf, um ein für Tierhalter/-innen sowie Verbraucher/-innen bundeseinheitliches Vorgehen erreichen zu können.



<https://laves-nexus.niedersachsen.de/welcome>

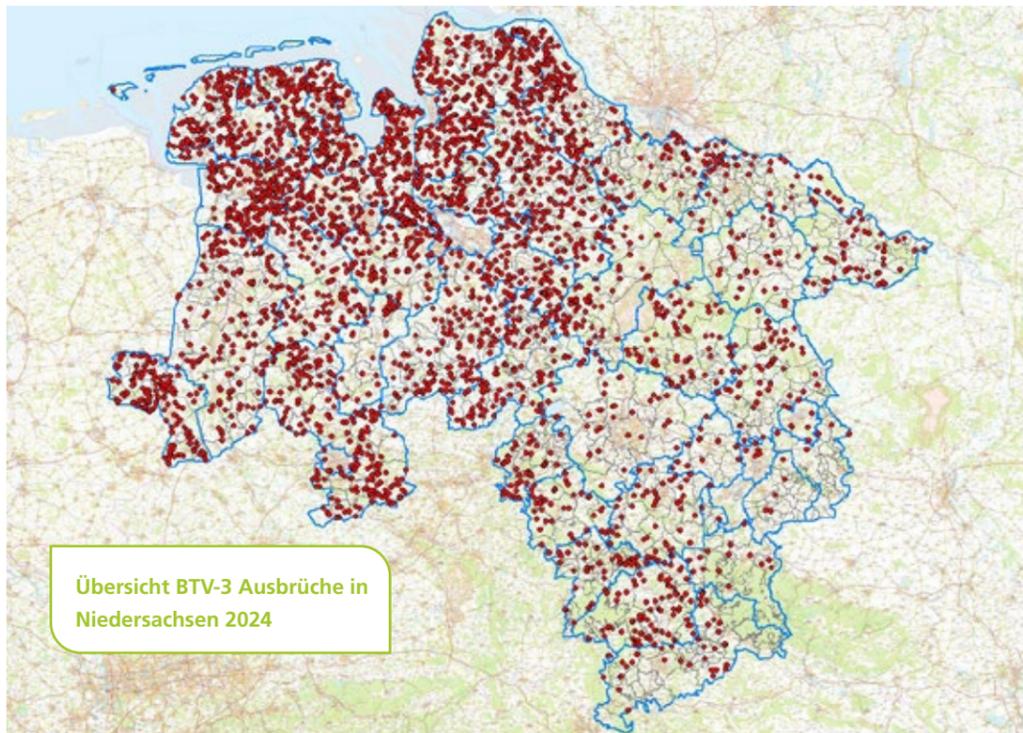
Todesfälle, Leistungseinbrüche, Unfruchtbarkeit etc. verursacht. Der Höhepunkt der Infektionswelle war im August und September (siehe Diagramm). Insgesamt 4.238 niedersächsische Betriebe waren im Jahr 2024 von einem BTV-3 Ausbruch betroffen.

Den einzigen effektiven Schutz vor einer Infektion mit BTV-3 bietet die Impfung. Da jedoch keine zugelassenen Impfstoffe gegen diesen Serotyp vorhanden waren, konnte zunächst mit einem autogenen Impfstoff (früher „bestandsspezifischer Impfstoff“), ab Juni 2024 dann mit drei noch nicht zugelassenen, jedoch per Eilverordnung in Deutschland gestatteten Impfstoffen geimpft werden. Diese inaktivierten Impfstoffe sind insgesamt sehr gut verträglich und bieten den einzigen Schutz der Tiere vor einem schweren Verlauf. Sie kamen auch in bereits betroffenen Beständen zum Einsatz.

Insgesamt wurden im Jahr 2024 gut 180.000 Rinder (7,5 %), knapp 180.000 Schafe (73 %) und rund 8.000 Ziegen (28 %) geimpft. Um im kommenden Jahr eine dynamische Ausbreitung des Virus zu verhindern, muss die flächendeckende Impfung der empfänglichen Tierarten weiter fortgeführt werden.

**Blauzungenkrankheit BTV-3 – Auftreten und Impfstrategie in Niedersachsen**

Seit September 2023 wird der Serotyp 3 (BTV-3) in Europa nachgewiesen. In Niedersachsen erfolgte der erste Nachweis am 25.10.2023. BTV-3 hat in den Schaf- und Rinderbeständen 2024 große Schäden durch vermehrte



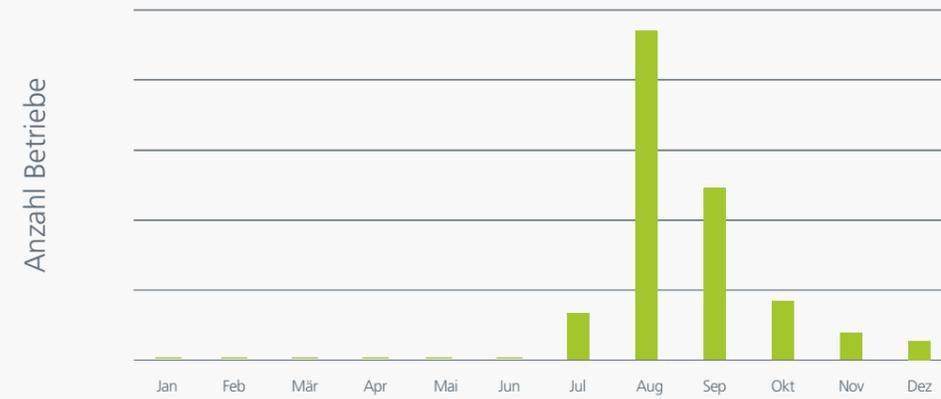
Übersicht BTV-3 Ausbrüche in Niedersachsen 2024

INFO

Die Blauzungenkrankheit (Bluetongue disease – BT) ist eine anzeigepflichtige, virusbedingte (Einzeltier-) Krankheit, an der vor allem Schafe und Rinder erkranken. Auch Ziegen, Neuweltkameliden und Wildwiederkäuer sind empfänglich. Es gibt 24 verschiedene Serotypen des Virus. Der Erreger ist für den Menschen nicht gefährlich!

Die Übertragung des Erregers erfolgt durch Mücken (sogenannte Gnuzen) und verursacht insbesondere bei ungeimpften Schafen und Rindern schwere Krankheitserscheinungen und erhebliche Verluste. Entdeckt wurde BT Anfang des 20. Jahrhunderts in Südafrika. In Europa wurde sie erstmals 2006 nachgewiesen, mittlerweile tritt sie weltweit auf. Weitere Infos unter: <https://tierseucheninfo.niedersachsen.de>

BTV-3 Nachweise 2024



WilKEA 2.0.0 – Integration der Trichinenproben

Die Wildtier-Koordinaten-Erfassungs-App (WilKEA), mit der Probenahmedaten eines Schwarzwildkörpers für das ASP-/KSP-Monitoring digital über ein Smartphone erfasst werden können, wurde im ersten Halbjahr 2025 in einer neuen Version 2.0.0 bereitgestellt. Es ist jetzt möglich, über WilKEA zusätzlich die Trichinenprobenahmedaten zu erfassen und an eine Datenbank (HI-Tier) zu übergeben, sodass die Untersuchungseinrichtungen darauf zugreifen können.



In WilKEA können Trichinenuntersuchungsergebnisse angezeigt werden

Nach Abschluss der Untersuchung können teilnehmende Trichinenuntersuchungsstellen die Untersuchungsergebnisse in die HI-Tier-Datenbank einpflegen. Die Jägerin / der Jäger kann das Trichinenuntersuchungsergebnis und den Wildursprungsschein in WilKEA anzeigen lassen und exportieren. Damit kann die Erfassung der Schwarzwildprobenahmedaten und deren Ergebnismitteilung vollständig papierlos und digital erfolgen. Die Jägerin / der Jäger muss lediglich die Proben beim zuständigen Veterinäramt abgeben.

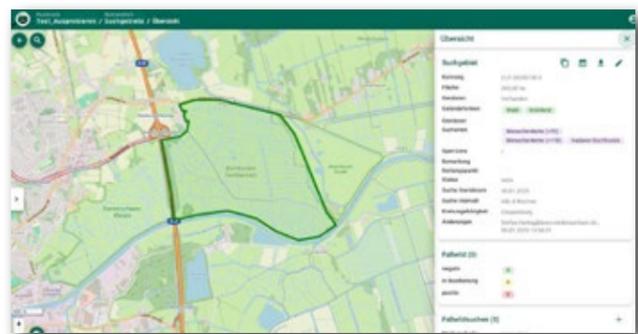
Daneben gibt es weitere technische Anpassungen und ein benutzerfreundlicheres Design. Zur Nutzung von WilKEA ist eine einmalige HI-Tier-Registrierung über das zuständige Veterinäramt notwendig. Zu den WilKEA-Neuerungen und Anwendungen werden zukünftig Online-Schulungen angeboten.

Infomaterialien werden auf der Seite [www.tierseucheninfo.niedersachsen.de](http://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de) zur Verfügung gestellt.



**Die Wildtier-Management-Anwendung (WilMA)**

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) hat 2020 Deutschland erreicht und wird seitdem in den betroffenen Gebieten intensiv bekämpft. Nur durch einen hohen Personal- und Ressourceneinsatz ist die Tierseuche zu tilgen. Im Fall eines ASP-Ausbruchs bei Wildschweinen ist davon auszugehen, dass das von Restriktionsmaßnahmen betroffene Gebiet eine Fläche von mindestens 180 km<sup>2</sup> umfassen wird. Diese Fläche muss wiederholt durch Menschenketten, Drohnen oder Hunde nach Wildschweinkadavern abgesucht werden. Die Koordination, Aufzeichnung und Auswertung dieser Vielzahl an Fallwildsuchen ist für die zuständigen Behörden eine große Herausforderung. Spezifische EDV-Anwendungen können dabei unterstützen und einen Beitrag zur Bekämpfung der ASP leisten.



Das LAVES hat in Vorbereitung auf einen Ausbruch der ASP eine webbasierte GIS-Anwendung zur Erstellung, Planung und Verwaltung von Fallwildsuchen entwickelt. Die Wildtier-Management-Anwendung (WilMA) ist ein behördeninternes Verwaltungsprogramm, das insbesondere die Veterinärbehörden nutzen können.

Über eine in WilMA integrierte Kartenanwendung werden Suchgebiete risikobasiert priorisiert, um Fallwildsuchen effektiv und ressourcenschonend zu planen. Durch die Datenexport- und -importfunktionen erfolgt der Austausch mit den Fallwildsuchenden zeitsparend und papierlos. Die Anwendung ermöglicht auch die Planung von Zaunverläufen. Außerdem können die Ergebnisse von Laboruntersuchungen direkt in WilMA importiert werden.

WilMA bietet eine intuitive, auf die ASP-Bekämpfung zugeschnittene GIS-Anwendung und ermöglicht ein einheitliches Vorgehen in der Seuchenbekämpfung sowie eine barrierefreie Zusammenarbeit mit anderen betroffenen Behörden.

**Afrikanische Schweinepest – Niedersächsische Arbeitsgruppe „Krisenpläne der Wirtschaft“**

Im Rahmen der „Krisenpläne der Wirtschaft zur Afrikanischen Schweinepest (ASP)“ wird seit 2018 daran gearbeitet, Strategien und Abläufe der Tierseuchenbekämpfung für einen Krisenfall abzustimmen und zu optimieren. Daraus gingen verschiedene Arbeitsgruppen (AG) der Veredelungs- und Fleischwirtschaft hervor, in denen Wirtschaft, Verbände und Behörden gemeinsam Krisenpläne erarbeiten.

Die „niedersächsische AG Krisenpläne der Wirtschaft – Veredelungs- und Fleischwirtschaft“, unter Geschäftsführung des LAVES, hat zuletzt schwerpunktmäßig Themengebiete entlang der Wertschöpfungskette aufgegriffen. Dies ergab sich aus Erkenntnissen des ASP-Ausbruchsgeschehens im Jahr 2022 in Niedersachsen, wo sich der Abfluss von Schweinen zur Schlachtung und ihrer weiteren Verarbeitung und Vermarktung als problematisch darstellte.

Eine Unterarbeitsgruppe „Vermarktung“ hat sich speziell dieses Themas angenommen und 2024 ein Übungskonzept erarbeitet, das alle Produktionsstufen bis hin zur Abgabe an den Endverbraucher umfasst. Es sollen die Praktikabilität der erarbeiteten Krisenpläne eruiert

und die Kommunikation zwischen Betrieben und den zuständigen Behörden erprobt werden, um das Ziel der Marktfähigkeit von Fleisch, das von Schweinen aus Sperrzonen gewonnen wurde, voranzutreiben.

**14. Niedersächsisches Tierschutzsymposium**

Im März 2024 fand das 14. Niedersächsische Tierschutzsymposium im ehemaligen Landtag in Oldenburg statt, das in einem zweijährigen Rhythmus vom Tierschutzdienst des LAVES organisiert wird. Nach der Corona-Pandemie konnte diese seit vielen Jahren etablierte Fachtagung endlich wieder in Präsenz abgehalten werden. Mehr als 180 Expertinnen und Experten sowie 18 Referierende aus dem gesamten Bundesgebiet und Italien nahmen teil.



Zur Eröffnung richtete sich Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte per Videobotschaft an die Teilnehmenden: „Menschen haben eine Verantwortung für das Tier als Mitgeschöpf, dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen ist. So steht es im Tierschutzgesetz. In Wahrnehmung dieser Verantwortung arbeiten wir kontinuierlich daran, dass der Tierschutz in unserem Land auf fundierter fachlicher Basis weiterentwickelt und umgesetzt wird.“

Wer aus Rohheit einem Wirbeltier erhebliche Schmerzen oder Leiden zufügt, macht sich strafbar. Doch vor Gericht ist es manchmal schwer festzustellen, ob ein Tier Schmerzen empfunden hat. In ihrem Eröffnungsvortrag „Leiden vor Gericht – zur gerichtlichen Feststellung von Tierleid“ verdeutlichte eine Richterin vom Verwaltungsgericht, dass der tierschutzrechtlichen und tierschutzfachlichen Sachverhaltsdarstellung der Behörde im Gerichtsverfahren besonderes Gewicht zukommt. Daran anknüpfend wurden die „Dos and Don'ts der Erstellung von (Tierschutz-) Gutachten“ für das Gericht beleuchtet sowie die behördenübergreifen-

de Zusammenarbeit des LAVES mit Polizei und Staatsanwaltschaften vorgestellt.

Von der Klauenpflege bei Milchkühen über die Lichtbedingungen im Geflügelstall bis hin zum Außenklima von Schweinen – die Referierenden berichteten anschaulich, worauf es dabei ankommt. Um ein besseres Verständnis für die Wahrnehmung der von uns gehaltenen Tiere zu erlangen, wurde in einem Referat die Sinneswahrnehmung von Pferd und Schwein vergleichend dargestellt.



Auch für Tierhaltende sind die Herausforderungen im Tierschutz in der Nutztierhaltung sehr hoch. So praktiziert ein Biobetrieb in der Wesermarsch mit viel Herzblut zum Wohle der Tiere die kuhgebundene Kälberaufzucht und referierte informativ über die Herausforderungen im Management, in der Tierbeurteilung und zu baulichen Aspekten.

Insgesamt zeigt die Auswahl der Fachvorträge die große Bandbreite der Tierschutzthemen, mit denen Amtstierärztinnen und Amtstierärzte bei ihrer täglichen Arbeit konfrontiert sind. Um hier zu unterstützen, bot

das Symposium wieder eine gute Plattform für regen Austausch, fachliche Diskussionen und Netzwerkbildung unter den Expertinnen und Experten.

Den Tagungsband mit detaillierten Informationen zu den Vorträgen finden Sie auf der Internetseite des LAVES.

#### Überwachung von Tierversuchen – Zahlen, Daten, Fakten

Auch im Jahr 2024 war die Überprüfung von Tierversuchsanträgen und deren Kontrolle vor Ort nach strengen EU-rechtlichen Vorgaben ein Schwerpunkt des Tierschutzdienstes. Im Zuge dieser umfangreichen Aufgabe sind von der Behörde unter Beteiligung der Kommission nach § 15 Tierschutzgesetz 238 neue Anträge überprüft worden. 211 erhielten eine Genehmigung, 17 davon im vereinfachten Genehmigungsverfahren. Ferner wurde ein anzeigepflichtiges Versuchsvorhaben an Zehnfußkrebse zur Kenntnis genommen.

Die genehmigten Anträge unterschiedlicher Art wurden – soweit notwendig – an strenge Auflagen oder Bedingungen geknüpft oder mitunter nur in Teilen genehmigt. Vier Anträge wurden nach erfolgtem Anhörungsverfahren vollständig abgelehnt, in 22 weiteren Fällen wurden Anträge zurückgezogen.

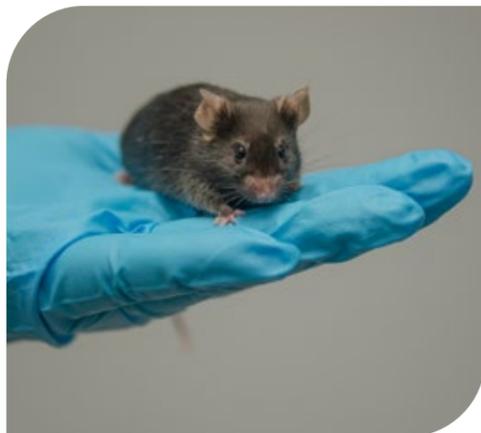
Da bereits laufende Tierversuche ohne Beteiligung der Behörde nicht nachträglich geändert werden dürfen, sind zahlreiche weitere Verwaltungsverfahren durchgeführt worden: So wurden 1.216 Änderungen von bereits genehmigten Tierversuchsvorhaben beantragt bzw. angezeigt und 112 Ausnahmegenehmigungen für die Mitarbeit von Personen erteilt. Darüber hinaus wur-

den zehn Importe von Versuchstieren aus Drittländern genehmigt und die Bestellung von sieben Tierschutzbeauftragten für Tierversuchseinrichtungen bestätigt.

Doch die Einhaltung der gesetzlichen und behördlichen Vorgaben ist auch vor Ort bei einem Teil der etwa 30 Versuchstiereinrichtungen und den dortigen Tierversuchen zu kontrollieren. Diese Aufgabe ist erst seit Mitte 2022 beim LAVES verankert und damit zentralisiert worden, nachdem sie zuvor dezentral von den kommunalen Veterinärbehörden wahrgenommen wurde.

Welche Einrichtung wie häufig kontrolliert wird, wird einerseits nach einem festen Rhythmus, andererseits risikoorientiert entschieden. Hier spielt es etwa eine Rolle, wie viele Tierversuche eine Einrichtung durchführt, wie gravierend sie sich auf die Tiere auswirken oder wie viele und welche Tierarten überhaupt verwendet und gehalten werden. Auch das Ergebnis der Kontrolle spielt bei der weiteren Kontrollfrequenz in der Einrichtung eine Rolle.

150 Tierversuche oder Haltungen von Versuchstieren sind im Jahr 2024 in ganz Niedersachsen durch das LAVES kontrolliert worden. Die Beanstandungen richten sich nach Art und Schwere des Verstoßes. Neben der etwaigen Ahndung einzelner Verstöße liegt der Fokus der Kontrollen auch auf der zukünftigen und nachhaltigen Verbesserung der Situation in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Einrichtungen nach tierschutzfachlichen Maßstäben. Insofern verfolgen die Kontrollen immer auch einen präventiven und langfristigen Zweck, der 2025 in weiteren Kontrollen umgesetzt und vertieft werden soll.



## 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 zum Bereich Tierseuchenbekämpfung und der Beseitigung tierischer Nebenprodukte findet sich unter [www.tierseucheninfo.niedersachsen.de](http://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de), unter dem jeweils zuständigen Dezernat.

### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Niedersächsisches Tierschutzsymposium
- Niedersächsisches Tiergesundheitsymposium
- 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 kommunale Veterinärbehörden“

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

#### Autoren/-innen Abteilung 3

Britta Aschenbach  
 Anne-Claire Berentsen  
 Dr. Katharina Brüning  
 Jan Brunberg (DezGr Z)  
 Dr. Jonas Güse  
 Stefan Haring  
 Christian Heidemann (DezGr Z)  
 Heinz Jakobi (DezGr Z)  
 Astrid Janssen  
 Dr. Sabine Kurlbaum  
 Dr. Martina Mahnken  
 Jens Meyer (DezGr Z)  
 Malte Rieken (DezGr Z)  
 Dr. Sandra Ripke  
 Andrew Rolfe (DezGr Z)  
 Udo Sanders  
 Svenja Scheffold  
 Ole Stejskal  
 Miriam Wenke  
 Dr. Laura Zani



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

66,30 Vollzeitstellen\*

11.732 Andere Aufgaben\*\*

4.141 Kontrollen

\*inkl. Drittmittelstellen

\*\*u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

### ABTEILUNG 4

# FUTTERMITTELSICHERHEIT, MARKTÜBERWACHUNG

Die Abteilung 4 umfasst die drei Dezernate „Futtermittelüberwachung“, „Ökologischer Landbau“ und „Marktüberwachung“. Die drei Dezernate überwachen jeweils, dass die spezifischen Vorschriften zur Futtermittelsicherheit, zum Ökologischen Landbau und zur Marktüberwachung landwirtschaftlicher Erzeugnisse durch die Wirtschaftsakteure eingehalten werden; sie sind aufgrund eines Staatsvertrags auch für die entsprechende Überwachung im Gebiet des Bundeslands Bremen zuständig. Mit einem Produktionswert von insgesamt 13 Milliarden Euro ist Niedersachsen das Agrarland Nummer 1 in Deutschland. Die wirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft geht mit vor- und nachgelagerten Unternehmen noch weit darüber hinaus, sodass einer wirkungsvollen Marktüberwachung eine besondere Bedeutung zukommt.



## Von der Zulassung bis zum Vollzug

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. Ziel ist es, die Vorgaben des Nationalen Kontrollplans des Bundes und der Länder in Niedersachsen für Futtermittel umzusetzen und damit ein hohes Maß an Sicherheit zu gewährleisten. Im Warenverkehr mit Drittstaaten, also bei Im- und Export mit Ländern außerhalb der Europäischen Union, wachsen die Anforderungen der EU- und der Drittlandsregelungen an die Futtermittelüberwachung.

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

Verordnung und nachfolgender EU-Rechtssetzungen für den ökologischen Landbau seit dem 1.1.2022 verbinden sich zusätzliche vielfältige Anforderungen, die unter anderem den Import von Bio-Waren betreffen.

Überwachungstätigkeiten des 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 Weinanbauer in der Weinbaukartei erfasst und die Abgaben für den Weinfonds eingezogen. Die Kontrolle der ordnungsgemäßen Kennzeichnung von Textilien auf allen Handelsstufen ist ebenfalls Aufgabe der Marktüberwachung.

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

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

### Futtermittelüberwachung

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

### Ökologischer Landbau

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

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

### 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 Weinbaus
- ☑ Kontrollen zur Einhaltung der Vorschriften zur Textilkennzeichnung
- ☑ Registrierung von Legehennenbetrieben sowie Bruteierbetrieben
- ☑ Markt- und hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen
- ☑ Genehmigung der Doppelnutzung von Legehennenausläufen
- ☑ Zulassung besonderer Haltungsformen für Geflügelhalter und -schlachtbetriebe
- ☑ Preisfeststellung für Rindfleisch und Schweinehälften nach dem Fleischgesetz
- ☑ Ausbildung und Zulassung von Klassifizierern für die Einstufung von Schlachtkörpern in Handelsklassen sowie für deren Gewichtsfeststellung



## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Zusammensetzung von Mischfuttermitteln

Die Zusammensetzung eines Mischfuttermittels kann man ermitteln. Bei einem Hühnerfutter ist das meist vergleichsweise einfach, weil oft die Komponenten ganz oder lediglich angeschlagen in der Mischung zu finden sind.



Geflügelfutter unsortiert

Solch eine „Mikroskopie auf Zusammensetzung“ wird in der Regel nur bei Verdacht im Labor beauftragt. Zum Beispiel, wenn ein Mischprotokoll eine deutliche Abweichung zur gekennzeichneten Reihenfolge der Komponenten aufweist. Bei Futtermitteln für Nutztiere ist nämlich unter anderem eine Deklaration der „absteigenden Reihenfolge der Gewichtsanteile“ der Komponenten (korrekt „Einzelfuttermittel“) vorgeschrieben.

Auch ausgelobte Komponenten werden dabei einer Auszählung unterzogen, weil bei einer Auslobung die Angabe des Anteils dieser Komponente verpflichtend ist.



Hühnerfutter ausgezählt

Hier wurde ein Alleinfuttermittel für Hühner ausgezählt. Anteile von Karotten und Erbsen waren beworben, aber nicht in der Deklaration gelistet, obwohl sie sogar hätten mit Gehalt angegeben werden müssen. Auch fanden sich Einzelfuttermittel, die gar nicht in der Deklaration auftauchten. Dieses Ergebnis heißt nicht, dass das Futter schlecht ist. Es ist nur nicht in vorgeschriebener korrekter Weise aufgedruckt, was wirklich enthalten ist. Damit werden Verbraucher/-innen getäuscht oder zumindest nicht ausreichend über das Produkt informiert.

