



TÄTIGKEITSBERICHT 2025



Inhalt

Vorwort	4
Fachabteilungen und Dezernate	6
Untersuchungsergebnisse	7
Organisationsplan LAVES	8
Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	10
Dezernatsgruppe Z: Zentrale Aufgaben	18
Abteilung 2: Lebensmittelsicherheit	22
Abteilung 3: Tiergesundheit	32
Abteilung 4: Futtermittelsicherheit, Marktüberwachung	40



50	Abteilung 5: Untersuchungseinrichtungen
54	Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg
66	Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover
78	Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven
84	Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg
90	Futtermittelinstitut Stade
96	Institut für Bienenkunde Celle
102	Stichwortverzeichnis
106	Adressen

VORWORT

zum Tätigkeitsbericht 2025 des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

das Jahr 2025 hat erneut gezeigt, wie bedeutend ein leistungsfähiger gesundheitlicher Verbraucherschutz und eine verlässliche Lebensmittelsicherheit für Niedersachsen und darüber hinaus sind. Gleich zu Beginn des Jahres wurde Deutschland mit einer besonderen Herausforderung im Tierseuchenbereich konfrontiert: In Brandenburg trat die Maul- und Klauenseuche (MKS) bei Wasserbüffeln auf. Niedersachsen war zwar nicht direkt betroffen, hat jedoch unverzüglich umfassende Vorsorgemaßnahmen eingeleitet, um mögliche Risiken frühzeitig zu erkennen und auszuschließen.

Bereits seit Sommer 2024 wurden sämtliche in Niedersachsen eingehenden Blauzungenkrankheit-Verdachtsproben vorsorglich parallel auf MKS untersucht, da die klinischen Symptome beider Erkrankungen ähnlich sein können. So konnte Niedersachsen die MKS-Freiheit belegen. Darüber hinaus unterstützten die LAVES-Labore das Landeslabor Brandenburg durch die Übernahme ausgewählter Untersuchungen während des akuten Krisengeschehens. Diese enge Zusammenarbeit mit hoher Reaktionsfähigkeit und fachlicher Kompetenz zeigt, wie wichtig ein starkes, vernetztes System der Tierseuchenbekämpfung ist – sowohl regional als auch bundesweit.

Auch die Geflügelpest blieb 2025 ein zentrales Thema. Das hochpathogene aviäre Influenza-Virus (HPAIV) ist inzwischen nahezu ganzjährig in der Wildvogelpopulation nachweisbar. Im Herbst 2025 kam es in Niedersachsen und weiteren Bundesländern zu einem besonders massiven Auftreten der Geflügelpest bei Wildvögeln und in Nutzgeflügelbetrieben. Weitreichende Maßnahmen zur Eindämmung waren notwendig. Während des herbstlichen Vogelzugs hatte sich das Vogelgrippevirus H5N1 massiv unter Kranichen ausgebreitet. Im LAVES wurden zur Bewältigung des Geschehens zeitweilig Krisenpläne aktiviert mit doppelter Besetzung in den Untersuchungsinstituten, Rufbereitschaft der Fachkolleginnen und -kollegen und dem Einsatz von Unterstützungskräften aus anderen Fachbereichen.

Seit dem 1. Februar 2025 werden – gemäß Vorgabe der EU – Beanstandungen und Verstöße bei Tiertransporten über das neue Netzwerk AWN (Animal Welfare Network) innerhalb der vorhandenen Plattform des EU-Schnellwarnsystems iRASFF (interactive Rapid Alert System for Food and Feed) gemeldet. Zusätzlich wurde das Netzwerk PAN (Pet Animal Network) für Meldungen zu Tierschutz und Tiergesundheit von Kleintieren neu geschaffen.

Im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse in Cuxhaven wurde die Sanierung von drei Laboren der Radioaktivitätsmessstelle erfolgreich abgeschlossen – rechtzeitig vor der Durchführung einer IMIS-Übung (Integriertes

Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt) im Oktober 2025. Bei einer IMIS-Übung wird von einem fiktiven Radioaktivitätsunfall ausgegangen, das LAVES war mit umfangreichen Probenbearbeitungen, Messungen und täglichen Datenübermittlungen zur Überwachung der Umwelt-radioaktivität beteiligt. Neben dem IFF Cuxhaven bestehen weitere IMIS-Messtellen in den LAVES-Instituten in Hannover, Braunschweig und Oldenburg.

Ein besonderes Ereignis in 2025 war das bundesweite jährliche Treffen der Landeslaborleitungen im LAVES Bieneninstitut in Celle. Im Austausch informierten die Institutsleitungen der beiden Lebensmittel- und Veterinärinstitute des LAVES über aktuelle Umstrukturierungsprojekte; aus anderen Bundesländern wurden Themen wie amtliche Schnelllabore, IT-Strukturen in Landeslaboren und der Ausbau der Arbeitgeberattraktivität diskutiert. Die vielfältigen Entwicklungen und Erfolge wären ohne das Engagement, die Fachkompetenz und die hohe Einsatzbereitschaft der Mitarbeitenden des LAVES nicht möglich gewesen. Ihnen allen gilt mein besonderer Dank!

Noch eine Anmerkung in eigener Sache:

Im Sommer 2025 hat Herr Prof. Dr. Eberhard Haunhorst das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit verlassen, um eine neue Aufgabe beim Bund in Berlin zu übernehmen. Mehr als zwei Jahrzehnte – seit dem 1. Februar 2002 – stand er an der Spitze des LAVES und prägte in dieser Zeit maßgeblich die fachliche Ausrichtung und Weiterentwicklung des Landesamtes.

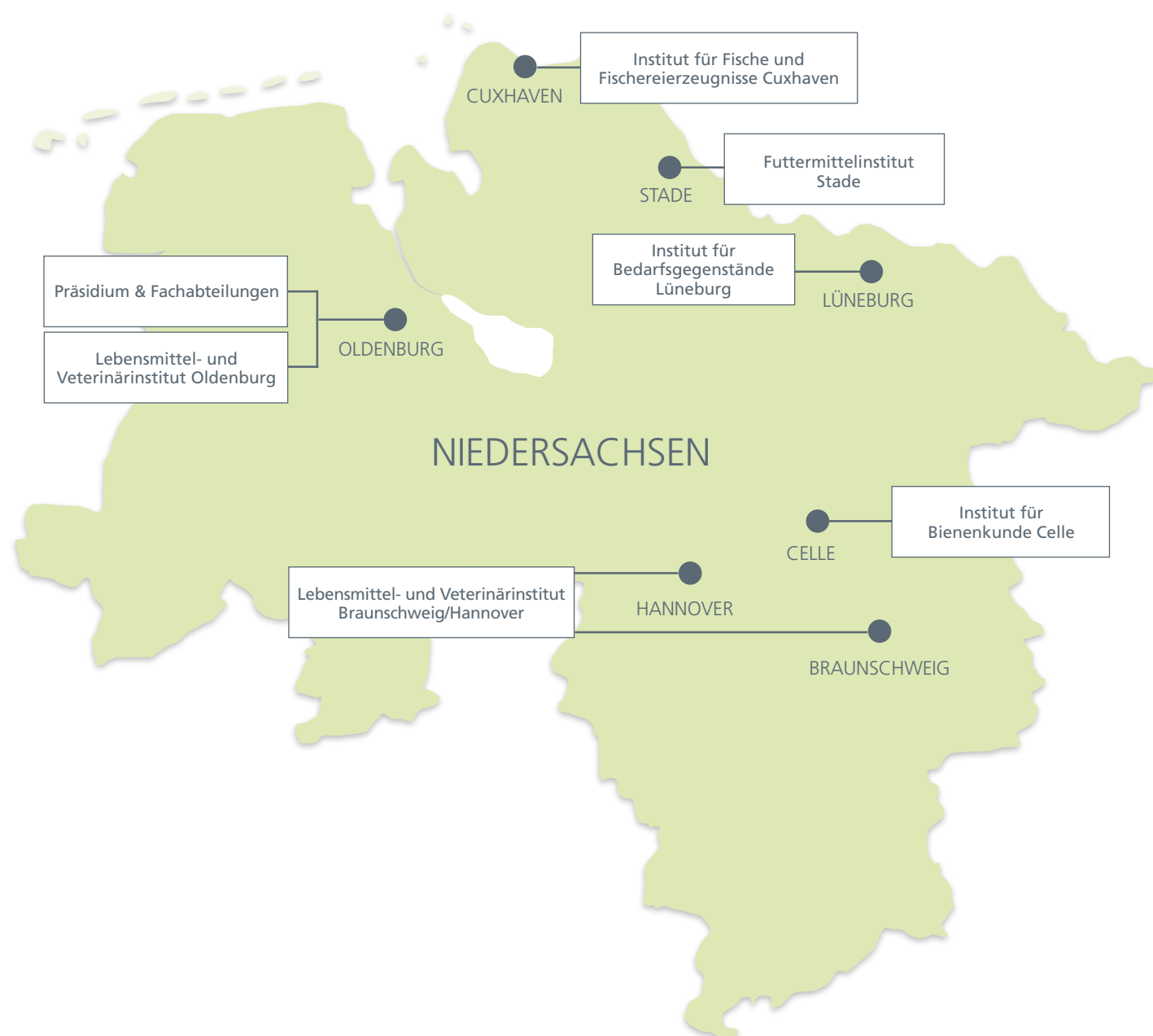
Ich freue mich, seit März 2026 als neue Präsidentin des LAVES die erfolgreiche Arbeit fortzuführen. Mein herzlicher Dank gilt zugleich dem Vizepräsidenten des LAVES, Herrn Klaus Steinkopff, für die hervorragende und verlässliche Wahrnehmung der Leitungsgeschäfte während der Übergangszeit.

Abschließend möchte ich allen Leserinnen und Lesern für ihr Interesse an unserer Arbeit und an diesem Tätigkeitsbericht danken. Ihr Vertrauen und Ihre Aufmerksamkeit sind ein wichtiger Ansporn für unsere tägliche Arbeit.

Dr. Andrea Luger
Präsidentin Niedersächsisches Landesamt 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

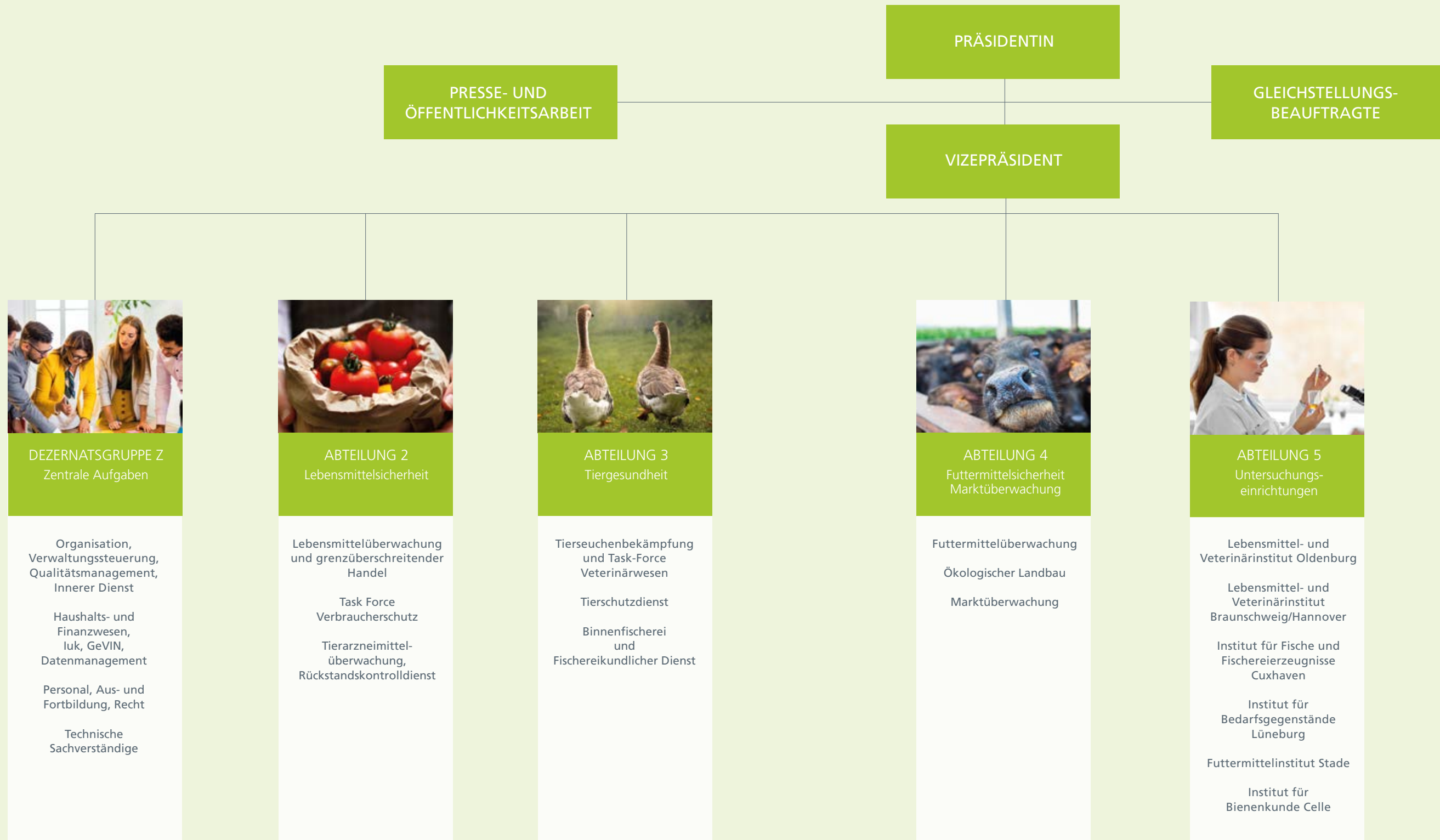
Einen vollständigen Überblick über die in den Instituten des LAVES – und im Falle von Lebensmittelproben auch in den Partnerlaboren der Norddeutschen Kooperation – im Jahr 2025 untersuchten Proben und die zugehörigen Ergebnisse bietet das Tabellenkapitel des Tätigkeitsberichts. Dieses gliedert sich in:

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





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.



Multimediale Kommunikation – Information, Recherche und Sicherheit

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.

Medienarbeit | klassisch und digital – 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 Onlinepräsenzen** (Süddeutsche Zeitung, Rheinische Post, NOZ, NWZ, TAZ, FAS, HAZ, NP, Die Zeit etc.) und **Nachrichtenmagazine** (Der Spiegel, focus, Stern) nutzen das LAVES für die Recherche, stellen Anfragen zu aktuellen Themen und Interviews. Die 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 gehört ebenso dazu und bildet einen weiteren Schwerpunkt. Die Fortentwicklung des niedersächsischen Krisenmanagement-Handbuchs für den umfassenden Bereich Kommunikation ist ein wichtiger Bestandteil. In der Arbeitsgruppe „Medienpräsenz und Kommunikation“ auf Landesebene hat die Pressestelle des LAVES eine leitende Funktion inne.

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 4.400 Seiten bietet eine aktuelle, sichere und verlässliche Informationsquelle für den gesundheitlichen Verbraucherschutz – Informationen, die weit über Niedersachsens Grenzen hinaus gefragt sind. Das erfordert eine klare Strategie für eine zukunftsorientierte Weiterentwicklung. Etwa 300 Artikel wurden im Jahr 2025 verfasst, aktualisiert und neugestaltet. Dafür sind Ressourcen nötig, die unerlässlich sind, um in einer aktiven und schnellen Kommunikation weiterhin eine wichtige Rolle zu übernehmen.

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 bei der Recherche. Nicht zuletzt gehören Antworten und Lösungen zu Fragen der technischen Redakteurinnen und Redakteure zur täglichen Arbeit.



Internetauftritt – erneut enorme Leistungssteigerung und Sichtbarkeit

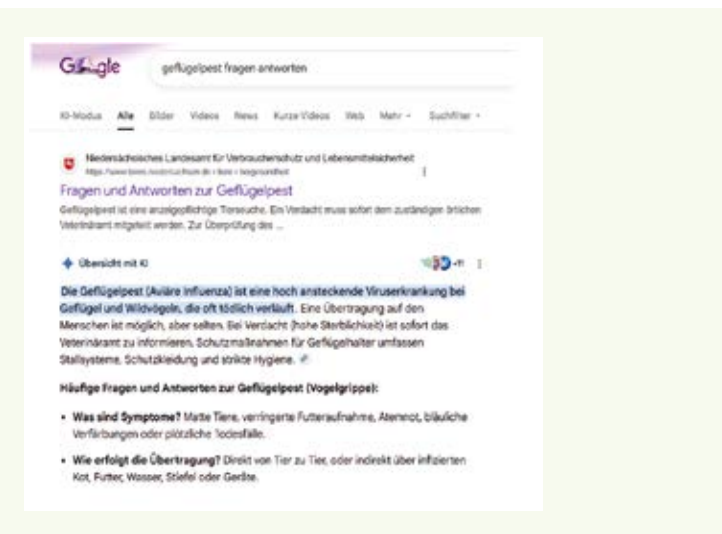
Der **Internetauftritt ist landesweit ein großer Erfolg**. Insgesamt sind 270 Webseiten des Landes Niedersachsen in der Gesamtauswertung vertreten. Ausgewertet wurde die Anzahl der Besuche und der

Aktionen (Seitenbesuche, Downloads, interne Suche et cetera). Bei den **Besucherzahlen mit 1,4 Millionen** ist zwar ein Rückgang zu verzeichnen, doch bei den Aktionen ist mit **2,25 Millionen eine Stabilität auf hohem Niveau** erreicht. Und das, obwohl zunehmend Google-Traffics verlorengehen.

Seit dem vergangenen Jahr wird von Google bei der Suche vermehrt oben auf der Ergebnis-Seite die „Übersicht mit KI (AI Overviews)“ eingeblendet. Das nimmt Einfluss auf die Google-Traffics, denn direkte Inhalte oder Quellen mit Verlinkungen rutschen immer mehr in den Hintergrund. Die Besucherzahlen gehen zurück. „Studien zeigen, dass KI-Übersichten die Klickrate um 30 bis 70 Prozent senken. Rund 60 Prozent der Google-Suchen enden inzwischen ohne jeden Klick auf einen Link“. (in: SRF, 4.7.2025)

Aktuelle Untersuchungen von Sistrix zeigen: „Durch Daten-Analysen und Hochrechnungen hat Sistrix zudem herausgefunden, dass die so genannte Click-Through-Rate, also der Anteil derjenigen, die sich von der Ergebnis-Seite aus zu einer Quelle durchklicken, durch die KI-Übersichten von 27 auf 11 Prozent sinkt. Dadurch ergebe sich ein Verlust von 265 Millionen organischen Klicks pro Monat für Websites in Deutschland“. (in: Meedia News, 27.2.2026)

Doch die KI ist nicht immer an erster Stelle – die Übersicht „Fragen und Antworten zur Geflügelpest“ auf der LAVES-Startseite hat diesen Rang eingenommen und auch die KI hat auf das LAVES mit einem Link verwiesen.



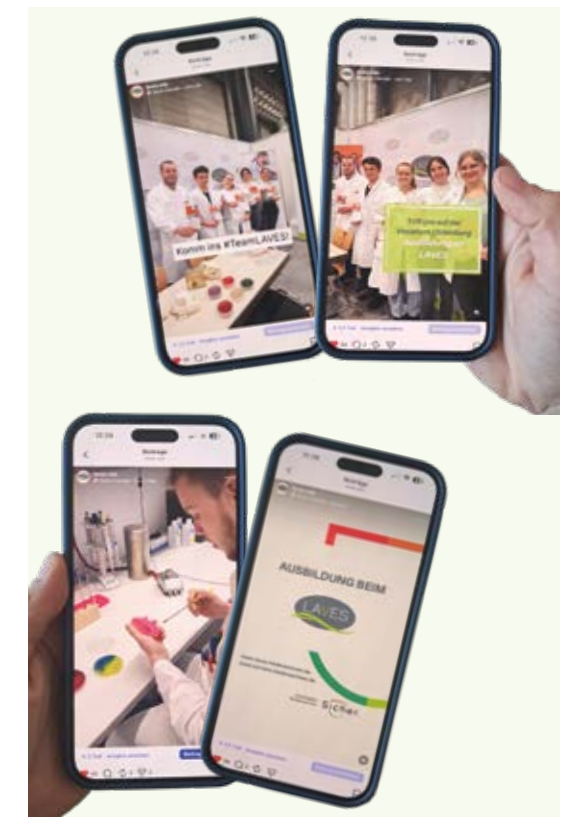
Ein **großartiger Erfolg gut organisierter Zusammenarbeit und Umsetzung**. Annähernd 4.400 Seiten sind unter sieben Navigationspunkten und 161 Unterpunkten gebündelt. 91 % der Besucher/-innen kommen aus Europa (73 % aus Deutschland) sowie Nordamerika und Asien. Abgerufen werden Informationen aus den **Vereinigten Staaten, der Schweiz, Österreich, Kanada, Großbritannien, Irland, Frankreich, Russland, den Niederlanden und Australien**.

Mehr als die statistische Durchschnittsdauer (< 1 Minute) verbringen wiederkehrende Userinnen und User auf der LAVES-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 64,3 % immer häufiger Smartphones (2024: 67,1 %, 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 vielen Artikeln über die Top-Auszubildenden und darüber, **„Was die Ausbildung im LAVES attraktiv macht“**, ist **Ausbildung im LAVES** ein stark nachgefragtes Thema im Netz. Dieser Bereich wurde kontinuierlich aktualisiert und gemeinsam mit dem neu geschaffenen Bereich Arbeitgebermarketing fortentwickelt: Die Woche der Ausbildung, Jobmessen oder Stellenausschreibungen wurden mit Slidern und Artikeln auf der LAVES-Startseite ebenso wie auf Instagram begleitet.