INFO

**Von Cross Compliance zu Konditionalitäten**

Cross Compliance: Verknüpfung von Subventionen mit der Einhaltung (Compliance) von Anforderungen über verschiedene Rechtsbereiche (Cross) hinweg (z. B. Futtermittel-, Tierschutz-, Pflanzenschutzrecht). In Niedersachsen wurde 1 % der Antragsteller im Bereich Futtermittelrecht kontrolliert, was ca. 500 Betriebskontrollen entspricht.

**Futtermittelüberwachung in der Primärerzeugung – von Cross Compliance zu Konditionalitäten und wieder zurück**

Bereits in der Förderperiode 2023 hatten sich erhebliche Änderungen bei den Direktzahlungen für Landwirte ergeben. Der allen Akteuren geläufige Begriff „Cross Compliance“ wurde durch den Begriff der „Konditionalitäten“ ersetzt. Zwar wurde das Spektrum der Sanktionsmöglichkeiten aus dem Konditionalitätenrecht heraus geringer, da die Anzahl der zu sanktionierenden Kriterien sich verringerte, gleichzeitig aber haben sich die Sanktionen hinsichtlich ihrer Höhe verschärft.

Aus diesen Unterschieden heraus und aus der Tatsache, dass manche Fördermaßnahmen über mehrere Jahre laufen und zu den „alten“ Bedingungen von Cross Compliance abgeschlossen wurden, ergab sich auch 2024 eine erhebliche Vermischung von Kontrollen nach altem und neuem Recht. Im Unterschied zu 2023 wurden jedoch im Frühjahr 2024 neue Fördermöglichkeiten bei den Direktzahlungen eröffnet. Diese Förderungen stammten jedoch noch aus Geldern der EU, die zu Zeiten von Cross Compliance freigegeben wurden. Damit ergaben sich in der Zeit des eigentlich schon neuen Rechts wieder Kontrollen nach altem Recht, und zwar mitten im laufenden Kontrolljahr. Dies führte zu erheblichem Aufwand bei der Umorganisation der Kontrollen. Trotzdem konnten alle Kontrollen in diesem Kontext fristgerecht durchgeführt werden, die Erfassung der Ergebnisse war jedoch abschließend erst zu Beginn des Jahres 2025 möglich.

**Export im Futtermittelsektor – Implementierung neuer Verfahren**

Die Futtermittelüberwachung erstellt amtliche Bescheinigungen für den Export von Futtermitteln in Drittstaaten. Begann es vor 20 Jahren mit 50 Bescheinigungen pro Jahr, werden jetzt circa 2.500 Bescheinigungen je Jahr für etwa 80 Unternehmen aus Niedersachsen und Bremen ausgestellt. Bedingt durch die teilweise dezentral kommunizierten Anforderungen der Zielländer an die Unternehmen hat sich dabei ein hoher Individualisierungsgrad der erstellten Bescheinigungen etabliert.

Nachdem die Futtermittelüberwachung im Jahr 2023 bei den Abläufen für die Erstellung von Bescheinigungen Rationalisierungsbedarf festgestellt hatte, wurde 2024 ein neues einheitliches Antragsverfahren mit standardisierten Dokumententypen implementiert. Eine

Antragsvorlage stellt das zentrale Kommunikationselement mit den Firmen dar. Aus diesem Antrag heraus werden im Wesentlichen folgende Bescheinigungsvarianten erstellt:

- Letter of Accreditation
- Freesale-Bescheinigungen ohne Chargenbezug
- Exportbescheinigungen für EU-konforme Waren mit Chargenbezug
- Bescheinigungen nach Artikel 12 der VO 178/2002 für nicht-EU-konforme, aber nachweislich sichere Futtermittel

Im Rahmen der Umstellung des Verfahrens wurden in umfangreichen Besprechungen den interessierten Firmen die neuen Verfahrensweisen erläutert und das Feedback der Firmen in die Verbesserung des Verfahrens eingebunden.



**Ein Arbeitstag im Außendienst der Futtermittelkontrolle**

Das Hauptgeschäft des Außendienstes sind Kontrollen an kritischen Punkten der Futtermittelversorgung in Niedersachsen und Bremen. Dies sind unter anderem Unternehmen, die große Einzugsgebiete mit einer hohen Tonnage von Mischfuttermitteln aus Komponenten verschiedenster Herkunft oder mit hochverarbeiteten Futtermittelzusatzstoffen versorgen.

Zur Kontrolle gehört eine gründliche Vorbereitung:

- Überprüfung Probenahmegeräte
- Festlegung der zu prüfenden Kontrollpunkte (zum Beispiel Rückverfolgbarkeit)
- Überprüfung der letzten Kontrollberichte auf Mängel, Beanstandungen und deren Beseitigung.

Vor Ort erfolgen Betriebskontrolle und -rundgang. Eine umfangreiche Kontrolle aller Kontrollpunkte kann in Summe mehr als zwei Arbeitstage in Anspruch nehmen. Um den Betriebsablauf nicht zu sehr zu stören, werden diese Kontrollen auf mehrere Termine aufgeteilt. Die Probenahme ist zeitaufwändig, da sie in der Produktion erfolgt und dazu Unterlagen geprüft werden. Die Proben werden zur Sammelstelle gebracht, von wo aus sie der Untersuchung am Futtermittelinstitut in Stade zugeführt werden.

Im Nachgang der Kontrolle wird der Kontrollbericht verfasst und elektronisch hinterlegt. Notwendige Maßnahmen werden mit dem Innendienst abgesprochen. So der Ablauf eines idealen Tages, wenn keine vorrangig zu prüfenden Fälle kurzfristig hereinkommen und die gesamte Tagesplanung verworfen.



**Meldepflicht bei auffälligen Mutterkorngehalten**

In den letzten Jahren gab es wiederholt auffällige Gehalte an Mutterkorn in Getreide. Aufgrund der toxischen Wirkung der Mutterkornalkaloide liegt laut europäischer Richtlinie über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung (umgesetzt in der deutschen Futtermittelverordnung) der Höchstgehalt für Futtermittel bei 1.000 mg/kg in ungemahlenem Getreide.

Futtermittelrechtlich gilt in solchen Fällen eine Mitteilungspflicht des Futtermittelunternehmers gegenüber der zuständigen Behörde. Diese greift, wenn er Grund zur Annahme hat, dass ein angeliefertes oder ein erworbenes Futtermittel, über das er als Besitzer verfügt, den vorgeschriebenen Höchstgehalt überschreitet. In so einem Fall hat er unverzüglich die zuständige Be-

hörde schriftlich oder elektronisch unter Angabe des Lieferanten sowie weiterer Daten zu der betroffenen Partie zu informieren.

Gleichzeitig informiert der Betrieb dabei über den weiteren Umgang mit der betroffenen Partie und weitere beabsichtigte Maßnahmen.

Eine Unterrichtung der zuständigen Behörde ist auch dann erforderlich, wenn der Futtermittelbetrieb die kontaminierten Futtermittel unschädlich beseitigt oder diese so behandelt hat, dass eine Gefährdung der Tiergesundheit nicht zu befürchten ist und der vorgeschriebene Höchstgehalt eingehalten wird.

Weitere Informationen zum Thema „Mutterkorn in Futtermitteln“ siehe Seite 97.



**Entwicklung der ökologischen Legehennenhaltung**

Die Anzahl der Legehennen, die in Niedersachsen nach den Vorschriften des ökologischen Landbaus gehalten werden, steigt stetig an. So lag der maximal zugelassene Bio-Legehennenbestand 2024 bei ca. 3,27 Mio. Tieren. Mit den wachsenden Tierzahlen wachsen auch die Betriebsgrößen. Seit dem Inkrafttreten der neuen Öko-Verordnung und der dazugehörigen Durchführungsverordnungen im Jahr 2022 wurde im Bereich der Öko-Legehennenhaltung der Fokus verstärkt auf die Ausgestaltung des Auslaufs gelegt. So wird zum Beispiel gefordert, den Auslauf überwiegend mit unterschiedlichen Pflanzen zu begrünen und durch Pflegemaßnahmen einen Nährstoffüberschuss zu vermeiden. Die Ausgestaltung muss letztendlich den Legehennen

Anreize schaffen, die gesamte Fläche zu nutzen und die Umwelt zu schonen.

Die Kontrolle der Einhaltung dieser gesetzlichen Forderungen bei den Betrieben mit Öko-Legehennenhaltung obliegt den privaten Öko-Kontrollstellen. Bei Nicht-Einhaltung müssen von den Betrieben wirksame Maßnahmen in Zusammenarbeit mit den Kontrollstellen vereinbart werden, um vorliegende Mängel in einer geeigneten Frist zu beheben.

Das Dezernat „Ökologischer Landbau“ überwacht die privaten Öko-Kontrollstellen, indem unter anderem die Wirksamkeit festgesetzter Maßnahmen zwischen Betrieben und Kontrollstellen geprüft und bewertet wird.

**Abdrift eines Pflanzenschutzmittels auf eine Ökogemüsefläche – Vorgehen der Behörde an einem Praxisbeispiel**

Auf einer Nachbarfläche eines ökologisch wirtschaftenden Betriebs wurde durch den dort konventionell wirtschaftenden Betrieb ein Herbizid eingesetzt. Die mit Erntearbeiten Beschäftigten des Bio-Betriebs bemerkten eine vermeintliche Abdrift, die Ernte wurde sofort gestoppt und der Betriebsleiter informiert. Dieser identifizierte die von der potentiellen Abdrift betroffenen Flächen, dokumentierte Wetter- und Windverhältnisse und informierte gleichzeitig seine Kontrollstelle. Diese gab eine entsprechende Meldung an die Behörde weiter. In Absprache mit der Behörde wurden daraufhin weitere Proben gezogen und analysiert. Die Ergebnisse wiesen keine gesicherten Gehalte von Wirkstoffen auf.

Die Behörde informierte den Betrieb und dessen Kontrollstelle, dass nach Auswertung der erhaltenen Unterlagen und aufgrund der vorliegenden Analysen kein Vermarktungsverbot der Erzeugnisse erfolgt. Eine Umstellung der Fläche war nicht notwendig. Der Betriebsleiter wurde aufgefordert, gegebenenfalls sein Vorsorgekonzept weiter anzupassen, zum Beispiel durch Heckenpflanzung, oder den konventionell wirtschaftenden Nachbarbetrieb auf seine Verpflichtung hinzuweisen, die ökologisch bewirtschaftete Fläche nicht zu kontaminieren. Die Kontrollstelle wurde aufgefordert, dieses in der anstehenden Jahreskontrolle 2024 zu prüfen.

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

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

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

**Hoheitliche Tätigkeiten der Abteilung 4 im Jahr 2024**

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)	857	2.632	394	188	225	43	6.542	10.881	62.767	4.940	78.588
<b>2. Inspektionen</b>											
2.1 Durchgeführte Inspektionen (einschl. Zulassungs-/Registrierungs- und sonstiger Kontrollen)	657	1.044	44	12	227	4	329	2.316	1.919	184	4.419
2.2 Kontrollbesuche mit Beanstandungen	121	179	6	1	32	–	98	436	331	44	811
<b>3. Probenahmen</b>											
3.1 Entnommene Proben		–	5				15	20	3.145	2	3.167
3.2 Beanstandungen		–	4				14	18	380	–	398
<b>4. Weitere Tätigkeiten</b>											
4.1 Zulassungen	–	45	5	–	11	–	–	61	14	–	75
4.2 Registrierungen	–	60	–	8	–	3	–	71	680	–	751
4.3 Exportzertifikate (= Bescheinigungen und Verzichtserklärungen/Importkontrollen)	119	–	–	–	–	–	–	119	2.505	2.114	4.738
4.4 Vermarktungsverbote	16	64	3	–	–	–	5	88	–	9	97
4.5 Verwarnungen mit Verwarngeld	2	9	–	–	1	–	3	14	124	28	97
4.6 Bußgeldbescheide	2	21	–	–	–	6	1	30	402	–	432

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



**Schweinefleischerzeugung im Wandel**

In Deutschland kommt Niedersachsen hinsichtlich der Primärproduktion tierischer Erzeugnisse eine besondere Bedeutung zu, so auch in der Schweinehaltung. Relativ konstant liegt ein Viertel der Schweinehaltenden Betriebe Deutschlands in Niedersachsen, dort werden circa ein Drittel aller Schweine in Deutschland gehalten.

In Niedersachsen ist die Zahl der Schweinehaltenden Betriebe seit 2014 um 43,6 % von 6.900 auf 3.890 gefallen. Die Anzahl der gehaltenen Tiere sank um 20,9 % von 8,83 Mio. auf 6,98 Mio. Schweine, wobei der Rückgang in den letzten fünf Jahren mit einem Minus von 15,9 % besonders drastisch war. Demzufolge sind die Betriebsgrößen seit 2014 von 1.279 auf 1.795 Schweine je Betrieb deutlich angestiegen.

Der stärkste Einbruch erfolgte in den Jahren 2021 bis 2023 bedingt durch den Wegfall der Exportmöglichkeiten nach Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP), gestiegene tierschutzrechtliche Anforderungen sowie die schwierige Wirtschaftslage; mittlerweile hat sich die Erzeugung auf dem niedrigeren Niveau stabilisiert. Analog dazu sind auch die Schweineschlachtungen gesunken – 2024 haben die gemäß 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung (FIGDV) meldepflichtigen Schlachtbetriebe mit 11,93 Mio. Schweineschlachtungen 36,3 % weniger als 2014 mit 18,73 Mio. gemeldet. In Anbetracht diverser neuer politischer und gesellschaftlicher Herausforderungen ist auch weiterhin mit Betriebsaufgaben insbesondere der kleineren Betriebe zu rechnen, was den Trend hin zu größeren Beständen verstärken dürfte.

**INFO**

Preismeldung gem. 1. FIGDV		
Jahr	Schweineschlachtungen gesamt in Stück	Veränderungen zum Vj. in %
2014	18.726.082	
2015	18.905.166	1,0 %
2016	18.938.845	0,2 %
2017	17.871.005	-5,6 %
2018	17.169.004	-3,9 %
2019	16.724.932	-2,6 %
2020	16.168.211	-3,3 %
2021	15.125.131	-6,5 %
2022	13.563.727	-10,3 %
2023	12.111.123	-10,7 %
2024	11.930.480	-1,5 %

**12 Tonnen Bettwäsche falsch etikettiert – eine Kooperation mit dem Hauptzollamt Braunschweig**

Wenn auf dem Etikett „Baumwolle“ steht, muss auch Baumwolle drin sein. Rechtliche Anforderungen zur Etikettierung und Kennzeichnung ergeben sich aus der EU-Verordnung VO (EU) 1007/2011 und dem Textilkennzeichnungsgesetz.

Bei einem Container mit über 12 Tonnen Bettwäsche aus China, die im Oktober 2024 vom Zoll Helmstedt-Autobahn kontrolliert wurde, gab es Zweifel an der Textilkennzeichnung.

Die Warenangaben wiesen auf Polyester hin, doch stichprobenweise überprüfte Artikel waren mit „100 % Baumwolle“ etikettiert.

Das Hauptzollamt Braunschweig schaltete das LAVES ein, das für die Marktüberwachung der Textilkennzeichnung in Niedersachsen zuständig ist. Insgesamt handelte es sich um über 10.000 Einzelartikel in 775 Kartons. Der Zoll zog Stichproben von zwei Kartons, in denen die Etiketten nicht mit den Angaben in den Handelsdokumenten übereinstimmten. Zur weiteren Prüfung ließ das LAVES die Faserzusammensetzung von fünf Bettwäsche-Sets analysieren.

Im Ergebnis musste der polnische Einführer alle Artikel einzeln auf „100 % Polyester“ um- bzw. nachetikettieren und für die gesamten Lager- und Verwaltungskosten von über 15.000 Euro beim Zoll und LAVES aufkommen.

**Länderübergreifende Marktüberwachungsaktion zur Textilkennzeichnung in Großhandelszentren**

Im Februar 2024 haben das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) und das LAVES eine gemeinsame Marktüberwachungsaktion zur Textilkennzeichnung in drei Großhandelszentren in Neuss (Nordrhein-Westfalen) durchgeführt. Auslöser war eine Häufung von Beanstandungen im niedersächsischen Einzelhandel.

Kontrolliert wurden 17 Betriebe, die in der Vergangenheit mit Verstößen gegen das Textilkennzeichnungsgesetz aufgefallen waren und bereits Belehrungsschreiben mit der Aufforderung erhalten hatten, die Verstöße zukünftig zu verhindern.

In 14 Betrieben wurden insgesamt 18 Erzeugnisse entnommen. Hier bestand aufgrund der Haptik der Verdacht, dass die tatsächliche Faserzusammensetzung von der gekennzeichneten Faserzusammensetzung abweicht. Ein besonderer Fokus wurde dabei auf Textilerzeugnisse gelegt, die laut Kennzeichnung hochwertige Naturfasern oder Chemiefasern auf Cellulosebasis enthalten sollten.

Die entnommenen Erzeugnisse wurden im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe (CVUA OWL) einer qualitativen Faseranalyse unterzogen. Bei 15 Erzeugnissen wurden dabei von der Kennzeichnung abweichende Fasern identifiziert, woraufhin bei diesen Erzeugnissen auch eine quantitative Faseranalyse in Auftrag gegeben wurde.

Die Ergebnisse haben gezeigt, dass die deklarierten Naturfasern – ebenso Viskose – teils gar nicht oder nicht in der angegebenen Menge in den beprobten Erzeugnissen enthalten waren.

**Pflicht zur Einzelei-Kennzeichnung mit dem Erzeugercode in der Produktionsstätte**

Mit Wirkung vom 8.11.2024 gilt EU-weit die Pflicht zur Einzeleikennzeichnung in der Produktionsstätte, die durch die Verordnung (EU) 2023/2464 eingeführt wurde. Diese Kennzeichnungspflicht dient dazu, die

Rückverfolgbarkeit bei der Vermarktung von Eiern zu verbessern und unbeabsichtigte oder vorsätzliche Falschkennzeichnungen zu verhindern bzw. zu erschweren.

Für Deutschland wurden in der Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier Ausnahmen zugelassen, um den vorhandenen betrieblichen Strukturen Rechnung zu tragen. In diesen Fällen ist wie in der Vergangenheit die Einzeleikennzeichnung in der ersten Packstelle möglich. Wenn die Kennzeichnung der Eier in der Produktionsstätte bereits möglich ist, ist ein Rückschritt, also das Zurückbauen, durch keine dieser Ausnahmen gedeckt. Es besteht eine Anzeigepflicht beim LAVES Dezernat Marktüberwachung für die Betriebe, die von einer Ausnahme Gebrauch machen wollen. Grundsätzlich sind die Ausnahmen vor der erstmaligen Kennzeichnung in der jeweiligen Packstelle anzuzeigen, dies gilt auch bei Änderungen der Packstelle.

Die Einhaltung der Vorgaben wird im Rahmen der regelmäßigen unangekündigten Kontrollen in den eierzeugenden Betrieben überprüft. Ein Verstoß gegen die Kennzeichnungspflicht in der Produktionsstätte bzw. die Anzeigepflicht stellt eine Ordnungswidrigkeit dar und kann mit einem Bußgeld geahndet werden.



**LINK**

**Unter folgendem Link erreichen Sie die Informationen auf der Internetseite des LAVES:**  
<https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/marktuberwachung/eier/die-pflicht-zur-einzeleikennzeichnung-in-der-produktionsstae-und-moegliche-ausnahmen-237509.html>  
 gekürzte Version: <https://t1p.de/g4t3u>

**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 NI und HB  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de), **Futtermittel, Futtermittelhygieneverordnung**

**Autoren/-innen Abteilung 4**

- Johannes Bröring
- Dr. Jona Freise
- Antke Grauer
- Ingo Herger
- Sven Heyne
- Barbara Lippmann
- Thomas Mörlner
- Eva Sperber
- Henning Tien
- Helge Wiecking
- Anastasia Zahnd



## ABTEILUNG 5

# UNTERSUCHUNGSEINRICHTUNGEN

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



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

Auch in den Instituten war das Jahr 2024 von steigenden Weltmarktpreisen und Energiekosten und dem Ukraine-Krieg geprägt. Die Beschaffung von Geräten zur Analytik und von Verbrauchsmaterialien für die Untersuchungen gestaltete sich schwieriger und zeitaufwendiger. Energieeinsparmaßnahmen mussten umgesetzt werden. Der Probeneingang hat wieder das „Vor-Corona-Niveau“ erreicht. Es wurde alles unternommen, die Zielvorgaben zu erfüllen und, wo es möglich war, zu überbieten. Durch das noch engere Zusammenwachsen mit den Landesuntersuchungseinrichtungen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) konnten Schwankungen in den Untersuchungskapazitäten ausgeglichen, Probenbearbeitungszeiten im Wesentlichen eingehalten und verlässliche Untersuchungsergebnisse produziert werden.

Die Institute des LAVES beschäftigen sich jedoch nicht nur mit der routinemäßigen Probenbearbeitung und damit verbundener gutachterlicher Tätigkeit, sondern sie trugen wieder wesentlich durch zahlreiche Beiträge auf der LAVES-Homepage, wissenschaftliche Publikationen und Vorträge sowie Workshops, Symposien und Kolloquien zur einer starken Außen-

wahrnehmung des LAVES bei. Ein weiteres großes Thema ist in einigen Instituten die Planung und Durchführung von erheblichen Baumaßnahmen. So werden die Baumaßnahmen am Ersatzneubau im LVI Braunschweig/Hannover zügig fortgeführt, Umbaumaßnahmen im Bestandsbau des LVI Oldenburg sind abgeschlossen und werden im Bedarfsgegenständeinstitut in Lüneburg aufgenommen.

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

Mit finanzieller Unterstützung des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wird die Probenbörse mittels innovativer Programmieretechniken auch im Jahr 2024 weiterentwickelt. Sie hat sich in den letzten Jahren als stabile Plattform zur Koordination der Probenahme bewährt.

## Wesentliche Aufgaben: Koordination von sechs Instituten

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

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

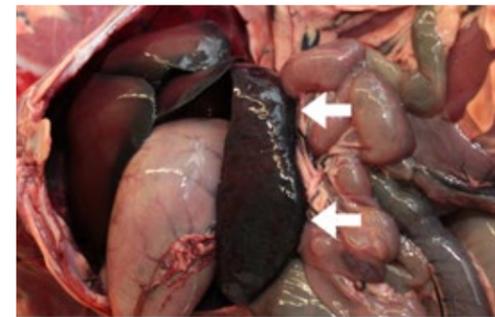
### Hasenpest bei Feldhasen in Niedersachsen

Die Tularämie (Hasenpest) ist eine hochansteckende Zoonose, also eine vom Tier auf den Menschen übertragbare Erkrankung. Sie wird in Europa durch das Bakterium *Francisella tularensis* Unterart *holarctica* hervorgerufen, das für Menschen etwas weniger gefährlich ist als eine in Nordamerika verbreitete Unterart. Trotzdem können wenige Bakterien abhängig vom Infektionsweg grippeähnliche Symptome mit hohem Fieber, Lymphknotenschwellung, Kopf- und Gliederschmerzen, Durchfall oder Erbrechen, Lungenentzündung und bei Infektionen über kleinste Hautwunden auch schlecht heilende Geschwüre auslösen.

Das Wildtierkompetenzzentrum (WiKo) des LAVES mit Sitz in Hannover untersucht routinemäßig alle eingesandten Hasen auf den Erreger. Auswertungen der Untersuchungen der letzten fünf Jahre zeigen, dass in etwa jeder zehnte Feldhase mit dem Bakterium infiziert ist. Je nach Anzahl der eingesandten Tiere pro Landkreis schwankt diese Zahl zum Teil erheblich. Etwas höhere Zahlen an positiven Tieren sind unter anderem in den Landkreisen Osnabrück, Schaumburg und Hannover zu verzeichnen. Aus anderen Regionen Niedersachsens wurden vereinzelt Tiere eingesandt.



In Niedersachsen besteht demnach ein gewisses Infektionsrisiko vor allem für Jagdausübende. Auf die Einhaltung fleisch- und vor allem allgemeinhygienischer Grundsätze beim Umgang mit Wild ist daher zu achten (Einmalhandschuhe, FFP-2 Atemschutzmaske, ausreichende Erhitzung von Wildbret)!



Ist die Milz (Pfeile) nach dem Eröffnen eines Feldhasen sofort ersichtlich, besteht immer die Gefahr einer Infektion des Tieres mit dem Bakterium *Francisella tularensis*, dem Erreger der Hasenpest.

### Implementierung einer neuen Laborsoftware am LAVES und im Landesuntersuchungsamt (LUA) Bremen

Ein Labor-Informations-Management-System (LIMS) verwaltet Informationen, Prozesse und Aufgaben in einem Labor. Probenmanagement, Datenerfassung und -analyse sowie Berichterstattung werden automatisiert

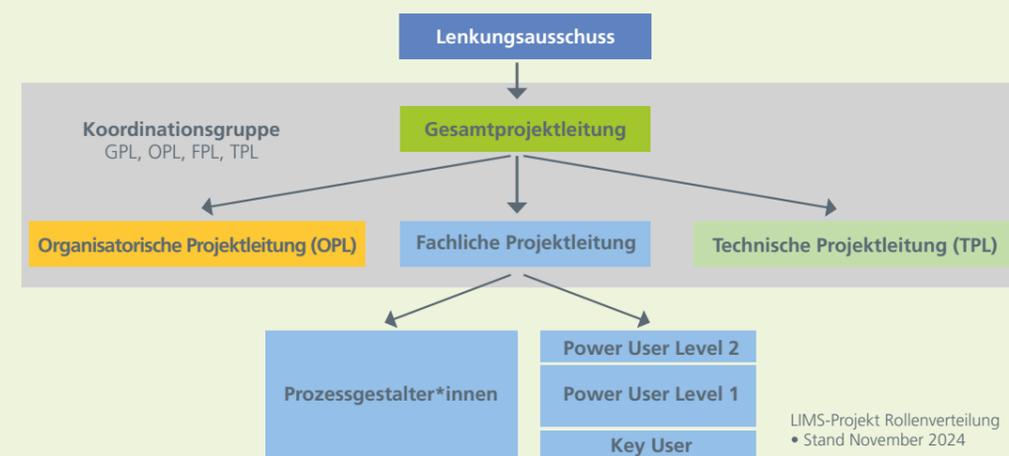
und beschleunigt. Um zukünftig die Arbeiten in den Laboren effizient zu unterstützen, wurden 2022 die Anforderungen an ein neues LIMS definiert.

Die Ausschreibungsphase für das neue System ist inzwischen abgeschlossen. Das derzeit betriebene Starlims wird durch die Software Limsophy ersetzt. Dieses System hat sich bereits in anderen Bundesländern durchgesetzt. Zur Implementierung wurde die „Steuerungsgruppe“ umformiert und eine neue Projektstruktur geschaffen, die aus einer Koordinationsgruppe, Prozessgestalter\*innen, Power Usern und Key Usern besteht. Sie soll den Anforderungen aller Standorte gerecht werden. Darüber ist ein Lenkungsausschuss manifestiert.

Die erste wichtige Aufgabe bestand darin, die Stammdatenmodule den Bedürfnissen von LAVES und LUA anzupassen. Also die Daten ins System zu bringen, die mehr oder weniger starr sind.

Dieser Meilenstein konnte erfolgreich abgeschlossen werden, sodass die eigentliche Arbeit mit der Abbildung der Arbeitsprozesse beginnen kann. Dies soll bis Mitte 2026 abgeschlossen sein, sodass das neue System nach einer Testphase ab 1.1.2027 vollumfänglich zum Einsatz kommen kann.

## Beschreibung der einzelnen Stakeholder





## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

185,66 Vollzeitstellen\*

1.170.690 Untersuchungen

774 Andere Aufgaben\*\*

1.143.127 € Investitionen

\*inkl. Drittmittelstellen

\*\*u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

# LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRINSTITUT (LVI) OLDENBURG

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

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



## Analytische Kompetenz und ausgezeichnete Ausbildung

Wie bereits in den vergangenen Jahren, so war auch das Jahr 2024 von etlichen Herausforderungen geprägt.

An dieser Stelle daher ein ganz herzliches Dankeschön an alle Beteiligten, die durch ihr Engagement zur Bewältigung der Aufgaben beigetragen haben.

Am 1. Januar 2024 wurde der Vorsitz des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittel und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) durch Dr. Hermann Kirchhoff, Tierarzt im LVI Oldenburg, übernommen. Dr. Kirchhoff ist dort bereits seit vielen Jahren Mitglied und vertritt die Interessen Niedersachsens.

Sehr erfolgreich war das LVI Oldenburg im Bereich Ausbildung: Im Februar wurde das Institut mit dem IHK-Qualitätssiegel „Top-Ausbildung“ ausgezeichnet. Fünf Auszubildende des LVI Oldenburg wurden im Sommer als beste Berufsausbildungs-Absolventen von der IHK geehrt, darunter auch eine Landesbeste.

Im Juli wurde nach mehr als zweijähriger Arbeit der Umbau des Erdgeschosses in Haus 1 abgeschlossen. Hierbei wurden Labore und Lüftungsanlagen sowie die Klimatisierung auf den neuesten technischen Stand gebracht.

Die Geflügelpest, für die das LVI Oldenburg zuständig ist, ist als Tierseuche zu einem konstanten Thema ge-

worden. Mit acht Ausbrüchen in niedersächsischen Geflügelhaltungen ist eine gewisse Routine eingeleitet, die allerdings nicht über das besondere Gefährdungspotential der Geflügelpest hinwegtäuschen darf. So hat das Virus 2024 in den USA den Sprung auf Rinder vollzogen und dort insbesondere die Euter von Kühen infiziert. Die daraufhin in Niedersachsen stichprobenartig unter der Regie des Friedrich-Loeffler-Instituts durchgeführten Untersuchungen von Sammelmilchproben lieferten erfreulicherweise durchweg negative Ergebnisse.

Die Wiederkäuer in Niedersachsen wurden von einer Epidemie durch die Blauzungkrankheit befallen. Schwere Erkrankungsfälle, insbesondere in Schafbeständen, und ein hohes Untersuchungsaufkommen im LVI Oldenburg waren die Folgen.

Zum wiederholten Mal fand in Deutschland ein Audit der amerikanischen Behörden zur Bewertung des Lebensmittelsicherheitsystems für verarbeitete Schweinefleischprodukte für den Export in die USA statt. Im Ergebnis konnte erfolgreich belegt werden, dass die Vorschriften der Food and Drug Administration (FDA) vollumfänglich umgesetzt werden.

Für die Arbeit im Labor sind viele Materialien und Substanzen unverzichtbar. So wird für das Hemmstoff-(Antibiotika-)Screening in Organen von geschlachteten Tieren eine Bakteriensporensuspension benötigt.

Diese Sporensuspension war 2024 über drei Monate nicht lieferbar. Darum wurde die – durchaus anspruchsvolle – Herstellung der Bakteriensuspension im LVI Oldenburg etabliert. Durch diese Maßnahme konnte die Untersuchung der Proben sichergestellt werden.

Mit dem Blick in die Zukunft freut sich das LVI OL über die Ermächtigung zur Weiterbildung zur Fachtierärztin / zum Fachtierarzt für Pathologie durch die Tierärztekammer Niedersachsen. Diese Ausbildung ist somit seit 2024 neben der Ausbildung zur Fachtierärztin / zum Fachtierarzt für Mikrobiologie im Institut möglich.

## Wesentliche Aufgaben: Untersuchungszentrum für Tiergesundheit, Tierschutz, Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im Nordwesten

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

Das LVI Oldenburg nimmt vielfältige Aufgaben im Rahmen der Überwachung der Tiergesundheit in Niedersachsen wahr. Dazu gehört die Diagnostik von anzeigepflichtigen Tierseuchen und melde- bzw. mitteilungspflichtigen Tierkrankheiten bei Nutz- und Haustieren ebenso wie die Feststellung von Krankheitsursachen bei Zootieren und Meeressäugern. Des Weiteren gehören pathologische Untersuchungen von Tierkörpern auf die Einhaltung der Anforderungen des Tierschutzrechts zu den Aufgaben des LVI Oldenburg.

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

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

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

Dazu zählen unter anderem:

  - Afrikanische und klassische Schweinepest
  - Geflügelpest
  - Blauzungkrankheit
  - Salmonellen
  - Tuberkulose
  - Multiresistente Bakterien
  - Infektiöse bovine Rhinotracheitis (BHV1)
  - Bovine Virusdiarrhoe/Mucosal Disease (BVDV)
- ☑ Amtliche Untersuchung und Begutachtung tier-schutzrelevanter Fälle bei Haus- und Nutztieren
- ☑ Untersuchungen zur Überwachung des Gesundheitszustands der Meeressäuger an der niedersächsischen Nordseeküste
- ☑ Spezielle Analytik
  - Dioxine, PCB und bestimmte andere organische Kontaminanten

- Pflanzenschutzmittelrückstände
- Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
- Untersuchung von Erzeugnissen lebensmittel-liefernder 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 zum/zur Biologie- und Chemielaborant/-in; Ausbildung (mit Prüfung) zum / zur Lebensmittelchemiker/-in; Mitwirken bei der Ausbildung zum / zur Lebensmittelkontrolleur/-in, Veterinärreferendar/-in und Medizinisch-technischen Laborassistent/-in und Mitwirken bei der Weiterbildung von Tierärzten/ Tierärztinnen
- ☑ Angewandte Forschung und Methodenentwicklung

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Ziehl-Neelsen-Spezialfärbung bei pyogranulomatösen Entzündungen am Fallbeispiel einer Katze

Die Ziehl-Neelsen-Färbung (ZN) ist eine histologische Spezialfärbung, die genutzt wird, um säurefeste Bakterien, insbesondere Mykobakterien, erkennen zu können. Das bekannteste Mykobakterium ist der Erreger der Tuberkulose. Es gibt noch weitere Mykobakterien, die auch für den Menschen pathogen sind, jedoch keine Tuberkulose-Erkrankung hervorrufen. Zu diesen gehört unter anderem *Mycobacterium avium*. Gemeinsam ist den Infektionen mit Mykobakterien, dass sie eine granulomatöse Entzündungsreaktion in den betroffenen Organen hervorrufen.



Bauchhöhlenerguss Katze

Die in diesem Fall untersuchte weibliche Katze wurde mit einem geschwollenen Bauch eingeliefert und verendete innerhalb kürzester Zeit. Im Rahmen der Untersuchungen zeigten sich neben einem bernsteinfarbenen Erguss in der Bauchhöhle pyogranulomatöse Entzündungen in Milz, Leber und Niere. Diese Befunde werden klassischerweise bei einer feline infektiösen Peritonitis (FIP), die durch feline Coronaviren ausgelöst wird, beobachtet. Mittels ZN-Färbung wurden jedoch in den pyogranulomatösen Entzündungsreaktionen zahlreiche säurefeste Bakterien nachgewiesen. Weitere Untersuchungen ergaben eine Infektion mit *Mycobacterium avium* subsp. *avium*, FIP wurde ausgeschlossen. Eine ZN-Färbung ist bei jeder pyogranulomatösen Entzündung zum Ausschluss der Differentialdiagnosen sinnvoll.

### Beteiligung am Projekt BIOPAR im Rahmen einer Kooperation mit der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg

Verschiedene mikrobiologische Fachbereiche des LAVES aus den LVI Braunschweig/Hannover und Oldenburg sowie aus dem IFF Cuxhaven haben im Jahr 2024 Isolate für ein Projekt der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg (Universitätsinstitut für Medizinische Mikrobiologie und Virologie) zur Verfügung gestellt. Die Koordination der Kooperation und der Isolatesammlung erfolgte durch das LVI Oldenburg.

Das Projekt sammelt Isolate von Spezies des Genus *Proteus*, um diese in Hinsicht auf ihre Verbreitung,

Methoden zur eindeutigen Identifizierung der Spezies und die Typisierung der Bakterien, insbesondere in Hinblick auf Antibiotikaresistenzen, zu untersuchen. Finanziert wird das Forschungsvorhaben der Universität Oldenburg durch das Projekt BIOPAR (Diversität von *Proteus*-Bakterien in Mensch und Umwelt und ihre Rolle bei der Verbreitung von Antibiotikaresistenzen) im Rahmen einer Forschungsinitiative zum Erhalt der Artenvielfalt (FEa) des Bundesministeriums für Bildung und Forschung.

Gesucht wurden Isolate aus tierischen Proben und Lebensmitteln. Die Institute des LAVES konnten insgesamt 90 *Proteus*-Stämme isolieren, die aus diversen Haus- und Wildtieren sowie Lebensmitteln stammten. Nach Vordifferenzierung handelte es sich um *P. mirabilis*, *P. hauseri*, *P. vulgaris* sowie ein nicht eindeutig einer Spezies zugeordnetes Isolat. Ergebnisse zu den zur Verfügung gestellten Isolaten stehen noch aus.

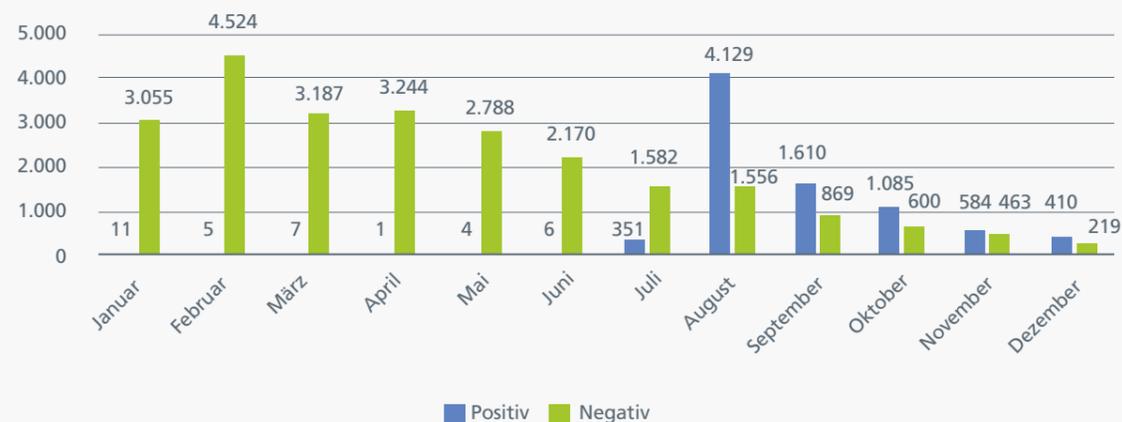
#### Untersuchungen auf Blauzungenkrankheit am Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Untersuchungen zum Nachweis des Virus der Blauzungenkrankheit (Bluetongue Virus Serotyp 3, BTV-3) in Niedersachsen waren im Jahr 2024 einer der Arbeitsschwerpunkte im LVI Oldenburg. 34.029 Proben wurden auf BTV-Antigen untersucht. Dabei handelte es sich bei 24.910 Proben um private Einsendungen und bei 7.535 Proben um BTV-Verdachtsproben.

Sowohl die Zahl der eingesandten Verdachtsproben als auch der Anteil der positiven Untersuchungen schwankten über die Monate. Während in den ersten sechs Monaten vor allem private Einsendungen untersucht wurden, wurden in der zweiten Jahreshälfte allein 7.535 Verdachtsproben auf BTV untersucht. Die Anzahl der Verdachtsproben war hierbei im Monat August mit 3.953 Proben (87 % positiv) am höchsten und nahm kontinuierlich zum Jahresende bis auf 282 Verdachtsproben im Dezember (80,5 % positiv) ab.

Bis Ende September war Serotyp 3 der einzige Serotyp, der im Untersuchungsgebiet und in den angrenzenden Gebieten vorkam. So konnten BTV-Pan-PCR-positive Proben auch als Serotyp 3 gewertet werden. Eine Bestätigung des Serotyps 3 musste nur stichprobenweise vorgenommen werden. Mit dem Auftreten des Serotyps 12 in den Niederlanden mussten jedoch alle Proben auch wieder mittels der BTV-3-spezifischen PCR untersucht werden, verbunden mit einem deutlichen Mehraufwand. Bislang konnte nur Serotyp 3 nachgewiesen werden. Da die Blauzungenkrankheit klinisch nicht eindeutig von der Maul- und Klauenseuche (MKS) zu unterscheiden ist, wurden alle Proben von klinisch verdächtigen Tieren auch auf MKS untersucht, was einen erheblichen Aufwand bedeutete. Alle MKS-Untersuchungen waren negativ. Weitere Informationen zur Blauzungenkrankheit siehe Seite 36 und Seite 72.

### BTV-Proben im Jahresverlauf 2024



#### Nachweise von *Campylobacter*-Spezies im Rahmen des Zoonosen-Monitorings

Im Rahmen von Probenahmen in Schlachthöfen wurden 300 Blinddarm- und 188 Halshautproben von Masthähnchen qualitativ auf den Nachweis thermophiler *Campylobacter*-Spezies untersucht. Bei entsprechenden Proben von Mastputen wurden 439 Blinddarm- und 326 Halshautproben untersucht. Zusätzlich wurden alle Halshautproben quantitativ untersucht.

Nachgewiesen wurden thermophile *Campylobacter* in 142 der 300 Blinddarmproben von Masthähnchen (47,3 %) sowie 332 der 439 Blinddarmproben der Mastputen (75,6 %). Für die Halshaut ergaben sich folgende Ergebnisse: 129 der 188 (68,6 %) untersuchten Proben von Masthähnchen und 69 der 326 (21,2 %) untersuchten Proben von Mastputen waren positiv. In den Proben von Masthähnchen wurden mehr *C.-jejuni*-Isolate als *C.-coli*-Isolate nachgewiesen, ebenso wie in den Halshautproben von Puten. In den Blinddarmproben von Puten überwog hingegen der Nachweis von *C. coli*.

Auf Ebene des Einzelhandels wurden in Niedersachsen 80 Proben Hähnchenfleisch ohne Haut qualitativ und quantitativ auf *Campylobacter*-Spezies untersucht, davon 32 Proben von Tieren aus ökologischer Haltung. Außerdem wurden 38 Proben Putenfleisch ohne Haut untersucht, ebenfalls qualitativ und quantitativ. Beim Putenfleisch wurde in nur einer Probe qualitativ *Campylobacter* (*C. jejuni*) nachgewiesen. Im konventionell erzeugten Hähnchenfleisch wurden in 18 von 48 Proben *Campylobacter* (37,5 %) nachgewiesen, im ökologisch produzierten Fleisch in 19 von 32 Proben (59,3 %).



#### Zusammensetzung und Kennzeichnung von Grillwürsten

Grillwurst-Produkte weisen einen beträchtlichen Marktanteil auf und werden von zahlreichen Herstellern produziert. Auch das traditionelle Handwerk bietet in großer Vielfalt Würste zum Grillen aus eigener Herstellung an. Die Produktpalette reicht von klassischen Bratwürsten über gepökelte und geräucherte Würste wie Krakauer bis zu Erzeugnissen mit Käseeinlagen oder weiteren speziellen Zutaten wie Chili, Kräuter oder Gemüse.

2024 wurden Grillwürste sensorisch und chemisch analysiert, 114 Proben wurden untersucht. 57 Proben (50 %) wiesen keine Mängel auf.

Bei 27 Proben wurden Angaben als irreführend beurteilt. Bei 15 Proben davon traf die Bezeichnung nicht zu, da die Zusammensetzung nicht der üblichen Verbrauchererwartung entsprach. 11-mal wichen die gekennzeichneten Nährwertangaben deutlich ab. Bei 2 „Bratwürsten Thüringer Art“ war der geografische Bezug nicht zulässig, da das Erzeugnis nicht in Thüringen hergestellt wurde.

Bei 39 Proben entsprach die Kennzeichnung nicht den Vorgaben. Das Zutatenverzeichnis erfüllte nicht die Anforderungen (30 Proben, zum Beispiel fehlende Zutaten oder eine unzureichende Zutatenbezeichnung). Weitere Kennzeichnungselemente, wie das Mindesthaltbarkeitsdatum oder die Füllmengenangabe, waren nicht korrekt oder schlecht lesbar (20 Proben). Bei 9 lose angebotenen Proben waren Zusatzstoffe nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Form gekennzeichnet.

#### INFO

Zahlreiche Vertreter der Gattung *Campylobacter* können Erkrankungen bei Tieren oder Menschen auslösen. Die im Rahmen des Zoonosen-Monitorings vorwiegend nachgewiesene Spezies *Campylobacter jejuni* subsp. *jejuni* ist der häufigste Auslöser der menschlichen *Campylobacteriose*; circa 80 % der Erkrankungen beim Menschen werden auf diesen Mikroorganismus zurückgeführt. An zweiter Stelle folgen Erkrankungen durch *Campylobacter coli* (ca. 15 %). Infektionen beim Menschen verlaufen häufig symptomlos, im Falle einer Erkrankung zeigt sich fieberhafter Durchfall ohne Erbrechen für ein bis zwei Wochen.

### Chemische Untersuchung von mariniertem Grillfleisch

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wurden 112 Proben rohes, mariniertes Grillfleisch sensorisch und chemisch analysiert. 94 Proben (84 %) waren nicht zu bemängeln. Bei 19 Proben wurden Abweichungen festgestellt. Sensorisch waren alle Proben unauffällig.

Zusatzstoffe dürfen EU-weit nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen wurden. Diese Zulassungen sind in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 verzeichnet. Rohes, mariniertes Fleisch wird dabei rechtlich als Fleischzubereitung eingestuft. Für diese Produktgruppe sind weniger Zusatzstoffe erlaubt als zum Beispiel für Wurstwaren. So ist die Verwendung des weitverbreiteten Geschmacksverstärkers Natriumglutamat (E 621) für Fleischzubereitungen, die roh verkauft werden, nicht zulässig.

Nach den Ergebnissen der chemischen Untersuchung wurde in 8 Proben ein Glutamatgehalt ermittelt, der auf den Zusatz des Geschmacksverstärkers schließen ließ. Darüber hinaus wurden in 13 Proben Mängel hinsichtlich der Kennzeichnung festgestellt. Auf 3 Proben war zum Beispiel der Hinweis, dass es sich um aufgetautes Fleisch handelt, nicht in der Bezeichnung angegeben.

Insgesamt handelt es sich um eine Produktgruppe, die weniger häufig zu Bemängelungen Anlass gibt als andere im Bereich der Fleischerzeugnisse.



### Mikrobiologische Untersuchung von mariniertem Grillfleisch

Fleisch in öliger oder buttriger, meist stark gewürzter Marinade erfreut sich besonders zur Grillsaison in den Sommermonaten großer Beliebtheit. Durch die Marinade kann eine mangelnde Frische oder gar ein Verderb des Fleisches durch Mikroorganismen überlagert werden.

Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchung wird die Gesamtkeimzahl sowie die Anzahl von Milchsäurebakterien und Pseudomonaden (Verderbserreger) bestimmt. Das Ergebnis gibt, in Verbindung mit der sensorischen Untersuchung des Fleisches, Aufschluss über den Frischestatus sowie das Hygienemanagement im Hersteller- bzw. Einzelhandelsbetrieb.



Im Jahr 2024 wurden im LVI Oldenburg 90 Proben mariniertes Grillfleisch aus loser Abgabe auf ihren Frischestatus überprüft. Keine Probe war mikrobiell verdorben. Bei 17 Proben (18,9 %) wurde ein Hinweis gegeben, bedingt durch erhöhte Keimzahlen. Alle 17 Proben wiesen eine erhöhte Gesamtkeimzahl (100 %) auf. Sechs Proben (35,3 %) fielen zusätzlich durch eine erhöhte Anzahl von Pseudomonaden auf und fünf Proben (29,4 %) durch die erhöhte Anzahl von Milchsäurebakterien.

Insgesamt wurden 19 Proben (21,1 %) aufgrund von Bezeichnungs- oder/und Kennzeichnungsmängeln beanstandet, davon erhielten 13 Proben die Beurteilung irreführend gemäß Art. 7 Abs. 1 a der LMIV (VO (EU) Nr. 1169/2011) in Verbindung mit § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB.

### Lebensmittelhygiene – Untersuchung von Fleischzubereitungen zum Rohverzehr

In der VO (EG) Nr. 2073/2005 sind mikrobiologische Kriterien für die wichtigsten Krankheitserreger (unter anderem *Listeria monocytogenes*, Salmonella) festgelegt. Mit Hilfe dieser Kriterien wird die Sicherheit von Lebensmitteln ermittelt. Für in Verkehr gebrachte Fleischzubereitungen zum Rohverzehr gelten während der Haltbarkeitsdauer folgende Anforderungen: Salmonellen in je 25 g nicht nachweisbar und *L. monocytogenes*-Keimgehalt kleiner als 100 KbE/g.

Als Fleischzubereitung bezeichnet man frisches Fleisch, das zerkleinert und gewürzt beziehungsweise mariniert oder mit anderen Zutaten versehen wurde. Fleischzubereitungen (zum Beispiel Thüringer Mett) sind leicht verderbliche Rohwaren.

Aufgrund einer Vielzahl von Eintragungsmöglichkeiten für pathogene Mikroorganismen spielt diese Produktgruppe im Rahmen der amtlichen Überwachung eine große Rolle. So wurden im LVI Oldenburg im Jahr 2024 insgesamt 33 Fleischzubereitungen auf Salmonellen und *L. monocytogenes* untersucht. Davon wurde nur eine Probe beanstandet, weil ein *L. monocytogenes*-Keimgehalt von größer als 100 KbE/g nachgewiesen wurde. Das Lebensmittel wurde als gesundheitsschädlich beurteilt mit dem Hinweis, dass es nicht in den Verkehr gebracht werden darf.

### Lebensmittelsicherheitskriterien

Lebensmittelsicherheitskriterien werden in der VO (EG) Nr. 2073/2005 definiert als EU-weit gültige, harmonisierte Sicherheitskriterien für die Akzeptabilität von Lebensmitteln, insbesondere bezüglich pathogener Mikroorganismen, zum Schutz der Gesundheit und zur Verhinderung unterschiedlicher Auslegungen. Diese müssen während der gesamten Haltbarkeit eines Produkts eingehalten werden.

### Koloniebildende Einheiten je Gramm (KbE/g)

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

### Untersuchung von Kaffee- und Milchkisgetränken mit Kaffee

Die 32 untersuchten Produkte bestanden aus Milch und zubereitetem Kaffee. Überwiegend enthielten sie Zusatzstoffe wie Stabilisatoren, Verdickungsmittel oder Emulgatoren und einige zusätzlich Aromen wie Kakao, Karamell oder Vanille.