Für den LAVES-Instagram-Kanal wurden weitere Ideen entwickelt, um Fragen rund um die Ausbildung in einem ansprechenden Videoformat zu veröffentlichen. In einem eigenen Format „Wir suchen Dich“ postet die Pressestelle immer freitags aktuelle Stellenangebote. Für die Website und Instagram wurden Ausbildungsberufe vorgestellt und in drei Fragen und drei Antworten über die positiven Aspekte der Ausbildung berichtet.

Die Auszubildenden wurden in ihrem Arbeitsalltag filmisch begleitet.



Ein weiterer wichtiger Schritt: Die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit hat im „Karriereportal Niedersachsen“ alle Standorte mit den verschiedenen Arbeitsbereichen in den Instituten und der Verwaltung des LAVES vorgestellt und bebildert. Alle Berufe sind anschaulich präsentiert, weiterführende Links unterstützen die Suche im Netz.

Ein wichtiger Beitrag – Barrierefreiheit im Internet

Die Vorlesefunktion „Readspeaker“ ist nach wie vor ein fester Bestandteil. 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.

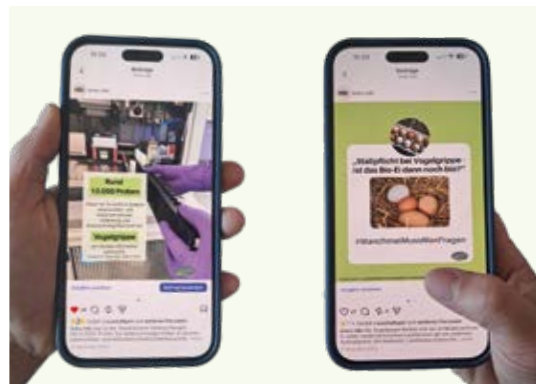
Hier hat das Content-Management-System (CMS) des Landes noch Schwachstellen, aber daran wird auf Landesebene intensiv gearbeitet. Es wird erwartet, dass in 2026 ein neues CMS-System installiert wird und damit die bisherige Vorlesefunktion abgelöst werden kann.

Soziale Netzwerke und digitale Formate

Ressourcen wurden zunächst für den Ausbau des Bereichs „Digitale Medien | Formate – Video | Audio“ bereitgestellt: Der **LAVES-Instagram-Kanal** ist damit vor einem Jahr an den Start gegangen.

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.

Auch die ersten Ergebnisse konnten ausgewertet werden. Mehr als 340.000 Aufrufe waren zu verzeichnen, es wurden 581 Contentformate produziert. 50.000 Konten sind mit einer rein organischen Reichweite getroffen worden. Das bedeutet, der Algorithmus stuft das LAVES als relevant ein und zeigt mehr Konten an, als es Follower gibt (1.300). Der Account gewinnt aus eigener Kraft an Reichweite und Followern. Für einen fachthematisch spezialisierten Account ist das ein gutes erstes Ergebnis. Eine wichtige Erkenntnis: Fachthemen, seriös mit guten und klaren Informationen, verbrauchernaher Ansprache und unterhaltenden Elementen, werden den Usern ausgespielt – obwohl der Algorithmus Unterhaltung bevorzugt. Und genau das wird eine weitere Herausforderung für das kommende Jahr: das Gleichgewicht zwischen Unterhaltung und informierenden Fachthemen zu halten.



Der installierte **YouTube-Kanal** für das Bieneninstitut Celle wird von der Stabsstelle intensiv begleitet und entwickelt sich stetig weiter.

Auch ist das LAVES mit seinen landesweit sechs Instituten auf **Wikipedia** www.wikipedia.org vertreten. Die Pressestelle prüft regelmäßig die Aktualität der Beiträge. Ein großer Erfolg vor dem Hintergrund des Rückgangs von Google-Traffics durch AI Overviews: Die Zugriffszahlen sämtlicher LAVES-Seiten sind im **Vergleich zum Jahr 2024 um 12 Prozent gestiegen!**

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“**.

Unter der Schirmherrschaft des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat das LAVES gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Sektion Niedersachsen, dieses 9. Fachforum im März 2025 online veranstaltet – **„Allergene im Fokus. Risiko (er-)kennen und Sicherheit schaffen!“** Das Forum leistet einen wichtigen Austausch über die aktuellen Empfehlungen zur Prävention und Behandlung von Allergien und Entwicklungen in der Analytik von Allergenen.

Es haben mehr als **250 Teilnehmerinnen und Teilnehmer** aus den Bereichen Ernährung, Humanmedizin, Gesundheit, Public Health, Bewegung, Psychologie, Prävention, Land- und Hauswirtschaft, Bildung sowie Politik aus dem gesamten Bundesgebiet teilgenommen.



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.

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



Umfangreiche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher

Verbraucherinformationen bietet das LAVES telefonisch, per E-Mail oder auf schriftlichem Wege. 2025 wurde eine Vielzahl von Anfragen in der Pressestelle koordiniert und bearbeitet, auch hier eine deutliche Steigerung im Vergleich zu den Vorjahren. Darunter sind Fragen nach der Kennzeichnung von Spültabs aus China, zur Schimmelbildung auf Lebensmitteln oder aber auch „Was ist das für ein Käfer?“. 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.

HINWEIS: Das LAVES erhält auch Fragen zu Versicherungs- oder Bankgeschäften, 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.

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 angeboten 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 des LAVES:

Rund ums Ei: Vorsicht beim Auspusten von Ostereiern – **Salmonellen** in Hühnereiern aus Niedersachsen? Eier untersucht das LAVES regelmäßig im Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Braunschweig/Hannover. Insgesamt 197 Hühnereiprüfungen waren von den Lebensmittelüberwachungsbehörden aus niedersächsischer Produktion und niedersächsischen Eierpackstellen zur Untersuchung eingesandt worden. **Das Ergebnis:** Nur in einer Probe wurden Salmonellen auf der Eierschale nachgewiesen. Zur Sicherheit beim Auspusten der Eier



zu Ostern den direkten Kontakt mit dem Mund vermeiden und einen Strohhalm nutzen. Dieser Hinweis und weitere Infos rund ums Ei fanden in den Medien viel Beachtung – sowohl in Printmedien, online als auch auf verschiedenen Social-Media-Kanälen: „Ist der **grüne Rand am Eigelb** unbedenklich oder doch ein Warnsignal?“, „**Geflügelspulwurm im Ei entdeckt**: Das sollten Sie wissen“, „Schlecht für die Gesundheit? **Ei nicht an der Pfanne** aufschlagen“.

DIESE TIPPS MUSST DU KENNEN, WENN DU ZU OSTERN EIER AUSPUSTEN UND ANMALEN MÖCHTEST!



Ausführliche Informationen dazu auch auf www.laves.niedersachsen.de



Auch das noch kurz vor Ostern: Die Tularämie, auch **Hasenpest** genannt, ist eine hochansteckende Zoonose, also eine vom Tier auf den Menschen übertragbare Erkrankung. Beim Hasen verläuft die Krankheit in der Regel akut und führt innerhalb weniger Tage zum Tod, erste Symptome beim Menschen ähneln einer Grippe. Die Untersuchungen der Tiere werden im LVI Braunschweig/Hannover durchgeführt. Über diese Krankheit wurde bundesweit in den Medien berichtet, auch die Tagesschau meldete diese Nachricht.



„**Das bleiche Gemüse ist wieder da – Spargel-Mythen und Fakten**“. In diesem dpa-Artikel wurden im April 2025 Fragen rund um den Spargel, „eines der letzten Gemüse, das nur saisonal im Angebot ist“, beantwortet. Darin wurden unter anderem auch die regelmäßigen Untersuchungen des LAVES auf Pestizide zitiert – „dass Spargel generell vergleichsweise wenig

mit Pestiziden und Düngemittelrückständen belastet ist“. Mehr als 150 Medien bundes- und europaweit zitierten ausführlich die weitere umfassende Expertise des LAVES.



„Vorsicht beim Kinderessen: **Diese Fischstäbchen-Menge** kann gefährlich sein“ – ein Ergebnis der Laboruntersuchungen von Stiftung Warentest, das zu unzähligen Medienanfragen im LAVES führte. Eine fachliche Einschätzung war gefragt. Der sogenannte unerwünschte Stoff 3-MCPD, der bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln aus natürlichen Inhaltsstoffen gebildet werden kann, gab Grund zur Sorge. Auf die Zubereitung kommt es hierbei an. Denn sobald die Fischstäbchen auf 180 Grad erhitzt werden, entstehen 3-MCPD-Fettsäureester. Diese können krebsbildende Prozesse fördern und die Niere schädigen. Weitere Informationen auch unter www.laves.niedersachsen.de



Honig ist nicht gleich Honig. Im LVI Braunschweig/Hannover werden die Analysemethoden im Zentrum für Authentizität immer besser auf Fälschungsversuche ausgerichtet. Honig gibt es in vielen Varianten. Die Erntemengen sind begrenzt, abhängig von Witterung, Gesundheit der Bienen sowie dem Handwerk der Imkernden. Daher ist Honig ein kostbares Lebensmittel.

Entsprechend nehmen Fälschungsversuche von Honigen zu: falsche Angaben zu Tracht, zu regionaler Herkunft bis hin zur Beimengung von Zuckersirup werden identifiziert. Honig wird gestreckt oder unreifer Honig maschinell getrocknet. Diese geschickten Verfälschungen sind schwierig nachzuweisen. In einem Interview mit der Nachrichtenagentur epd wurde über Fälschungen im Honigmarkt und die Untersuchungsmethoden berichtet.



Meeressäuger: Der Seehundbestand im Niedersächsischen Wattenmeer ist stabil: Insgesamt 8.443 Tiere (2024: 8.557) sind im Sommer 2025 während der zehn Flüge im Wattengebiet zwischen Ems und Elbe gezählt worden. Der Nachwuchsbestand mit 2.335 Tieren hat sich um 316 Jungtiere zum Vorjahr erhöht (2024: 2.019). Die Zählflüge werden nach wie vor mit einem hohen Medieninteresse verfolgt. Medienanfragen kamen aus dem gesamten Bundesgebiet, Österreich, Schweiz und Südtirol.

„**Tod von 10-11025-00214.** An den Küsten von Niedersachsen und Schleswig-Holstein finden sich dieses Jahr ungewöhnlich viele tote **Wale**“ – titelte der Spiegel im Juli 2025.



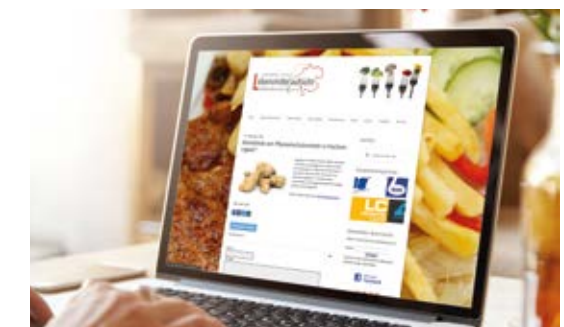
Gleich zwei Wale strandeten leblos auf der unbewohnten niedersächsischen Vogelinsele Minsener Oog nahe Wangerooge: ein Buckelwal im Februar und im Mai ein Zwergwal. Pathologen aus dem LAVES haben die toten Wale vor Ort begutachtet und weitere Untersuchungen in der Pathologie und den Laboren der LAVES-Institute LVI Oldenburg und Braunschweig/Hannover und im IfB Cuxhaven durchgeführt.

Die Ergebnisse lassen annehmen, dass der Buckelwal durch die Strandung und einem daraus resultierenden Herz-Kreislauf-Versagen verendet ist. Im Vergleich zum gestrandeten Buckelwal war der Körper des Zwergwals bereits in einem schlechten Zustand und die Untersuchung dadurch nur eingeschränkt möglich.

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 zur Verfügung.

Der Tätigkeitsbericht 2024 wurde im September vorgestellt: „Gesundheitlicher Verbraucherschutz hat in Niedersachsen hohe Priorität: Mehr als 1,8 Millionen amtliche Untersuchungen sind 2024 in den landesweit sechs Instituten des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) durchgeführt worden. Das Spektrum reicht von Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen wie Spielwaren bis hin zur Untersuchung unter anderem auf Tierseuchen wie Geflügelpest oder Afrikanische Schweinepest. Im Rahmen der Beratungs- und Überwachungstätigkeiten des LAVES wurden rund 65.000 hoheitliche Aufgaben, Kontrollen, Beratungen und Stellungnahmen ausgeführt. Heute wurde der Tätigkeitsbericht 2024 des LAVES veröffentlicht“. Mit Pressemitteilung, im Internet und über unseren Social-Media-Account. Etliche Pressegespräche wurden geführt.

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



Autoren/-innen
Pressestelle

Diana Ahlborn
Claudia Boehnke
Silvia Höpner
Hiltrud Schrandt

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.



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

74,96 Vollzeitstellen*
66 Auszubildende LAVES gesamt
2.562 Andere Aufgaben**
1.600.467 € Investitionen
*inkl. Mitarbeitervertretung und
Drittmittelstellen
**u. a. Beratungen sowie Stellung-
nahmen/Berichte



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. Zudem konnten die Softwareentwickler der Dezernatsgruppe erfolgreich eine Online-Mitteilungsplattform umsetzen zur digitalen Meldung der Haltungsform nach den Anforderungen des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes, mit der in Niedersachsen und in anderen Bundesländern bereits gearbeitet wird.

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.

Pilotprojekte im Bereich der Verwaltungs- digitalisierung – Land testet Lösungen zum Einsatz von KI

Das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) treibt die Digitalisierung und den Einsatz Künstlicher Intelligenz (KI) voran. KI wird bereits in der Softwareentwicklung genutzt, etwa zur Code-Analyse und Recherche. Projekte wie Fotostationen mit Texterkennung und Übersetzung zeigen die Zukunftsperspektiven. Zugleich gelten klare rechtliche Rahmenbedingungen: Bis zum Inkrafttreten des niedersächsischen Erlasses ist KI-Nutzung nur nach Abstimmung mit Datenschutz und Informationssicherheit möglich.

Das Land testet derzeit eigene Lösungen (LLMoin), während Behörden im IT.N-Rahmen Copilot einsetzen können – für das LAVES bislang nicht verfügbar. Parallel arbeitet das Amt an der umfassenden Verwaltungsdigitalisierung: Interne Prozesse wie die Beantragung und Genehmigung von Fortbildungen sollen ab 2026 datenbankgestützt erfolgen und das bisherige E-Mail-Verfahren ablösen. Weitere Pilotprojekte unterstützen die Digitalisierung und Nachnutzung von Verfahren in den Landesdienststellen.

Arbeitgebermarketing im LAVES – Präsenz auf Ausbildungs- und Schülmessen

Seit Anfang 2025 wird das Arbeitgebermarketing des LAVES gezielt ausgebaut, um potenzielle Auszubildende, insbesondere Schülerinnen und Schüler, frühzeitig anzusprechen. Ein zentraler Baustein ist die verstärkte Präsenz auf Ausbildungs- und Schülermessen an ausbildungsrelevanten Standorten in Niedersachsen.

Erstmals war das LAVES mit einem eigenen Messestand auf zwei bekannten Ausbildungsmessen in Oldenburg vertreten: der **vocatium** und der **Job4U**. Der Standort Oldenburg ist dabei von besonderer Bedeutung, da hier vier von fünf unterschiedlichen Ausbildungsberufen des LAVES angesiedelt sind.

Ergänzend nahm das LAVES an weiteren regionalen Schülermessen teil, unter anderem beim Ausbildungsforum in Westerstede, bei der Ausbildungsmesse „Flagge zeigen“ in Cuxhaven sowie bei der „Langen Nacht der Berufe“ in Kooperation mit dem Innenministerium in Hannover. Darüber hinaus war das LAVES bei Informationsveranstaltungen wie den „Einführungstagen der Landesanwälter/-innen“ in Osnabrück vertreten.

Die Messebesuche ermöglichen einen direkten, niedrigschwelligen Erstkontakt zwischen dem LAVES und potenziellen Auszubildenden. Fragen können persönlich geklärt, Hemmschwellen abgebaut und realistische Einblicke in Berufsbilder und den Arbeitsalltag vermittelt werden. Besonders wirkungsvoll ist dabei die Einbindung aktueller Auszubildender, die aus ihrem eigenen Alltag berichten und authentische Erfahrungswerte teilen.

Die Messeauftritte trugen dazu bei, das Interesse an Ausbildungs- und Praktikumsplätzen im LAVES zu steigern. Dies zeigt ein Anstieg an Bewerbungseingängen nach Messebesuchen, insbesondere für Praktika.

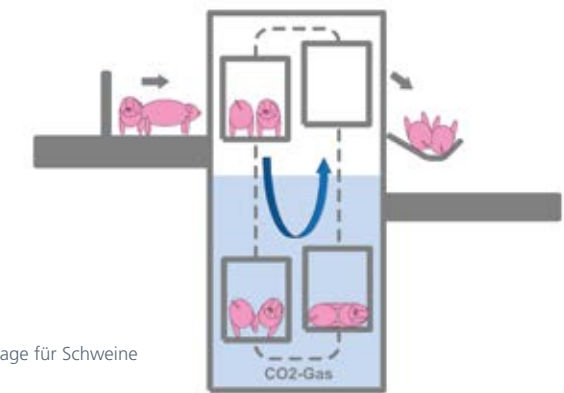


Technische Bewertung von CO₂-Betäubungsanlagen

Das Dezernat „Technische Sachverständige“ des LAVES kontrolliert gemeinsam mit der zuständigen Veterinärbehörde regelmäßig Betäubungsanlagen in Schlachtbetrieben. Dabei wird ihre tierschutzrechtliche Konformität gemäß EU- und nationalem Tierschutzrecht (Tierschutz-Schlachtverordnung) bewertet. Hierzu zählen Gasbetäubungsanlagen, elektrische Betäubungsanlagen und Bolzenschussgeräte. Bei den Betäubungsanlagen wird überprüft, ob die Mindestparameter eingehalten werden. Dies beinhaltet die Kontrolle und Messung der Gaskonzentration sowie der Stromparameter in Abhängigkeit von der Zeit. Zudem sind Fehlererkennung und betriebliche Wartung von Bedeutung. Bei der Überprüfung einer CO₂-Betäubung für Schweine wurde beispielsweise festgestellt, dass der Bildschirm der Anlage trotz eines fehlenden Gas-Sensors korrekte CO₂-Werte anzeigte, die Mindestbetäubungsdauer aber nicht durchgehend eingehalten wurde.

Solche erheblichen Abweichungen in den Bereichen Messtechnik, Prozessstabilität und Eigenkontrolle erhöhen das Risiko, dass tierschutzrelevante Fehler bei der Betäubung vom Betrieb nicht erkannt werden.

Durch die gemeinsame Bewertung von komplexen Be-
täubungssystemen durch Fachleute aus Veterinärmedi-
zin und Ingenieurwesen können solche Fehler im Sinne
des Tierschutzes aufgedeckt und zukünftig verhindert
werden.

CO₂-Betäubungsanlage für Schweine

Wesentliche Aufgaben: Querschnitts- und Servicefunktionen

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

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Personal- und Stellenbewirtschaftung für rund 900 Beschäftigte, dazu kommen 66 Auszubildende, Referendare/-innen, sowie Praktikanten/-innen der Lebensmittelchemie
- Haushaltsplanung/-steuerung/-bewirtschaftung: Im Haushaltsjahr 2025 wurden circa 11 Mio. Euro vereinnahmt sowie 79 Mio. Euro ausgegeben. Hiervon entfielen 55,7 Mio. Euro auf die Personalkosten und 3,3 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 des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, des Tierschutzes, der Tierseuchenbekämpfung und der 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 (Lebensmittelüberwachung, Tierschutz) stehen im Internet zum Download zur Verfügung:
www.laves.niedersachsen.de. Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

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

Christian Behrendt
Stefan Heusel
Jens Meyer
Sonja Sandstede
Klaus Steinkopff

Besonderheiten der Messeformate

Die vocatum zeichnet sich durch terminierte Einzelgespräche mit Schülerinnen und Schülern aus, die in der Regel im Klassenverband anreisen. Die Job4U richtet sich am Veranstaltungsfreitag an Schulklassen und am Samstag an individuelle Besucherinnen und Besucher, häufig gemeinsam mit Eltern. Beide Formate ergänzen sich und sprechen unterschiedliche Zielgruppen im Ausbildungsbereich an.

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.



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

64,25 Vollzeitstellen

26.990 Andere Aufgaben*

724 Kontrollen

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

Vollzugsaufgaben und Krisenmanagement

Die Arbeiten in den Dezernaten **Lebensmittelüberwachung** und **grenzüberschreitender Handel** sowie **Tierarzneimittelüberwachung** und **Rückstandskontrolldienst** werden im Wesentlichen durch bestimmte landesweit durchzuführende Vollzugsaufgaben im Außendienst bestimmt. Dazu zählen die risikoorientierte Überprüfung zulassungspflichtiger Lebensmittelbetriebe, die risikoorientierte Überwachung tierärztlicher Hausapotheken und die Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe bezüglich der Antibiotikaminimierung, sowie Kontrollen auf die Einhaltung spezieller Drittlandsanforderungen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln. Das Ereignis der Maul- und Klauenseuche, aber auch die anstehende Änderung des EU-Identitätskennzeichens erforderten besondere Beratungsleistungen für Betriebe und kommunale Behörden beim Export von Lebensmitteln tierischer Herkunft.

Seit 1.1.2025 hat das LAVES erneut die Aufgabe der Kontrolle und Beratung zum Einsatz von Antibiotika und deren Minimierung in landwirtschaftlichen Betrieben im Rahmen eines Optionsmodelles übernommen. Einige kommunale Überwachungsbehörden nehmen diese Aufgabe – bei Erfüllung bestimmter Kriterien – weiterhin selbst wahr. Ein Qualitätszirkel sorgt für eine enge Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Be-

hörden und für eine landesweit einheitliche Vorgehensweise.

Die neue Tierärztliche Hausapothekenverordnung trat am 1.1.2025 in Kraft. Die Überwachung der Herstellung und des Handels von Veterinärmedizinischen Produkten gemäß Tierarzneimittelgesetz wurde ebenfalls an das LAVES übertragen (siehe Seite 29).

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

Die Weiterentwicklung der Risikofrüherkennung (RFE) in Niedersachsen ist stets mit Fragestellungen zu den Auswirkungen temporär auftretender Ereignisse auf die Lebensmittelsicherheit verbunden. Innerhalb des LAVES wurden hierzu unter anderem regelmäßig Medienberichte ausgewertet und Recherchen durchgeführt. Diese Aktivitäten werden weiterhin im Rahmen von Bund-Länder-Kooperationen sowie in Projektgruppen zur Software „Import Screening for the Anticipation of Food Risks“ (ISAR) zielgerichtet eingebracht.

Über die Kernaufgaben hinaus zählt auch die gezielte qualitative Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung zu den Aufgaben der Task Force Verbraucherschutz. So wurde im Jahr 2025 beispielsweise das Dezernat „EDV und Datenmanagement“ intensiv bei der Entwicklung einer Krisenmanagementsoftware unterstützt.



Die operative Beratung der kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Akutfällen – wie beispielsweise bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder beim Nachweis von Rückständen und Kontaminanten – wurde während des gesamten Jahres, auch durch eine Rufbereitschaft (24 Stunden, 7 Tage die Woche), sichergestellt.



Wesentliche Aufgaben: überwachen, kontrollieren, koordinieren

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

Die wesentlichen Aufgaben der drei Fachdezernate sind im Einzelnen:

Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel

- Zulassung von bestimmten Lebensmittelbetrieben und risikoorientierte Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen
- Betriebskontrollen in Akutfällen oder auf Anforderung der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden (KB) oder einer Staatsanwaltschaft
- Zulassung von Betrieben und Überprüfung einschlägiger Leistungsvoraussetzungen beim Export in Drittländer mit dem Schwerpunkt tierische Lebensmittel
- Drittlandspezifische operative Beratung der KB im Bereich Ein-, Aus- und Durchfuhr
- Erstellung und Pflege von drittlandspezifischen Ausführungshinweisen
- Beurteilung von Anfragen 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
- Prüfungsangelegenheiten (Jägerschaft, Veterinär-Referendare/-innen, Lebensmittelkontrolleure/-innen, Amtliche Fachassistenten/-innen, Amtliche Veterinärassistenten/-innen)

Task Force Verbraucherschutz

- Niedersächsische Kontaktstelle EU-Schnellwarnsystem und Niedersächsische Kontaktstelle AAC für Allgemeine Amtshilfe und Lebensmittelbetrug
- Fachliche Unterstützung der zuständigen KB bei öffentlichen Lebensmittelwarnungen, Rückrufen und vorläufigen Risikoeinschätzungen

- Koordinierung zur Umsetzung und Auswertung des Zoonosen-Monitorings für Niedersachsen sowie begleitende Unterstützung der KB zur Umsetzung
- Koordinierung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche, BELA-Koordinierung („Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind“)
- Fachliche Unterstützung der zuständigen KB zum Krisenmanagement und bei der Krisenbewältigung
- Sammlung, Bündelung und Bewertung von Informationen im Ereignis-/Krisenfall einschließlich der Erstellung von Lageberichten
- Risikofrüherkennung, Epidemiologie und Datenmanagement
- Anonyme Meldestelle
- Geschäftsstelle Krisenmanagementhandbuch sowie Mitarbeit in Arbeitsgruppen und Internetredaktion
- Konzeptionelle Weiterentwicklung der Lebensmittelüberwachung (zum Beispiel Ausführungshinweise, Projektarbeit)
- Entwicklung und Durchführung von Schwerpunkt- und Kontrollprogrammen sowie Konzeptentwicklung zur Auditierung betrieblicher Eigenkontrollsysteme in Lebensmittelbetrieben mit überregionaler Bedeutung
- Koordinierung der amtlichen Probenahme und Kontrollen im Krisen- und Ereignisfall
- Koordinierung des Expertenteams PCB/Dioxine
- Zusammenarbeit mit anderen Behörden (Besprechungen, Fortbildungen, Ernstfallübungen, fachliche Unterstützung)
- Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen

Tierarzneimittelüberwachung, Rückstandskontrolldienst

- Überwachung tierärztlicher Hausapotheken
- Beratung im Bereich Tierarzneimittel-, Rückstandsüberwachung
- Überwachung von Tierimpfstoffherstellern
- Exportzertifikate und Exportbescheinigungen für Tierimpfstoffe
- Mitwirkung bei der Umsetzung des Nationalen Rückstandskontrollplans
- Amtliche Beobachtung von Ausnahmegenehmigungen gemäß § 68 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Tabakmeldeportal der EU, Tabakregistrierungen
- Amtliche Anerkennung und Erteilung einer Nutzungsgenehmigung für natürliches Mineralwasser
- Weitere Genehmigungen (diätetische Lebensmittel, Nitritpökelsalz, bestimmte alkoholische Getränke und besondere Biere)

- 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 im Rahmen des Optionsmodells
 - o Überprüfung von betriebsindividuellen Maßnahmenplänen zur Antibiotikaminimierung
 - o Vor-Ort-Kontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben
 - o 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
- Berechnung der landesweiten nicht-diskriminierenden risikoorientierten Kontrollplanung
- Koordinierung und Support bezüglich der landesweiten Datenbank Minimi



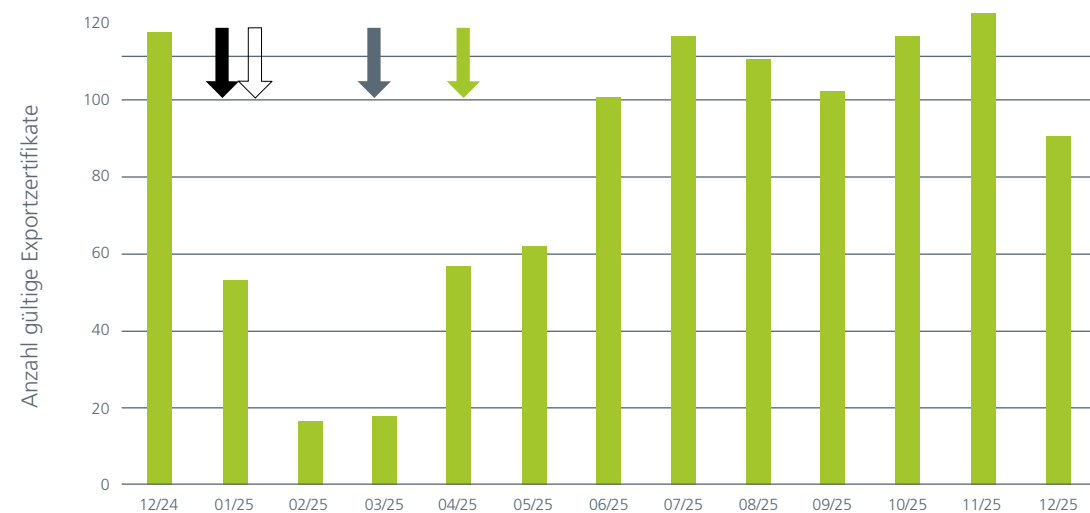
Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Export-Stopp durch den Ausbruch der Maul- und Klauenseuche – Beratungen des LAVES gefragt

Nach dem Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in einem Rinderhaltungsbetrieb im Januar 2025 in Brandenburg sperrten die meisten Drittländer Deutschland für den Export von tierischen Lebensmitteln. Für den Export von Milch- und Fleisch(erzeugnissen) wurden unterschiedlich strenge Einfuhrverbote von den Drittländern verhängt. Durch die erfolgreiche Umsetzung von Maßnahmen – umfangreiche Probenahme und Untersuchung im gesamten Bundesgebiet – konnte Deutschland Mitte April den Status als MKS-frei wieder erreichen. Die Handelsbeschränkungen konnten durch Verhandlungen auf Bundesministeriumsebene teilweise abgebaut werden. Für das LAVES ergab sich ein sehr hoher Beratungs-

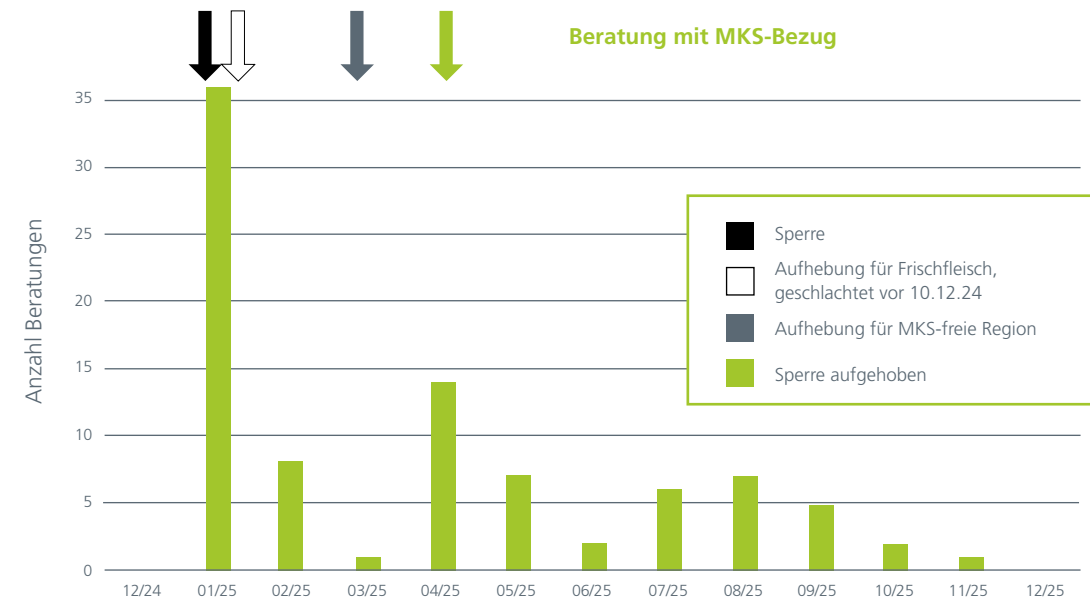
aufwand zu den Fragen der zuständigen Landkreisbehörden und Betriebe zum möglichen Export. Während tierseuchenrechtlich der Ausbruch mit der offiziellen Freiheitserlangung abgeschlossen ist, legen im Exportbereich Drittländer als Handelspartner einzeln fest, ob sie den MKS-Freiheitsstatus anerkennen. Daher ergeben sich viele Fragen auch im Zusammenhang mit der schrittweisen Aufhebung der Einschränkungen. Dies ist auch mit einem intensiven Austausch über das Niedersächsische Landwirtschaftsministerium mit den Bundesbehörden verbunden. Zeitliche Schwerpunkte hinsichtlich des Beratungsbedarfs zu Großbritannien waren die beiden Phasen zur Einführung und zur Aufhebung der Exportsperrung für MKS-freie Gebiete.

Exporte von Rotfleisch und Milch, Beispiel GBR



INFO

Dargestellt sind oben die gültigen Exportzertifikate für Rotfleisch und Milch nach Großbritannien nach Ausstellungsdatum und auf der folgenden Seite die durchgeführten Beratungen mit MKS-Bezug. Der schwarze Pfeil kennzeichnet die weitgehende Sperre für den Export nach Großbritannien am 13.1.2025. Der weiße Pfeil kennzeichnet die Aufhebung der Sperre für frisches Fleisch, das bis zum 10.12.2024 geschlachtet wurde. Der graue Pfeil kennzeichnet die Anerkennung der Regionalisierung, also die MKS-Freiheit von weiten Teilen Deutschlands, am 24.3.2025. Der grüne Pfeil kennzeichnet die Anerkennung der MKS-Freiheit ganz Deutschlands durch Großbritannien am 14.5.2025.



Auswirkung der Änderung des Identitätskennzeichens auf den Export

Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs (Fleisch, Milch, Fisch, Eier und deren Erzeugnisse) be- oder verarbeiten und in den Verkehr bringen, müssen gemäß EU-Recht zugelassen sein und erhalten eine Zulassungsnummer. Auf den Verpackungen ist ein Identitätskennzeichen anzubringen, welches unter anderem diese Zulassungsnummer beinhaltet. Das Identitätskennzeichen gibt Auskunft über den Betrieb, wo das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde.

Bisher wird bei den Abkürzungen im Identitätskennzeichen auf die Europäische Gemeinschaft (EG) Bezug genommen. Dieses soll – mit einer Übergangsfrist bis zum 31.12.2028 – auf das Endkürzel „EU“ umgestellt werden.

Insbesondere für den Export wurde bisher die Angabe des Identitätskennzeichens durch die Drittländer gefordert. Im Sinne einer Vereinfachung seitens des Bundes gab es Bestrebungen, statt des vollständigen Identitätskennzeichens nur noch die Zulassungsnummer anzugeben. Durch Sammelmeldungen sollte das Verfahren vereinfacht werden, um zu vermeiden, dass für jeden Betrieb Einzel-Änderungsmitteilungen an das Drittland mitgeteilt werden müssen. Da aber weiterhin einige Drittländer auf der Verwendung des Identitätskennzeichens bestehen, begleiten das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und der Fachbereich Ein-, Aus- und Durchfuhr (EAD) des LAVES weiterhin die Maßnahmen zur Umstellung, um einen reibungslosen Übergang zu unterstützen.

Zulassung mobiler Einheiten zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Durch eine Änderung des Gemeinschaftsrechts (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) ist es seit 2021 möglich, bis zu drei Hausrinder, sechs Schweine oder drei Pferde – seit 2024 auch bis zu neun Schafe oder Ziegen – unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit im Herkunftsbetrieb zu schlachten. Hintergrund dieser Neuordnung ist es, den Tieren lange Transportwege zu ersparen und damit das Tierwohl zu fördern. Es besteht außerdem die Möglichkeit, ganzjährig im Freien gehaltene Rinder per Kugelschuss zu töten und anschließend mittels einer mobilen Schlachteinheit zur Weiterverarbeitung in einen Schlachtbetrieb zu transportieren.

Aktuell gibt es in Niedersachsen 26 Schlachtbetriebe, für die eine oder mehrere mobile Schlachteinheiten zugelassen sind. Unter Nutzung der mobilen Einheit werden nahezu ausschließlich Rinder, in einem Betrieb auch Schweine, geschlachtet. Vielfach werden die mobilen Einheiten zur Schlachtung von extensiv im Grünland gehaltenen Tieren genutzt, deshalb wird die Schlachtung im Herkunftsbetrieb häufig auch als „Weideschlachtung“ bezeichnet.

LINK

Weitere ausführliche Informationen zum Thema Schlachtung im Herkunftsbetrieb finden Sie hier: www.laves.niedersachsen.de, **Lebensmittel, Zulassung von Betrieben**

INFO

DE
NI 12345
EG

Aufbau des (schwarz-weißen) Identitätskennzeichens, bestehend aus einem Oval, in dem sich ein 3-teiliger Code befindet:

- Länderkürzel: zum Beispiel „DE“ für Deutschland
- Zulassungsnummer: enthält eine Abkürzung für das Bundesland (zum Beispiel „NI“ für Niedersachsen) und eine Zahlenfolge
- „EG“-Kürzel – steht bei deutschen Produkten für die Europäische Gemeinschaft

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

Am 31.12.2025 waren 1.037 Betriebe in Niedersachsen für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft zugelassen:

- 559 Betriebe im Bereich Fleisch (davon 38 Geflügelfleischbetriebe)
- 128 Fischbetriebe
- 160 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen, Kantinen)
- 85 Milchbetriebe
- 16 Betriebe im Bereich Eiprodukte
- 88 Betriebe in der Kategorie Lager-, Gefrier- und Kühllhäuser 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. 2025 wurden 40 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. 2025 erfolgten 193 entsprechende Kontrollen. Außerdem wurden 7 Kontrollen aus aktuellem Anlass durchgeführt. Vorgefunden wurden vorrangig Mängel in der baulichen Beschaffenheit und bei den betrieblichen Eigenkontrollen. Weitere 15 Betriebsbesuche fanden aus sonstigen Gründen statt, zum Beispiel zur Beratung eines Betriebs im Vorfeld geplanter Umbaumaßnahmen.

Die Task Force Verbraucherschutz unterstützt bei Fällen im Zusammenhang mit Rückständen und Kontaminanten

Das Jahr 2025 war aus der Sicht der Task Force Verbraucherschutz geprägt durch eine Vielfalt unterschiedlicher Fälle im Zusammenhang mit chemischen Rückständen und Kontaminanten zum Beispiel aus Untersuchungsprojekten oder in Schnellwarnmeldungen. Im Fokus der operativen Beratungen der kommunalen Überwachungsbehörden standen bedenkliche Gehalte unterschiedlicher

Stoffe, zum Beispiel Mykotoxine (überwiegend Fälle mit Getreideprodukten), Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle und weitere anorganische Elemente, Pflanzentoxine (Tropan- oder Pyrrolizidinalkaloide), Prozesskontaminanten (u.a. 3-Monochlorpropandiol, 3-MCPD), verbotene Farbstoffe sowie per- und polyfluorierte Substanzen (PFAS) bzw. Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) bei verschiedenen Futter- und Lebensmitteln. Beanstandete Produkte waren nicht verkehrsfähig und mussten vom Markt genommen werden.

Insgesamt unterstützte die Task Force Verbraucherschutz die Lebensmittelüberwachung zusammen mit weiteren Sachverständigen des LAVES durch Stellungnahmen und Risikoeinschätzungen vornehmlich zur Feststellung nicht sicherer Lebensmittel. Oftmals mussten die Verbraucherinnen und Verbraucher in entsprechenden Fällen mittels einer Lebensmittelwarnung gewarnt werden.

Niedersächsische Kontaktstelle für RASFF / Safety Gate

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 RASFF (Rapid alert system for food and feed) 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 13.542 E-Mails. Niedersachsen hat insgesamt 43 RASFF-Meldungen zu Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien erstellt. Im Bereich Bedarfsgegenstände wurden 974 für Deutschland relevante Safety-Gate-Meldungen erfasst, 23 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 96 dieser Meldungen bearbeitet.

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

Verbraucherportal www.lebensmittelwarnung.de

Für die Publizierung von öffentlichen Meldungen und Informationen im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) auf dem Verbraucherportal www.lebensmittelwarnung.de ist für Niedersachsen die Kontaktstelle für RASFF zuständig. 2025 wurden 30 Warnungen auf der Internetplattform **www.lebensmittelwarnung.de** von der niedersächsischen Kontaktstelle für RASFF in das Portal eingestellt, in 213 Fällen hat sich Niedersachsen den Warnungen anderer Bundesländer angeschlossen.

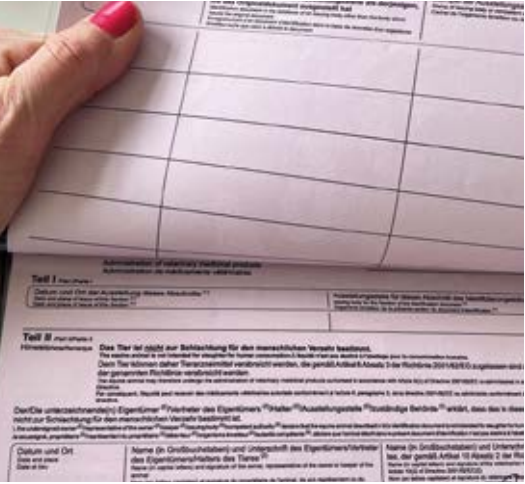
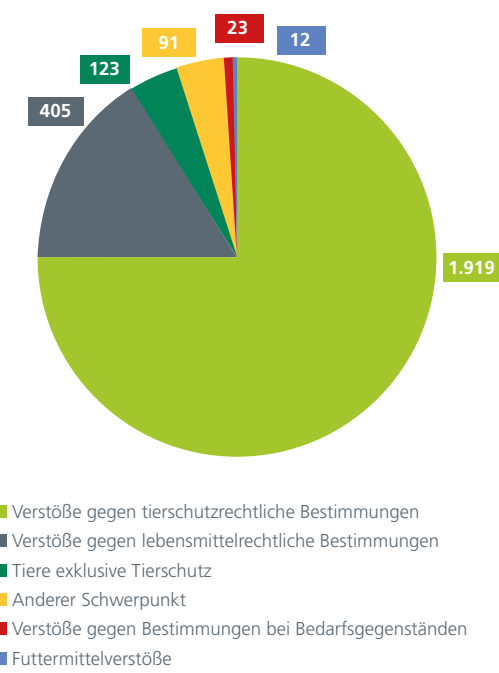
Auswertung der Anonymen Meldestelle

Die Auswertung der Anonymen Meldestelle zeigt auch im Jahr 2025 eine weiterhin steigende Nutzung des BKMS-Meldesystems. Seit der Einführung im Oktober 2020 wurden bis zum 31.12.2025 insgesamt 8.313 Meldungen registriert. Damit setzt sich der kontinuierliche Aufwärtstrend der vergangenen Jahre fort. Im Berichtsjahr 2025 gingen 2.573 neue Meldungen ein, was erneut eine Steigerung gegenüber dem Vorjahr darstellt. Die thematische Verteilung der Meldungen bleibt stabil: Der überwiegende Anteil betrifft weiterhin den Bereich Tierschutz, gefolgt von Hinweisen zu lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Entwicklung der Meldezahlen 2021–2025: Die Meldestelle verzeichnet seit fünf Jahren ein durchgehendes Wachstum der Anzahl an Meldungen. Die jährlichen Steigerungsraten zeigen eine abnehmende, aber weiterhin deutliche Dynamik. Die Zahlen verdeutlichen, dass das Meldeaufkommen seit 2021 um insgesamt **454 %** gestiegen ist.

Jahr	Meldungen	Veränderung zum Vorjahr
2021	464	–
2022	1.136	+ 144,8 %
2023	1.912	+ 68,3 %
2024	2.377	+ 24,3 %
2025	2.573	+ 8,2 %

Eingegangene Meldungen nach Schwerpunkt



Tierärztliche Hausapotheken – Neufassung der TÄHAV

Am 1.1.2025 ist die Tierärztliche Hausapothekenverordnung (TÄHAV) überarbeitet in Kraft getreten.