Auf 30 Verpackungen war der Koffeingehalt quantitativ angegeben. Die Überprüfung ergab, dass in zwei Fällen der ermittelte Gehalt deutlich unter dem angegebenen Wert lag, weshalb die Angabe auf der Verpackung als irreführend beurteilt wurde.

Die Untersuchung der Getränke auf ihren Zucker-, Eiweiß- und Fettgehalt ergab erfreulicherweise keine Auffälligkeiten. Die ermittelten Zucker- (3,6–8,6 %), Eiweiß- (2,6–7,6 %) und Fettwerte (0,1–4,4 %) lagen innerhalb der empfohlenen Toleranzen zu den auf der Verpackung im Zuge der Nährwertkennzeichnung angegebenen Werten.

Die Kennzeichnung von 17 Produkten (53 %) war fehlerhaft: Im Zutatenverzeichnis war die Angabe der Kaffeezutat in 14 Fällen unzureichend. Die verwendete einfache Bezeichnung „Kaffee“ reicht nicht aus, da es sich hier um eine zusammengesetzte Zutat (zubereiteten Kaffee) handelt, die mindestens aus Wasser und Kaffeepulver oder -extrakt besteht. Auch die Bezeichnung „Milch“ ist nicht ausreichend, da eine Angabe zum Fettgehalt fehlt (Voll- oder Magermilch, fettarme Milch oder Trinkmilch). Zudem waren bei drei Produkten die Kennzeichnungselemente schlecht lesbar.



### INFO

#### Koffeingehalt

Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) schätzt Koffeinn Mengen bis etwa 200 mg als Einzeldosis für die gesunde Allgemeinbevölkerung als unbedenklich ein. Die im LVI Oldenburg ermittelten Koffeingehalte der Kaffeegetränke lagen zwischen 16 und 51 mg/100 g Koffein. Die Portions- bzw. Packungsgröße variierte zwischen 230 und 330 ml. Daraus ergibt sich eine aufgenommene, akzeptable Menge an Koffein von circa 42 mg bis 176 mg pro Kaffeegetränk.

### INFO

Gesamtkeimzahl (aerobe mesophile Keime): Sie gibt Informationen über die Anzahl an Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Schimmelpilze), die sich unter aeroben Bedingungen optimal in einem Temperaturbereich zwischen 30 °C und 40 °C vermehren. Milchsäurebakterien (Laktobakterien) sind grampositive, fakultativ anaerobe, meist aerotolerante Bakterien (Stäbchen und Kokken), die unter anderem Milchsäure als Gärungsprodukt bilden. Pseudomonaden sind obligat aerobe, gramnegative Stäbchenbakterien und die wichtigsten Verderbserreger bei Fleisch und Fleischerzeugnissen. Sie vermehren sich auch bei Kühlung (Kühlhauskeime) und besitzen eine hohe Umweltresistenz.

## INFO

Nickel ist ein in der Umwelt weitverbreitetes Metall. In Lebensmittel gelangt Nickel als natürlicher Bestandteil der Erdkruste sowie durch industrielle Anwendungen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Risiken von Nickel 2020 neu bewertet. Als chronische Wirkung wurde eine Toxizität bei der Fortpflanzung und Entwicklung identifiziert. Bei Menschen, die gegenüber Nickel sensibel reagieren (ca. 15% der Bevölkerung), kann die Aufnahme von Nickel über Lebensmittel zu einem Aufflammen der Hautekzeme oder Verschlimmerung der allergischen Reaktion führen.

### Speiseeis aus Sonderpostenmärkten – günstig, aber auch gut?

Im LVI Oldenburg wurden 2024 insgesamt 24 Proben Speiseeis aus Sonderpostenmärkten untersucht. Die Proben stammten aus Deutschland (10), Litauen (7), Italien (6) und Rumänien (1). Es handelte sich sowohl um reine Eissorten als auch um Eissorten mit Zusätzen von Soße, Keks- oder Schokoladenstückchen.

Überprüft wurde neben der Zusammensetzung auch die Kennzeichnung einschließlich der Richtigkeit der Nährwertdeklaration. Sieben Eise aus dem Ausland wurden, aufgrund eines Eintrags im Schnellwarnsystem (Listerien in einem Eis aus der Ukraine), auch mikrobiologisch untersucht. Listerien waren dabei nicht nachweisbar. In einem Eis wurde aber ein erhöhter Gehalt an Enterobakteriaceen nachgewiesen, der vermuten lässt, dass bei der Herstellung die erforderliche Sorgfalt nicht beachtet wurde.

Bei 12 der 24 Proben wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. Die übrigen 12 Proben (50 %) wurden wegen diverser Mängel beanstandet, davon 7 im Ausland hergestellte Eise. 6 Proben wurden als irreführend gekennzeichnet beurteilt: 1 Probe mit Erdbeersoße, die keine Erdbeeren enthielt, und einem falsch angegebenen Fettgehalt, 4 weitere mit abweichenden Angaben des Fettgehalts in der Nährwertkennzeichnung sowie eine Probe wegen abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums. 12 der 24 Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Eine Probe enthielt im Eis und in der Soße den nicht zugelassenen Farbstoff E124 (Cochenillerot).



### Nickel in Lebensmitteln

Für Nickel wurden EU-weit erstmalig Höchstmengen (HM) in bestimmten Lebensmitteln festgelegt. Diese treten ab 1.7.2025, für Getreide ab 1.7.2026, in Kraft. Nickel wurde unabhängig davon auch vorher schon kontinuierlich bestimmt. 2024 wurden im LVI Oldenburg insgesamt 331 Proben, davon 105 Proben Gemüse, 80 Proben Säuglings- und Kleinkindnahrung sowie 86 Milch- und Fleischprodukte (noch ohne HM), auf Nickel untersucht. Mit Ausnahme von zwei Proben grüner Spargel wurden die (noch nicht geltenden) Höchstmengen von den untersuchten Lebensmitteln eingehalten.

Laut Studien (zum Beispiel BfR-MEAL-Studie) haben Getreideprodukte den größten Anteil bei der Aufnahme von Nickel. Gemessen am Körpergewicht gehört die tägliche Aufnahme von Nickel durch Kleinkinder zu den höchsten Aufnahmen. Daher sind Getreideprodukte speziell für Kleinkinder (Getreidebeikost) von besonderem Interesse. 2024 wurden 16 Proben Getreidebeikost untersucht. Diese wiesen erwartungsgemäß die höchsten Nickel-Gehalte in allen untersuchten Proben auf: im Mittel 0,65 mg/kg, als höchster Gehalt 1,9 mg/kg. Die festgelegte Höchstmenge von 3,0 mg/kg wurde damit unterschritten. Weitere Nickelgehalte im Vergleich: Beikost ohne Getreide im Mittel 0,05 mg/kg / maximal 0,09 mg/kg; Gemüse im Mittel 0,05 mg/kg / maximal 0,67 mg/kg (grüner Spargel, HM hier 0,40 mg/kg). Die Untersuchungen werden 2025 fortgeführt.

**BfR-MEAL-Studie – Bundesinstitut für Risikobewertung, Studie:** Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln: <http://www.bfr-meal-studie.de/de/die-bfr-meal-studie.html>

## LINK



### Chlorpropham in Kartoffelflocken

Die Anwendung von Chlorpropham bei Kartoffeln zur Keimhemmung ist seit August 2019 aus toxikologischen Gründen nicht mehr zulässig. Die Aufbrauchfrist endete im Oktober 2020 und die Rückstandshöchstgehalte wurden verschärft.

Da die Chlorprophamverwendung zu hartnäckigen Rückständen und Kreuzkontamination nachfolgender Chargen in den Kartoffellagern führen kann, haben die Kartoffelverbände eine Richtlinie für die intensive Reinigung von Kartoffellagern und -einrichtungen erstellt. Ein niedersächsischer Landwirt hatte offenbar nicht die veränderte Rechtslage oder Reinigung berücksichtigt, als er seine Kartoffeln an einen Kartoffelverarbeitungsbetrieb in Niedersachsen lieferte. Letzterer wurde von einem Kunden in Italien über das Eigenkontrollergebnis seiner Kartoffelflockenlieferung unterrichtet, wonach darin Chlorpropham bestimmt worden war. Der Verarbeitungsbetrieb informierte die zuständige Überwachungsbehörde darüber und nahm nachträglich Eigenkontrolluntersuchungen seiner Kartoffelflockenchargen und Kartoffelanlieferungen vor.

Die Beurteilung der Ergebnisse beim LVI Oldenburg ergab, dass bereits die Kartoffeln des Landwirts den Chlorprophamhöchstgehalt überschritten und deshalb hätten nicht verarbeitet werden dürfen. Daraus hergestellte Kartoffelflocken sind in der EU nicht verkehrsfähig.

## INFO

### Keimhemmungsmittel

Keimhemmungsmittel können die natürliche Keimruhe von Kartoffeln, Speisezwiebeln und Knoblauch verlängern und so das Auskeimen unterdrücken. Hierfür eignen sich Herbizide wie Chlorpropham, Wachstumsregulatoren wie Maleinsäurehydrazid, 1,4-Dimethylnaphthalin und Ethylen, aber auch das Grüne-Minze-Öl, das Keime „verbrennt“. Ethylen und Grüne-Minze-Öl sind auch für Bio-Kartoffeln zugelassen.

Eine Kennzeichnungspflicht wie ehemals für Chlorpropham besteht nicht. Die Mittel werden in den Lagern vernebelt, verstäubt oder bereits im Feld auf die Kulturen gespritzt, bei Bedarf auch mehrmals.



### Sind Pfirsiche und Nektarinen mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet?

Zur Untersuchung kamen 17 Proben Nektarinen und 14 Proben Pfirsiche, darunter 11 Nektarinen- und 12 Pfirsichproben aus Spanien, 4 Nektarinen- und eine Pfirsichprobe aus Italien, sowie eine weitere Probe Nektarinen aus Portugal. Bei je einer Probe Nektarinen und Pfirsiche fehlte die Angabe des Ursprungslandes.

In allen Proben waren Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Weder in Nektarinen noch in Pfirsichen wurden Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt.

Insgesamt wurden 24 verschiedene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe in den Pfirsich- und Nektarinenproben bestimmt. Hauptsächlich waren 4 bis 6 Wirkstoffe pro Probe nachweisbar. Das Maximum lag in 3 spanischen Pfirsichproben bei 6 und in einer Nektarinenprobe ohne Herkunftsangabe sogar bei 12 verschiedenen Wirkstoffen.

Am häufigsten wurden Rückstände der Fungizide Fludioxonil (19-mal), Fluopyram (16-mal) und Tebuconazol (15-mal) in den Proben bestimmt.

Die durchgeführten Untersuchungen bestätigten die Ergebnisse vergangener Jahre, dass Pfirsiche und Nektarinen häufig Rückstände mehrerer Pflanzenschutzmittel aufweisen. Deshalb bleiben Pfirsiche und Nektarinen auch in den kommenden Jahren weiter im Fokus der Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände.

### Analytik von Tierarzneimittelrückständen – neue EU-Vorgaben zu Untersuchungsverfahren

Die Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe erfolgt im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP). Der NRKP basiert auf EU-weit gültigen Vorschriften, die in allen Mitgliedsstaaten der EU einheitliche Kontrollen von lebensmittelliefernden Tieren sicherstellen.

Auf Basis der EU-Verordnung VO (EU) 2017/625 ist in den letzten Jahren eine Revision des EU-Rechts zur Untersuchung von Tierarzneimittelrückständen erfolgt. Mit der Durchführungs-Verordnung VO (EU) 2021/808 werden Leistungskriterien zu Untersuchungsmethoden für die Analytik pharmakologisch wirksamer Stoffe vorgegeben. Bis zum 10.6. müssen alle Untersuchungsverfahren den Vorgaben der genannten Verordnung entsprechen.



Um die Einhaltung der EU-Vorgaben sicherzustellen, werden im LVI Oldenburg derzeit über 50 Untersuchungsverfahren überarbeitet. Für Untersuchungsmethoden von Wirkstoffen, für die durch die EU niedrigere Grenzwerte festgelegt wurden, wird eine Neuvalidierung durchgeführt. Sofern durch die EU keine veränderten Konzentrationen festgelegt wurden, werden die Untersuchungsmethoden der betreffenden Stoffgruppen anhand bestehender Validierungsdaten überarbeitet. Dabei werden durch die EU-Verordnung festgelegte Leistungskriterien wie Ionenintensitäten, Wiederfindung und Reproduzierbarkeit überprüft und dokumentiert.

### Untersuchung von Mascarpone auf Dioxine und dl-PCB

Das ursprünglich aus dem italienischen Raum stammende Produkt Mascarpone dient als Zutat vielfältiger Speisen – vom klassischen Tiramisu bis hin zu pikanten Soßen und Dips. Hinter der Bezeichnung Mascarpone verbirgt sich dabei ein Doppelrahm-Frischkäse, der durch Dicklegung von thermisch behandeltem Rahm mit Hilfe von Säuerungsmitteln gewonnen wird.

Als tierisches Erzeugnis mit einem hohen Fettanteil kann Mascarpone jedoch auch unerwünschte Stoffe wie polychlorierte Dibenzopara-Dioxine und Dibenzofurane (Dioxine) und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) enthalten. Trotz verschiedener Maßnahmen zur Emissionsbeschränkung sind diese Stoffe aufgrund ihrer Langlebigkeit nicht nur in der Umwelt vorhanden, sondern reichern sich insbesondere durch ihre Fettlöslichkeit in tierischen Lebensmitteln an.

Die im Jahr 2024 projektbezogen vorgenommene Untersuchung von 19 Proben Mascarpone zeigte ein sehr erfreuliches Resultat für Verbraucherinnen und Verbraucher: Sowohl die Gehalte an Dioxinen (0,11–0,26 pg/g Fett) als auch die Gehalte an dl-PCB (0,12–0,38 pg/g Fett) lagen deutlich unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte (Dioxine: Auslösewert von 1,75 pg/g Fett, Höchstgehalt von 2,0 pg/g Fett; dl-PCB: Auslösewert von 2,0 pg/g Fett).



### Untersuchung von Putenproben nach einer Futtermittel-Verunreinigung durch Kokzidiostatika

Kokzidiose ist eine der häufigsten parasitären Erkrankungen von Geflügelpopulationen. Kokzidienreger befallen den Verdauungstrakt der Tiere und führen bei Nichtbehandlung, vor allem bei Jungtieren, oftmals zum Tod. Um bei der Masttierhaltung dieser Krankheit vorzubeugen, sind Kokzidiostatika als Zusatzstoffe in Futtermitteln für Masthühner zugelassen.

Im Sommer 2024 kam es bei einem Futtermittelhersteller zu einer Verunreinigung von Puten-Futtermittel durch Kokzidiostatika. Da dieses Futter in den Handel gelangte, zeigten sich bei Puten in unterschiedlichen Betrieben Symptome einer Narasin-Intoxikation (hohe Sterblichkeit und verzögertes Wachstum mit niedriger Futtermittelaufnahme). Bei Narasin handelt es sich um einen Wirkstoff der Kokzidiostatika.

Die verabreichten Futtermittel wurden im Futtermittelinstitut in Stade untersucht und die Ergebnisse zeigten eine deutliche Höchstgehaltüberschreitung. Im Anschluss wurden in einigen betroffenen Putenbetrieben Proben genommen, um zu prüfen, ob auch im Gewebe Rückstände an Narasin nachgewiesen werden können.

Die Aufarbeitung und Messung dieser Proben erfolgte am LVI Oldenburg. Das sofortige Absetzen des Futtermittels und Abbauprozesse, die bis zur Schlachtung natürlicherweise erfolgen, führten dazu, dass nur minimale Rückstandsmengen unterhalb des zulässigen Höchstgehalts (5 µg/kg VO (EG) Nr. 124/2009) nachgewiesen wurden. Somit war das Putenfleisch als Lebensmittel verkehrsfähig und durfte in den Handel gelangen.



## SERVICEANGEBOTE

### Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

Informations- und Fortbildungsveranstaltungen für die Veterinärmediziner/-innen 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

### Autoren/-innen LVI OL

Friederike Attig, PhD  
 Michaela Berges  
 Dr. Annette Gräfe  
 Dr. Ralph Kombal  
 Anne Kontek  
 Lukas Kragl  
 Dr. Ulrike Krah  
 Solveig Lemmler  
 Dr. Christine Lichtner  
 Dr. Gunda Morales  
 Dr. Andreas Moss  
 Dr. Marcel Nordhoff  
 Giselle Pohler  
 Dr. Birgit Rolfe  
 Mareike Santen  
 Dr. Iris Suckrau  
 Annette Thomaschewski  
 PD Dr. Christiane Werckenthin  
 Dr. Birgit Ziegelmann



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

169,08 Vollzeitstellen\*

530.729 Untersuchungen

647 Andere Aufgaben\*\*

721.277 € Investitionen

\*inkl. Drittmittelstellen

\*\*u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

# LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRINSTITUT (LVI) BRAUNSCHWEIG/HANNOVER

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



## 2024: Ein Jahr voller Herausforderungen

Der Ersatzneubau am Standort Braunschweig nahm im Jahr 2024 weiter zügig Gestalt an. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Instituts bringen ihr Fachwissen in den Planungsprozess ein, um am Ende ein gut funktionierendes Laborgebäude zu beziehen. In Hannover wurden die Planungen für eine erforderliche Notsanierung fortgesetzt und es wird geprüft, ob weitere Baumaßnahmen durchführbar sind.

Das LAVES erhält ein neues LIMS (Laborinformations- und Managementsystem) – ein wichtiger Schritt, da das „alte“ LIMS nicht mehr den aktuellen Anforderungen entspricht. Im Jahr 2024 wurde mit der aktiven Implementierung begonnen – verbunden mit erheblichem Mehraufwand für die Labore neben den regulären Aufgaben. Vor dem Hintergrund schwieriger Rahmenbedingungen und zusätzlicher Aufgaben haben alle Beteiligten im Institut mit ihrem enormen Einsatz diese Anforderungen hervorragend bewältigt.

Dem Institut ist der direkte Austausch mit seinen Kunden wichtig. So konnte sich eine Delegation der Staatsanwaltschaft Braunschweig am Institutsstandort in Braunschweig einen Überblick zu lebensmittelrechtlichen Aspekten verschaffen. In Hannover wurden Tierärztinnen und Tierärzte aus Moldau im Rahmen einer Verwaltungspartnerschaft im Bereich Tollwutvirusnachweis über mehrere Tage geschult. Eine Expertin aus Braunschweig hat zudem an einer Podiumsdiskussion zum Thema „Nahrungsergänzungsmittel – hilfreich, un-

nötig oder gefährlich“ teilgenommen, organisiert von der Landeshauptstadt Hannover.

Der Bereich Tierseuchen war geprägt vom Ausbruch der Blauzungenkrankheit (Schafe und Rinder), des West-Nil-Fiebers (Pferde und Wildvögel), des Usutu-Virus (Wildvögel) und der Myxomatose (Feldhasen). In diesen Bereichen stieg die Anzahl der Proben deutlich an. Trotz der erhöhten Arbeitsbelastung wurde ein Projekt „Aviäre Influenza bei Katzen“ in Zusammenarbeit mit dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie der Tierärztekammer Niedersachsen geplant und organisiert. Die Probenentnahme in Tierarztpraxen hat im Herbst 2024 begonnen und wird bis in das Jahr 2025 fortgesetzt.

Im Lebensmittelbereich beteiligen sich die Mikrobiologie und Molekularbiologie in Braunschweig an dem Projekt „Hypowave+“ der Universität Braunschweig. Für die Produktion von Tomaten wird ein Bewässerungssystem ohne Erde verwendet. Es wird geprüft, ob diese sogenannte hydroponische Anlage auch dann hygienisch einwandfreies Gemüse erzeugen kann, wenn gereinigtes Abwasser statt Regenwasser eingesetzt wird.

Das Institut hat sich im Jahr 2024 weiter intensiv mit der Umstrukturierung am Standort Braunschweig beschäftigt. Ausgewiesenes Ziel ist die effizientere Gestaltung von Arbeitsabläufen und die Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit. Geplant ist, die neue Struktur mit Umzug in den Neubau im Frühjahr 2026 umzusetzen.

## 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 Lebensmitteln: Alles, was aus Getreide, Obst, Gemüse oder Honig hergestellt werden kann, gehört dazu – auch flüssige Lebensmittel wie Soßen, Würzmittel und Getränke, mit Ausnahme von Milch. Zusätzlich wird spezielle Analytik durchgeführt, für die das Institut in Braunschweig landesweit zuständig ist.

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

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

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

Darüber sind die Mitarbeiter/-innen und Weinkontrolleure/-innen an Betriebskontrollen beteiligt und wirken bei der Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelchemikern/-innen und Lebensmittelkontrolleuren/-innen mit.

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

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

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

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

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

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



## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### INFO

Hauptwirte für WNV und USUV sind Vögel. Oft sind diese symptomlos infiziert, teilweise erkranken aber Eulen und Greifvögel (WNV) beziehungsweise Amseln (USUV) und versterben. Pferde gelten ebenso wie der Mensch als Fehlwirte und können die Erreger nicht weiter übertragen. In ca. 8 % der Fälle erkranken Pferde nach einer WNV-Infektion mit Lethargie und neurologischen Ausfällen. Die Sterblichkeitsrate in diesen Fällen liegt bei 30 bis 50 %. Es wird empfohlen, Pferde vor der Mücken-Saison gegen WNV zu impfen.

### Flaviviren auf dem Vormarsch: West-Nil- und Usutu-Viren verursachen 2024 Erkrankungsfälle und Todesfälle bei Pferden und Vögeln

Das West-Nil- (WNV) und das Usutu-Virus (USUV) gehören zur Familie der Flaviviridae. Sie werden durch blutsaugende Mücken übertragen, die das Virus von infizierten Vögeln auch auf Säugetiere übertragen. Letztere sind Fehlwirte, erkranken selten und tragen nicht zur Weiterverbreitung bei.

Ursprünglich aus Afrika stammend, haben sich die beiden Erreger in den letzten Jahren in Europa zunehmend verbreitet. 2018 gab es in Deutschland den ersten WNV-Fall bei einem Pferd und das Usutu-Virus verursachte erstmals ein großes Amselsterben in Niedersachsen.

2024 zeigten beide Viren eine starke Präsenz in Niedersachsen: Am LVI BS/H konnte bei 63 Vögeln (vor allem Amseln) USUV nachgewiesen werden; bei 4 Vögeln wurde WNV detektiert. In Blutproben von Pferden wurden 40 akute WNV-Infektionen nachgewiesen.

Die WNV-Diagnostik beim Pferd beruht auf dem Nachweis von Antikörpern. Eine WNV-spezifische Immunreaktion ist bis zu drei Monate nach der Infektion eines Pferdes nachweisbar. Ein weiterer verwendeter Test reagiert zusätzlich auf Antikörper gegen andere Flaviviren. Hiermit wird eine zurückliegende Infektion zum Beispiel mit WNV oder auch USUV nachgewiesen.

Da es sich bei West-Nil-Fieber um eine anzeigepflichtige Tierseuche handelt, sollten Proben von auffälligen Pferden oder tot aufgefundenen Vögeln über die zuständigen kommunalen Veterinärämter dem LVI BS/H, Standort Hannover zur Abklärung zugeleitet werden.



Das Blauzungenvirus (Blue tongue virus, BTV) wird von blutsaugenden Stechmücken übertragen. Die namensgebenden Symptome (Anschwellen und Blaufärbung der Zunge sowie Ödeme im Kopfbereich, Läsionen an Schleimhäuten und Zitzen und Kronsaumentzündungen) werden vor allem bei Schafen beobachtet. Erkrankungen und Todesfälle führen auch bei Rindern zu hohen wirtschaftlichen Verlusten.

### Ein Jahr BTV-3: Blauzungendiagnostik am LVI Braunschweig/Hannover

Die Blauzungkrankheit ist eine nach dem EU-Tiergesundheitsrecht optional zu bekämpfende Seuche der Kategorien C, D und E und in Deutschland anzeigepflichtig. In Niedersachsen sind für die amtliche Diagnostik die Lebensmittel- und Veterinärinstitute Braunschweig/Hannover (LVI BS/H) und Oldenburg zuständig. Seit dem ersten Auftreten von BTV des Serotyps 3 (BTV-3) im Herbst 2023 in Niedersachsen sind die Untersuchungszahlen deutlich angestiegen.

Im LVI BS/H sind von November 2023 bis Ende Oktober 2024 über 10.000 Proben mittels PCR untersucht worden. Der Höchstwert wurde im April 2024 mit über 2.000 Proben verzeichnet. Ab Juli 2024 stieg die Anzahl der Neuinfektionen und damit das Probenaufkommen beträchtlich an. Im August wurde die höchste BTV-3-Nachweisrate (> 70 %) erfasst.

Rinder und Schafe waren die am meisten untersuchten Spezies. BTV-3-Infektionen wurden außerdem vereinzelt bei Ziegen, Neuweltkameliden und Zootieren nachgewiesen. Proben von Wildwiederkäuern wurden im Rahmen des niedersächsischen Wildwiederkäuermonitorings mittels PCR und auch serologisch untersucht und mehrfach positiv befundet. Rot-, Reh-, Dam- und Muffelwild waren betroffen. Die Blauzungkrankheit führte aufgrund der Zunahme testpflichtig verendeter Tiere auch zu einem erheblichen Anstieg der Untersuchungen auf Transmissible Spongiforme Enzephalopathien.