Diese Verordnung enthält Vorschriften für Tierärzte und Tierärztinnen über die Anwendung und Abgabe von Tier- und Humanarzneimitteln zur Behandlung von Tieren. Der frühere Tierärztliche Anwendungs- und Abgabebeleg für die Anwendung und Abgabe von Arzneimitteln für lebensmittelliefernde Tiere heißt jetzt „Tierärztliche Verschreibung“.

Er wird dem Tierhalter oder der Tierhalterin nach wie vor unverzüglich ausgehändigt. Die arzneimittelrechtliche Dokumentation der Behandlungen von Hunden, Katzen, Heimtieren und Nicht-Schlacht-Pferden erfolgt in der Patientenkartei der Tierarztpraxis. Bei Abgabe von Tierarzneimitteln erhalten die Tierhaltenden eine tierärztliche Behandlungsanweisung.

Um die Antibiotikaresistenzen weiter einzudämmen, gelten die Umwidmungsverbote für die antibiotischen Wirkstoffklassen Fluorchinolone und Cephalosporine 3./4. Generation für Hund, Katze, Rind, Schwein, Pute sowie Huhn. Dies gilt zusätzlich auch für die Wirkstoffklasse Colistin zur oralen Anwendung für alle Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen. Die Antibiotigrammpflicht gilt für alle genannten Stoffe für Hund, Katze, Pferd, Rind, Schwein, Pute und Huhn.

Für das Jahr 2026 sind weitere Anpassungen der Verordnung über tierärztliche Hausapotheken hinsichtlich der Antibiotigrammpflicht geplant.

Antibiotikaminimierung in Niedersachsen im Optionsmodell

Seit dem 1.1.2025 liegt in Niedersachsen die Grundzuständigkeit für die Kontrolle der Umsetzung des Antibiotikaminimierungskonzepts wieder beim LAVES. Gleichzeitig besteht die Option, dass kommunale Veterinärbehörden – durch Antragstellung beim Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) – unter bestimmten Voraussetzungen die Kontrolle weiterhin wahrnehmen können. Gewählt haben diese Option die Landkreise Cloppenburg, Emsland, Grafschaft Bentheim, Vechta und der Zweckverband Jade-Weser sowie ein Zusammenschluss der Landkreise Cuxhaven, Heidekreis, Osterholz, Rotenburg (Wümme) und Verden. In einem Qualitätszirkel mit allen Beteiligten wird regelmäßig ein landesweit einheitliches Vorgehen abgestimmt.

Das LAVES überwacht somit 8.000 mitteilungspflichtige Nutzungsarten. Die Überwachung besteht aus der Prüfung von Maßnahmenplänen sowie aus Vor-Ort-Kontrollen in den landwirtschaftlichen Betrieben. Die Eingaben in der HI-Tier-Datenbank werden plausibilisiert, um eine korrekte Datengrundlage zu erreichen. Hierbei werden sowohl Betriebe ermittelt, die sich dem System bislang entzogen haben, als auch Betriebe, die falsche oder fehlende Meldungen aufweisen.

Die risikoorientierte Kontrollplanung und die Betreuung der landesweiten Datenbank Minimi erfolgen durch das LAVES. Weitere Informationen finden Sie auf der LAVES-Homepage unter der Rubrik Tiere.

Positive Rückstandsuntersuchungen in tierischen Lebensmitteln und Erzeugnissen

In Niedersachsen wurden nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) 13.065 Proben von tierischen Lebensmitteln und Erzeugnissen auf pharmakologisch wirksame Stoffe untersucht. Hinzu kamen 54.831 Hemmstoffproben. Dabei wurden insgesamt 33 positive Befunde festgestellt. Diese lassen sich aufteilen in 9 Fälle von Höchstmengenüberschreitungen mit antibiotischen Stoffen und in 20 Fälle mit Schmerzmitteln bzw. Entzündungshemmern bei Rindern, Schweinen und Legehennen. Weiterhin wurde in 2 Fällen das Nitrofurantoin Semicarbazid nachgewiesen. Ein Nachweis des Kokzidiostatikums Salinomycin in Eiern lässt sich vermutlich auf eine Futtermittelkontamination zurückführen. Des Weiteren wurde in einer Probe das Steroid Testosteron festgestellt, was wahrscheinlich auf eine natürliche Ursache wie zum Beispiel Stress zurückzuführen ist. Bei jedem positiven Befund erfolgt eine umfangreiche Ursachenermittlung im Erzeugerbetrieb durch die kommunale Veterinärbehörde. Die Überprüfung der bestandsbetreuenden Tierarztpraxis wird vom LAVES übernommen. In 11 Fällen wurde Strafanzeige gestellt und in 5 Fällen wurden Verwaltungsmaßnahmen durchgeführt. In einigen Fällen sind die Verfahren noch nicht abgeschlossen oder die genaue Ursache für die Rückstandsbefunde konnte nicht ermittelt werden. 7 Befunde wurden an andere Bundesländer weitergeleitet.



Bezug von Tierimpfstoffen aus dem Ausland

Die Rechtslage zu immunologischen Tierarzneimitteln (ITAM) richtet sich aktuell nach der Verordnung (VO) (EU) 2019/6, dem nationalen Tiergesundheitsgesetz (TierGesG) und der Tierimpfstoff-Verordnung.

Immunologische Tierarzneimittel sind verschreibungspflichtig. Sie können von Tierärzten und Tierärztinnen direkt vom Hersteller oder Großhändler bezogen werden. Ist in Deutschland ein passender Impfstoff für die Tierart nicht zugelassen oder nicht lieferbar, können in der EU zugelassene ITAM in der Produktdatenbank www.medicinesinfo.eu gesucht werden. Findet sich dort ein passender Impfstoff, darf dieser auf Basis der Umwidmungskaskaden Art. 112 bis 114 der VO EU 2019/6 bezogen werden.



In verschiedenen Bundesländern ist für den Bezug aus der EU und die anschließende Anwendung eine Genehmigung gemäß § 11 Abs. 6 TierGesG erforderlich.

Unter speziellen Umständen ist ein Bezug aus Drittländern möglich, für den eine behördliche Genehmigung gemäß Art. 110 VO (EU) 2019/6 notwendig ist. Es muss ein Therapienotstand vorliegen und es dürfen vormals hier zugelassene Tierimpfstoffe nicht mehr erhältlich sein.

Für Lebendimpfstoffe ist außerdem zu beachten, dass zusätzlich bei Einfuhr oder Verbringen aus der EU eine Genehmigung nach Tierseuchenerreger-Einfuhrverordnung durch die zuständige oberste Landesbehörde erteilt werden muss.



SERVICEANGEBOTE

Merkblätter, Leitfäden und Formulare zum Download

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

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

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Multiplikationen von BTSF-Schulungen zur Lebensmittelsicherheit (BTSF – Better Training for Safer Food) und regelmäßige Angebote weiterer Fortbildungen im Bereich Lebensmittelsicherheit
- Jährliche Durchführung einer Fortbildung im Bereich Schlachtvieh 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, Aktuelles, Veranstaltungen

Autoren/-innen Abteilung 2

Dr. Birgit Brockers
Dr. Mirja Bükler
Dr. Katrin Dirks
Jörg Dünhöft
Dr. Doris Förster
Frank Gent
Ellen Hossfeld
Dorina Lachmund
Dr. Iska Lehmann
Dr. Ines Lippemeier
Dr. Gesine van Mark
Dr. Florian Rommerskirchen
Dr. Heiko Schmedt auf der Gönne
Dr. Lisa-Marie Schünemann
Dr. Tanja Weitag

ABTEILUNG 3

TIERGESUNDHEIT

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



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

59,90 Vollzeitstellen*
112 Untersuchungen
12.281 Andere Aufgaben**
144 Kontrollen

*inkl. Drittmittelstellen

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

Tierseuchen schnell und effektiv bekämpfen, Tierschutz und Tiergesundheit fördern, Binnenfischerei nachhaltig ausüben

Auch 2025 hat die aktuelle Lage bei Tierseuchenausbrüchen die Dezernate der Abteilung 3 vor große Herausforderungen gestellt: zu Beginn des Jahres die Maul- und Klauenseuche in Brandenburg, zum Ende des Jahres die hochdynamische Aviäre Influenza (siehe Seite 36) sowie die ständige Bedrohung durch die Afrikanische Schweinepest (ASP). Dem Zusammenspiel von Tierseuchenbekämpfung und Tierschutz mit entsprechender Fachexpertise Gehör zu verleihen und wirtschaftliche und politische Gremien zu beraten, sind wichtige Aufgaben. Dazu wurde für die Wirtschaft eine Übung entlang der Wertschöpfungskette zur Afrikanischen Schweinepest durchgeführt, die weit über die Landesgrenzen hinausführte (siehe Seite 36). Die Ergebnisse fließen in die Arbeitsgruppe „Krisenpläne der Wirtschaft zur Afrikanischen Schweinepest“ ein, in der gemeinsam mit Wirtschaft, Behörden, Verbänden und Institutionen nach praktikablen Lösungswegen gesucht wird.

Mit dem Fokus auf den „Big Five der Tierseuchen“ fand im Mai das 6. Niedersächsische Tiergesundheits-symposium (siehe Seite 37) statt, an dem rund 140 Interessierte aus ganz Deutschland teilnahmen.

Auch die Blauzungenkrankheit (BTV) beschäftigt die Abteilung weiterhin. Nachdem sich bereits Ende 2023 der Serotyp 3 ausgebreitet hatte, wurde im Oktober 2025 auch der Serotyp 8 in einigen Bundesländern nachgewiesen. Auf die Möglichkeit zur Kombi-Impfung wird auf Seite 35 näher eingegangen.

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, bilden bedarfsgerechte Schulungs- und Fortbildungsangebote einen weiteren Schwerpunkt. So wurden neben Lehrgängen zur Elektrofischerei, zu den digitalen Tierseuchendatenbanken und zum Tierschutz viele weitere Fortbildungen angeboten und sehr gut besucht.

Digitalisierung und Vernetzung bleiben auch im Jahr 2025 große Schwerpunktthemen im Bereich der Tiergesundheit: Überarbeitung der behördlichen Seuchenmeldestelle (siehe Seite 35), die Etablierung der elektronischen Aktenführung oder das Arbeiten im Schnellwarnsystem iRASFF im Bereich der Kontaktstelle Tiertransporte (siehe Seite 38) – es wird zunehmend digitaler.

In Bearbeitung befindet sich die Tierversuchsdatenbank, in der Anträge von Forschungseinrichtungen, das Prüfverfahren, die Bescheide, aber auch die Kontrollen vor Ort digital verarbeitet werden sollen. Weiterhin ist der Tierschutzdienst der Abteilung 3 intensiv in allen

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 Tierseuchen-erregern
- Beratung, Koordination und direkte fachliche Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden unter anderem bei Fragen zu gelisteten Tierseuchen und zum Tierseuchenkrisenmanagement, zum innergemeinschaftlichen Verbringen, zur Ein-, Aus- und Durchfuhr von Tieren, tierischen Erzeugnissen und tierischen Nebenprodukten
- Erteilung von Hinweisen, Auflagen und Beschränkungen zur Durchführung überregionaler Tierausstellungen, Tierauktionen und ähnlicher Veranstaltungen
- Beratung, Koordination und fachliche Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden bei der Tierseuchen-, Fischseuchen- und Schädlingsbekämpfung
- Entwicklung von Konzepten zur Tierseuchenprävention und -bekämpfung bei Nutz- und Wildtieren

Fach- und Arbeitsgruppen des Niedersächsischen Tierschutzplans für nachhaltige Nutztierhaltung aktiv, die sich mit spezifischen Themen der Tierhaltung in Niedersachsen befassen.

- Durchführung von Informationsveranstaltungen, Schulungen und Übungen für die an der Tierseuchenbekämpfung beteiligten Personen und Gruppen
- Kontrolle der niedersächsischen Kur- und Luftkurorte auf Rattenfreiheit
- Vergabe von Kennnummern nach dem Tierhaltungskennzeichnungsgesetz einschließlich 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 Werttaxen für An- und Verkauf von Fischereigewässern durch das Land

- Fischartenschutz/Fischartenkataster
- Einbindung in die fachliche Prüfung von Anträgen zur Förderung der Binnenfischerei und Aquakultur mit Landesmitteln und europäischen Fördermitteln
- 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

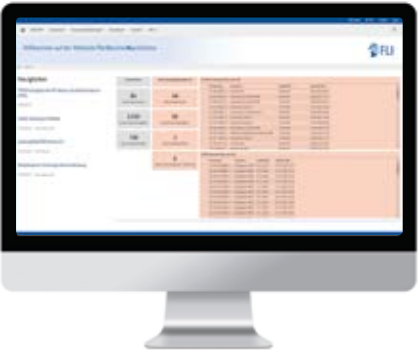
Tierseuchennachrichtensystem (TSN) in neuem Design

Über das vom Friedrich-Loeffler-Institut angebotene Tierseuchennachrichtensystem haben kommunale Veterinärbehörden in Deutschland alle relevanten Tierseuchen digital zu melden, sodass der Bund und alle Veterinärbehörden über Tierseuchenausbrüche informiert werden. Daneben finden sich auf dieser Seite viele weitere Informationen und Hilfen für Veterinärbehörden im Umgang mit Tierseuchen, wie zum Beispiel das Tierseuchenbekämpfungshandbuch (TSBH). Am 28.1.2026 wurde die Seite <https://tsn.fli.de> umgestellt und erscheint seitdem in einem neuen Design (Web-TSN).

Diese Seite ist nicht für jeden zugänglich und richtet sich ausschließlich an Mitarbeitende von Veterinärbehörden. Bürger/-innen und Wirtschaftsbeteiligte können sich auf der frei zugänglichen Seite Tierseucheninformationssystem <https://tsis.fli.de> über Tierseuchen informieren.

Das Dezernat „Tierseuchenbekämpfung und Task-Force Veterinärwesen“ hat bei der Entwicklung der neuen Internetseite maßgeblich mitgewirkt und über Sitzungen einer Länder-Projektgruppe sowie in wöchentlich stattfindenden Abstimmungen mit dem FLI und der Firma Disy die Erkenntnisse aus den Erfahrungen vergangener Seuchenausbrüche und diverser Schulungen mit eingebracht.

Mit dem neuen Design werden Übersichten zu Tierseuchen anschaulicher dargestellt. Außerdem werden Veterinärbehörden bei Abgabe von Meldungen durch ein übersichtliches Meldformular geführt, sodass Meldungen intuitiver und einfacher als vorher erfolgen können.



BTV-3 – Impfungen gegen die Blauzungenkrankheit

Die Blauzungenkrankheit (BTV-3) hat in den niedersächsischen Schaf- und Rinderbeständen im Jahr 2024 große Schäden und Verluste verursacht. Den einzigen effektiven Schutz vor einer Infektion mit BTV-3 bietet die Impfung. Diese war ab Mitte 2024 verfügbar, wurde somit jedoch erst nach der Gnitzensaison und darüber hinaus nur sehr zögerlich eingesetzt. Nach einem erneuten Aufruf zur Impfung Anfang 2025 wurden im vergangenen Jahr in Niedersachsen 50 % der Rinder, 89 % der Schafe und 35 % der Ziegen gegen BTV-3 geimpft. Der Erfolg zeigt sich in den deutlich gesunkenen Ausbruchs- und Verdachtsmeldungen im vergangenen Jahr (siehe Diagramm). Insgesamt waren 2025 nur 256 niedersächsische Betriebe von einem BTV-3-Ausbruch oder -Verdacht betroffen im Vergleich zu 4.222 Betrieben in 2024.

INFO

Tierseuchenbekämpfungshandbuch (TSBH)

Dieses digitale Handbuch des Bundes und der Länder enthält Ablaufpläne, Checklisten, Hinweise und Formulare zur Tierseuchenbekämpfung für Veterinärbehörden. Das TSBH ist nach der VO (EU) 2016/429 der nationale Notfallplan und gewährleistet ein einheitliches Vorgehen der Behörden im Tierseuchenfall in Deutschland.

INFO

Die Blauzungenkrankheit (Bluetongue disease – BT) ist eine anzeigepflichtige, virusbedingte (Einzel-tier-)Krankheit der Schafe und Rinder. 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 Gnitzen) und verursacht bei ungeimpften Schafen und Rindern schwere Krankheitserscheinungen und erhebliche Verluste.

Seit Anfang Oktober 2025 werden zunehmend auch Fälle von BTV-8-Infektionen aus dem Süden Deutschlands gemeldet. Es wird darum für 2026 weiterhin empfohlen, empfängliche Wiederkäuer (Rinder, Schafe, Ziegen) gegen den Serotyp 3 zu impfen und zusätzlich jetzt auch gegen BTV-8. Da in anderen Ländern Europas auch der Serotyp 4 kursiert und es für BTV-4 und -8 Kombiimpfstoffe gibt, kann hier auch diese Kombination gewählt werden. Es gibt keine Kreuzimmunität zwischen den Serotypen, das heißt, Impfungen gegen einen der Serotypen bieten keinen Schutz gegen eine Infektion mit den anderen Serotypen



Übersicht BTV-3 Ausbrüche in Niedersachsen 2025



Übersicht BTV-8 Ausbrüche in Deutschland 2025

Insgesamt haben 16 Betriebe und deren zuständige Behörden aus fünf Bundesländern entlang bereits bestehender Handelsbeziehungen der Wertschöpfungskette Schwein teilgenommen – von der Schlachtung über die Zerlegung, die Verarbeitung von Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten, die Lagerung bis hin zum Handel. Grundlage war ein fiktives Ausbruchsszenario: simuliert wurden Verarbeitung und Verbringung von Erzeugnissen von Schweinen, die in einer Sperrzone III gehalten wurden. Im Fokus stand die Umsetzung der EU-rechtlichen Vorschriften unter Anwendung des VDF (Verband der Fleischwirtschaft)-Muster-Krisenhandbuchs ASP sowie weiterer zur Verfügung gestellter Informationsmaterialien und Musterdokumente. Zusätzlich wurde ein Konzept erprobt, das Handelshemmnisse von Fleisch und Fleischerzeugnissen von Schweinen aus einer Sperrzone III überbrücken soll. Ein Austausch zu den Erkenntnissen der Übung wird über die Übungswoche hinaus fortgeführt.

Aviäre Influenza – das Ausbruchsgeschehen 2025

Im Herbst 2025 kam es durch Infektionen mit dem hochpathogenen Virus der Aviären Influenza europaweit zu einem massiven Kranichsterben. Ab Oktober bildete sich daraus auch in Niedersachsen ein massives Ausbruchsgeschehen, dass so noch nie zuvor dokumentiert wurde. Das dynamische Geschehen prägte die Arbeit im Oktober und November, allein in diesen beiden Monaten wurden knapp 250 Kraniche positiv auf das hochpathogene Virus der Aviären Influenza getestet. Durch die hohe Viruslast in der Wildvogelpopulation verschärfte sich der Infektionsdruck auf die Geflügelbestände. Trotz hoher Biosicherheitsstandards in den Geflügelhaltungen konnte auch dort ein massives Ausbruchsgeschehen nicht vermieden werden. Von Oktober bis zum Jahresende wurden 83 Ausbrüche in Geflügelhaltungen verzeichnet. Wie bereits in den letzten Jahren waren auch im Jahr 2025 Putenhaltungen am häufigsten betroffen.

Die Bewältigung der Lage erforderte eine stete Bereitschaft, um auf neue Verdachtsfälle und Ausbrüche zeitnah reagieren zu können. Herausfordernd war vor allem die Zeit Ende Oktober, in der an einzelnen Tagen bis zu zehn neue Verdachtsfälle gemeldet wurden. Ab dem 3.11.2025 wurde daher das Krisenkoordinierungszentrum des LAVES aktiviert, um die vielfältigen Aufgaben rund um das dynamische Ausbruchsgeschehen zu bewältigen.

INFO

Was macht das Koordinierungszentrum des LAVES?

- Tägliche Aktualisierungen zur Information der Verbraucher auf www.tierseucheninfo.niedersachsen.de
- Aufbereitung von Informationen in Form von Tabellen und Kartenmaterial
- Beratung und operative Unterstützung der kommunalen Veterinärbehörden in Niedersachsen
- Unterstützung bei der schnellen und rechtlich fundierten Reaktion des Landes auf den Krisenfall

LINK

Was ist Aviäre Influenza: Merkblatt HPAI

www.tierseucheninfo.niedersachsen.de, Tierseuchen, Geflügel, Geflügelpest, Aviäre Influenza, Factsheet (PDF)

Niedersächsisches Tiergesundheitssymposium 2025

Mit dem Schwerpunkt auf den „Big Five der Tierseuchen“ fand am 14. und 15. Mai 2025 das 6. Niedersächsische Tiergesundheitssymposium in Oldenburg statt. Informiert wurden die rund 140 Teilnehmenden aus Behörden, NGO, Firmen und Universitäten über Themen wie Maul- und Klauenseuche, Geflügelpest, Schwierigkeiten bei der Impfung gegen Blauzungenkrankheit, Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest aus Sicht eines Landkreises oder auch „Tollwutbekämpfung durch orale Immunisierung von Hunden in Namibia“.

Im Block „Vektorübertragene Krankheiten“ ging es am Beispiel der caninen Babesiose um die Etablierung von Vektorerkrankungen, um das West-Nil-Fieber und die Bekämpfung der Asiatischen Tigermücke.

Der „Blick über den Tellerrand“ beleuchtete alternative Ansätze zur Tierseuchenbekämpfung, Herausforderungen bei der Vermarktung von Tiermehlen und -fetten sowie die Bedeutung historischer Erreger bei der Tierseuchenerforschung.

Beim Feedback wurden die Exkursionen – eine Legehennen-Mobilstallhaltung, eine gewerbliche Biogasanlage, eine Molkerei und ein Verarbeitungsbetrieb für Tierische Nebenprodukte – als Besonderheit herausgehoben. Die parallel angebotenen Workshops zum ASP-Planspiel und Deeskalationstraining stießen ebenfalls auf großes Interesse.

Überwachung von Tierversuchen – Zahlen, Daten, Fakten

Auch im Jahr 2025 ist die Überprüfung von Tierversuchsanträgen und deren Kontrolle vor Ort nach strengen EU-rechtlichen Vorgaben ein Schwerpunkt des Tierschutzdienstes gewesen. Im Zuge dieser umfangreichen Aufgabe sind von der Behörde unter Beteiligung der Kommission nach § 15 (Tierschutzgesetz) 174 Anträge überprüft worden. 147 erhielten eine Genehmigung, 12 davon im vereinfachten Genehmigungsverfahren. Ferner wurde ein anzeigepflichtiges Versuchsvorhaben an Zehnfußkrebsen zur Kenntnis genommen. Die genehmigten Anträge unterschiedlicher Art wurden – soweit notwendig – an strenge Auflagen geknüpft oder nur teilweise genehmigt. 7 Anträge wurden nach erfolgtem Anhörungsverfahren vollständig abgelehnt, in 19 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 1.104 Änderungen von bereits genehmigten Versuchsvorhaben beantragt beziehungsweise angezeigt und 52 Ausnahmegenehmigungen für die Mitarbeit von Personen erteilt. Darüber hinaus wurden 10 Importe von Versuchstieren aus Drittländern genehmigt und die Bestellung von 9 Tierschutzbeauftragten für Versuchseinrichtungen bestätigt.

Die Einhaltung der gesetzlichen und behördlichen Vorgaben ist auch vor Ort bei einem Teil der Versuchstiereinrichtungen und den dortigen Tierversuchen zu kontrollieren. Diese Aufgabe ist 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.



Übung mit der Wirtschaft zur Afrikanischen Schweinepest (ASP)

Die im November 2025 vom LAVES organisierte ASP-Übungswoche diente der Kommunikation der Wirtschaftsbeteiligten entlang der Wertschöpfungskette Schwein untereinander sowie mit den zuständigen Behörden. Ziel war dabei, alle Beteiligten auf ein mögliches Ausbruchsgeschehen im Hausschweinbestand vorzubereiten, um im Krisengeschehen zeitnah handlungsfähig zu sein und bestehende Liefer- und Vermarktungsketten offenzuhalten.

INFO

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruserkrankung, an der vor allem Klauentiere schwer erkranken können. MKS-Ausbrüche führen außerdem zu Handelsrestriktionen mit erheblichen wirtschaftlichen Folgen. Für den Menschen ist der Erreger ungefährlich. MKS ist in der Türkei, im Nahen Osten und in Afrika, in vielen Ländern Asiens und in Teilen Südamerikas nach wie vor endemisch.

Die Übertragung erfolgt durch direkten Kontakt mit erkrankten Tieren oder über kontaminierte Personen, Gegenstände, Fahrzeuge oder Futtermittel.

Weitere Infos unter: <https://tierseuchen-info.niedersachsen.de>

67 Tierversuche oder Haltungen von Versuchstieren sind im Jahr 2025 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 2026 in weiteren Kontrollen umgesetzt und vertieft werden soll.

Kontaktstelle Tiertransporte für Niedersachsen arbeitet nun im Schnellwarnsystem iRASFF

Die Kontaktstelle Niedersachsen für Tiertransporte im LAVES bearbeitete rund 200 Beanstandungen von Tiertransporten innerhalb der Mitgliedstaaten. Diese Beanstandungen beziehen sich sowohl auf Transporte, die aus Niedersachsen herausgehen und in anderen Mitgliedsstaaten beanstandet wurden, als auch auf Transporte aus anderen Mitgliedsstaaten, die in Niedersachsen aufgrund von Verstößen gegen die Europäische Tierschutztransportverordnung VO (EG) Nr. 1/2005 beanstandet wurden. Ein gutes Netzwerk der Mitgliedstaaten untereinander sorgt dafür, dass Beanstandungen und Verstöße gegen die EU-Verordnung den betroffenen Mitgliedstaaten schnell und effizient mitgeteilt werden. So können geeignete Maßnahmen zur Abstellung von Missständen eingeleitet werden.

In der Vergangenheit wurden diese Beanstandungen per Mail im Austausch mit der Nationalen Kontaktstelle im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bearbeitet. Seit Februar 2025 laufen alle Beanstandungen nun im EU-Schnellwarnsystem iRASFF (interactive Rapid Alert System Food Fraud). Das System arbeitet mit Fristen zu Rückmeldungen, was eine verbindliche Bearbeitung der Beanstandungen im LAVES sowie der rückmeldenden Landkreise in einem vorgegebenen Zeitfenster erforderlich macht.

Das LAVES erhält die Beanstandungen von der Nationalen Kontaktstelle über iRASFF. Ziel soll sein, auch die Landkreise, die sogenannte vierte Ebene, in iRASFF arbeitsfähig zu machen, sodass in Zukunft auch die Landkreise direkt in iRASFF ihre Beanstandungen einsehen und bearbeiten können.

MKS-Ausbruch in Brandenburg – Relevanz für Niedersachsen

Am 10.1.2025 wurde nach 37 Jahren „MKS-Freiheit“ – also ohne jeglichen Ausbruch der Maul- und Klauenseuche – in Deutschland ein Ausbruch bei einer Wasserbüffelherde in Brandenburg im Landkreis Märkisch-Oderland amtlich festgestellt. Nachdem keine weiteren Ausbrüche festgestellt wurden, konnte der Status „MKS-frei ohne Impfung“ der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) für ganz Deutschland am 14. April 2025 wiedererlangt werden.

Niedersachsen war aufgrund der hohen Dichte empfindlicher Tierarten und der dazugehörigen Wirtschaftszweige von Auswirkungen des Ausbruchs betroffen. Zahlreiche Drittländer untersagten den Export, Marktstörungen waren die Folge. Rund 400 Tierbewegungen aus Brandenburg mussten rückverfolgt und untersucht werden. Tierhalter, Milch- und Fleischwirtschaft sowie Verarbeitungsbetriebe für Tierische Nebenprodukte (VTN) wurden aufgerufen, verstärkte Biosicherheitsmaßnahmen anzuwenden. Veranstaltungen mit Klauentieren wurden untersagt.

Durch ein landesweites Überwachungsprogramm und die seit Juli 2024 in den Instituten des LAVES laufenden Untersuchungen sämtlicher Blauzungenkrankheitsverdachtsproben auf MKS konnte Niedersachsen die MKS-Freiheit belegen und so zur Wiedererlangung des WOAH-Status beitragen.

Dieser einzelne Ausbruch verursachte einen enormen wirtschaftlichen Schaden, auch in Niedersachsen, führte jedoch gleichzeitig zu einer Sensibilisierung und Weiterentwicklung der Krisenpläne aller Beteiligten.



SERVICEANGEBOTE

**Eigene Fachberichte zum Bestellen oder zum Download
Tierschutz**

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

Binnenfischerei und Fischseuchenbekämpfung

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

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

Merkblätter, Leitfäden und Formulare zum Download

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

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

Weiteres Informationsmaterial zur Tierseuchenbekämpfung und zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte findet sich auf www.tierseucheninfo.niedersachsen.de.

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

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

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



**Autoren/-innen
Abteilung 3**

Britta Aschenbach
Dr. Claudia Berger
Dr. Katharina Brüning
Dr. Josef Diekmann
Stefan Haring
Dr. Kathrin Herzog
Astrid Janssen
Dr. Christa Jeske
Dr. Martina Mahnken
Udo Sanders
Dr. Svenja Scheffold
Dr. Laura Zani

ABTEILUNG 4

FUTTERMITTELSICHERHEIT, MARKTÜBERWACHUNG

Die Abteilung 4 umfasst die drei Dezernate „Futtermittelüberwachung“, „Ökologischer Landbau“ und „Marktüberwachung“. Den Schwerpunkt der Tätigkeiten bilden landesweit durchzuführende Vollzugsaufgaben im Außendienst. Auf der Basis eines Staatsvertrags erfolgt die entsprechende Überwachung auch im Gebiet des Bundeslands Bremen. Mit einem Produktionswert von ca. 18 Milliarden Euro im Jahr 2023 ist Niedersachsen das Agrarland Nummer 1 in Deutschland. Aufgrund dieser wirtschaftlichen Bedeutung der Land- und Veredelungswirtschaft kommt einer wirkungsvollen Überwachung eine besondere Bedeutung zu.



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

63,61 Vollzeitstellen*
8.479 Andere Aufgaben**
3.506 Kontrollen

*inkl. Drittmittelstellen

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

Umfangreiche Kontrollaufgaben in allen Produktionsebenen

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.

Mehr als 40 % der Mischfuttermittelproduktion Deutschlands findet in Niedersachsen statt. Die routinemäßige Vor-Ort-Überwachung im Handel und bei Einzel- und Mischfutterherstellern erfolgt risikoorientiert durch amtliches Kontrollpersonal. Die Futtermittelkontrolleure und -kontrolleurinnen überprüfen die Einhaltung der technischen, fachlichen und rechtlichen Vorgaben in den zu prüfenden Betrieben. Die dafür erforderliche Qualifikation muss vorab im Rahmen eines mehrwöchigen Lehrgangs auf der Burg Warberg erworben werden (siehe Seite 44). Im Bereich der Heimtierfutterherstellung werden sowohl die großen Unternehmen kontrolliert als auch kleinere Unternehmen, die zum Beispiel Hundekkekse backen und verkaufen oder rohes Heimtierfutter („BARF“) herstellen (siehe Seiten 43, 44).

Die Kontrolle der ökologisch zertifizierten Unternehmen erfolgt in Deutschland grundsätzlich durch

staatlich zugelassene private Öko-Kontrollstellen. Das Dezernat Ökologischer Landbau überwacht infolgedessen die Aufgabenwahrnehmung der hier tätigen Kontrollstellen und nimmt zusätzlich alle hoheitlichen Aufgaben gegenüber den Unternehmen wahr, die Bio-Produkte in den Verkehr bringen. Im Rahmen der Überwachung ergeben sich immer wieder Unklarheiten zu den Anforderungen beim Verkauf von unverpackten Öko-Produkten im Einzelhandel oder in Bezug auf die Öko-Kennzeichnung von Produkten im Onlinehandel (siehe Seite 45).

Die Überwachungstätigkeiten des Dezernats Marktüberwachung beziehen sich auf EU-Vermarktungsnormen für beispielsweise Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch, Eier, Obst und Gemüse sowie Wein. Die Kontrollen finden in Erzeugerbetrieben, Eierpackstellen und Schlacht- und Zerlege-Betrieben sowie im Großhandel und in den Verteilzentren des Einzelhandels statt, die die Flaschenhälse der Vermarktung darstellen. Dabei werden sowohl die Einhaltung der EU-einheitlichen Qualitätsnormen, Güteeigenschaften und Handelsklassen als auch die damit verbundenen Zulassungs- und Registrierungsvoraussetzungen geprüft.

In Niedersachsen werden rund 40 % aller deutschen Eier produziert. Dabei steigt der Anteil der Bio- und Freilandhaltung kontinuierlich an. Aufgrund dieser wirtschaftlichen Bedeutung kommt einer wirkungsvollen Überwachung der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen eine besondere Bedeutung zu. Zur Sicherstellung eines bundeseinheitlich hohen Niveaus unterstützt das LAVES auch bundesweite Schulungen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (siehe Seite 48).

Wesentliche Aufgaben: Zulassungen, Registrierungen und Vollzug

In der Abteilung 4 stellen Vollzugsaufgaben den überwiegenden Anteil der Tätigkeit dar. Zulassungen und Registrierungen von Betrieben stehen dabei umfangreiche Kontrollen gegenüber, mit denen die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften überwacht wird.

Niedersächsische Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft stehen wegen des großen Anteils von Produkten, die in andere Bundesländer, Mitgliedstaaten der EU und in Drittstaaten geliefert werden, auch dort im Fokus amtlicher Überwachung. Eine effektive Kontrolle ist damit letztlich ein Baustein wirtschaftlichen Erfolgs.

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

Futtermittelüberwachung

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

Die Kontrolle der ordnungsgemäßen Kennzeichnung von Textilien auf allen Handelsstufen erfolgt ebenfalls durch die Marktüberwachung des LAVES. Im Rahmen des EU-Projekts JACOP 2025 wurden in Niedersachsen verschiedene Textilproben gezogen und anschließend untersucht, ob die angegebene Zusammensetzung der Textilien zutreffend war (siehe Seite 49).

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 Schafffleisch

- Exportkontrolle für frisches Obst und Gemüse (Ausstellen von Konformitätsbescheinigungen)
- Überwachung des Weinanbaus
- Kontrollen zur Einhaltung der Vorschriften zur Textilkennzeichnung
- Registrierung von Legehennenbetrieben sowie Bruteierbetrieben
- Markt- und hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen
- Genehmigung der Doppelnutzung von Legehennen auslaufen
- 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

Hundekexse backen – das ist zu beachten

Wer privat Kekse backt, um sein eigenes Tier damit zu belohnen, fällt nicht unter das Futtermittelrecht. Übersteigt die Herstellung aber den Eigenbedarf, gelten futtermittelrechtliche Anforderungen. Im Jahr 2025 wurde das Informationsangebot auf der Internetseite des LAVES hierzu überarbeitet.

Die Anforderungen des Futtermittelrechts gelten sowohl für Nutztierfutterhersteller mit großer Tonnage als auch bei Herstellung von Heimtierfutter in der eigenen Küche zur Abgabe an Dritte. Beide Betriebe sind registrierungspflichtige Futtermittelunternehmen, denn: Futtermittel müssen sicher sein. Im rechtlichen Sinne bedeutet das zum Beispiel, dass sie rückverfolgbar, nicht gesundheitsschädlich und korrekt deklariert sein müssen. Diese Punkte beschreibt das Futtermittelrecht und fordert Aufzeichnungen zur Herstellung: Wann wurde wie viel nach welcher Rezeptur hergestellt? Gibt es kritische Punkte im Herstellungsprozess, wie zum Beispiel eine bestimmte Backtemperatur und -dauer? Partie-Muster von jeder hergestellten Partie sind aufzubewahren.

Wenn ein Tier erkrankt, ist es gut zu wissen, was es genau gefressen hat. Wer hat das Futtermittel hergestellt? Wie war es zusammengesetzt? War es zum Zeitpunkt der Verfütterung noch haltbar? Diese Angaben gehören auf die Deklaration und sind im Beanstandungsfall Ausgangspunkt für die Arbeit der Futtermittelüberwachung.



Wer Hundekexse backt, um sein eigenes Tier damit zu belohnen, ist per Definition kein/-e Futtermittelunternehmer/-in. Übersteigt die Keksproduktion den Eigenbedarf, sollte man sich vorab gut informieren.

INFO

Sachkundelehrgang amtliche Futtermittel- kontrolle:

10-wöchiger Lehrgang auf der Burg Warberg, begleitet von Exkursionen in die Futtermittelwirtschaft sowie Online-Veranstaltungen; Prüfungsbestandteile sind drei schriftliche Klausuren, eine praktische Prüfung (durchgeführt in Eigenregie durch die beteiligten Bundesländer) sowie eine mündliche Abschlussprüfung. Teilnahmevoraussetzung am Lehrgang ist eine Qualifikation im Sinne des § 2 der Futtermittelkontrollverordnung.

INFO

Beispiel für ein „Grundrezept“ für BARF:

20 % pflanzliche Komponenten, 80 % tierische Komponenten. Pflanzlicher Anteil: 75 % gemischtes, püriertes Gemüse, 25 % Obst; Anteil tierischer Zutaten: 50 % durchwachsendes Muskelfleisch wechselnder Sorten (Fettanteil 15–25 %), 20 % Pansen/Blättermagen, 15 % gemischte Innereien (zum Beispiel Leber, Niere, Milz, Lunge, Herz) und 15 % gemischte rohe, fleischige Knochen (zur Hälfte Knochen, zur Hälfte Fleisch).

Ausbildung zum/zur Futtermittelkontrolleur/-in

Die vielseitige Tätigkeit als Futtermittelkontrolleur/-in setzt umfangreiche Kenntnisse in verschiedenen Themenbereichen voraus: Futtermittelrecht, Tierernährung und Verfahrenstechnik ebenso wie die Ausführung amtlicher Probenahmen und weitere Themen aus der landwirtschaftlichen Praxis gehören zu den Inhalten im Rahmen der Ausbildung nach der national geltenden Futtermittelkontrollverordnung (FuttMKontrV). Die Unterrichtung dieser Inhalte erfolgt als jährlich stattfindender bundesweiter Sachkundelehrgang derzeit auf der Burg Warberg im Südosten Niedersachsens. Das Dezernat „Futtermittelüberwachung“ des LAVES übernimmt in diesem Lehrgang einen großen Teil der Vermittlung der Lehrgangsinhalte. Durch den bundesweiten Lehrgang wird eine national einheitliche Futtermittelüberwachung unterstützt. In Niedersachsen ist das angehende Kontrollpersonal lehrgangsbegleitend in die Kontrolltätigkeiten eingebunden. Die Teilnehmer/-innen begleiten erfahrene Kontrolleure/-innen, bearbeiten futtermittelrechtliche Fragestellungen und erstellen kontrollbegleitend Kontrollberichte und Probenahmeprotokolle.



Übung „Radiologischer Notfall“ auch im Futtermittelbereich

Die Futtermittelkontrolle hat im Falle eines radiologischen Notfalls die Aufgabe, risikoorientiert Futtermittelproben zu nehmen. Analog zum Lebensmittelbereich werden diese Umweltproben in der LUFA (Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt) Nord-West auf radioaktive Strontium-Isotope untersucht, um Schädigungen von Nutztieren zu verhindern.

Im Rahmen der bundesweiten Umweltradioaktivitätsüberwachung finden regelmäßig Übungen statt (siehe Artikel Seite 62). In die Übung im Oktober 2025 war ebenfalls die Futtermittelüberwachung des LAVES eingebunden.

Im Krisenfall wird die Probendichte entsprechend dem Krisenszenario erhöht. Proben nimmt das Dezernat „Futtermittelüberwachung“ bei Futtermittelunternehmen und gegebenenfalls an EU-Eingangsorten. Die Messergebnisse der LUFA müssen über das IMIS-System (Integriertes Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt) dem Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) zur Lagerdarstellung übermittelt werden.

Hohe Strahlenbelastungen von Futtermitteln erfordern Maßnahmen zur Gewährleistung der Futtermittelsicherheit. Deshalb müssen die Messergebnisse an die Futtermittelvollzugsbehörden zurückgespiegelt werden, die wiederum die Maßnahmen einleiten und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) weitermelden.

Übungsziel war das Zusammenspiel der verschiedenen Akteure. Innerhalb der vorgegebenen Zeit wurden erfolgreich drei Futtermittelproben gezogen, bei der LUFA untersucht und die Messwerte und die Art der eingeleiteten Maßnahmen an BVL und BfS berichtet.

BARF, das Futtermittel mit zwei Rechtsbereichen

BARF ist ein Begriff ohne spezielle futtermittelrechtliche Legaldefinition, aber jeder weiß, was dahintersteckt: rohes Heimtierfutter. Dieses Futtermittel wird nicht allein durch das Futtermittelrecht geregelt, sondern parallel, aufgrund seiner rohen tierischen Bestandteile, auch durch das Tierische-Nebenprodukte-(TNP-)Recht. Das bedeutet, dass diese Futtermittel nur in Begleitung von speziellen Handelspapieren empfangen und abgegeben werden dürfen. Einzige Ausnahme ist die Abgabe des rohen Heimtierfutters an den privaten Endverbraucher, hier sind keine Handelspapiere notwendig.

In BARF-Heimtierfuttermitteln werden rohes Fleisch, Innereien und Knochen verschiedener Schlachttiere durch Obst, Gemüse oder Öl ergänzt. Bei frischen tierischen Produkten ist die Hygiene von besonderer Bedeutung. Rohes Heimtierfutter darf ausschließlich gekühlt oder tiefgefroren werden.

Für die Herstellung von rohem Heimtierfutter bedarf es zum einen einer TNP-rechtlichen Zulassung durch das zuständige Veterinäramt und zum anderen einer futtermittelrechtlichen Registrierung beim Dezernat „Futtermittelüberwachung“ des LAVES. Der Hersteller hat demnach die veterinärrechtlichen als auch die futtermittelrechtlichen Regelungen parallel zu beachten, anders als zum Beispiel beim Heimtierfutter in Dosen, das nach Erhitzung, mikrobiologischer Überprüfung und Verpacken ausschließlich dem Futtermittelrecht unterliegt.



Verarbeitete tierische Proteine (VTP) als Futtermittel für Nutztiere – der „Game-Changer“?

Die Verordnung (EG) Nr. 999/2001 verbietet seit 2001 die Verfütterung von tierischen Proteinen an Nutztiere. Inzwischen wurden Möglichkeiten der Verwendung von VTP in der Nutztierfütterung nach sorgfältigen Risikobewertungen eröffnet. Seit Herbst 2021 darf VTP von Geflügel zur Schweine- und von Schweinen zur Geflügelfütterung eingesetzt werden. Beide Tiergruppen dürfen mit VTP aus Nutzinsekten gefüttert werden. Diese Lockerungen gehen einher mit Zulassungsverfahren und hohen Anforderungen an Herstellung, Transport und Verwendung solcher VTP.

Vor 2021 herrschte die Meinung, dass derartige Ausnahmegenehmigungen die Nachhaltigkeit in der Nutztierhaltung verbessern würden. Im Fokus war dabei die Substitution von pflanzlichen, in der Regel aus Übersee stammenden Proteinquellen für Nutztiere – wie zum Beispiel Sojabohnen – durch Produkte aus der fleischverarbeitenden Industrie vor Ort.