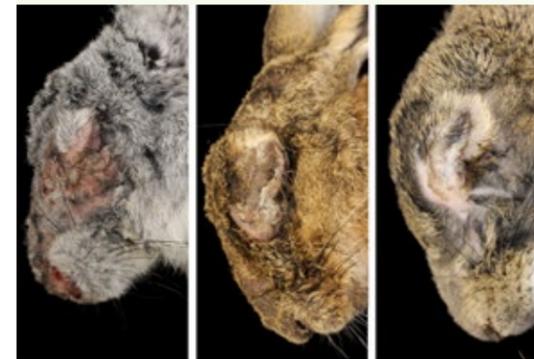
Weitere Informationen zur Blauzungkrankheit siehe Seite 36 und Seite 60.



### Myxomatose – jetzt auch bei Feldhasen

Zwischen Oktober und Dezember 2024 kam es in Niedersachsen vermehrt zu Todesfällen bei Kaninchen und insbesondere bei Feldhasen. Das Wildtierkompetenzzentrum (WiKo) des LAVES mit Sitz in Hannover untersuchte in dieser Zeitspanne 141 Feldhasen und 14 Wildkaninchen, von denen 71 Hasen und 9 Kaninchen eine sogenannte Myxomatose aufwiesen.

Die Myxomatose wird durch das Myxomavirus, einen Erreger aus der Familie der Pockenviren, verursacht und durch direkten Kontakt zwischen den Tieren, kontaminiertes Futter oder andere unbelebte Vektoren sowie durch stechend-blutsaugende Insekten (Stechmücken, Flöhe) übertragen.



Ein Kaninchen (links) und zwei Hasen, deren Augen sowie Teile der Mund-Nasenpartie entzündet und geschwollen sind. Sekundärinfektionen führen zu teils umfangreichen Vereiterungen.

Betroffene Tiere zeigten Schwellungen und Entzündungen im Bereich der Augenlider, des Mundes und der Nase, der Ohren und des Genitalbereichs. Erkrankte Tiere wirkten häufig apathisch, zeigten Fressunlust und tranken wenig. Die Erkrankung endete meist tödlich.

Die bisher in Deutschland zirkulierenden Myxomaviren führten vor allem beim Wildkaninchen zu Ausbrüchen mit hohen Sterblichkeitsraten. Durch das Auftreten einer neuen Variante des Myxomavirus, welche erstmals 2018 in Spanien und Portugal bei Iberischen Hasen zu umfangreichen Verlusten führte, ist es auch in Niedersachsen vermehrt zu Infektionen mit Todesfolge bei Feldhasen gekommen.

Für den Menschen ist das Myxomavirus ungefährlich.

### Verbreitung von Salmonellen beim Wirtschaftsgeflügel in Südost-Niedersachsen in den Jahren 2020 bis 2024

Die Salmonellose ist beim Menschen die zweithäufigste meldepflichtige bakterielle gastrointestinale Krankheit in Deutschland. Häufige Infektionsquellen stellen mit Salmonellen kontaminiertes Geflügelfleisch und Eier dar. Um diesem Risiko entgegenzuwirken, sind Betriebe, die erwerbsmäßig Hühner und Puten halten, dazu verpflichtet, regelmäßige Kontrolluntersuchungen auf Salmonellen durchzuführen.

Im Zeitraum von 2020 bis 2024 wurden im Rahmen dieser Eigen- und amtlichen Kontrolluntersuchungen aus dem Gebiet Südost-Niedersachsens 4.981 Proben von den verschiedenen Nutzungsrichtungen untersucht. Die meisten Proben (2.496) stammten davon aus Legehennenhaltungen. In insgesamt 33 Proben wurden Salmonellen gefunden, das entspricht 0,7 % positiven Proben. Dabei konnten insgesamt 12 verschiedene Serovare nachgewiesen werden, am häufigsten waren dabei S. Typhimurium, S. Enteritidis und S. Senftenberg. Die beiden erstgenannten stellen auch die beim Menschen mit Abstand am häufigsten nachgewiesenen Serovare dar.

Insgesamt ist die Nachweisrate von Salmonellen beim Wirtschaftsgeflügel in Südost-Niedersachsen niedrig. Das steht auch im Einklang mit dem bundesweit insgesamt rückläufigen Trend von Salmonellose-Fällen beim Menschen seit 2001.

### Mikrobiologischer Status von losen Dressings und Salatsoßen aus Imbissbetrieben

Gerichte aus Imbissbetrieben werden mit einer Vielzahl unterschiedlicher, oft vom Betrieb selbst hergestellter Dressings und Soßen verfeinert. Das LAVES führt regelmäßig mikrobiologische Untersuchungen loser Dressings und Salatsoßen aus Imbissbetrieben durch.

Im Jahr 2024 wurden 56 Proben überprüft. Erfreulicherweise waren 91 % der eingesandten Proben mikrobiologisch unauffällig. 5 Proben (8,9 %) wiesen einen erhöhten Gehalt an koagulasepositiven Staphylokokken oder Hefen auf. Erhöhte Keimgehalte deuten auf Schwachstellen in der Herstellungs- und Hygienepraxis hin. 9 Proben (16,1 %) wurden im Imbissbetrieb nicht ausreichend gekühlt. Selbst hergestellte lose Dressings und Salatsoßen sind in der Regel nicht mit Konservie-

**Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs**  
Bezeichnungen wie „-Stäbchen“ oder „-Nugget“ für vegane oder vegetarische Fischersatzerzeugnisse sind nach den Leitsätzen üblich, wenn eine hinreichende sensorische – also deutlich wahrnehmbare – Ähnlichkeit zum entsprechenden Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl.

Nicht üblich sind Bezeichnungen für Fischersatzerzeugnisse mit Bezug auf ganze Fische oder Teile davon wie „-Filet“ oder „-Steak“, sofern keine weitgehende und damit nahezu umfassende sensorische Ähnlichkeit zum entsprechenden Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

rungsmitteln versetzt und deshalb aus mikrobiologischer Sicht in kurzer Zeit leicht verderblich. Derartige Lebensmittel sollten gemäß DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ bei höchstens +7 °C gelagert werden, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

Die Ergebnisse zeigen, dass die untersuchten Dressings und Soßen nur in wenigen Fällen hygienisch zu bemängeln waren, jedoch nur zum Teil ausreichend gekühlt im Imbissbetrieb gelagert wurden. Gesundheitsgefährdende Gehalte an pathogenen Keimen wurden in keiner Probe nachgewiesen.

#### Trachthonig – Honig mit Charakter!

Durch die überwiegende Nutzung einer Trachtquelle erhält Honig seinen bestimmten Charakter. Dieser spiegelt sich nicht nur in Farbe, Aroma und Konsistenz, sondern auch in chemisch-physikalisch messbaren Parametern und im Pollenspektrum wider. Das Pollenspektrum wird mittels lichtmikroskopischer Analyse (DIN 10760) bestimmt. In diesem Bereich konnte seit Sommer 2024 die Kooperation mit dem Institut für Bienenkunde in Celle intensiviert werden.



Die Analysenergebnisse werden im LVI BS/H, Standort Braunschweig, in ihrer Gesamtheit gemäß den Vorgaben in der Honigverordnung, in den „Leitsätzen für Honig“ und in der Fachliteratur bewertet.

Bei 11 Proben war im Jahr 2024 die Trachtangabe nicht zutreffend. Dies war der Fall bei jeweils zwei Raps- und Manukahonigen; je einmal erfüllten Akazien-, Eukalyptus-, Heide-, Obstblüten-, Ulmo- und Wildblütenhonig nicht die Kriterien für die jeweilige Sortenangabe. Bei einer Probe „Safranhonig“ handelte es sich nicht – wie man erwarten könnte – um einen Honig aus dem Nektar von Krokusblüten. Dieses Produkt war ein zusam-

mengesetztes Lebensmittel aus Honig und Safranfäden und die Bezeichnung „Safranhonig“ somit unzulässig. Interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher können probieren, bei typischen Trachthonigen aus Niedersachsen die unterschiedlichen Charaktere zu erkennen, zum Beispiel von Raps- im Vergleich zu Heidehonig.

#### Untersuchungen des Zuckerzusatzes bei Honigen mittels Stabilisotopenanalytik

Aufgrund medialer Berichterstattung wurde der Fokus der Öffentlichkeit wieder vermehrt auf die Verfälschung von Honig gelenkt. Honig ist ein teures, von Bienen produziertes Lebensmittel, bei dem die Verfälschung durch Zugabe von billigem Zuckersirup lukrativ erscheint. Nach wie vor finden Untersuchungen wie NMR-Spektroskopie (Nuclear Magnetic Resonance, also Kernmagnetresonanz), Pollenanalytik oder die Stabilisotopenanalytik (Isotope Ratio Mass Spectrometry, IRMS) im LAVES statt, um die Authentizität der Honige zu überprüfen. Mit der Stabilisotopenanalytik kann der Zusatz von C4-Zuckersirup (zum Beispiel Mais- oder Rohrzucker) nachgewiesen werden. Für den Nachweis wird sowohl das Kohlenstoff-Stabilisotopenverhältnis des gesamten Honigs als auch des im Honig enthaltenen Proteins bestimmt. Sollten diese beiden Ergebnisse stark voneinander abweichen, kann gegebenenfalls ein C4-Zuckernachweis bestätigt werden.

2024 wurden 53 Proben auf einen C4-Zuckerzusatz per EA(Elementar-Analyse)-IRMS untersucht. Davon war eine Probe bereits während der Aufarbeitung auffällig, da bei der Fällung des Honigproteins zu wenig Protein erhalten wurde. Eine Streckung durch Zuckerzusatz wurde demnach vermutet, konnte jedoch aufgrund der auffällig geringen Proteinkonzentration nicht per EA-IRMS gemessen werden. Per NMR-Analytik konnte die Vermutung bestätigt werden, da hier Zuckerzusatz positiv befundet wurde.



#### Untersuchung von Rumkugeln

Aufgrund ihrer feinen Rumnote und dem intensiven Schokoladengeschmack sind Rumkugeln sehr beliebte Backwaren. Hergestellt werden diese üblicherweise aus einer fetthaltigen Zutat wie Butter, dazu Zucker, Kakao und Schokolade sowie Rum. Die fertige Masse wird zu einer Kugel geformt und in Schokoladenstreuseln gewälzt. Vor allem in handwerklichen Betrieben werden auch Rumkugeln angeboten, bei deren Herstellung unter anderem auch Abschnitte von Biskuit- oder Kuchenböden verwendet werden.

2024 wurden insgesamt 11 Proben mit der Bezeichnung „Rumkugel“ aus dem Einzelhandel und handwerklicher Herstellung auf den mikrobiologischen Status und den Ethanolgehalt untersucht.

Insbesondere bei der Herstellung und Verarbeitung sind mikrobiologische Parameter entscheidend, um die Qualität und Unbedenklichkeit sicherzustellen. Erfreulicherweise waren alle untersuchten Proben mikrobiologisch unauffällig.

Der Ethanolgehalt wurde in den eingesandten Proben überprüft und in Verbindung mit den Bezeichnungen und Kennzeichnungen vor Ort bewertet, auch im Hinblick auf alkoholempfindliche Verbraucher/-innen, Kinder und Schwangere. Auch in diesem Zusammenhang gab es keine Auffälligkeiten.

Fünf der untersuchten Proben, darunter vor allem Proben für den losen Verkauf, fielen jedoch durch Mängel bei der Allergen Kennzeichnung oder bei der Angabe von freiwilligen Zutatenverzeichnissen oder Nährwertdeklarationen auf.



#### Thun-Visch, Laxx & Co. im Test: Untersuchung veganer Fischersatzerzeugnisse

2024 wurden im LVI Braunschweig/Hannover 23 Proben vegane Alternativen für Fische wie beispielsweise Fischstäbchen, Räucherlachs, Dosen-Thunfisch oder sogar Fischfilet untersucht. Alle Erzeugnisse wurden hinsichtlich der Kennzeichnung inklusive der Nährwertkennzeichnung überprüft. 22 der veganen Ersatzprodukte wurden außerdem auf das Vorhandensein tierischer Bestandteile (Ei und Milch) und genetisch veränderter Organismen (GVO) untersucht. Erfreulicherweise wurden bei keiner Probe GMO nachgewiesen und nur bei einer Probe tierische Milchbestandteile in Spuren.



Übliche Bezeichnungen und Beschaffenheitsmerkmale für derartige Erzeugnisse sind in den „Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ festgelegt. Insgesamt wurde bei 15 der 23 Proben die Bezeichnung als irreführend beurteilt, da die Erzeugnisse keine hinreichende beziehungsweise weitgehende sensorische Ähnlichkeit zu den tierischen Erzeugnissen aufwiesen.

Bei 2 Proben wurden die Anreicherung mit Eisen als unzulässig beurteilt, da weder eine Ausnahmegenehmigung noch eine Allgemeinverfügung vorlagen. Die Nährwertkennzeichnung entsprach bei einer Probe nicht den Anforderungen. 2 Proben wiesen weitere Kennzeichnungsmängel auf.

#### Bunte Eier in der sensorischen Untersuchung

Haben bunte Oster- oder Picknickeier Schalendefekte, die wegen der Färbung und Lackierung nicht bemerkt werden, ist ein leichtes Eindringen von Keimen möglich. Damit besteht die Gefahr einer vorzeitigen Verderbnis vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Die

Trachthonige wie Akazien-, Linden- oder Sonnenblumenhonig gibt es, weil Honigbienen orts- und blütenstet arbeiten. Auf einem Sammelflug wird meist nur eine Pflanzenart besucht. Gute Fundstellen teilen die Sammlerinnen den anderen Bienen mit. Imker/-innen können durch Anwanderung entsprechender Flächen und geeignete Erntezeitpunkte auf die Ernte eines Trachthonigs hinwirken. Wird die Trachtquelle, zum Beispiel die botanische Herkunft aus bestimmten Blüten, angegeben, muss der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammen. Außerdem muss er die entsprechenden sensorischen, chemisch-physikalischen und mikroskopischen Merkmale aufweisen.

Verantwortung, dass Eier bei der Abgabe keine Verderbnis aufweisen, liegt bei dem Hersteller oder Inverkehrbringer der Eier.

2024 wurden im LVI Braunschweig/Hannover 46 Proben bestehend aus 1.708 einzelnen gefärbten Hühnereiern von 8 verschiedenen Inverkehrbringern untersucht. Alle Proben wurden auf ihre Qualität und ihre Genusstauglichkeit zum Zeitpunkt des Probeneingangs und zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht. 17 Proben (37 %) waren sensorisch auffällig.

Bei 36 Eiern der 17 Proben wurden Mängel wie ein fauliger, fruchtiger, gärriger, hefiger oder muffiger Geruch oder eine teilweise zersetzte Konsistenz und Schimmelbefall bei Probeneingang (5 Proben) oder am deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatum (15 Proben) festgestellt. Diese Eier wurden als verdorben und nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Die Kennzeichnung wurde bei 10 Proben (22 %) bemängelt. Die Proben enthielten ein zusätzliches Päckchen Salz. Die Angaben zur Nährwertdeklaration waren diesbezüglich nicht präzise genug.

## INFO

### Lebensmittelzusatzstoff Glycerin:

Für Lebensmittelzusatzstoffe besteht ein Verbot mit Erlaubnisvorbehalt. Die Zulassung von Zusatzstoffen und Festlegung von Höchstmengen erfolgt unter Berücksichtigung einer Sicherheitsbewertung. Glycerin (E 422) ist in der Europäischen Union als Lebensmittelzusatzstoff zu technologischen Zwecken in aromatisierten Getränken „quantum satis“ zugelassen – heißt, eine numerische Angabe einer Höchstmenge ist nicht festgelegt. Die Stoffe sind jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen und unter der Voraussetzung, dass die Verbraucher/innen nicht irregeführt werden.



### Heiß und fettig: gebrauchte Frittierfette in der Untersuchung

Frittierfette erleiden bei der Benutzung unvermeidbare, vorwiegend oxidative Veränderungen.

Durch längeres Erhitzen bei Brat- und Backtemperaturen von 170 °C und mehr verändern sich Aussehen, Geruch und Geschmack bis hin zur Genusstauglichkeit. Das Ausmaß der Veränderungen hängt unter anderem von der Fettart, der Gebrauchsdauer, den Temperaturen und der Art des Frittierguts ab.

Bei der Beurteilung von Frittierfetten steht der sensorische Befund im Vordergrund. Außerdem werden physikalisch-chemische Parameter herangezogen.

Schmeckt das gebrauchte Frittierfett bereits verkohlt und sind analytische Parameter wie der Gehalt an polaren Anteilen von 24 %, der Gehalt an polymeren Triglyceriden von 12 % oder die Säurezahl von 2 mg Kaliumhydroxid pro Gramm Fett überschritten, so wird das Fett als von der Norm abweichend und bei deutlichen Abweichungen als zum Verzehr nicht mehr geeignet beurteilt.

2024 wurden 162 gebrauchte Frittierfette untersucht. Bei 21 Fetten (13 %) war die Grenze der Belastbarkeit erreicht. Hier wurde eine erneute Überprüfung angefragt. 16 Fette (10 %) wurden als zum Verzehr nicht mehr geeignet beurteilt.

### Untersuchung von Slush-Ice

Slush-Ice bezeichnet halbgefrorene Erfrischungsgetränke, die vor Ort durch Verdünnen von Getränke-Sirup mit Wasser hergestellt werden. Der „Slush-Effekt“ der feinen Kristallbildung und verzögerten Entmischung beim Auftauen wird durch Zucker oder bei zuckerfreien Produkten durch den Lebensmittelzusatzstoff Glycerin erreicht. Zudem ist die ständige Umwälzung in speziellen Automaten erforderlich.

2024 wurden 25 Proben Slush-Ice schwerpunktmäßig auf Glycerin sowie die Verwendung weiterer Zusatzstoffe untersucht.

Bei 9 zuckerfreien Proben wurden Gehalte an Glycerin in den Bereichen von 40–50 g/l (2-mal) und 74–105 g/l (6-mal) ermittelt. Bei einer weiteren Probe mit einem Gehalt von 142 g/l lag eine falsche Verdünnung des Sirups vor. Glycerin als Zusatzstoff wurde durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA – European Food Safety Authority) 2017 bewertet. Es gab Berichte aus Schottland über gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Kleinkindern nach dem Verzehr von Slush-Ice. Vor diesem Hintergrund wurden die Hersteller aufgefordert darzulegen, inwiefern die nachweisbare Menge an Glycerin erforderlich ist, um die gewünschte technologische Wirkung zu erzielen. Zwischenzeitlich erfolgte eine Risikobewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).

## LINK

**Bewertung durch die EFSA:** <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4720>

**Bewertung durch das BfR:** <https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/glycerin-in-slush-ice-getraenken-kann-unerwuenschte-gesundheitliche-wirkungen-hervorrufen/>



### Untersuchung von natürlichem Mineralwasser auf PFAS

Als Per- und Polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) wird eine große Gruppe an Chemikalien bezeichnet. Ihr gemeinsames Merkmal ist ein Grundgerüst aus Kohlenstoffketten, die von Fluoratomen umgeben sind. Der Eintrag von PFAS in die Umwelt erfolgt durch menschlichen Einfluss, etwa durch die Verwendung als Imprägniermittel oder Antihafbeschichtung, und führt durch die hohe Stabilität gegenüber Umwelteinflüssen zur Anreicherung dieser Stoffe.



Per Definition hat natürliches Mineralwasser seinen Ursprung in unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen und ist von ursprünglicher Reinheit. Der Nachweis von PFAS in Trinkwasser hat laut Umweltbundesamt bereits zur Aufnahme von Grenzwerten in die Trinkwasserverordnung geführt, um die Trinkwasserhygiene und Gesundheitsvorsorge zu gewährleisten. Für natürliches Mineralwasser sind bisher keine entsprechenden Grenzwerte festgelegt worden.

Im Rahmen des bundesweiten Warenkorbmonitorings wurden in Niedersachsen 38 Proben natürliches Mineralwasser (hiervon 28 Proben aus niedersächsischen Brunnen) auf 17 verschiedene Substanzen der Klasse PFAS mittels Flüssigkeitschromatographie-Massenspektrometrie-Kopplung untersucht. In keiner der Proben wurden mit dem Untersuchungsverfahren analytisch bestimmbare Gehalte festgestellt. Eine Beeinflussung der untersuchten Mineralwässer hinsichtlich der natürlichen Reinheit konnte für die untersuchten Substanzen nicht festgestellt werden.

### Weitere Informationen zu PFAS

<https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/neue-trinkwasserverordnung-sichert-hohe-qualitaet>

[https://food.ec.europa.eu/document/download/347489fe-9671-4515-b378-64c3a15c160f\\_en?filename=cs\\_contaminants\\_sampling\\_guid-doc-analyt-para.pdf](https://food.ec.europa.eu/document/download/347489fe-9671-4515-b378-64c3a15c160f_en?filename=cs_contaminants_sampling_guid-doc-analyt-para.pdf)

Eine genaue Anzahl, wie viele Chemikalien unter den Begriff „PFAS“ fallen, gibt es nicht. Dies hängt damit zusammen, dass es unterschiedliche Definitionen des Begriffs gibt und stetig neue PFAS entwickelt werden.

In einer Datenbank der OECD (Organisation for Economic Co-operation and Development) zu PFAS, 2018 veröffentlicht, werden 4.730 unterschiedliche PFAS gelistet. Eine Liste der Umweltbehörde der USA zu PFAS hat mehr als 12.000 Einträge, Stand 5/2023. ([www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de), PFAS-Begriffserklärung) ((<https://www.umweltbundesamt.de/pf-was-begriffserklaerung#wie-kommen-pfas-uberhaupt-in-die-umwelt>))

## LINK

## INFO

**Getrocknetes Obst unter der Lupe**

2024 wurden Trockenfrüchte auf Aspekte wie Schädlingsbefall, Schwefeldioxid, Pestizid-Rückstände oder Mykotoxine geprüft. Untersucht wurden 21 Proben Aprikosen, 39 Proben Weinbeeren (Rosinen), 35 Proben Datteln, 20 Proben Feigen sowie einige Proben Gojibeeren, Pflaumen, Mangos, Cranberries und Apfelchips.

Für einzelne Trockenfrüchte sind zulässige Anteile an Fehlern und Fremdbestandteilen in den Leitsätzen für Obsterzeugnisse festgelegt. Lebende Schädlinge wie Milben sind jedoch nicht erlaubt. 35 Proben wurden auf Schädlingsbefall und Schäden durch Schädlinge untersucht.

Eine Probe getrocknete Aprikosen wurde wegen Milbenbefalls als nicht zum Verzehr geeignet eingestuft. Zwei Dattelproben wiesen Schimmelbefall und über die gewährte Toleranz hinausgehende Anteile an Datteln mit Schäden durch Insekten auf.

Zur Farb-Stabilisierung werden helle Trockenfrüchte oft geschwefelt. 33 Proben wurden auf Schwefeldioxid untersucht. In einer Probe getrocknete Aprikosen wurde die zugelassene Höchstmenge überschritten. Weiterhin wurden nicht deklarierte Zusätze von Schwefeldioxid in einer Aprikose sowie 2 Proben Sultaninen festgestellt.

Auf Mykotoxine wurden insgesamt 37 Proben untersucht. Lediglich in einer Probe Apfelchips wurde der zulässige Höchstgehalt an Patulin gesichert überschritten. Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen von Pestiziden konnten in keiner der 16 untersuchten Proben analysiert werden.

**INFO****Schwefeldioxid:**

Schwefeldioxid bzw. Sulfit ist hinsichtlich seines allergenen Potentials kennzeichnungspflichtig bei Gehalten von mehr als 10 mg/kg bzw. mg/l. Eine Aufführung des Schwefelungsmittels ist daher im Zutatenverzeichnis von vorverpackten Lebensmitteln erforderlich. Eine fehlende Allergen-Kennzeichnung von Schwefeldioxid bzw. der Sulfite ist insbesondere für vulnerable Gruppen wie Allergiker, Asthma- und Rhinitispatienten als akutes gesundheitliches Risiko zu bewerten. Lebensmittel, die unverpackt zum Verkauf angeboten werden, dürfen ebenfalls nur mit entsprechender Kenntlichmachung abgegeben werden.

**Wassergehalt in Trockenfrüchten:**

Der Restwassergehalt in getrockneten Früchten variiert je nach Produkt zwischen etwa 10 und 25 %. Trockenfrüchte, die einen höheren Wassergehalt als in den Produktbeschreibungen der Leitsätze für Obsterzeugnisse angegeben aufweisen, werden entsprechend gekennzeichnet mit Hinweisen wie „soft“ oder „essfertig“. Diese Früchte werden üblicherweise durch Pasteurisierung oder den Zusatz von Konservierungsstoffen haltbar gemacht.

**Anorganisches Arsen in Haferflocken**

Arsen ist seit langem in der Umwelt verbreitet, spielt aber heute in der pharmazeutischen Industrie und in Pflanzenschutzmitteln keine Rolle mehr. Anorganisches Arsen (iAs) in seinen Oxidationsstufen III und V ist mit Abstand am toxischsten. Durch den Einbau in organische Moleküle wird die toxische Wirkung vorrangig durch Methylierung drastisch gesenkt. Diese Metabolite gelten zwar als weniger toxisch, zeigen jedoch im Vergleich andere toxische Effekte. Laut einer Studie der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind Cerealien und Gemüse die Hauptquellen für Arsen in unserer Nahrung, wobei Reis- und Algenprodukte besonders betroffen sind.

Für die Bestimmung von iAs werden As(III) und As(V) mittels LC-ICP-MS (Flüssigchromatographie mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie) als Summe erfasst. Da Haferflocken neben Reis eine gängige Alternative sind zur Herstellung von Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkindern als Beikost, und auch Porridge sich einer immer größeren Beliebtheit erfreut, wurden 2024 am LVI BS 51 Hafer- und Hafervollkornflockenproben auf iAs untersucht.

**INFO**

Dabei wurden Gehalte an iAs zwischen 2,0 und 36,1 µg/kg beziehungsweise im Mittel von 6,6 µg/kg bestimmt. Der höchste gemessene Wert liegt im Vergleich zu der Höchstmenge bei geschliffenem Reis/Reismehl um ein Vielfaches niedriger. Lediglich 2 Hafervollkornflockenproben würden die Höchstmenge von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gesichert überschreiten.

**INFO****Höchstgehalt an anorganischem Arsen gemäß EU(VO) 915/2023:**

- Geschliffener Reis: 0,15 mg/kg
- Reismehl: 0,25 mg/kg
- Beikost für Säuglinge und Kleinkinder: 0,020 mg/kg

Die Bestimmung von anorganischem Arsen erfolgte mittels LC-ICP-MS.

**Radioaktivität in niedersächsischen Wildpilzproben**

Die Überwachung der Gehalte von Cäsium (Cs-134 und Cs-137) in Wildpilzen wird in der Radioaktivitätsmessstelle in Braunschweig seit dem Jahr 1986 durchgeführt. Bedingt durch die Halbwertszeit des Cs-137 von rund 30 Jahren ist die durch den Unfall von Tschernobyl freigesetzte Belastung mit diesem Radionuklid nach wie vor messbar, bei Cs-134 mit einer Halbwertszeit von zwei Jahren ist dies nicht der Fall.

Es wurden 11 Proben aus Niedersachsen und eine Handelsprobe (Ursprung: Litauen) mittels Gammaskopimetrie untersucht.

In 11 von 12 Proben wurden Cs-137 Messwerte oberhalb der Nachweisgrenze gefunden. Die Aktivitäten reichen von 3,2 bis 149 Bq pro kg Feuchtmasse (Bq/kg FM), im Mittel liegen sie bei 40 Bq/kg FM. Die daraus berechnete Folgedosis bei Verzehr einer Portion von 200 Gramm beträgt zwischen 0,0001 und 0,0039 mSv (Millisievert).

Die mittlere Jahresdosis (natürlich und zivilisatorisch) pro Person in Deutschland beträgt rund 4 mSv, davon 0,3 mSv aus der Nahrung. Die gleiche Dosis würde durch Verzehr von 161 kg (!) der mit 149 Bq/kg FM am stärksten belasteten Probe aus 2024 erreicht (entsprechend 440 g pro Tag). Diese Zahlen machen deutlich, dass auch ein mehrfacher Verzehr von belasteten Wildpilzen in üblichen Portionsgrößen und Häufigkeiten im Vergleich zur Jahresdosis nur eine geringe Mehrbelastung ausmacht.

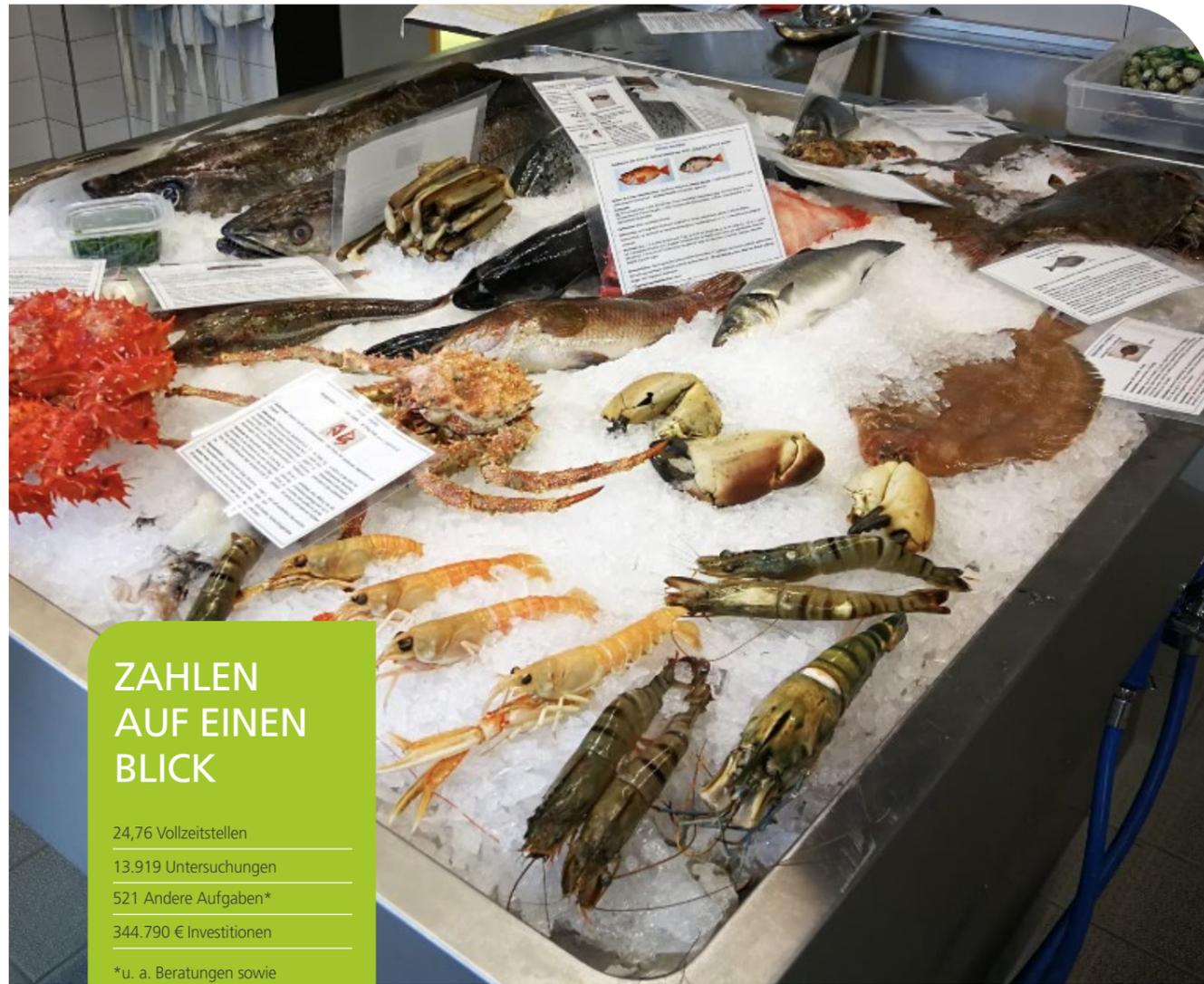
Die Untersuchungen sind Teil des Sonderprogramms „Wildpilze“ des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Die Belastung der Wildpilze kann regional variieren, da sie von den Bodenverhältnissen und der dem Boden zugeführten Menge des radioaktiven Fallout/Washout, der Art des Bodens und der darauf wachsenden Pilzart abhängt.

Eine Überschreitung des gesetzlichen Höchstwerts von 600 Bq/kg FM ist seit einigen Jahren für Niedersachsen nicht mehr festgestellt worden.

**Autoren/-innen LVI BS/H**

Dr. Henriette Adam  
PD Christine Bächlein, Ph.D.  
Dr. Torsten Bartz  
Dr. Silke Braune  
Dr. Katharina Ebhardt  
Dr. Saskia Eichhorn  
Dr. Gabriele Guder  
Dr. Dorothee Hartmann  
Dr. Inka Heinemann  
Dr. Thea Louise Herms  
Dr. Niels Kaiser  
Dr. Patricia Kammeyer  
Dr. Sven Kleinschmidt, Ph.D.  
Lena Klotzsch  
Dr. Christiane Linne-Jonas  
Dr. Katharina Loreck  
Inka-Rosalie Lottje  
Isabella Ludwig  
Dr. Helga Nagengast  
Sabine Nickel  
Dr. Christoffer Oswald  
Dr. Susanne Rickling  
Apl. Prof. Dr. Martin Runge  
Dorothe Sandmann  
Dr. Anja Schmidt  
Iwona Vogel



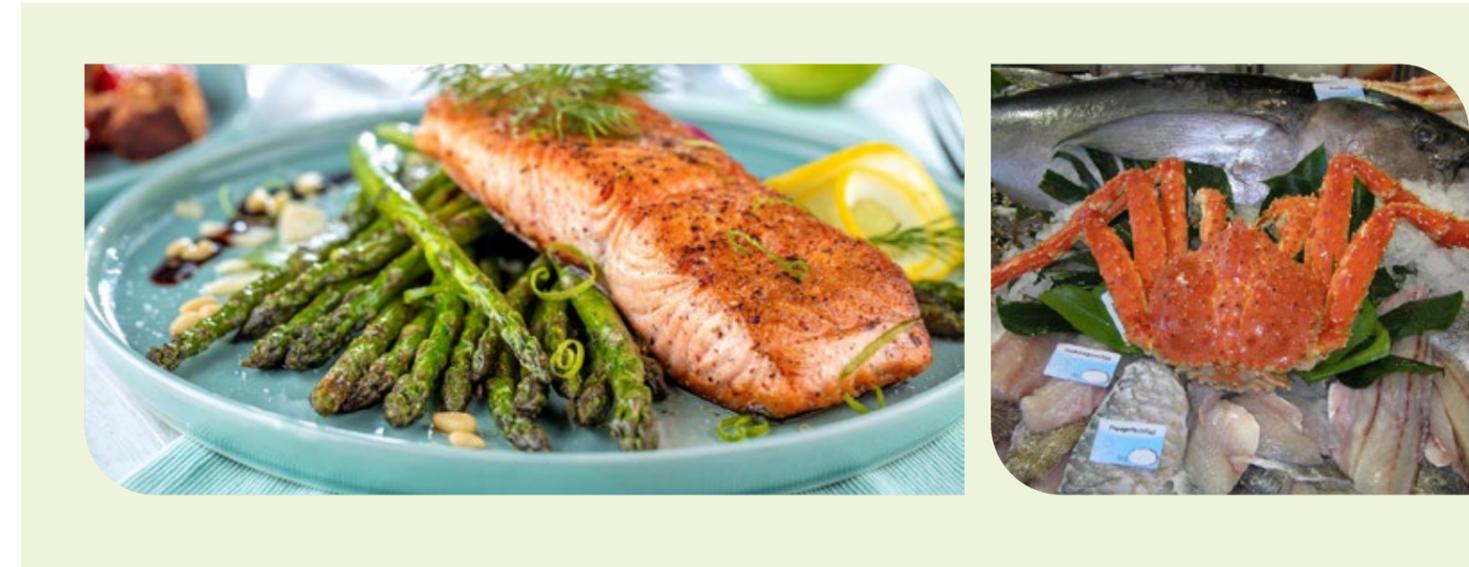


## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

24,76 Vollzeitstellen  
 13.919 Untersuchungen  
 521 Andere Aufgaben\*  
 344.790 € Investitionen  
 \*u. a. Beratungen sowie  
 Stellungnahmen/Berichte

# INSTITUT FÜR FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE (IFF) CUXHAVEN

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



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

Im Jahr 2024 prägten die regulären Lebensmitteluntersuchungen und amtlichen Aufgaben den Institutsalltag. Erfolgreich hat das Institut ein Audit der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAKKS) absolviert. Besondere Höhepunkte waren Studienbesuche und Labor-Workshops zur Lebensmittelsicherheit bei Fischen und Fischereierzeugnissen im Rahmen von Twinning-Projekten für Behörden Namibias (National Standard Agency, NSI) und Israels (Ministry of Health, MOH and Ministry of Agriculture, MOA). Hier wurden aktuelle Untersuchungsmethoden und -schwerpunkte wie Marine Biotoxine, PFAS, Fischartendifferenzierung, Fish Fraud und Verderb vorgestellt.

Es wurden 3.048 Lebensmittel-, Wasser-, Tupfer- und Schwämmchenproben aus 2.806 Aufträgen auf verschiedene Parameter untersucht. Das Probenaufkommen verteilte sich auf amtliche Plan-, Verdachts- und Beschwerdeproben aus Niedersachsen (2.375 Proben), Proben aus niedersächsischen Muschelerzeugungsgeländen (150 Proben), Grenzkontrollstellen Niedersachsens (52 Proben) und aus der Norddeutschen Kooperation inklusive der Grenzkontrollstelle Bremerhavens (368 Proben). Ca. 60 Proben (Fett, Organe) wurden im Rahmen der Untersuchungen von Meeressäugern auf organische Kontaminanten untersucht.

In Kooperation mit dem Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max Rubner-Instituts (MRI), dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg wurde das Kooperationsprojekt „Fish Fraud“ mit Untersuchungen zum „Fisch-Online-Handel“ abgeschlossen (siehe Seite 84).

Darüber hinaus beteiligte sich das Institut an weiteren bundesweiten Monitoring-Programmen, wie das Lebensmittelmonitoring 2024 (Warenkorb-Monitoring), das die Untersuchung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen und PFAS in Forellen zum Inhalt hatte. Im Zoonosenmonitoring 2024 wurden Untersuchungen an Garnelen und an Räucherlachs aus dem Einzelhandel durchgeführt.

Im Zuge der risikoorientierten Probenplanung wurden die Schwerpunktuntersuchungen zu Methylquecksilber in verschiedenen Seefischarten, zu Schwermetalluntersuchungen in Frutti di Mare (siehe Seite 83 und 82) sowie zu PFAS-Substanzen in Fischen, hier im Besonderen zum Erzeugnis „Sprotten in Öl“, fortgesetzt. Mit Erweiterung der Akkreditierung wurden die PFAS-Bestimmungen in bestimmten Bedarfsgegenständen und Untersuchungen in Kooperation mit dem IfB Lüneburg durchgeführt.

Die risikoorientierten Schwerpunkte der Untersuchungen auf Parasiten, Viren, biogene Amine und>Listerien sowie zu Authentizitätsprüfungen von Fischarten wurden fortgesetzt. Untersuchungen zum Fremdwasserserzusatz einschließlich wasserbindender Substanzen wie Carbonate in Fischen, Krebs- und Weichtieren nahmen weiterhin einen zentralen Platz im Untersuchungsalltag ein.

Das bundes- und landesweite Aus- und Fortbildungsangebot des IFF für Sachverständige aus der Amtlichen Lebensmittelüberwachung wurde fortgeführt (siehe Seite 85).

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

INFO

Bei dem Erzeugnis Surimi handelt es sich nicht, wie das Aussehen suggeriert, um eine Krebs- oder Weichtierart. Surimi wird aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß hergestellt und unter Hinzufügung weiterer Zutaten und Behandlung in Formen und Strukturen so weiterverarbeitet, dass diese Nachbildung von Krebs- und Weichtierarten ähnelt (entnommen aus: „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ BANz AT 10.10.2023 B4, GMBI 2023, S. 1002).

**Methylquecksilber in Fischereierzeugnissen**

Im IFF Cuxhaven wurde ein Projekt zum Thema Methylquecksilber in Seefischen durchgeführt. In Kabeljau, Wildlachs, Thunfisch und Steinbeißer wurde Methylquecksilber mit einem Anteil am Gesamtquecksilber von über 90% nachgewiesen. Der höchste Gehalt an Methylquecksilber wurde mit 610 µg/kg in einem Thunfisch-Steak gefunden. Die in der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 festgelegten Höchstgehalte für Quecksilber in Lebensmitteln wurden nicht überschritten. Bei Verzehr großer Mengen von Fischereierzeugnissen, die mit Methylquecksilber (Me-Hg) belastet sind, kann es jedoch in wenigen Fällen zur Überschreitung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahme (Tolerable Weekly Intake, TWI) von 1,3 µg Me-Hg/kg Körpergewicht kommen. Da aber die positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften – vor allem die Versorgung mit bestimmten mehrfach ungesättigten Fettsäuren – von Fischen zu berücksichtigen sind, muss auf den Verzehr der genannten Fischarten nicht verzichtet werden (siehe auch Stellungnahme 023/2024 des Bundesinstituts für Risikobewertung vom 28.5.2024: „Methylquecksilber in Fisch und Meeresfrüchten – gesundheitliche Bewertung neuer Daten aus der BfR-MEAL-Studie“). Die Überprüfung der Quecksilbergehalte in Fischereierzeugnissen ist Teil der amtlichen Lebensmittelüberwachung und wird regelmäßig durch das IFF Cuxhaven durchgeführt.

**Parasiten in Fischen und Fischereierzeugnissen – mehr als Nematoden**

Wenn der Ausdruck „Parasiten bei Fischen“ auftaucht, denken Verbraucher/-innen meist an Würmer und insbesondere an Nematodenlarven (Rundwurmlarven), weil diese ohne Hilfsmittel zu sehen sind. Fische können jedoch von mehr als nur Nematoden, zum Beispiel auch von einzelligen Parasiten, befallen werden. Einige Parasiten in Fischen, Krebs- und Weichtieren

INFO

Quecksilber zählt zu den Schwermetallen, kommt weltweit in der Umwelt vor und ist für Menschen und Tiere giftig. Quecksilber kann elementar, in anorganischer oder organischer Form vorliegen. Besonders in großen und älteren Fischen, die am Ende der Nahrungskette stehen, reichert sich Quecksilber als Umweltkontaminante an. In Gewässern wird Quecksilber durch Mikroorganismen zu Methylquecksilber umgewandelt und von Fischen und Meeresfrüchten aufgenommen. Methylquecksilber ist für den Menschen toxischer als anorganisches Quecksilber. Über den Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten nimmt der Mensch diese Quecksilberverbindungen auf.



INFO

**Norddeutsche Kooperation**

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

## Wesentliche Aufgaben: amtliche Untersuchungen und Forschungstätigkeiten

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

**Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:**

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

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

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

**Schwermetalluntersuchungen in Frutti di Mare**

Am IFF wurden 18 Proben Frutti di Mare (fertigverpackter Meeresfrüchte-Mix) auf Schwermetalle, Kennzeichnung und Tierart untersucht. Die untersuchten Frutti-di-Mare-Proben enthielten im Durchschnitt drei Tierarten bestehend aus Krebstieren, Weichtieren und in Ausnahmefällen verarbeiteter Fisch. Die Frutti-di-Mare-Produkte unterscheiden sich je nach Hersteller in ihren Zusammensetzungen der Meeresfrüchte teilweise erheblich. Insgesamt wurden 62 Einzelproben der Familien beziehungsweise Gattungen Geißelgarnele (18), Miesmuschel (18), Teppichmuschel (1), Tintenfische (2), Kalmar

(21), Sepia (1) und zusätzlich des verarbeiteten Fischprodukts Surimi (1) untersucht: Je nach Familie beziehungsweise Gattung liegen hier unterschiedliche Höchstgehalte für Blei, Cadmium und Quecksilber gemäß der VO (EU) 2023/915 i.d.g.F. vor. Die Blei- und Quecksilbergehalte in allen Einzelproben lagen unterhalb der rechtlichen Höchstgehalte. Hingegen wurde in einer Probe Miesmuscheln und einer Probe Tintenfisch eine Höchstgehaltsüberschreitung für Cadmium festgestellt. Des Weiteren war die Kennzeichnung einer Probe Frutti di Mare irreführend, da dort andere Weichtierarten enthalten waren, als auf der Verpackung gekennzeichnet.

### Qualität und Authentizität von Online-Fischprodukten

Der Onlinehandel wird zunehmend auch für den Einkauf von Lebensmitteln wie Fisch genutzt. Bislang werden diese Produkte von der Lebensmittelüberwachung selten überprüft. In dieser Pilotstudie, einer Kooperation des IFF als Landeslabor Niedersachsen und dem Max Rubner-Institut (MRI), wurden Fischprodukte online eingekauft und untersucht. Qualitätsaspekte wie mikrobieller Status, sensorische Genusstauglichkeit und Veränderung durch Fremdwasserzusatz standen im Fokus der Analyse. Zudem wurden die Kennzeichnungsvorgaben der Fischprodukte überprüft, indem die Angaben im Internet mit denen auf der Verpackung verglichen und unter anderem die Fischarten mittels DNA- und protein-basierter Methoden analysiert wurden. Insgesamt wurden 30 Produkte, Konsumfische ebenso wie exotische Fische, getestet.

### INFO

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

Die Ergebnisse zeigten kaum Auffälligkeiten im mikrobiellen Status. Bei einem Fischprodukt wurde ein erheblicher Zusatz an Fremdwasser (22,1 %) nachgewiesen, sodass dieses nicht mehr als unverarbeitetes Erzeugnis anzusehen ist. Angaben zur Deklaration waren häufig nicht vollständig oder eindeutig. Die Onlineangaben stimmten nicht immer mit den Angaben auf der Verpackung überein. Drei Produkte waren in der Etikettierung von Handelsnamen und wissenschaftlichen Namen falsch gekennzeichnet. Die experimentelle Überprüfung der angegebenen Art ergab, dass vor allem exotische Fische substituiert waren (16,7 %).



### Viren in Miesmuscheln aus den niedersächsischen Erzeugungsgebieten

2024 umfassten die molekularbiologischen Untersuchungen der Miesmuscheln aus niedersächsischen Erzeugungsgebieten 28 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, die mit Noro- oder Hepatitis-A-Viren behaftet sind, kann bei Verzehr eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher/innen nicht ausgeschlossen werden. In 6 der untersuchten Proben (21 %) konnte Norovirus der Genogruppe I nachgewiesen werden. Dabei handelt es sich um Proben mit einem Entnahmedatum im Januar, Februar und



Dezember. In ebenfalls 6 Proben (21 %) – entnommen im Januar, Februar, März und November aus den Erzeugungsgebieten des niedersächsischen Wattenmeeres – konnte Norovirus der Genogruppe II ermittelt werden. In 4 Proben (14 %) wurden gleichzeitig Noroviren der Genogruppen I und II ermittelt. In Hinblick auf das Hepatitis-A-Virus waren alle Proben negativ.

### Biogene Amine in Thunfisch

Thunfisch in Öl oder Lake aus Dosen wird häufig als Zutat in der Gastronomie verwendet. Unhygienische Entnahmebedingungen mit einhergehender hoher Keimbelastung können zur Bildung des biogenen Amins Histamin führen. In ausreichend hoher Menge aufgenommenes Histamin führt zu Symptomen wie Atemnot, Hautrötung, Juckreiz, Magenkrämpfe und Erbrechen. Aktuelle Daten belegen, dass es trotz bekannter Sensibilisierung für diese Thematik nach wie vor zu Belastungssituationen in entsprechenden Lebensmitteln kommen kann.

In Niedersachsen wurden rund 285 Fischproben, davon 138 Thunfischproben, entnommen und mittels Hochleistungsflüssigchromatographie auf ihre Gehalte an biogenen Aminen untersucht. Insgesamt wurden bei diesen Thunfischproben 2 Beanstandungen aufgrund des hohen Histamingehalts ausgesprochen: In beiden Fällen handelte es sich um Proben aus der Gastronomie, die aufgrund der hohen Gehalte als gesundheitsschädlich eingestuft wurden. Daneben wurden auch 4 Beanstandungen aufgrund von Verderbnis beziehungsweise mikrobiologischer Verunreinigung ausgesprochen.

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

### Ausrichtung von Fortbildungsveranstaltungen zur Lebensmittelsicherheit von Fischereierzeugnissen

Fische, Krebs- und Weichtiere sind beliebte, aber auch sehr leicht verderbliche Lebensmittel. Die Eigenkontrollmaßnahmen der Lebensmittelunternehmen und die kompetente amtliche Lebensmittelüberwachung

entlang der Lebensmittelkette sind unerlässlich zur Sicherstellung der rechtlichen Vorgaben für den Verbraucherschutz und die Lebensmittelsicherheit dieser spezifischen Warengruppen. Die Anforderungen an deren amtliche Überwachung und Untersuchung sind anspruchsvoll und der Erfahrungsaustausch daher unerlässlich.

Das IFF hat dazu 2024 erneut zwei Präsenz-Fortbildungen für Sachverständige der amtlichen Lebensmittelüberwachung und -untersuchung durchgeführt. Durch die Kombination von Vorträgen, Betriebsbesichtigungen und vertiefenden praktischen Übungen im Labor wurden sowohl wissenschaftliche Erkenntnisse als auch in der Praxis erprobte, erfolgreiche Methoden der Analytik und Beurteilung von Fischen, Krebs- und Weichtieren und deren Erzeugnissen vorgestellt. Das ist das Alleinstellungsmerkmal dieser bundesweit anerkannten Fortbildung.

In Ergänzung zur Theorie konnten die Teilnehmenden am Praxistag fischverarbeitende Betriebe in Cuxhaven besuchen, wobei die Besichtigung eines in Cuxhaven beiliegenden und mit neuester Technologie ausgestatteten Hochsee-Fischfang- und Fischverarbeitungsschiffes ein besonderes und eindrucksvolles Erlebnis war.