47 landwirtschaftliche Betriebe und 9 Futtermittelhersteller haben bis Ende 2025 die Zulassung zur Nutzung von VTP beantragt und erhalten. Obwohl keine Daten

für die Herstellung und Verwendung von VTP in der Nutztierfütterung vorliegen, ist nur eine sehr verhaltene Verwendung von VTP in diesem Bereich zu beobachten. VTP, auch Insektenprotein, geht vor allem in die Heimtierfuttermittelindustrie, in der die höheren Gewinne für solche schon in der Herstellung hochpreisigen Produkte erzielt werden.

Öko-Kennzeichnung im Onlinehandel

Generell müssen Unternehmen, die ökologische Erzeugnisse produzieren, aufbereiten, vertreiben, lagern, importieren oder in Verkehr bringen, sich dem Kontrollverfahren gemäß der Öko-Verordnung (EU) 2018/848 unterstellen. Dazu gehört auch die Pflicht einer Meldung an die zuständige Behörde (in Niedersachsen das LAVES – Dezernat „Ökologischer Landbau“) und einer Zertifizierung durch eine in Deutschland zugelassene private Öko-Kontrollstelle. Von diesen Pflichten sind jedoch Unternehmen befreit, sofern sie ausschließlich vorverpackte ökologische Erzeugnisse direkt an Endverbraucher/-innen verkaufen und keine anderen zertifizierungsrelevanten Tätigkeiten ausüben. Der Onlinehandel ist darunter jedoch nicht gefasst.

In den letzten Jahren haben Kennzeichnungsverstöße im Onlinehandel deutlich zugenommen. Oft melden sich die Unternehmen, die Onlinehandel betreiben, nicht bei der zuständigen Behörde und lassen sich auch nicht von einer Öko-Kontrollstelle zertifizieren. Die Zahl der Verstöße, die dem LAVES bekannt gegeben wurden, stieg von 16 Fällen in 2023 auf 57 Fälle in 2024 und 62 Fälle in 2025. Mitgeteilt wurden diese Verstöße durch Anzeigen von Bürgern/-innen, Landkreisen, Kontrollstellen und anderen Behörden. Jeder Verstoß wird durch das LAVES verfolgt und verwaltungsrechtlich bearbeitet.



INFO

Verarbeitete tierische Proteine (VTP):

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

Verordnung (EG) Nr. EU 999/2001:

Legt unter anderem Verfütterungsverbote von tierischen Proteinen an Nutztiere fest. Die Verordnung wurde als Reaktion auf die BSE-Krise Anfang der 2000er-Jahre erlassen

Öko unverpackt – was sind die Anforderungen?

Im Rahmen der EU-Bio-VO 2018/848 besteht für Einzelhandelsgeschäfte die Möglichkeit, unverpackte Bio-Erzeugnisse direkt an Endverbraucher/-innen zu verkaufen, ohne im Besitz eines Zertifikats einer zugelassenen privaten Öko-Kontrollstelle zu sein. Bio-Futtermittel fallen nicht unter diese Ausnahmeregelung. Folgende Anforderungen müssen dabei vom Einzelhandelsgeschäft erfüllt sein:

- die Tätigkeiten werden der zuständigen Öko-Behörde – in Niedersachsen und Bremen dem LAVES – gemeldet
- die Erzeugnisse werden nicht selbst (oder durch einen Unterauftrag an Dritte) erzeugt, aufbereitet oder importiert und werden nur an der Verkaufsstelle gelagert
- die Mengen der verkauften unverpackten Erzeugnisse pro Jahr von bis zu 5.000 Kilogramm werden nicht überschritten
- der Jahresumsatz von 20.000 Euro durch den Verkauf unverpackter Erzeugnisse wird nicht überschritten oder die potenziellen Zertifizierungskosten des Unternehmens machen mehr als 2 % des Gesamtumsatzes aus

Das LAVES-Dezernat „Ökologischer Landbau“ prüft diese Anforderungen und erteilt mit schriftlichem Bescheid die Erlaubnis für die Ausnahmeregelung. Insgesamt haben 69 niedersächsische Unternehmen diese Ausnahmeregelung bislang in Anspruch genommen.



Veröffentlicht werden diese Unternehmen mit Ausnahme genehmigung auf der LAVES-Homepage unter:

<https://www.laves.niedersachsen.de>, Lebensmittel, Ökologischer Landbau, Informationen und Vordrucke, Meldepflicht für den Bioeinzelhandel (PDF)

LINK

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 2025

Dezernat Fachbereich	Marktüberwachung								Futter- mittelüber- wachung	Ökologi- scher Landbau	Abteilung 4 gesamt
	Obst und Gemüse	Eier	Geflügel	Bruteier	Vieh und Fleisch	Weinbau	Textil- kenn- zeichnung	Gesamt			
1. Betriebsstätten											
1.1 Anzahl zu kontrollierender Betriebe (einschl. LEH*)	829	2.691	375	185	210	47	1.905	6.242**	63.002	5.019	74.263
2. Inspektionen											
2.1 Durchgeführte Inspektio- nen (einschl. Zulassungs-/ Registrierungs- und sonstiger Kontrollen)	585	1.051	37	27	224	4	284	2.212	1.602	138	3.952
2.2 Kontrollbesuche mit Beanstandungen	82	207	3	–	31	–	50	373	264	16	653
3. Probenahmen											
3.1 Entnommene Proben			–				22	22	3.697	2	3.721
3.2 Beanstandungen			–				15	15	408		423
4. Weitere Tätigkeiten											
4.1 Zulassungen	–	39	–	–	8	–	–	47	18	–	65
4.2 Registrierungen	–	75	–	14		–	–	89	952	–	1.041
4.3 Exportzertifikate (= Bescheinigungen und Verzichtserklärungen)	116	–	–	–		–	–	116	2.483	1.180	3.779
4.4 Vermarktungsverbote	4	57	–	–		–	1	62	3	19	84
4.5 Verwarnungen mit Verwarngeld	1	6	–	–	–	–	5	12	135	18	165
4.6 Bußgeldbescheide	–	18	–	–	–	–	1	19	159	1	179

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

Rindfleischpreise auf Rekordhoch: Die Preise für Rindfleisch sind enorm gestiegen – was steckt dahinter?

Die Zahl der Rinderschlachtungen ist in Niedersachsen im Jahr 2025 deutlich zurückgegangen. Von Januar bis November wurden ca. 637.000 Tiere geschlachtet, 7,2 % weniger als im entsprechenden Vorjahreszeitraum.

Die Rindfleischpreise sind dagegen stark angestiegen und erreichten ein neues Rekordniveau. Das liegt zum einen am Strukturwandel in der Landwirtschaft: Insgesamt werden in Deutschland bedingt durch hohe Produktionskosten und strengere Auflagen immer weniger Tiere gehalten, die Zahl der viehhaltenden Betriebe nimmt stetig ab. Bei den rindviehhaltenden Betrieben stagniert die durchschnittliche Bestandsgröße zwar in den letzten Jahren, das Angebot an Schlachttieren geht aber weiter zurück. Auch die Blauzungenkrankheit (BTV-3) hat das Angebot weiter reduziert.

Für die amtliche Preisfeststellung gemäß 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung (FIGDV) meldeten die Rinderschlachtbetriebe im Durchschnitt für ausgewachsene, nach Handelsklassen abgerechnete Rinder im Jahr 2023 noch 4,39 €, 2024 waren es schon 4,64 € (+ 5,9 %) und 2025 sogar 6,39 €, was einem Plus von 37,5 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

Die Verknappung, aber auch die gestiegene Nachfrage nach hochwertigem Rindfleisch hat zum Anstieg der Rindfleischpreise geführt, wobei es auch immer wieder kurzfristige Schwankungen und eine Abwanderung der Verbraucher zu günstigeren Alternativen gab.

Die weitere Entwicklung bleibt abzuwarten.



Bundesweite Schulungen sichern hohes Niveau von Marktüberwachungskontrollen

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) führt seit einigen Jahren bundesweite Schulungen zu Fragestellungen der Marktüberwachung im Bereich der Vermarktungsnormen für Eier durch. Die Schulungen werden wechselnd in den verschiedenen Bundesländern durchgeführt. Insbesondere für die Kontrollen der Qualität von Eiern soll ein hohes Niveau gewährleistet und vergleichbare Maßstäbe bei der Beurteilung durch die Prüferinnen und Prüfer sichergestellt werden. Das LAVES unterstützt diese Schulungen regelmäßig durch Entsendung von Dozentinnen und Dozenten und trägt dadurch zu einem bundeslandübergreifenden Wissens- und Erfahrungsaustausch bei.

Dem gleichen Ziel dient ein von der BLE moderierter regelmäßiger Arbeitskreis im Video-Konferenz-Format, in dem Vertreterinnen und Vertreter aller Bundesländer sich zu verschiedenen Problemstellungen kurzfristig abstimmen können. Dies kommt den überwachten Betrieben zugute, die von einer vergleichbaren Rechtsauslegung profitieren können.

Preismeldung gem. 1. FIGDV		
Jahr	Ausgewachsene Rinder abgerechnet nach Handelsklassen E-P und Schlachtgewicht	Veränderung zum Vorjahr in %
2023	4,39 €	
2024	4,64 €	+ 5,9 %
2025	6,39 €	+ 37,5 %



EU-Projekt JACOP 2025: Stimmt die angegebene Zusammensetzung bei Textilien wirklich?

Im Jahr 2025 hat das LAVES am EU-Projekt JACOP (Joint Actions on Compliance of Products in the EU and EFTA countries) teilgenommen und zusammen mit neun weiteren Marktüberwachungsbehörden aus acht unterschiedlichen EU-Staaten untersucht, ob die angegebene Faserzusammensetzung bei Textilien tatsächlich zutrifft.

Der Fokus lag auf folgenden Faserarten und Mischungen: Wolle, Baumwolle und Mischungen aus Naturfasern oder Natur- und Chemiefasern. Untersucht wurden ausschließlich Bekleidungstextilien, darunter Babykleidung, Damenoberteile, Nachtwäsche, Funktionsbekleidung und Schals.



Insgesamt wurden 132 Proben gezogen und im Labor analysiert. Bei 49 Textilerzeugnissen wurde eine falsche Faserzusammensetzung festgestellt – das entspricht einer Beanstandungsquote von 37 %. Zu den Fehlern zählen sowohl Toleranzüberschreitungen als auch völlig falsche Faserangaben. Am höchsten war die Beanstandungsquote bei Mischungen aus Natur- und Chemiefasern (64 %), gefolgt von Mischungen aus Naturfasern (46 %) und reinen Woll- oder Baumwollprodukten (15 %).

Von 19 Proben des LAVES wiesen 14 Proben eine falsche Faserzusammensetzung auf. Die Zusammensetzung einer Bluse wurde zum Beispiel mit 80 % Baumwolle / 20 % Leinen angegeben, die Bluse bestand aber aus 100 % Polyester



SERVICEANGEBOTE

Merkblätter zum Download oder zum Bestellen
Umfangreiches Informationsmaterial sowie Anträge und Formulare zu den Bereichen Futtermittel und Marktüberwachung sowie Ökologischer Landbau sind im Internet zu finden:
www.laves.niedersachsen.de – Service – Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

Regelmäßige Veröffentlichungen

- Veröffentlichung der amtlichen Preisfeststellungen
www.laves.niedersachsen.de, Aktuelles, Amtliche Preisfeststellungen
- Verzeichnis der registrierten und zugelassenen Futtermittelunternehmen in NI und HB
www.laves.niedersachsen.de, Futtermittel, Futtermittelhygieneverordnung

Autoren/-innen
Abteilung 4

Dirk Fortmann
Dr. Jona Freise
Antke Grauer
Sven Heyne
Dr. Sabine Kurlbaum
Sabine Mielke-Hilker
Thomas Mörlner
Eva Sperber

ABTEILUNG 5

UNTERSUCHUNGSEINRICHTUNGEN

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) verfügt in der Abteilung 5 „Untersuchungseinrichtungen“ über sechs jeweils fachlich spezialisierte Laborinstitute: das Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) in Oldenburg, das Lebensmittel- und Veterinärinstitut an den beiden Standorten Braunschweig und Hannover, das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) in Cuxhaven, das Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg (IfB), das Futtermittelinstitut (FI) in Stade und das Institut für Bienenkunde (IB) in Celle.

Die übergreifende Koordinierung der Aufgaben dieser Institute obliegt der Abteilungsleitung 5, die von einem Stab aus drei Mitarbeitenden unterstützt wird.



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

Die Institute des LAVES leisten weit mehr als die routinemäßige Probenbearbeitung mit anschließender gutachterlicher Bewertung. Durch zahlreiche Fachbeiträge auf der LAVES-Homepage, wissenschaftliche Publikationen und Vorträge sowie die Organisation von und Mitwirkung an Workshops, Symposien und Kolloquien stärken sie maßgeblich die Außenwahrnehmung und fachliche Reputation des LAVES.

In mehreren Instituten wird intensiv an der Planung und Umsetzung umfangreicher Baumaßnahmen gearbeitet. Der Ersatzneubau des Lebensmittel- und Veterinärinstituts Braunschweig/Hannover wurde fertiggestellt, der Umzug im Mai/Juni 2026 durchgeführt. Am Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg finden derzeit im laufenden Betrieb Sanierungsarbeiten statt. Weitere umfangreiche Planungen für eine genehmigte Durchsanierung stehen am Futtermittelinstitut in Stade an.

Die Tierseuchensituation war im Jahr 2025 in Niedersachsen besonders angespannt.

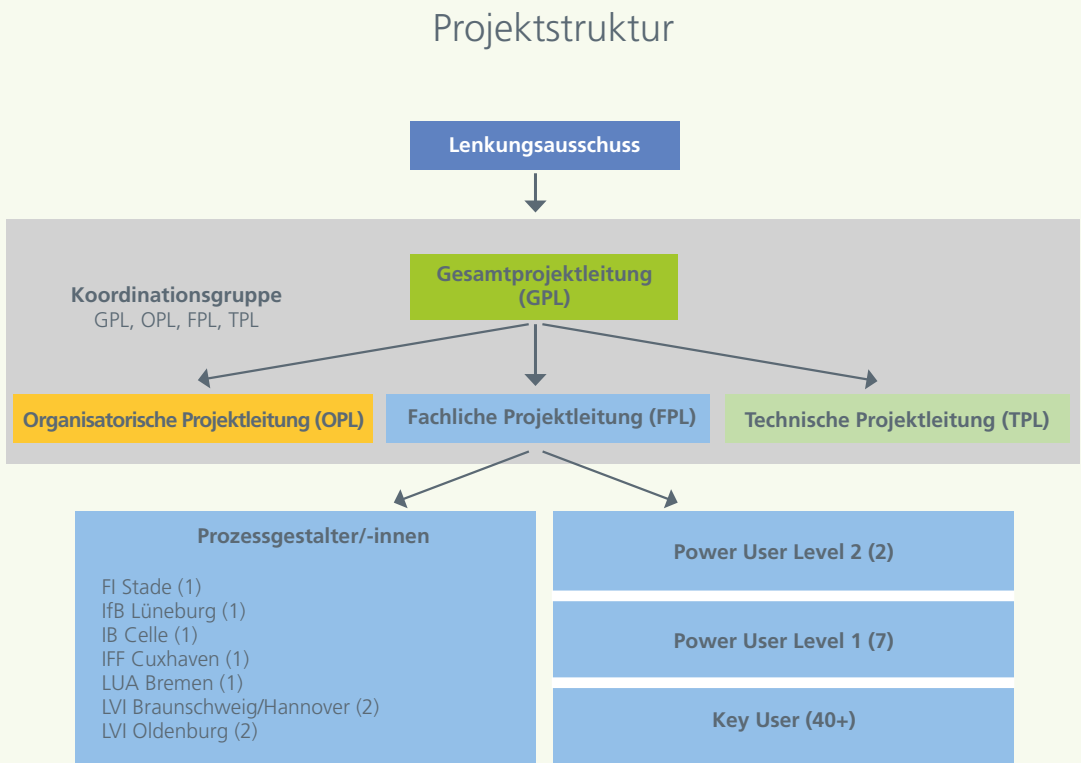
Im Mittelpunkt standen – wie bereits in den Vorjahren – wiederholt Ausbrüche der Hochpathogenen Aviären Influenza (HPAI) bei Hausgeflügel und Wildvögeln. Der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in einem Wasserbüffelbestand in Brandenburg sowie das Auftreten der Blauzungenkrankheit führten in den Instituten des LAVES zu intensivem Arbeitsbetrieb und Sensibilität in der Tierseuchendiagnostik.

In den Lebensmittel- und Veterinärinstituten in Oldenburg und Hannover wurden im Rahmen der Diagnostik zur Blauzungenkrankheit seit 2024 insgesamt 9.000 Proben parallel auch auf Maul- und Klauenseuche untersucht, bislang mit negativem Ergebnis.

Im Krisenfall besteht die Kapazität, bis zu 5.000 Proben täglich auf MKS zu testen und so eine schnelle und belastbare Diagnostik zu ermöglichen. Das parallele Auftreten mehrerer Tierseuchen nebeneinander führte insgesamt zu einer dauerhaften, häufig zusätzlichen Arbeitsbelastung für das Laborpersonal.

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

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

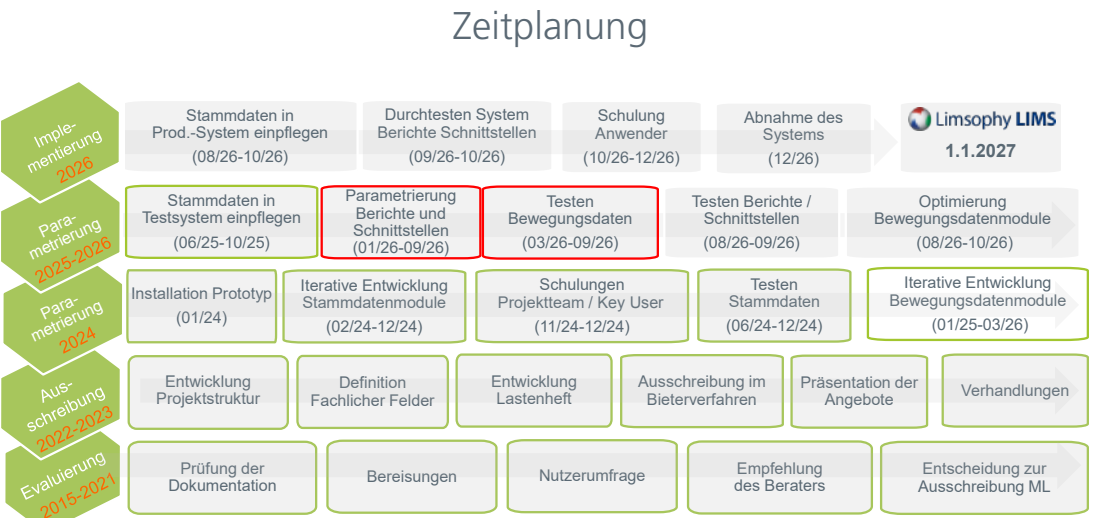
Das LAVES und das Landesuntersuchungsamt (LUA) Bremen führen derzeit das neue Labor-Informations- und Management-System Limsophy von AAC Infotray ein. Es ersetzt das bisherige StarLIMS und wird an allen Standorten eingeführt. Nach intensiver Vorbereitung mit Wirtschaftlichkeitsanalyse, detaillierter Anforderungsaufnahme und europaweiter Ausschreibung fiel 2023 die Entscheidung zugunsten von Limsophy als moderne, flexible und zukunftssichere Lösung.

Für die Umsetzung wurde eine mehrstufige Projektstruktur geschaffen. Eine zentrale Koordinationsgruppe verantwortet Planung, Steuerung und Kommunikation mit dem Anbieter. IT-Team, Power User und Key User koordinieren Konfiguration, Tests, Qualitätssicherung, Dokumentation und Schulungen. Seit Projektstart 2024 wird das System eingerichtet, optimiert und zentrale Stammdaten aus StarLIMS übernommen.

2025 folgten die Anpassung und Optimierung der Bewegungsdatenmodule, 2026 erfolgt die Implementierung von Schnittstellen, Berichten sowie die Schulung

aller Anwender. Mit dem neuen Limsophy werden Prozesse harmonisiert, Datenqualität und Transparenz gesteigert und Laborabläufe deutlich effizienter gestaltet.

Das Projekt stärkt die digitale Leistungsfähigkeit und Zukunftsfähigkeit von LAVES und LUA nachhaltig. Der Produktivstart ist für den 1. Januar 2027 geplant.



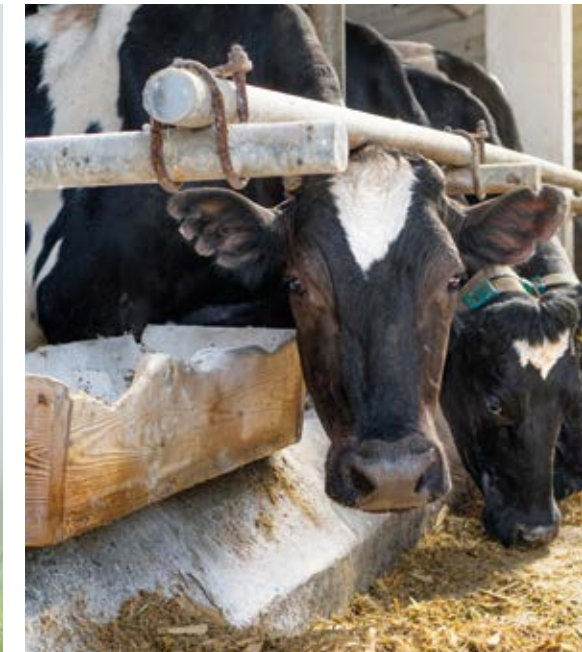
Autoren/-innen
Abteilung 5

Dr. Marc Volkmann

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 / dem Schlachtbereich oder dem Pflanzenbau.