### SERVICEANGEBOTE

#### Eigene Fachberichte zum Bestellen oder zum Download

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

#### Merkblätter, Anträge und Formulare zum Download

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

[www.laves.niedersachsen.de](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 Cux

Dr. Edda Bartelt  
 Dr. Sandra Bisenius  
 Dr. Olaf Heemken  
 Karina Helming  
 Dr. Daniel Melles  
 Yasin Kuzu  
 Dr. Henner Neuhaus  
 Sabine Wolf  
 Fabian Zajusch



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

38,04 Vollzeitstellen  
14.730 Untersuchungen  
290 Andere Aufgaben\*  
406.514 € Investitionen

\*u. a. Beratungen sowie  
Stellungnahmen/Berichte

# INSTITUT FÜR BEDARFSGEGEN- STÄNDE (IFB) LÜNEBURG

Das Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) Lüneburg untersucht und beurteilt im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung Spielwaren, Bedarfsgegenstände mit Lebensmittel- sowie mit Körperkontakt, Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie Kosmetische Mittel. Zu den weiteren Aufgaben gehört die Untersuchung und Beurteilung von Wasch- und Reinigungsmitteln nach dem Wasch- und Reinigungsmittelgesetz (WRMG). Für einige Produktgruppen besteht die Zuständigkeit der Untersuchung und Beurteilung auch für andere Länder der Norddeutschen Kooperation.



## Ewigkeits-Chemikalien auf der Spur – neue PFAS-Analytik am IfB Lüneburg

Das Thema poly- und perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) ist derzeit in den Medien sehr präsent und wird in Fachkreisen und Politik kontrovers diskutiert. Während die Leitverbindungen seit Jahren in Umwelt und Lebensmitteln in Rahmen von Programmen regelmäßig untersucht werden, ist die Datenlage zu den Vorläuferverbindungen in Verbraucherprodukten hingegen eher spärlich. Dies liegt zum einem an der Vielfalt der PFAS-Verbindungen (es sind theoretisch viele tausende Verbindungen möglich). Aber auch an der Tatsache, dass zur Untersuchung der relevanten Verbindungen, die zum Beispiel zur Ausrüstung von Textilien benötigt werden, andere analytische Methoden notwendig sind, die jedoch – zumindest in den amtlichen Prüflaboratorien – noch nicht etabliert sind. Das IfB Lüneburg hat daher im Jahr 2024 zu der bereits bestehenden GC-MS-Analytik (Gaschromatographie mit Massenspektrometrie-Kopplung) zusätzlich einen Verbrennungs-Ionenchromatographen (C-IC) angeschafft. Damit kann nun das Gesamtfluor (Total Fluorine – TF) in einer Probe bestimmt und

somit ein strukturunabhängiges PFAS-Screening durchgeführt werden. Mit der Kombination der verschiedenen Analysemethoden gehört das IfB nun zu den führenden amtlichen Laboratorien im Bereich der Untersuchung von PFAS in Bedarfsgegenständen. Mit dieser Maßnahme investiert das LAVES in die Zukunft des IfB und in den Verbraucherschutz.

Für das bundesweite Monitoring wurden 2024 insgesamt fünf Programme, für den bundesweiten Überwachungsplan zwei Programme durchgeführt:

- ✔ PFAS aus Lebensmittelkontaktmaterialien
- ✔ Elemente aus Spielzeug
- ✔ Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Spielzeug
- ✔ Elemente in Lippenkosmetik
- ✔ Nitrosamine in kosmetischen Mitteln
- ✔ Phthalate in Kunststoffverschlüssen für Ohrstecker
- ✔ Methylsalicylat in kosmetischen Mitteln

## Wesentliche Aufgaben: Funktion als Sachverständige für Bedarfsgegenstände 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:**

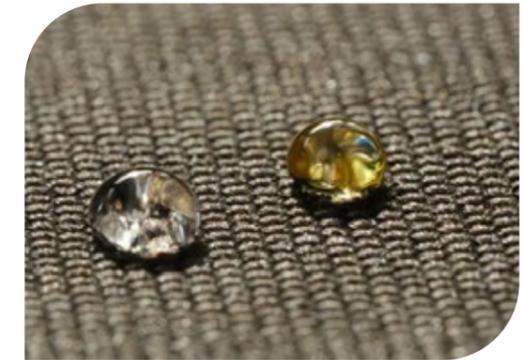
- ☑ Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, mikrobiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Produktgruppen, einschließlich Erarbeitung von Stellungnahmen und Durchführung fachlicher Beratungen:
  - Spielwaren (auch für alle Länder der NOKO)
  - Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (auch 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
- Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)
- Flüchtige organische Verbindungen (VOC)
- ☑ 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

### Textilien für die Ewigkeit

Um Textilien wasser- und schmutzabweisend auszurüsten, werden Beschichtungen eingesetzt. Dafür werden mit rückläufiger Tendenz per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) verwendet. Bei Bekleidungstextilien sind die Hersteller größtenteils auf Alternativen umgestiegen. Das IfB Lüneburg nahm deshalb Textilien für den Außenbereich in den Fokus der Untersuchungen. Untersucht wurden Kissenbezüge, Tischtücher und Outdoor-Schuhe für Kinder.



Die Proben wurden alle mittels eines Perlentests mit Wasser und Öl zunächst auf PFAS vorgeprüft. Häufig bestehen die Textilien aus mehreren Einzelteilen. Jedes Einzelteil wurde separat mithilfe einer Methode untersucht, die die PFAS chemisch (Hydrolyse) aus der Beschichtung freisetzt. Ohne diesen vorherigen Schritt können die PFAS mit den üblichen Analyseverfahren nur eingeschränkt analysiert werden. Besonders auffällig war, dass fast alle im Perlentest positiven Textilien (25 Proben) beschränkte Vorläuferverbindungen der Perfluorooctansäure, hier 8:2-FTOH, enthielten. Es wurden Gehalte bis zu 300 mg/kg 8:2-FTOH bestimmt.

Verglichen mit den bisherigen Untersuchungen zu PFAS in Papier wurde bei Textilien eine wesentlich höhere Quote an zu beanstandenden Proben festgestellt. Grund hierfür wird in erster Linie die unzureichende Kenntnis der Inverkehrbringer über die textile Lieferkette sein. Durch Kontrollen der eingesetzten Rohwaren können PFAS im Endprodukt vermieden werden.

### INFO

**PFAS:** Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen: langlebige, chemisch persistente Verbindungen; können Umwelt und Gesundheit schädigen.

**Perlentest:** Dazu werden Speiseöl und Wasser auf das Textil gegeben. Entstehen Perlen, deutet dies darauf hin, dass das Textil mit PFAS ausgerüstet wurde.

**Hydrolyse:** Chemische Reaktion, bei der Wasser ein großes Molekül in kleinere Teile spaltet.

**8:2-FTOH:** Fluorierter Alkohol bestehend aus einer polyfluorierten Alkylgruppe und einer Hydroxylgruppe. Diese Struktur verleiht ihm wasser- und schmutzabweisende Eigenschaften.

### Phthalate in Sonnenschutzmitteln

Nach dem Fund des Stoffes Mono-n-hexylphthalat (MnHexP) in Urinproben von Kindern durch das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) war 2024 bei der Suche nach den Ursachen die Untersuchung von „Di-n-hexylphthalat (DnHexP) in Sonnenschutzmitteln“ ein großes Thema.

MnHexP ist ein mögliches Abbauprodukt von DnHexP. Bei diesem wiederum stand die Vermutung im Raum, dass es sich möglicherweise um eine Verunreinigung des UV-Filters Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzozate (DHHB) handelt. Daher wurden ad hoc Untersuchungsergebnisse gebraucht, um abschätzen zu können, ob Sonnenschutzmittel zur Belastung von Verbrauchern/-innen mit MnHexP beitragen. Auch im IfB Lüneburg wurden Untersuchungen dazu durchgeführt.

Zunächst wurde eine Untersuchungsmethode für DnHexP entwickelt. Die anschließend von den Landkreisen eingesandten Sonnenschutzmittel wurden auf DnHexP untersucht – zumindest, wenn DHHB in ihnen nachgewiesen werden konnte. Darüber hinaus wurden noch Standarduntersuchungen für Sonnenschutzmittel, wie zum Beispiel der Gehalt an UV-Filtern, durchgeführt. Bei allen auf DnHexP untersuchten Proben lag der Gehalt unterhalb des derzeit technisch unvermeidbaren Werts für diesen Stoff.

Die Untersuchungsergebnisse zu DHHB und DnHexP wurden an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt und durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertet.



Die entsprechenden Schlussfolgerungen sind auf der Webseite des BfR einsehbar.

### Außergewöhnliche kosmetische Mittel

Im Rahmen eines Projekts, das von einem Lebensmittelkontrolleur initiiert worden war, wurden kosmetische Mittel abseits des Mainstreams untersucht. Gewünscht war die Untersuchung neuer, außergewöhnlicher Kosmetik. Dadurch ist eine bunte Mischung an Proben im IfB untersucht worden – mit ebenso bunt gemischten Ergebnissen.

Im Rahmen des Untersuchungsprojekts wurden 34 Proben von insgesamt 30 Herstellern eingesandt. Die Art der Proben variierte stark – so war von der Augenmaske über Brauseife, Zuckerpeeling, Enthaarungscreme, Haarfärbemittel und Shampoo gegen Haarausfall bis zu Zahnputztabletten alles dabei, es handelte sich somit um ein breites Spektrum an verschiedensten kosmetischen Mitteln.

Rund 44 % der Produkte waren auffällig. Bei 13 Proben waren Kennzeichnungselemente fehlerhaft; darunter fiel zum Beispiel ein unklarer Verwendungszweck, die falsche Sprache bei verschiedenen Angaben, eine unvollständige oder fehlerhafte Bestandteilsliste etc. Bei 7 Produkten wurden Hinweise zu den Verpflichtungen der verantwortlichen Person ausgesprochen. Der verbotene Duftstoff Lilial konnte in einer Probe nachgewiesen werden; bei einer weiteren Probe war die Sicherheit des Erzeugnisses fraglich, weswegen die Sicherheitsbewertung überprüft werden sollte. Bei 2 Proben wurde wegen fraglicher Werbeaussagen empfohlen, die Belege für ebendiese zu überprüfen.

### Kosmetische Mittel aus Apotheken

Apotheken gibt es gefühlt an jeder Ecke – und hier werden im Regelfall auch kosmetische Mittel verkauft. Die Marken, die in Apotheken zu finden sind, unterscheiden sich häufig von solchen, die in Drogerien angeboten werden. Aus diesem Grund waren die Probenehmer 2024 aufgerufen, Produkte aus Apotheken einzusenden.

Mit 17 eingegangenen Proben von 15 verschiedenen Herstellern war es zwar nicht das größte Projekt, aber trotzdem ein interessantes. Bei den Proben handelte es sich zu 94 % um pflegende kosmetische Mittel, wie zum Beispiel Handcremes.

Insgesamt mussten 4 der Erzeugnisse (24 %) bemängelt werden. Bei 3 dieser Proben fehlte die Notifizierung des jeweiligen Erzeugnisses im Notifizierungsportal für kosmetische Mittel (CPNP). Eines dieser Produkte wurde zudem aufgrund der irreführenden Angabe „tierleidfrei“ bemängelt. Bei einer zweiten der nicht im CPNP notifizierten Proben fehlte die Anschrift auf dem Erzeugnis; zudem waren das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie die Bestandteilsliste fehlerhaft.

Bei einem weiteren Produkt konnte der verbotene Duftstoff Lilial in Spuren nachgewiesen und der allergene Duftstoff Benzyl Alcohol im Bereich der Deklarationsgrenze festgestellt werden; letzterer war nicht in der Bestandteilsliste angegeben worden.

### Verbotene Stoffe in Regenbekleidung für Erwachsene und Kinder

Regenbekleidung wie Regenjacken und -hosen oder Ponchos werden meistens aus wasserundurchlässigen oder wasserabweisenden Kunststoff-Materialien wie Polyvinylchlorid (PVC), Polyurethan (PU) oder auch Polyester, das mit einer wasserabweisenden Beschichtung ausgestattet ist, angefertigt. Auch auf der Bekleidung angebrachte Aufdrucke und Logos sowie Accessoires wie Kordeln, Knöpfe und Reißverschlüsse, die ebenfalls aus PVC-, PU- oder Gummi-Materialien bestehen oder damit überzogen werden können, standen im Untersuchungsfokus.

Gerade Materialien aus PVC- oder PU-Kunststoff enthalten oft verschiedene Weichmacher als Additive (weichmachende Komponenten) oder Schmiermittel (für Elastizität oder Glanz). Einige Weichmacher gelten gemäß REACH-VO als reproduktionstoxisch (fortpflanzungsgefährdend) und sind ab einer Konzentration von 0,1 g/100 g in Erzeugnissen verboten.

Im Frühjahr 2024 wurden im IfB 29 Proben Regenbekleidung für Kinder und Erwachsene auf Weichmacher und Restlösungsmittel untersucht, wobei die dazugehörigen Accessoires und Aufdrucke zusätzlich separat getestet wurden. Die bei einigen Proben vorhandenen Klettverschlüsse wurden außerdem auf Nonylphenol-ethoxylate analysiert. Bei einer Regenjacke konnten die verbotenen Weichmacher DEHP und DBP über 0,1 g/100 g in PVC-Manschetten nachgewiesen werden. Weitere Proben waren bezüglich der untersuchten Parameter unauffällig.

### Rund um den Schuh

Egal ob für Sandalen, Sneaker, Turnschuhe, Trekking- und Wanderschuhe oder edle Lederschuhe – für „jeden Schuh“ gibt es spezielle Reiniger und Pflegemittel. Gerade große Schuhhandelsketten bieten eine Vielzahl solcher Produkte an. Aber auch Outdoor-, Trekking- und Wanderläden haben diverse Produkte zur Reinigung und Pflege der meist hochpreisigen Schuhe im Angebot. Hinzu kommen sogar noch Schuheos, die schlechte Gerüche in den Schuhen bekämpfen sollen. Solche Produkte rund um den Schuh wurden im Jahr 2024 im IfB Lüneburg untersucht.

Bei den 16 eingesandten Proben handelte es sich größtenteils um Schuheos. Die Produkte wurden auf Lösungsmittel und je nach Produkt auch auf Duftstoffe, Konservierungsstoffe oder Elemente untersucht.

Insgesamt wurden 7 Produkte (ca. 44 %) bemängelt: Bei einem Produkt fehlte ein Teil der Gefahrenkennzeichnung und bei 2 weiteren Proben die Angabe bestimmter allergener Duftstoffe in der Bestandteilsliste. Bei 4 Erzeugnissen konnte der Duftstoff Lilial nachgewiesen werden; dieser wird als reproduktionstoxisch (fortpflanzungsgefährdend) eingestuft. Zwar lagen die bestimmten Gehalte weit unterhalb des Grenzwerts, aber im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes wurde für diese Produkte eine Empfehlung ausgesprochen, den Stoff nicht mehr in den Produkten einzusetzen.

### Feste Reinigungsmittel

Gallseife und Kernseife sind Klassiker unter den festen Wasch- bzw. Reinigungsmitteln. Aber mit steigendem Bewusstsein für Plastikvermeidung kommen auch immer neue Produkte auf den Markt.

Das, was im Bereich der Kosmetik schon seit Längerem üblich ist – Alltagsprodukte auch in fester Form –,

schwappt nun auch in den Bereich der Reinigungsmittel über. So verbreiten sich feste Spülmittel immer mehr, vereinzelt findet man sogar schon Produkte wie festen Badreiniger oder Allzweckreiniger.

Auch wenn für diesen Nischenbereich nur 11 Proben vorlagen, so ist es aufgrund der neuen Art der Reiniger trotzdem ein spannendes Thema. Unter den eingesandten Proben fanden sich Spülmittel, Allzweckreiniger, Badreiniger, Gallseife, Kernseife und Waschnüsse. Diese wurden – in Abhängigkeit von der Art des Produkts – auf Tenside, Duftstoffe, Elemente und den pH-Wert untersucht. Zudem wurde natürlich die Kennzeichnung (zum Beispiel Gefahrenhinweise und -piktogramme und Informationen zur Handhabung) überprüft.

Lediglich eine Probe musste wegen einer fehlerhaft angegebenen Bestandteilsliste bemängelt werden.



## INFO

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



## SERVICEANGEBOTE

### 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

### Autoren/-innen IfB LG

Tobias Grell  
Claudia Marx  
Maximilian Nobis  
Tatjana Schick  
Oliver Schmidt



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

42,41 Vollzeitstellen  
17.075 Untersuchungen  
617.782 € Investitionen

# FUTTERMITTELINSTITUT (FI) STADE

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



## Futtermittelsicherheit auf hohem Niveau

Für alle Fachbereiche im Futtermittelinstitut (FI) Stade begann das Jahr 2024 mit mehrmonatigen Planungsaktivitäten im Zusammenhang mit einem dringend benötigten Neubau.

Diese Planungen erfolgten neben der normalen Probenbearbeitung mit einer erheblichen Mehrbelastung aller Mitarbeitenden. Dennoch konnten insgesamt 17.075 Untersuchungen in über 3.400 Futtermittelproben weitestgehend fristgerecht bearbeitet werden. Neben zahlreichen Routineuntersuchungen wurden mehrere anlassbezogene, spezielle Futtermitteluntersuchungen durchgeführt.

Im aktuellen Berichtsjahr fielen mehrere Futtermittelproben aufgrund eines zu hohen Mutterkorngehalts auf.

Insgesamt wurden 80 Proben mit dem Untersuchungsauftrag „Mutterkorn“ durch das Dezernat Futtermittelüberwachung entnommen und im FI Stade untersucht. Bei 23 Proben wurde eine Überschreitung des Höchstgehalts von 1.000 mg/kg festgestellt. Weitere Informationen dazu siehe Seite 97.

Im Bereich der organischen Rückstandsanalytik wurden 2024 weitere Futtermittelproben auf Rückstände von perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in einem sehr niedrigen Konzentrationsbereich im Bereich µg/kg bzw. ng/kg amtlich untersucht. Das erfreuliche Resultat des Monitorings: Die bisher in Futtermitteln aus Niedersachsen festgestellten Konzentrationen sind nach wie vor meist unterhalb der Bestimmungsgrenze.

Um aktuellen und zukünftigen Fragestellungen gerecht werden zu können, wurde ein time-of-flight(TOF)-Massenspektrometer in Verbindung mit einem HPLC-System (Hochleistungsflüssigkeitschromatographie-System) im Rahmen der Investitionen beschafft. Dies ermöglicht dem Futtermittelinstitut Stade den besonders selektiven und empfindlichen Nachweis von Kontaminanten wie zum Beispiel PFAS, Mykotoxinen und Arzneimittelrückständen. Darüber hinaus ist es mit dieser technischen Ausstattung möglich, Futtermittelproben auf unbekannte Analyten zu untersuchen. So unterstützt das neue Gerät bereits die Ursachenforschung im Rahmen bundesweit beobachteter neurologischer Auffälligkeiten bei Hunden nach dem Verzehr von Kauknochen.

Vor dem Hintergrund der geplanten Etablierung eines neuen LIMS-Systems (Labor-Information-Management-System) haben jeweils ein neu benannter Prozessgestalter sowie ein Poweruser mit der Einführung des neuen Systems begonnen.

Das Futtermittelinstitut ist als amtliche Untersuchungseinrichtung nach den Vorgaben der DIN EN ISO/IEC 17025 bei der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAKKS) akkreditiert.

Die Akkreditierung verpflichtet zur kontinuierlichen Verbesserung des Qualitätsmanagementsystems. Auch 2024 wurden die Instrumente zur Sicherung der Qualität der Untersuchungsergebnisse weiter ausgebaut und optimiert. In einer Überwachungsbegehung wurden keine Abweichungen von der Norm festgestellt.

Im Berichtsjahr nahmen zwei Auszubildende eine Ausbildung als Chemielaborant am Futtermittelinstitut Stade auf. Das Institut engagiert sich darüber hinaus auch bei der Ausbildung von Lebensmittelchemikern/-innen und Veterinärreferendaren/-innen.



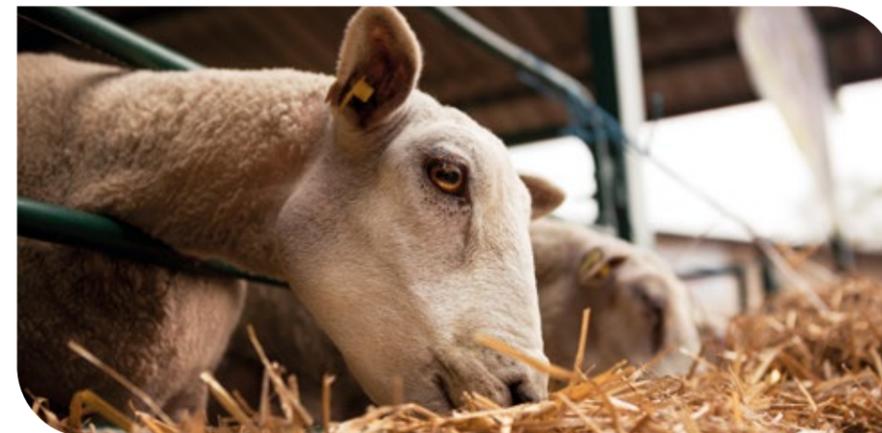
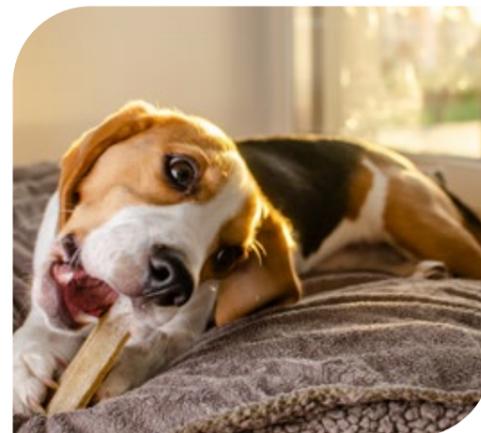
## Wesentliche Aufgaben in der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln

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

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

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

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



# Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

## Vitamin A in Futtermitteln

Vitamin A ist ein fettlösliches Vitamin und spielt eine entscheidende Rolle in der Tierernährung, da es für Wachstum, Sehvermögen, Immunsystem und die allgemeine Gesundheit der Tiere unerlässlich ist.

Obwohl Vitamin A in der Natur in zahlreichen tierischen und pflanzlichen Produkten vorkommt, wird Futtermitteln oftmals zusätzlich Vitamin A zugesetzt, um die Tiere optimal zu versorgen und das Risiko eines Vitaminmangels zu minimieren.



Im FI Stade werden pro Jahr rund 350 Futtermittelproben auf deren Gehalt an fettlöslichen Vitaminen (A, D3 und E) untersucht. Knapp 200 der Proben werden hierbei auch auf Vitamin A untersucht. In den vergangenen Jahren war anhand der Untersuchungsergebnisse ein Anstieg der Proben zu verzeichnen, bei denen der festgestellte Gehalt an Vitamin A unter Berücksichtigung der gesetzlichen Toleranz und der Messunsicherheit vom gekennzeichneten Gehalt abwich.

In der Regel war in diesen Fällen eine zu beanstandende Unterschreitung der gekennzeichneten Gehalte festzustellen.

Während im Jahr 2018 bei einem Anteil von rund 7 % der Proben ein zu geringer Gehalt an Vitamin A festgestellt wurde, so lag der Anteil dieser Proben in den Jahren 2019 bis 2022 bei ca. 10 % bis hin zu 18 %. Im Jahr 2023 lag der Anteil der untersuchten Proben mit zu geringem Gehalt an Vitamin A bei 6 %, im Jahr 2024 bei 9 %.

## Richtigkeit der Ergebnisse bei der Untersuchung im Futtermittelinstitut

Qualitätssicherung ist ein zentrales Element in der analytischen Laborarbeit, um das Vertrauen in die Richtigkeit von Untersuchungsergebnissen zu gewährleisten. Auf der organisatorischen Seite legt ein Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO/IEC 17025 die Basis für die Akkreditierung.

Auf der praktischen Seite muss der Erfolg dieses Systems immer wieder durch den Vergleich mit anderen Laboratorien nachgewiesen werden. Dazu nimmt das FI Stade regelmäßig an sogenannten Ringversuchen oder Eignungsprüfungen teil. Die Leistungsfähigkeit wird so anhand der sogenannten z-scores bewertet. Der z-score wird ermittelt mit statistischen Verfahren auf Grundlage der Vergleichsdaten des Ringversuchs. Liegt der z-score zwischen -2 und 2, ist die Eignungsprüfung grundsätzlich bestanden. Ergebnisse bis zu einem Betrag von 3 sind zweifelhaft und müssen kritisch geprüft werden, mit einem höheren Wert gilt der Laborvergleich als nicht bestanden.



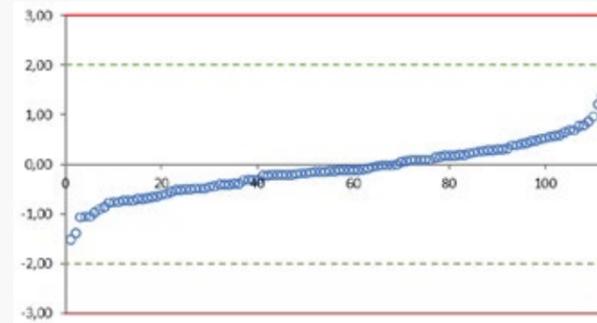
Aufgrund der enormen Bandbreite an verschiedenen Untersuchungsmatrizes von Futtermitteln ist eine hohe Ringversuchsfrequenz notwendig. Alleine im Bereich der Elementanalytik hat das Futtermittelinstitut im Berichtsjahr für die 18 unterschiedlichen Elemente insgesamt 137 Laborvergleiche in 10 unterschiedlichen Matrizes von Insektenmehl über Leguminosen bis zu Mineralfuttermitteln erfolgreich teilgenommen.

In allen Fällen wurde ein sehr gutes Ergebnis erzielt, was die hohe Verlässlichkeit der amtlichen Untersuchungsergebnisse widerspiegelt.

Im nicht gemahlene Getreide kann ein Befall mit Mutterkorn-Sklerotien durch Adspektion (Sichtprüfung) festgestellt werden. (In mehlförmigen oder pelletierten Futtermitteln ist der Nachweis von Ergotalkaloiden mittels LC-MS/MS (Flüssigchromatographie mit Massenspektrometrie-Kopplung) möglich.) Futtermittelrechtlich zählt Mutterkorn zu den unerwünschten Stoffen. Somit ist ein Höchstgehalt von 1000 mg/kg bez. auf 88 % Trockenmasse festgelegt. Weitere Informationen dazu siehe Seite 47.

Im Vergleich zu den Vorjahren wurde 2024 im FI Stade deutlich mehr Mutterkorn nachgewiesen. In 80 Proben wurden 23 Höchstgehaltsüberschreitungen – zum Großteil bei Roggen-Proben – festgestellt (Tab. 1). Der Anstieg ist auf eine nass-kühle Witterung mit hoher Luftfeuchte im Frühjahr zurückzuführen, was sowohl das Pilzwachstum begünstigt als auch die Getreideblüte verlängert.

## z-Scores



Darstellung der z-scores von 113 Laborvergleichsuntersuchungen in der Elementanalytik in aufsteigender Reihenfolge mit den zugehörigen Bewertungsgrenzen (24 weitere Untersuchungen wurden nicht quantitativ mit z-scores ausgewertet).

## Mutterkorn in Futtermittel

Bei Mutterkorn handelt es sich um die Dauerform (Sklerotium) des Pilzes *Claviceps purpurea*, welcher während der Blüte Getreide infizieren kann. Mutterkorn kommt weltweit vor allem auf Roggen, aber auch auf Weizen, Triticale, Gerste, Hafer, Hirse und Gräsern vor.

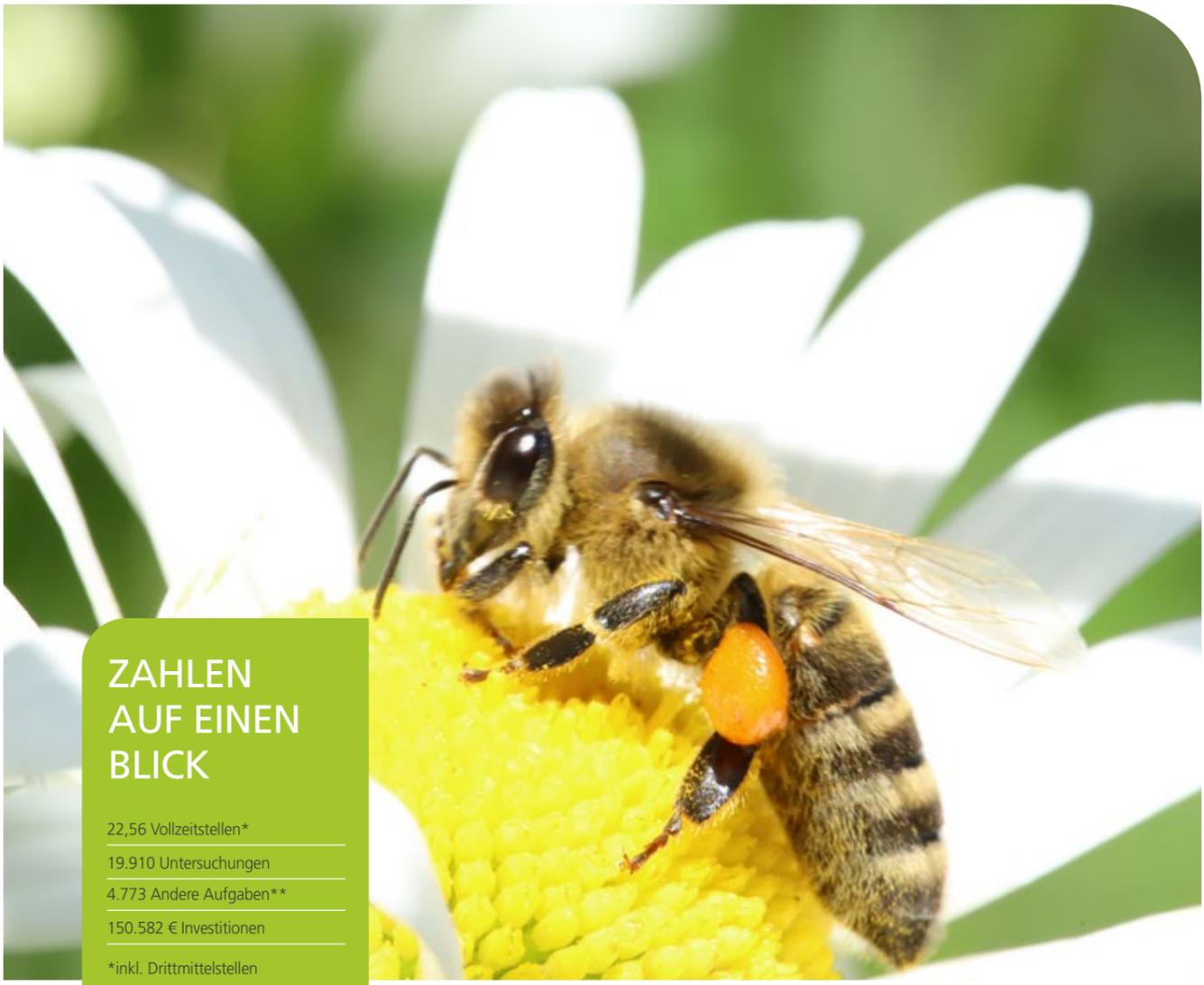
Das kornähnliche, schwarze Mutterkorn (Bild 1), das sich in den Ähren entwickelt, enthält für Mensch und Tier giftige Mykotoxine, sogenannte Ergotalkaloide, die bei Pferd, Rind, Schwein und Geflügel Nekrosen an Gliedmaßen, reduzierte Gewichtszunahmen, Fruchtbarkeitsstörungen, Milchmangel und Kümern von Jungtieren verursachen.



Jahr	Anzahl Untersuchungen auf Mutterkorn	Anzahl Proben mit Mutterkornnachweis über Höchstgehalt	Anzahl Proben mit Mutterkornnachweis unter Höchstgehalt	Anzahl Proben ohne Mutterkornnachweis
2021	58	3	46	9
2022	86	9	44	33
2023	60	3	45	12
2024	80	23	44	13

### Autoren/-innen FI Stade

- Dr. Jennifer Ahrholdt
- Dr. Stefan Effkemann
- Dr. Jens Künnemeyer
- Dr. Andy Scheffer
- Dr. Brit Zierenberg



## ZAHLEN AUF EINEN BLICK

22,56 Vollzeitstellen\*

19.910 Untersuchungen

4.773 Andere Aufgaben\*\*

150.582 € Investitionen

\*inkl. Drittmittelstellen

\*\*u. a. Beratungen sowie Stellungnahmen/Berichte

# INSTITUT FÜR BIENENKUNDE (IB) CELLE

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



## Kompetenz in Lehre und Praxis

Bei unbeständigem Wetter und deutlich erhöhten Temperaturen in der kälteren Jahreszeit kam es im Jahr 2024 durch ein sehr frühes Einsetzen der Blüte von Weiden und Hasel zu früher Bienenaktivität und der damit verbundenen Entwicklung von Bienenvölkern. Die bereits sehr weit entwickelten Völker waren durch anhaltendes regnerisches Wetter im März und April oftmals gezwungen, Reserven zu schonen, und brachen wieder zusammen. Aufgrund der somit schlechten Frühtrachtsaison sowie durch einen regnerischen Sommer erzielten Imker/-innen in Niedersachsen und Bremen gegenüber dem Vorjahr mit rund 35 kg Ertrag Einbußen von bis zu 5 kg Honig pro Bienenvolk. Weitestgehend verschont blieben die hiesigen Imker/-innen jedoch von der in Süddeutschland vermehrt auftretenden Melezitose, einem Mehrfachzucker mit verheerenden Auswirkungen auf die Honigqualität (Zementhonig).

Im Rahmen der Qualitätssicherung für deutsche Imker wurden im Labor des IB Celle im Jahr 2024 rund 2.400 Honig-, Pollen- und Bienenfutterproben untersucht.

Im Bereich der Krankheitsdiagnostik ging – bedingt durch geänderte Fördervorgaben für die niedersächsische Imkerei – die Anzahl der untersuchten Proben um rund 1.500 Proben auf 6.700 zurück. Hauptaugenmerk bleibt in puncto Krankheitsuntersuchung die Amerikanische Faulbrut.

Wie auch in den Vorjahren war das IB Celle 2024 im Bereich der Forschung auf mehreren Gebieten aktiv. Das Projekt „NutriBee“ zur Untersuchung von Stressoren im Freiland kam zu einem Abschluss, während das EU-Projekt „Untersuchungen zur Transmission des Chronischen Bienenparalysevirus (CBPV) und dessen Auswirkungen auf die Königinnenzucht“ fortgesetzt wurde. Das Deutsche Bienenmonitoring (DeBiMo), bereits in seinem 20. Jahr, erlaubte es, 17 Imker/-innen in Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern durch Celler Imkerfachberater/-innen zu betreuen und Informationen über Gesundheitsstatus, Honigertrag und bienenwirtschaftlich relevante Faktoren wie Bienenvolksentwicklung zu sammeln.

## Wesentliche Aufgaben: Kompetenzzentrum für die Bienenhaltung

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

### Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

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

## Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

### Neuerungen durch die Frühstücksrichtlinie

Aufbauend auf einen Vorschlag aus dem April 2023 hat die EU neue Vermarktungsnormen für Frühstücksprodukte wie Honig, Konfitüren, Fruchtsäfte und Milch beschlossen, die spätestens zum Sommer 2026 in den Mitgliedstaaten in Kraft treten sollen. Während für Fruchtprodukte wie Säfte und Konfitüren in erster Linie ein verringerter Zucker- und erhöhter Fruchtgehalt angestrebt wird, sieht die „Frühstücksrichtlinie“ für Honig eine deutlich transparentere Kennzeichnung der Herkunft vor.

Die „Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern“ soll somit der Vergangenheit angehören und

einer aussagekräftigeren Listung von konkreten Herkünften Raum machen. Bei Honigmischungen müssen so mindestens 50 % des Gesamtgewichts auf die enthaltenden Herkünfte in absteigender Reihenfolge aufgeschlüsselt werden. Mit diesem Schritt wird die Rückverfolgbarkeitsdokumentation der Honigabfüller umso entscheidender. Eine Erweiterung des Methodenkatalogs für die Honiguntersuchung, zum Beispiel um die automatisierte Erfassung des absoluten Pollengehalts oder molekularbiologische Methoden, könnte ebenfalls zu einer verbesserten Absicherung beitragen. Eine Verfälschung von Honig, etwa durch das Hinzufügen von Zuckersirup, wird dadurch deutlich erschwert und der Verbraucher wirksam vor Täuschung geschützt.



### Vespa velutina – ist ein Zusammenleben mit der Asiatischen Hornisse möglich für die Imkerei in Deutschland?

Die Asiatische Hornisse (*Vespa velutina*) ist eine invasive Art, die ursprünglich aus Asien stammt und heute in Europa, einschließlich Deutschland, verbreitet ist. Die Präsenz der schwer zu bekämpfenden Hornisse stellt eine Herausforderung dar für die Imkerei (durch das Bejagen von Bienenvölkern), den Gartenbau (durch direkte Schäden an Erntegut) sowie für die einheimische Fauna.

2016 von der EU als invasive Art eingestuft, unterliegt *V. velutina* der Prävention, Früherkennung und dem Management durch die Mitgliedstaaten. Das Management invasiver Arten besteht grundsätzlich in einer Verpflichtung zur sofortigen Beseitigung und Notifizierung gegenüber der EU. In Deutschland konkretisieren Regelungen im Bundesnaturschutzgesetz (BNatSchG) diese Vorgaben und geben den Behörden die Möglichkeit, Maßnahmen zur Bekämpfung zu ergreifen. Durch die zweistufige Entwicklung der Hornissenvölker in einem schwer zu ortenden, aber einflussreichen Primärnest

im Frühjahr sowie durch die sehr hoch aufgehängten Sekundärnester im Sommer gestaltet sich die tatsächliche Durchführung von Bekämpfungsmaßnahmen allerdings schwierig.

Ziel derzeitiger Ansätze zum Management der *V. velutina* ist es, die Auswirkungen auf Landwirtschaft und Biodiversität zu minimieren, ohne dass Bekämpfungskosten ins Unermessliche steigen.

Weiterführende Informationen zur Asiatischen Hornisse: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)  
Institut für Bienenkunde Celle, Informationsmaterial, Infobriefe

„Gekommen um zu bleiben – wie soll es mit der Asiatischen Hornisse weitergehen?“  
> <https://tinyurl.com/2867nd24>

LINK

## 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

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

[www.bieneninstitut.de](http://www.bieneninstitut.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  
Dr. Gertje Petersen

# STICHWORTVERZEICHNIS

## A

Abdrift	48
Afrikanische Schweinepest	38
Agrarförderung	46
Ahndung	48
Akkreditierung	96
Alkaloide	47
Amtliche Bescheinigungen	46
Amtshilfe	29
Anonyme Meldestelle	29
Anorganisches Arsen	78
Anzeigepflichtige Tierseuche	72
Apothek	90
Asiatische Hornisse	101
ASP	38
Audit	27
Auslaufgestaltung	47

## B

Beanstandungen	48
Betriebszulassung	27
Bettwäsche	50
BIOPAR	59
Blauzungkrankheit	36, 60, 72
Brexit	26
BTV	36, 60, 72
Bunte Eier	75

## C

<i>Campylobacter</i>	61
Carl von Ossietzky Universität Oldenburg	59
Challenge	20
Chlorpropham	65
Cross Compliance	46

## D

Diagnostik	72
Digitaler Wildursprungsschein	37
Dioxine	66
dl-PCB	66
DnHexP	89
Dressing	73
Drittland	27

## E

EDV-Anwendung	38
Ersatzprodukte	75
Ethanol	75
Exotische Edelfischarten	83
Export	27, 46

## F

Fallwildsuche	38
Faserzusammensetzung	50

Feldhase	54, 73
Feline infektiöse Peritonitis	59
Feste Spülmittel	91
Fisch	75, 83, 85
Fischarten	84
Fischartendifferenzierung	83
Fleischzubereitungen	62
Fortbildung	39, 85
Francisella tularensis	54
Fremdwasser	84
Frittierfett	76
Futtermittel	46, 96
Futtermittelzusatzstoffe	67

## G

Geflügel	73
Gesamtkeimzahl	62
Geschäftsprozessmanagement	20
Geschmacksverstärker	62
Gesundheitsmanagement	20
Getreidebeikost	64
Glycerin	76
Grillwürste	61

## H

Haferflocken	78
Haltbarmachung von Produkten	20
Haltungsform	35
Haltungskennzeichnung	35
Hasenpest	54
Hepatitis-A-Virus	84
Hinweisgebersystem	29
Histamin	84
Honig	74, 100
Hospitation	19
Hydrolyse	89

## I

Imkerei	74, 100
Impfung	36
Inspektion	27
Internationaler Handel	46
ISAR	28

## K

Kaffee	63
Kartoffeln	65
Keimgehalt	73
Keinheimungsmittel	65
Kennzeichnung	84
Kennzeichnungsvorschriften bei Fischen	83
Koffein	63
Kokzidiose	67
Konditionalitäten	46

Konserven	20
Kontaktstelle	28
Kontaminanten	66
Kontrollen	40, 46, 48
Kosmetische Mittel	90
Krebstiere	85
Krisenpläne der Wirtschaft	38

## L

Labor-Informations-Management-System	55
Laborvergleichsuntersuchungen	96
Lebensmittelbetrug	29
Lebensmittelsicherheit	84
Lebensmittelsicherheitskriterien	63
Lebensmittelwarnung	28
LIMS	55
<i>Listeria monocytogenes</i>	63

## M

Mariniertes Grillfleisch	62
Masthähnchen	61
Mastputen	61
Meeresfrüchte	82
Meldepflicht	47
Methylquecksilber	83
Miesmuscheln	84
Mikrobiologie	75
Mikrobiologische Untersuchung	62
Mikroskopie	74
Milcherzeugnisse	66
Mindesthaltbarkeitsdatum	75
Mineralwasser	77
Mischfuttermittel	45
MnHexP	89
Mutterkorn	47, 97
Mykobakterien	59
Myxomatose	73

## N

Nektarinen	65
Nickel	64
Nonylphenoethoxylate	90
Norovirus	84
NRKP	31, 66

## O

Ökofläche	48
Öko-Kontrollstellen	47
Öko-Legehennenhaltung	47
Online-Handel	84
Ordnungswidrigkeit	48

## P

PCR	72
-----	----

Per und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)	89
Perlentest	89
Personalentwicklung	19
PFAS 7	7
Pfirsiche	65
Pflanzenschutzmittel	48, 65
Proben	46
Projektgruppe Vernetzung der Kontrolleinheiten	27
<i>Proteus sp.</i>	59
Putenfleisch	67

## Q

Qualitätssicherung	96
--------------------	----

## R

Radioaktivität	79
RASFF / Safety Gate	28
Regenbekleidung	90
Reinigungsmittel	91
Reis	78
Risikofrüherkennung	28
Risikoorientierte Kontrollen	27
Roggen	97
Rückstände	31
Rückstandsanalytik	66
Rückstandskontrollplan	31
Rückverfolgung	29

## S

Salatsoße	73
Salmonellen	63, 73
Schädlingsbefall	78
Schlachtung	50
Schuhdeo	91
Schuhe	91
Schwefeldioxid	78
Schweinefleisch	50
Schweinehaltung	50
Schwermetalluntersuchung	82
Slush-Ice	76
Sonnenschutzmittel	89
Speiseeis	64
Sport	20
Stabilisotopenanalytik	74

## T

Tabak	29
Task Force Verbraucherschutz	28
Taskforce	27
Textilerzeugnisse	50
Textilkennzeichnung	50
Thermische Behandlung	20

Thunfisch .....	84
Tierarzneimittel .....	66
Tierarzneimittelgesetz .....	31
Tierarzneimittelrecht .....	30
Tierärzte .....	30
Tierärztliche Hausapotheken .....	30
Tierhaltungskennzeichnungsgesetz .....	35
Tierische Lebensmittel .....	66
Tierschutzbeauftragte .....	40
Tierschutzsymposium .....	39
Tierseuchendiagnostik .....	60
Tierversuche .....	40
Tracht .....	74
Trichinenprobenahme .....	37
Trockenfrüchte .....	78
<b>U</b> .....	
Usutu-Virus .....	72
<b>V</b> .....	
Vegane und vegetarische Lebensmittel .....	75
Verbrauchertäuschung .....	83
Verderbnis .....	75
Vereinigtes Königreich.....	26
Verfälschung .....	100
Vermarktungsverbot .....	48
Veterinärmedizinische Produkte (VMTP) .....	31
Vitamin A .....	96

**W**

Weich- und Krebstiere .....	83
Weichmacher .....	90
Weichtiere .....	85
West-Nil-Virus .....	72
Wildkaninchen .....	73
Wildpilze .....	79
Wildtiere .....	73
Wildtier-Koordinaten-Erfassungs-App .....	37

**Z**

Zertifizierung .....	26
Ziehl-Neelsen-Färbung .....	59
Zoll .....	50
Zoonose .....	73, 83
Zoonosen-Monitoring .....	61
Zuckerzusatz .....	74
Zulassungsbehörde .....	27
Zusatzstoffe .....	96
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. | Christiane Schulz-Geffken M.A.

**Grafisches Konzept, Design und Realisation**

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

© August 2025

# BILDNACHWEISE

**Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):**

Seite 4: Ingo Wagner, Seite 11: LAVES, Seite 13: LAVES, Seite 14: LAVES, Seite 15: LAVES, Seite 16: LAVES/Oltmann, LAVES/Beinke, LAVES, Seite 17: LAVES, Hauptzollamt Braunschweig, LAVES, Seite 20: LAVES/Christine Jewan, Seite 28: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Seite 36: LAVES, Seite 37: LAVES, Seite 38: LAVES, Seite 45: LAVES/FI Stade, Claudia Ostermoller, LAVES, FI Stade, Tina Eggers, Seite 55: LAVES; Dr. Kleinschmidt, PhD, LAVES, Seite: 59: LAVES, Seite 73: LAVES; Dr. Kleinschmidt, PhD, Seite 80: LAVES/IFF, Wolf, Seite 81: LAVES/IFF, Neuhaus, Seite 83: LAVES/IFF, Wolf, Seite 84: LAVES/IFF, Neuhaus, Seite 89: LAVES/IfB, Melf Mäder, Seite 97: LAVES/FI, Dr. J. Ahrholdt

**Titelbild:**

Sandra Lorenzen

**Adobe Stock**

Seite 3: maxbelchenko, Syda Productions, Seite 7: fotofabrika, Seite 8: stokkete, KEA, firesalamander, Seite 9: littlewolf1989, LIGHTFIELD STUDIOS, Seite 10: F8 \ Suport Ukraine, Seite 11: Pixel-Shot, Seite 12: megaflopp, Seite 16: Yuval Helfman, Seite 18: fotofabrika, Seite 19: Mediaphotos, rh2010, Seite 21: F8 \ Suport Ukraine, Yakobchuk Olena, Seite 22: KEA, Seite 23: shaiith, Atlas, Seite 25: bit24, Seite 27: Dusko, Seite 28: industrieblick, Seite 31: Dariusz Gora, Seite 32: firesalamander, Seite 33: Arkadiusz, Rhönbergfoto, Seite 34: Vadim, Seite 35: Curto, Seite 36: MclittleStock, Seite 37: Xalanx, ReNi, Seite 38: Aurélien PAPA, Sergio, Seite 39: wellphoto, www.brunsting.nl, Thierry RYO, Seite 40: Oleg Senkov, wowartphoto, Seite 42: littlewolf1989, Seite 43: Felix Lukas Gürtler, mirage\_studio, Seite 45: yanadjan, guerrieroale, Seite 46: pressmaster, Seite 47: encierro, monticelllo, Seite 48: Petra Nowack, Nemanja Otic, Seite 51: Joerg Stoeber, Jan Schuler, Seite 52: LIGHTFIELD STUDIOS, Seite 53: MIND AND I, pressmaster, Seite 54: viktorcap, Korbinian Mueller, Seite 56: ALF photo, Seite 57: Milan, gkrphoto, Seite 61: Evgeniy Kalinovskiy, Andriana Syvanych, Seite 62: bit24, Jax\_Sorax, Seite 63: Jurii, Seite 64: Jenifoto, Irina Schmidt, Seite 65: Pixel-Shot, Seite 66: rh2010, Pixel-Shot, Seite 67: st.kolesnikov, Seite 68: karepa, Seite 69: H\_Ko, Jane\_S, Seite 71: Jon, Soru Epotok, Seite 72: Stobbe, SCHAWANN Michael, Seite 74: Marcin, DIRK HOFFMANN, Seite 75: fahrwasser, Seite 76: Pictures by Alex, Seite 77: chandlervid85, hedgehog94, Seite 78: Pixel-Shot, Seite 79: vaaseenaa,Printemps, Seite 81: karepa-Belov, Seite 84: Art Stocker, Seite 85: Conny Pokorny, Seite 86: Petro, Seite 87: monticelllo, Shopping King Louie, Seite 88: Luminar AI, ARTFULLY-79, Seite 89: verona\_studio, Seite 90: Microgen, Seite 91: Atlas, Seite 92: Nuchylee, Seite 93: agrarmotive, Parilov, Seite 94: Studio Romantic, Przemyslaw Iciak, Seite 95: Domnitsky Yaroslav, borevina, Seite 96: Microsoft Pro Photo Tools, DMYTRO DUDA, Seite 98: ramund88, Seite 99: Darios, Mariia, Seite 100: exclusive-design, Seite 101: franke 182

**Envato Elements:**

Seite 75: Iuliia Nedrygailova

# ADRESSEN

## Zentrale des LAVES

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit

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

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

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

## Untersuchungseinrichtungen in der Abteilung 5 des LAVES

### Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

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

### Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover

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

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

### Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven

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

### Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg

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

### Futtermittelinstitut Stade

Heckenweg 6  
21680 Stade  
Telefon 04141 933-600  
Telefax 04141 933-777

### Institut für Bienenkunde Celle

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

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

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

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

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

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