ZAHLN AUF EINEN BLICK

181,85 Vollzeitstellen*
1.135.763 Untersuchungen
819 Andere Aufgaben**
453.697 € Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen

**u. a. Beratungen sowie
Stellungnahmen/Berichte

Tierseuchendiagnostik und Lebensmittel- untersuchung – Kompetenz in der Analytik mit Blick in die Zukunft

Das Jahr 2025 begann mit der Nachricht zum Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in Brandenburg. Im Jahr zuvor hatte das LVI Oldenburg sämtliche Proben von Tieren, die mit einem Verdacht auf die damals stark verbreitete Blauzungenkrankheit (BT) eingegangen waren, auch auf das MKS-Virus untersucht. So konnte man belegen, dass für Niedersachsen bis dahin keine MKS-Infektion nachgewiesen war. Die sich anschließenden Untersuchungen von Tieren mit Verbindungen nach Brandenburg und von Tieren mit Krankheitssymptomen verliefen ebenfalls mit negativen Ergebnissen. Mit den Untersuchungen des LVI Oldenburg konnte Niedersachsen die MKS-Freiheit belegen.

Der Ausbruch der MKS hatte gezeigt, dass gefährliche Tierseuchen jederzeit auch in Deutschland auftreten können. Im Ausbruchsfall wäre in Niedersachsen aufgrund der hohen Tierzahlen mit sehr hohen Untersuchungszahlen zu rechnen. Das LVI Oldenburg ist mit seiner technischen und personellen Ausstattung sowie seinem diagnostischen Spektrum auf diese Szenarien vorbereitet.

Im Herbst 2025 traf die Geflügelpest die Wildvogel- und Hausgeflügelbestände in Niedersachsen mit besonderer Wucht. Von Mitte Oktober bis zum Jahresende kam es zu zahlreichen Ausbrüchen. Durch institutsweite Unterstützung wurden die daraus resultierenden diagnostischen Herausforderungen bewältigt.

Im Oktober fand eine bundesweite IMIS-Übung (Integriertes Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt) zur Durchführung von Untersuchungen in einem radioaktiven Notfall statt. Erstmals wurden dabei auch Proben im Rahmen der Lebensmittelüberwachung untersucht und beurteilt. Das LVI Oldenburg hat wie die anderen sechs niedersächsischen IMIS-Messstellen erfolgreich an der Übung teilgenommen.

Im Februar 2025 konnte die Dachsanierung des Gebäudeteils für den Veterinärbereich nach einer aufwändigen Sanierung über mehrere Monate abgeschlossen werden. Das Thema Sanierung bleibt bestehen: Im Gebäudeteil für die Lebensmitteluntersuchungen muss ein Großteil der Haustechnik erneuert werden.

Fit für die Zukunft: Im Mai 2025 startete im LVI Oldenburg das Projekt „AG Prozesse“ mit dem Ziel, das Institut auf aktuelle Herausforderungen auszurichten. Mit Methoden des Design Thinking Workflows werden zunächst sinnvolle und zukunftsweisende Veränderungen und Herausforderungen genau erfasst.

Mit Auswertungen aus dem Institut, Workshops, Interviews sowie einer Befragung der Mitarbeitenden wurden

11 Handlungsfelder zur weiteren Bearbeitung eruiert. Im Bereich der Lebensmitteluntersuchung hat das Institut ein breites Spektrum an Themen und Aufgaben bewältigt. Ein großes Dankeschön an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für dieses große Engagement!



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 wahr. Es ist gemeinsam mit dem LVI Braunschweig/Hannover das amtliche Labor in Niedersachsen für die Diagnostik von anzeigepflichtigen Tierseuchen und melde- bzw. mitteilungspflichtigen Tierkrankheiten sowie für die pathologischen Untersuchungen von Tierkörpern auf die Einhaltung der Anforderungen an den Tierschutz.

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:
 - o Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren
 - o frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln
 - o Käse und Erzeugnisse aus Käse
 - o Milch und Milcherzeugnisse
 - o Säuglingsnahrung
 - o Speiseeis
- Amtliche Untersuchung von Betriebskontrollproben aus lebensmittelbe- und -verarbeitenden Betrieben
- Bakteriologische Untersuchung von Schlachthofproben
- Amtliche Untersuchung von Erzeugnissen lebensmittelliefernder Tiere auf Rückstände von Tierarzneimitteln und sonstigen Stoffen

- Amtliche Untersuchung auf Dioxine, PCB und bestimmte andere organische sowie anorganische Kontaminanten
- Amtliche Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände
- Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
- Erarbeitung von Stellungnahmen und fachliche Beratungen zu allen oben genannten Lebensmitteln und Analyseverfahren
- Amtliche Diagnostik und Überwachung (Monitoring) von anzeigepflichtigen Tierseuchen, melde- bzw. mitteilungspflichtigen Tierkrankheiten und Zoonosen (serologisch, molekularbiologisch, mikrobiologisch, virologisch, histologisch, pathologisch)



- Amtliche Untersuchung und Begutachtung tierschutzrelevanter Fälle bei Haus- und Nutztieren
- Untersuchungen zur Überwachung des Gesundheitszustands der Meeressäuger an der niedersächsischen Nordseeküste
- Ansprechpartner für Untersuchungen im Bereich Tiergesundheit

- Ausbildung zum/zur Biologie- und Chemielaborant/-in; Ausbildung (mit Prüfung) zum/zur Lebensmittelchemiker/-in; Mitwirkung bei der Ausbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/-in, Veterinärreferendar/-in; Weiterbildung von Tierärzten/Tierärztinnen; Angebot diverser Praktika
- Angewandte Forschung und Methodenentwicklung

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Walstrandungen im niedersächsischen Wattenmeer – Untersuchungsergebnisse eines Buckel- und eines Zwergwals

2025 strandeten ein Buckelwal (*Megaptera novaeangliae*) und ein Zwergwal (*Balaenoptera acutorostrata*) auf der niedersächsischen Wattenmeerinsel Minsener Oog. Die Tierkörper wurden durch die Mitarbeitenden des Fachbereichs „Pathologie“ untersucht.



Kopf des auf Minsener Oog gestrandeten Buckelwals.

Im Februar wurde ein abgemagertes, männliches Buckelwal-Jungtier von etwa 7,4 m Länge aufgefunden. Die ausgeprägten, großflächigen Hautläsionen deuteten darauf hin, dass das Tier infolge der Strandung verendet war. Inwiefern die gleichzeitig festgestellte einseitige Hornhautentzündung das Seh- und Orientierungsvermögen des Tieres beeinträchtigte und damit zur Strandung beitrug, ließ sich nicht abschließend beurteilen. Als mögliche Ursachen für den schlechten Ernährungszustand kommen sowohl eine unzureichende Nahrungsaufnahme als auch die nachgewiesene Endoparasitose des Darms infrage. Zwar wurden im Fettgewebe des Tieres toxikologisch relevante Schadstoffe (Chlorpestizide, Dioxine sowie dioxinähnliche und nicht dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle) nachgewiesen, deren klinische Bedeutung bleibt jedoch mangels belastbarer Vergleichswerte unklar.



Buckelwalsektion: Ablösung der Haut und der darunterliegenden Fettschicht (Blubber).

Wenige Monate später strandete erneut ein abgemagertes Zwergwal mit einer Länge von etwa 6,4 m. Das Hervorquellen des Lungengewebes nach Eröffnung der Brusthöhle deutete darauf hin, dass das Tier im Wasser zu Tode gekommen war. Auch bei diesem Wal wurde eine Endoparasitose des Darms festgestellt.



LINK

Weitere Informationen zu den Walstrandungen sowie zum niedersächsischen Gesundheitsmonitoring der marinen Säuger sind zu finden unter: www.laves.niedersachsen.de, **Tiere, Tiergesundheit, Meeressäuger**

INFO

Walstrandungen können eine Vielzahl individueller, umweltbedingter, geografischer und vom Menschen verursachte Ursachen haben.

INFO

Die **MALDI-TOF-Massenspektrometrie** ist eine Methode der Massenanalyse von chemischen Verbindungen (für die Bestimmung von Bakterien überwiegend von Proteinen) durch schonende Ionisation. Das Verfahren kombiniert die Matrix-Assistierte Laser-Desorption-Ionisierung (MALDI) mit der Flugzeitanalyse (engl. time of flight, TOF) der freigesetzten Ionen.

INFO

Geflügelpest im Wildbestand
Der Wildvogelbestand war flächendeckend betroffen. Von 146 untersuchten Kranichproben waren 141 (97 %) positiv. Die Empfänglichkeit von Kranichen für Geflügelpestviren ist lange bekannt, die westliche Zugroute, die durch Deutschland führt, war im Jahr 2025 aber erstmals betroffen. Auch andere Vogelarten infizierten sich. So enthielten 21 % der 249 untersuchten Proben von Graugänsen Geflügelpestvirus. Für viele der untersuchten Arten ist eine statistische Aussage schwierig. Doch gab es Auffälligkeiten: So waren drei von drei unabhängig voneinander eingesandten Großen Brachvögeln positiv, während zehn von zehn Eiderenten negativ waren, obwohl die diversen Wildenten zu den regelmäßig betroffenen Arten gehören.

Untersuchungen auf thermophile *Campylobacter*-Spezies in Proben von Mastschweinen

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wurden im Jahr 2025 erstmals seit 2017 Proben von Mastschweinen nicht nur aus Schlachthöfen und Lebensmitteln, sondern auch aus Erzeugerbetrieben auf thermophile *Campylobacter*-(tC)-Spezies untersucht. Diese Bakterien gehören zu den wichtigsten Erregern von Durchfallerkrankungen beim Menschen, werden jedoch bei der Untersuchung von Schweinefleisch nur selten nachgewiesen. Ziel des Monitorings ist es, Veränderungen des Vorkommens in den Betrieben abzuschätzen sowie Stämme für eine Typisierung, auch in Hinsicht auf Antibiotikaresistenzen, zu generieren.

Aus sieben nordwestlichen Landkreisen Niedersachsens wurden aus 136 Betrieben mit mehr als 50 Mastschweinen (davon sechs ökologische Betriebe) Kotproben eingesandt. Nachgewiesen werden konnten tC in 2 der 6 Proben aus ökologischen Betrieben sowie in 116 der 130 Proben aus konventionellen Betrieben (89,23 %). Die Identifizierung der Spezies erfolgte mittels MALDI-TOF-Massenspektrometrie. In einem Betrieb konnten zwei tC-Spezies nachgewiesen werden. Alle Isolate wurden mit einer Ausnahme als *C. coli* identifiziert und vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bestätigt. Die zweite Spezies im Betrieb mit zwei Nachweisen erwies sich als *C. lanienae*.

Eine Einordnung dieses aktuell häufigen Vorkommens von *C. coli* in den Erzeugerbetrieben für eine Gefährdung des Menschen sowie die weitere Typisierung der Isolate wird durch die Bundesbehörden in Berlin erfolgen.



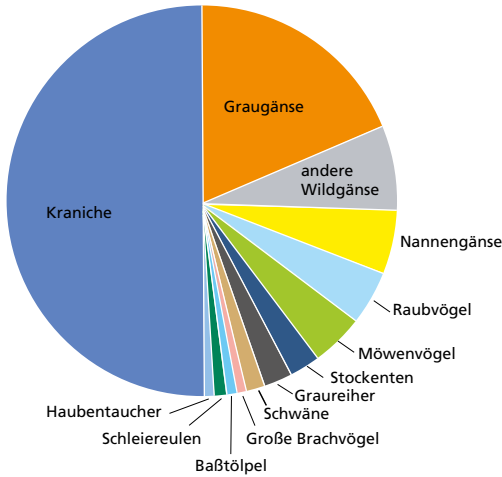
Geflügelpest 2025: Untersuchungen in einem besonderen Seuchengeschehen

Geflügelpest, Vogelgrippe, aviäre Influenza – alle Begriffe stehen für eine Tierseuche, die für Tierbestände schwere Krankheitsverläufe mit hoher Mortalität und für das LVI Oldenburg eine hohe Arbeitsbelastung bedeutet. Da die schnelle Untersuchung zur Feststellung von Seuchenherden die Grundlage für alle weiteren Maßnahmen darstellt, ist die Arbeit im Fachbereich „Virologie, Molekularbiologie“ voll auf diese Aufgabe ausgerichtet – auch an Wochenenden und an Feiertagen. So waren in der Hochphase des Seuchengeschehens im Oktober und November zahlreiche Untersuchungen an Wochenenden durchzuführen (siehe Diagramm auf der Folgeseite).

Auch für Betriebe, die sich in der Nachbarschaft von Ausbrüchen befinden oder mit diesen Kontakt hatten, werden die Ergebnisse schnell benötigt. Vom 1.10.2025 bis zum 31.12.2025 wurden im LVI Oldenburg rund 2.200 Einsendungen mit etwa 15.000 Proben von gehaltenem Geflügel untersucht.

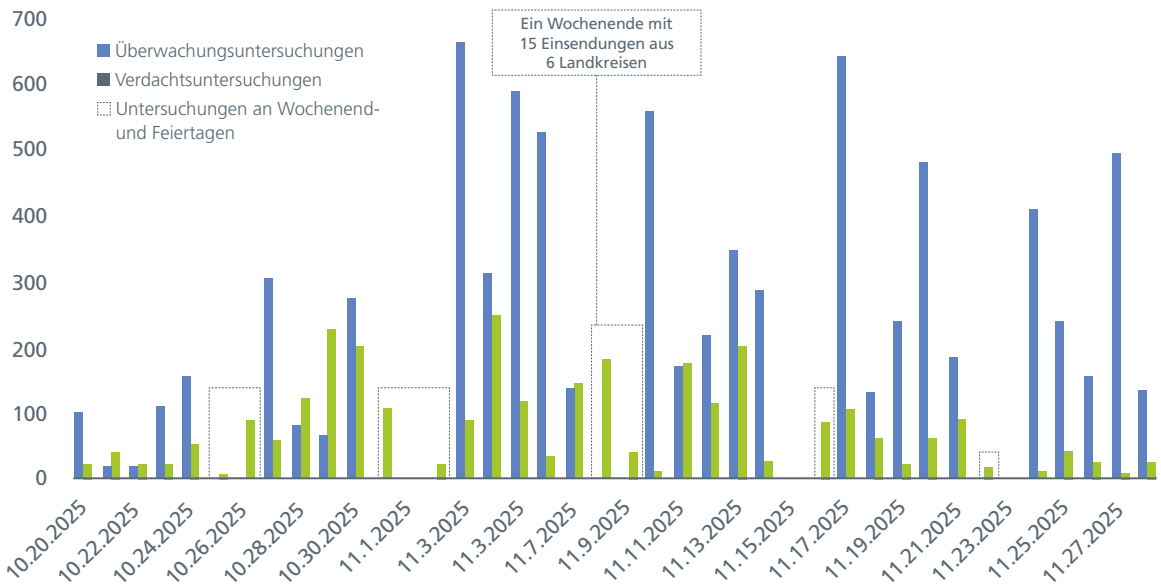
Für ein besseres Verständnis des Seuchengeschehens sowie zur Risikoabschätzung für Tierhaltungen werden im LVI Oldenburg Wildvögel aus Niedersachsen auf Geflügelpest untersucht. Im Geschehen 2025 gingen dazu circa 1.200 Proben von mehr als 60 Vogelarten ein. Die meisten Proben stammten von Wildenten, Wildgänsen, Kranichen und Fasanen. Von den 1.200 Proben waren 280 positiv, am häufigsten Kraniche, gefolgt von Graugänsen und anderen Gänsearten (siehe Diagramm und Infokasten).

Verteilung der Geflügelpestnachweise auf die verschiedenen Wildvogelarten



Verlauf der Probeneinsendungen aus Geflügelbeständen

(20.10.2025 bis 28.11.2025)



Maul- und Klauenseuche: Ein Ausbruch mit erheblichen Auswirkungen für die Veterinärdiagnostik

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine weltweit sehr gefürchtete Tierseuche, die im Ausbruchsfall zu enormen wirtschaftlichen Verlusten in der Landwirtschaft führt: Zum einen erhöht sich die Sterblichkeit von Jungtieren und die Leistungen des betroffenen Tierbestands gehen zurück, zum anderen treten sofort erhebliche Handelsbeschränkungen ein.

MKS ist hoch ansteckend und verbreitet sich sehr schnell. Ein Ausbruch ist darum schwer zu bekämpfen.

Bis 1989 war die Impfung gegen MKS in Deutschland und der EU vorgeschrieben, danach war die Impfung verboten. Deutschland hatte somit den Status „MKS-frei ohne Impfung“, bis im Januar 2025 ein MKS-Ausbruch in Brandenburg festgestellt wurde.

Obwohl es aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit der Veterinärdiagnostik in Deutschland bei diesem Ausbruch blieb, führte er dennoch zu massiven Handelsbeschränkungen und zu umfangreichen Kontrolluntersuchungen auch in Niedersachsen. Am Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg wurden 2025 insgesamt 1.907 Proben serologisch auf MKS-Antikörper und 3.627 Proben mittels PCR (Polymerase-Kettenreaktion) auf das MKS-Virus negativ untersucht. Am 14. April 2025 wurde Deutschland wieder der Status „MKS-frei ohne Impfung“ anerkannt.

Tiefgefrorene, flüssig gewürzte Erzeugnisse aus Hähnchenbrustfleisch

Untersucht wurden 31 Proben rohe, tiefgefrorene, verpackte Hähnchenbrustfilets mit Flüssigwürzung, mit und ohne Marinade. Hierbei handelte es sich um zwölf verschiedene Produkte. Schwerpunkte der Untersuchung waren der Zusatz und die Deklaration von Wasser sowie der Zuschnitt und die Beurteilung der Aufmachung der Verpackungen.

Insgesamt mussten 16 Proben (52 %) bemängelt werden: Zwölf Proben wiesen überhöhte Anteile an zugesetztem Wasser auf. Bis zu 17 % zugesetztes Wasser anstelle der deklarierten 8 % Flüssigwürzung wurden analytisch festgestellt. Dies ist eine deutliche Zunahme im Vergleich zu Untersuchungen der Vorjahre.

Die Art des Zuschnitts (zum Beispiel „Hähnchenbrustfilet Teilstück“ oder „Hähnchenbrustfilet geschnitten“) war bei allen Proben korrekt angegeben. Der Begriff „Filet“ ist nur dem ganzen Brustfilet vorbehalten. Die Aufmachung der vollständigen Bezeichnung wurde bei einem Erzeugnis bemängelt, da „Hähnchenbrustfilet Teilstück“ sehr viel größer und deutlicher dargestellt war als die weiteren Pflichtangaben in der Bezeichnung (zum Beispiel „mit 8 % Flüssigwürzung“). In diesen Punkten hat sich die Kennzeichnung der Erzeugnisse in den letzten Jahren deutlich verbessert. Bei drei Verpackungen wurden weitere Kennzeichnungsmängel festgestellt.

INFO

Bei dem untersuchten Lebensmittel handelt es sich um eine Standardware aus dem Tiefkühlbereich. „Hähnchenbrustfilet-Teilstücke mit 8 % Flüssigwürzung“, in der Regel in 500g-Karton-Verpackungen mit den Eigenmarken der Handelsketten, sind in jedem gängigen Supermarkt zu finden. Diese Lebensmittelkategorie wird im Wesentlichen von wenigen großen Herstellern bestimmt. Daher wurden mehrfach verschiedene Proben mit derselben Kennzeichnung untersucht.

INFO

Prozesshygienekriterien: Die Prozesshygienekriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 sind mikrobiologische Grenzwerte (zum Beispiel für *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, *Campylobacter*), die die Funktionsfähigkeit von Hygienemaßnahmen im Lebensmittelbetrieb prüfen, im Gegensatz zu Lebensmittelsicherheitskriterien, deren Überschreitung ein nicht verkehrsfähiges Produkt bedeutet. Bei Überschreitung der Prozesshygienekriterien (Richt- und Warnwerte) müssen Unternehmer Korrekturmaßnahmen einleiten, um die Produktion zu verbessern; das Produkt kann aber noch verkehrsfähig sein. Diese Kriterien dienen als Orientierung für die Eigenkontrollen und die Überwachung durch Behörden, um die allgemeine Herstellungshygiene zu gewährleisten.

Bauchschmerzen? Der Döner war es nicht!

Im Fachbereich „Mikrobiologie“ werden infolge von Verbraucherbeschwerden – mit Ausnahme von Fisch und tiefgekühltem Beerenobst – Lebensmittelproben aller Art untersucht, die im Verdacht stehen, krankmachende Mikroorganismen zu enthalten. Untersucht werden außerdem Fleisch und Fleischerzeugnisse, bei denen Verbraucher sensorische Abweichungen wie Verderb oder Fremdkörper festgestellt haben.

Im Jahr 2025 wurden 189 Beschwerdeproben untersucht. Davon wurden 80 % wegen eines potenziellen Erkrankungshintergrundes, circa 15 % wegen des Verdachts auf Verderb und circa 5 % wegen des Nachweises von Fremdkörpern eingesandt. Von den Proben mit potenziellem Erkrankungshintergrund stammten rund zwei Drittel aus der Gastronomie (davon 25 % aus Dönerimbissen) und 25 % aus dem Einzelhandel (knapp 12 % stammten aus Verbraucherhaushalten; diese waren sowohl in der Gastronomie als auch im Einzelhandel erworben worden).

Sechs Beschwerdeproben („Slush-Eis“) aus einem Gastronomiebetrieb wurden aufgrund des Nachweises hoher Glyceringehalte als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe a VO (EG) 178/2002 beurteilt. In vier weiteren Proben wurde mikrobiell-bedingter Verderb festgestellt; bei acht Proben wurden erhöhte Keimzahlen bei unauffälliger Sensorik nachgewiesen. Alle restlichen Proben wurden als unauffällig beurteilt.

Bemerkenswert ist, dass die häufig unter Verdacht stehenden Proben aus Dönerimbissen mikrobiologisch ausnahmslos als unauffällig beurteilt wurden.



Lebensmittelhygiene – Untersuchung von Schlachttierkörperoberflächen

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 legt die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel fest. Danach müssen Lebensmittelunternehmer regelmäßig Untersuchungen auf Prozesshygienekriterien und Lebensmittelsicherheitskriterien durchführen.

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrolle werden im LVI OL regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen der Schlachttierkörperoberflächen durchgeführt (zur Überprüfung der Prozesshygienekriterien). Ziel ist die Bewertung der hygienischen Bedingungen während des Schlachtprozesses sowie die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben gemäß der genannten Verordnung.

Im Labor erfolgt die Bestimmung der Gesamtkeimzahl sowie der Nachweis von *Enterobacteriaceae* und Salmonellen. Die Ergebnisse werden mit den Grenzwerten der EU-Verordnung verglichen.

2025 wurden insgesamt jeweils 37 Probensätze von Schlachttierkörpern auf Salmonellen und Keimzahlen untersucht (Rind, Schaf, Schwein). In jeweils zwei Fällen wurden Salmonellen und erhöhte Keimzahlen festgestellt, was auf eine unzureichende Reinigung der Schlachtlinie hindeutet. Die regelmäßige Untersuchung der Schlachttierkörperoberflächen ist ein essenzieller Bestandteil der Betriebshygiene. Sie ermöglicht die frühzeitige Erkennung von Hygienemängeln und trägt zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit bei.

Halloumi/Hellim – Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Halloumi ist ein beliebter Käse, der beim Garen nur im Inneren weich wird und darum geeignet ist, in der Pfanne oder auf dem Grill direkt verarbeitet zu werden. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) Halloumi/Hellim ist seit 2021 solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der festgelegten Produktspezifikation entsprechen.

Bei Untersuchungen aus dem Jahr 2022 trug keine der 19 untersuchten Proben ein Unionssiegel. Bei 18 Proben fielen der Wassergehalt und der Kuhmilchanteil auf. Allerdings galten bis zum 16.7.2024 Übergangsfristen; für den Kuhmilchanteil läuft die Übergangsfrist sogar noch bis 2029.

Bei den aktuellen Untersuchungen zeigte sich ein besseres Bild: Von 18 Proben trug nur eine Probe kein Unionssiegel. Diese wurde als Hellim bezeichnet, bestand nur aus Kuhmilch und wurde laut Identitätskennzeichen in Bayern hergestellt. Auch die Bezeichnung Hellim ist geschützt und die Probe wurde entsprechend beanstandet.

17 Proben Halloumi trugen das Unionssiegel für eine geschützte Ursprungsbezeichnung und wurden laut Identitätskennzeichen in sechs unterschiedlichen Betrieben in Zypern hergestellt. Bei drei der untersuchten Proben lag der Wassergehalt über dem maximal zulässigen Wert, sie erfüllten somit nicht die Produktspezifikation.

Aus technischen Gründen war eine Untersuchung zur Bestimmung der Relation des Kuhmilchanteils zu dem Gemisch von Schaf- und Ziegenmilch nicht möglich. Hier greift auch noch die Übergangsfrist bis 2029.

INFO

Anforderungen an Halloumi g.U.

Die Bezeichnung „Halloumi“ oder „Hellim“ wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/591 als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingetragen. Seit dem 1.10.2021 ist diese Bezeichnung ausschließlich Erzeugnissen vorbehalten, die in Zypern in bestimmten Verwaltungsbezirken hergestellt werden und folgende Produktspezifikationen erfüllen:

- hergestellt aus frischer Schaf- und/oder Ziegenmilch mit oder ohne Kuhmilch, Lab, Minze aus Zypern sowie Salz;
- Salzgehalt maximal 3 %;
- bei Verwendung von Kuhmilch muss ihr Anteil geringer als der von Schaf- oder Ziegenmilch oder eines Gemischs aus Schaf- und Ziegenmilch sein;
- maximaler Wassergehalt von 52 % (wurde 2023 von 46 % auf 52 % angehoben);
- Fettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 43 %.



Vanilleeis oder doch Eis mit Vanillegeschmack

Eine der beliebtesten Eissorten in Deutschland ist das Vanilleeis. Nach den Leitsätzen für Speiseeis enthält Vanilleeis den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt oder natürliches Vanillearoma. Ist dies nicht der Fall, muss das Eis als „Eis mit Vanillegeschmack“ bezeichnet werden.

Natürliche Vanille ist sehr teuer. Für die Hersteller ist es kostengünstiger, synthetisch oder biotechnologisch erzeugte Vanillearomen, wie zum Beispiel Vanillin, einzusetzen.

In den LVI Braunschweig und Oldenburg wurden insgesamt 34 Proben Vanilleeis aus Eisdieleen untersucht. Bei 14 Proben wurde neben dem Eis auch die Vanillepaste beziehungsweise Vanilleschoten mit eingereicht. Überprüft wurde die Authentizität der Vanillebestandteile. Die 18 als Milcheis deklarierten Eise wurden auf ihren MilCHFettgehalt beziehungsweise auf Fremdfettzugaben untersucht.

Bei 10 Proben wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. In 20 Fällen (59 %) wurde die Bezeichnung „Vanilleeis“ als irreführend beurteilt, da sie kein oder nicht ausschließlich natürliches Vanillearoma enthielten. Die Untersuchung der Vanillepasten und Schoten bestätigten das Ergebnis.

Von den 18 Milcheisen wurde in 7 Fällen aufgrund von Fremdfettzusatz beziehungsweise nicht ausreichender Menge an MilCHFett die Bezeichnung „Milcheis“ als irreführend beanstandet. Vier weitere Proben wiesen Mängel bei der Kenntlichmachung der Farbstoffe und Allergene auf. Wie in jedem Jahr ist die Beanstandungsquote gleichbleibend hoch.



INFO

Das EU-Gütezeichen „g.U.“ garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt. Sämtliche Produktions-schritte müssen in dem betreffenden Gebiet erfolgen. Die Produkte weisen dementsprechend Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen. Zwischen den Merkmalen des Produkts und seiner geografischen Herkunft muss ein objektiver enger Zusammenhang bestehen.

INFO

Leitsätze
Die Leitsätze für Speiseeis sind keine Rechtsvorschriften. Sie ergänzen diese, indem sie die allgemeine Verkehrsauffassung wiedergeben. Sie werden von der deutschen Lebensmittelbuchkommission beschlossen und vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat veröffentlicht.

INFO

Aroma: Erzeugnis, das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diesen zu verändern (VO (EG) 1334/2008).

Vanille-Aroma schmeckt deutlich wahrnehmbar nach Vanille, muss aber nicht aus echter Vanille gewonnen werden.

Aromastoff: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften, zum Beispiel Vanillin.

Natürliche Aromastoffe: durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangssubstanzen gewonnene Stoffe; kommen natürlich vor und wurden in der Natur nachgewiesen (VO (EG) 1334/2008).

Natürliches Vanillearoma wird dementsprechend durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus der Vanilleschote gewonnen.



INFO

Radioaktivität: natürliches, physikalisches Phänomen; beim Zerfall eines Atomkerns wird für das jeweilige Radionuklid charakteristische energiereiche Teilchenstrahlung ausgesendet (α - oder β -Strahlung), eventuell zusätzlich auch Gamma-Strahlung (elektromagnetische Welle).

IMIS-Übung 2025 zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt

Im LVI OL ist eine der vier Radioaktivitätsmessstellen des LAVES etabliert. Dort werden im Auftrag des Bundes regelmäßig Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Getreide oder Fleisch auf Gamma-Strahler sowie teilweise auch auf radioaktive Strontium-Isotope untersucht. Die Untersuchungen erfolgen im Rahmen des Integrierten Mess- und Informationssystems zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt (IMIS). Sie dienen im Krisenfall, in dem die Untersuchungszahlen stark ansteigen, einer schnellen Lagedarstellung durch das Bundesamt für Strahlenschutz (BfS). Die Probenahme erfolgt immer direkt beim Erzeuger.

Die Zusammenarbeit der unterschiedlichen Akteure auf Bundes- und Landesebene wird jährlich auf Basis eines fiktiven Szenarios bundesweit geübt. Nach der Alarmierung werden von den Überwachungsbehörden reale Proben entnommen, im LAVES untersucht und die Daten an den Bund übermittelt.

Bei der Übung im Oktober 2025 waren neben den IMIS-Proben, bei denen es sich rechtlich um Umweltproben handelt, erstmalig auch Lebensmittelproben gemäß der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV StrahLe) zu bearbeiten und rechtlich zu bewerten. Diese Proben werden im Handel oder beim Erzeuger entnommen und dienen im realen Notfall der Überwachung zulässiger Höchstgehalte, also der Lebensmittelsicherheit. Die vorher festgelegten Kommunikations- und Daten-Meldewege für diese Proben wurden erfolgreich genutzt.

Während der Übung wurden im LVI OL an drei Tagen insgesamt 54 Proben untersucht und die Ergebnisse am jeweiligen Tag noch vor 18 Uhr an den Bund übermittelt. Kommunikation und Probenbearbeitung verliefen nach dem vorgesehenen Ablaufplan erfolgreich.

IMIS = Integriertes Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt, etabliert nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl 1986; betrieben vom Bundesamt für Strahlenschutz (BfS); zentrale Erfassung und Bewertung der Messergebnisse von radiologischen Untersuchungen in Luft, Wasser, Boden, Lebens- und Futtermitteln et cetera; Messungen werden von vielen verschiedenen Bundes- und Landesbehörden durchgeführt und im IMIS gebündelt. Die Ergebnisse sind im Internet frei zugänglich unter https://www.bfs.de/DE/themen/ion/umwelt/luft-boden/geoportal/geoportal_node.html

AVV StrahLe = Allgemeine Verwaltungsvorschrift bezüglich der Überwachung von Lebens- und Futtermitteln im Falle eines nuklearen Unfalls oder einer anderen radiologischen Notstandssituation



INFO

Höchstgehaltsüberschreitung

Eine gesicherte Höchstgehaltsüberschreitung eines Pestizids liegt vor, wenn auch unter Berücksichtigung der analytischen Messunsicherheit der angewandten Analyseverfahren der Gehalt oberhalb des Höchstgehalts liegt. Liegt der Pestizidgehalt innerhalb der Messunsicherheit, handelt es sich um eine ungesicherte Höchstgehaltsüberschreitung.

4 Reisproben wurden aufgrund gesicherter Höchstgehaltsüberschreitungen von Pestizidrückständen als nicht verkehrsfähig beurteilt. Dies betraf eine Probe aus Vietnam mit 2 gesicherten und einer ungesicherten Überschreitung, eine Probe ohne Ursprungsangabe mit 3 gesicherten, eine weitere Probe ohne Angabe mit 2 gesicherten sowie eine dritte Probe ohne Angabe mit 2 gesicherten und einer ungesicherten Höchstgehaltsüberschreitung.

Einfuhrkontrollen – Untersuchung auf Pestizidrückstände

Die durch Verordnung (EG) Nr. 396/2005 EU-weit harmonisierten Höchstgehalte für Pestizide gelten auch für Lebensmittelimporte aus Drittstaaten. Höchstgehaltsüberschreitungen und damit verbundene Gesundheitsrisiken von Lieferungen in die Europäische Union (EU) müssen die Mitgliedsstaaten dem Europäischen Schnellwarnsystem (RASFF) melden.

Häufige RASFF-Meldungen führen zur Aufnahme der Erzeugnisse und ihrer Herkunftsländer in die Anhänge der Durchführungsverordnung DVO (EU) 2019/1793. Diese legt fest, dass die genannten Erzeugnisse aus bestimmten Drittländern bei Eintritt in die EU verstärkten amtlichen Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen unterzogen werden.

Im Rahmen der Vorführpflicht wurden 2 Currypasten, 5 Kurkumapulver und 2 Nahrungsergänzungsmittel aus Indien sowie 3 Sesamproben unbekannten Ursprungs auf den Gehalt des in der EU verbotenen Begasungsmittels Ethylenoxid untersucht. Weiterhin wurden 2 Reisproben aus Pakistan und eine Reisprobe aus Indien auf ein breites Pestizidspektrum überprüft. Die Importproben entsprachen den Kontrollbestimmungen hinsichtlich der Einhaltung der zulässigen Pestizidhöchstgehalte.



Pestizidrückstände in Reis aus Asiangeschäften

Im Jahr 2025 wurden 26 Reisproben aus Asialäden auf Pestizidrückstände untersucht. Von den Proben kamen 5 aus Kambodscha, jeweils 3 aus Indien, Thailand und Vietnam sowie 2 aus Italien. Weitere 10 Proben waren unbekannten Ursprungs. Alle Reisproben stammten aus konventionellem Anbau.

In 20 Reisproben waren Rückstände von mindestens einem und maximal 10 Pestizidwirkstoffen nachweisbar. Hierbei handelte es sich um 5 Proben aus Kambodscha, jeweils 2 Proben aus Indien, Italien und Vietnam sowie um 9 Proben ohne Angabe des Ursprungs. Mehrfachrückstände mit 2 bis 10 Pestiziden waren in 13 Proben bestimmbar. Das Anbauland der Reisprobe mit 10 Rückständen war nicht angegeben.



INFO

RASFF

Das „Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel“ (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) wurde von der Europäischen Kommission etabliert. Damit soll der schnelle Informationsaustausch der Mitgliedsstaaten gefördert werden, um schnell auf Gesundheitsrisiken in der Lebensmittelkette reagieren zu können. Die Meldungen (Notifications) im RASFF-Verbraucherportal (Consumers Portal) sind im Internet einsehbar.

INFO

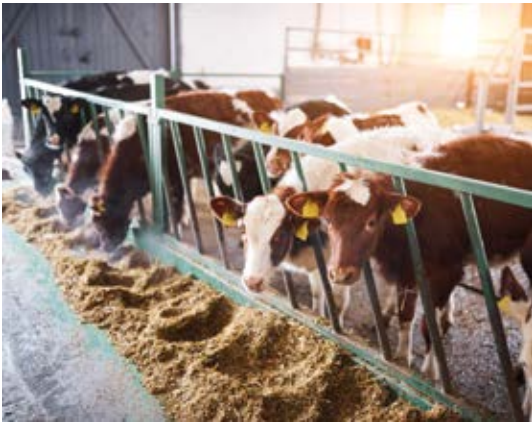
Der **Auslösewert** ist gemäß § 3 (1) Nr. 4 LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) definiert als „Grenzwert für den Gehalt an einem gesundheitlich nicht erwünschten Stoff, der in oder auf einem Lebensmittel enthalten ist, bei dessen Überschreitung Untersuchungen vorgenommen werden müssen, um die Ursachen für das Vorhandensein des jeweiligen Stoffs mit dem Ziel zu ermitteln, Maßnahmen zu seiner Verringerung oder Beseitigung einzuleiten“.

Einführung einer Rückstandshöchstmenge für Ketoprofen

Die Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe erfolgt im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP). In den Tierarten Rind beziehungsweise Kuh wurden dabei in den letzten Jahren verstärkt Befunde des entzündungshemmenden Wirkstoffs Ketoprofen festgestellt. Der Einsatz von Ketoprofen erfreut sich in der Veterinärmedizin großer Beliebtheit, da für die verfügbaren Präparate sehr kurze Wartezeiten in essbarem Gewebe von ein bis vier Tagen festgelegt sind.

In der EU-Verordnung VO (EU) Nr. 37/2010 sind Rückstandshöchstmengen von Tierarzneimitteln für lebensmittelliefernde Tiere definiert. Für den Wirkstoff Ketoprofen war bis Mitte 2025 gemäß der genannten Verordnung „keine Rückstandshöchstmenge erforderlich“. Mit der Durchführungs-Verordnung DVO (EU) 2025/1105 wurde zum 23. Juni 2025 eine Rückstandshöchstmenge für Ketoprofen bei Wiederkäuern in den Zielgeweben Niere und Muskel von 50 µg/kg eingeführt.

Seit der Einführung der Rückstandshöchstmenge wurden 232 Proben der Tierarten Rinder und Kühe auf Ketoprofen untersucht. Bei sieben positiven Proben wurde eine Überschreitung der festgelegten Rückstandshöchstmenge festgestellt, das entspricht einem Anteil von etwa 3 %. Die Feststellung von Verstößen bei Befunden von Ketoprofen wurde durch die nun vorhandene Rückstandshöchstmenge deutlich vereinfacht, da die Befunde zuvor ausschließlich unter dem Gesichtspunkt der festgelegten Wartezeiten beurteilt werden konnten.



Entwicklung neuer Untersuchungsmethoden im Rahmen des NRKP

Im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) werden sowohl Proben aus nationaler Produktion auf pharmakologisch wirksame Stoffe untersucht als auch Einfuhren über die Grenzkontrollstellen aus Drittländern. Dazu werden verschiedene Warengruppen geprüft.

Eine dieser Warengruppen sind Tierdarmhüllen, wobei mindestens 2 % der eingeführten Sendungen zu beproben sind (DVO (EU) 2022/1646). Laut Begriffsbestimmung (Del VO (EU) 2020/692) handelt es sich bei Tierdarmhüllen um „Blasen und Därme, die nach der Reinigung entfettet, entschleimt und gewässert und mit Salz behandelt oder getrocknet wurden.“ Diese finden dann bei der Herstellung verschiedener Wurstwaren wie Kochwürste, Rohwürste oder Bratwürste Anwendung.

Am LVI Oldenburg wurde 2025 eine neue Untersuchungsmethode für Tierdarmhüllen etabliert, die die Untersuchung auf die verbotenen A2-Stoffe (Nitrofurane, Nitroimidazole, Chloramphenicol) innerhalb eines Prüfverfahrens ermöglicht.

Eine Herausforderung stellte vor allem die Homogenisierung der langen gesalzenen Darmstränge dar. Nach der Validierung (nach DVO (EU) 2021/808) erfolgte die Teilnahme an einer Laborvergleichsuntersuchung mit dem Ergebnis, dass das Prüfverfahren die gesetzten Anforderungen gut erfüllt.



Untersuchung von Hühnereiern auf Dioxine und Polychlorierte Biphenyle

Das Statistische Landesamt beziffert den Anteil Niedersachsens an der Gesamterzeugung von Eiern in Deutschland auf rund 40 %. Über verarbeitete Lebensmittel und in der Küche verwendete Eier konsumieren Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland jährlich rund 250 Eier pro Kopf, so das Bundesministerium für Ernährung. Relevant für die Kaufentscheidung sind neben dem Preis zunehmend auch Herkunft und Haltungsform der Legehennen.

Abhängig von den lokalen Gegebenheiten kann das artspezifische Scharr- und Pickverhalten zur Aufnahme partikelgebundener Schadstoffe – wie Dioxine und Polychlorierte Biphenyle (PCB) – führen. Diese können aufgrund ihrer Persistenz und Fettlöslichkeit im Hühnerei nachgewiesen werden.



Vor diesem Hintergrund untersuchte das LVI Oldenburg 2025 insgesamt 57 Proben auf Dioxine und PCB. Sowohl die Gehalte an Dioxinen (0,04–1,74 pg/g Fett, ausgedrückt als WHO-PCDD/F-TEQ) als auch die Gehalte an nicht dioxinähnlichen PCB (0,17–16,28 ng/g Fett, ausgedrückt als ICES-6) waren in allen untersuchten Proben unauffällig. In 56 Fällen lagen auch die Gehalte an dioxinähnlichen PCB (0,02–0,98 pg/g Fett, ausgedrückt als WHO-PCB-TEQ) unterhalb des empfohlenen Auslösewerts von 1,75 pg/g Fett.

Lediglich in einem Fall waren aufgrund eines Gehalts von 2,69 pg/g Fett weitere Maßnahmen der zuständigen Überwachungsbehörde vor Ort notwendig, um die Kontaminationsquelle einzugrenzen und zu beseitigen.

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, Aktuelles, Veranstaltungen

Autoren/-innen
LVI OL

- Michaela Berges
- Dr. Jens Brackmann
- Dr. Anne Dohm
- Dr. Annette Gräfe
- Dr. Julian Heß
- Dr. Ralph Kombal
- Lukas Kragl
- Dr. Ulrike Krah
- Dr. Andreas Moss
- Dr. Marcel Nordhoff
- Dr. Karen Nordmeyer
- Giselle Pohler
- Ute Potratz
- Dr. Birgit Rolfe
- Mareike Santen
- PD Dr. Christiane Werckenthin
- Dr. Birgit Ziegelmann

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.



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

164,50 Vollzeitstellen*
520.543 Untersuchungen
751 Andere Aufgaben**
528.364 € Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen
**u. a. Beratungen sowie
Stellungnahmen/Berichte

Breites Aufgabenspektrum – hohe Kompetenz – engagierte Mitarbeiter/-innen

Der Ersatzneubau am Standort Braunschweig nahm im Jahr 2025 weiter Gestalt an. Die Holzfassade wurde fertiggestellt und der Innenausbau fortgesetzt, sodass die Übergabe des Gebäudes im Frühjahr 2026 erfolgen konnte. Der Umzug wurde im Juni 2026 durchgeführt. Bereits im Jahr 2025 wurde mit den Vorbereitungen für den Umzug begonnen.

Die Planungen der dringend erforderlichen Baumaßnahme am Standort Hannover wurden fortgesetzt. Das Institutsgebäude ist sehr alt und unbedingt sanierungsbedürftig. Eine baufachliche Beratung wird durch das Niedersächsische Landesamt für Bau und Liegenschaften (NLBL) zur Bedarfsermittlung durchgeführt, die als Basis für die weiteren Planungen dient.

Das LVI Braunschweig/Hannover ist für eine Vielzahl an Warengruppen zuständig und bildet zudem das Zentrum für Authentizität innerhalb des LAVES. In diesem Rahmen bearbeiten die Labore schwerpunktmäßig Projekte rund um das Themengebiet Authentizität von Lebensmitteln. 2025 waren dies die Authentizität von Honig, Kürbisbrot, Pfeffer, Aromen und Waldheidelbeerprodukten. Insbesondere die Authentizität von Honig stand Anfang 2025 medial im Fokus, da Studien eines

nicht akkreditierten Labors in Estland zu dem Ergebnis kamen, Deutscher Honig sei häufig verfälscht. Das Institut war in diesem Zusammenhang an verschiedenen Fachgesprächen auf Bundesebene beteiligt und arbeitet in Bundesarbeitsgruppen an der Weiterentwicklung molekularbiologischer Methoden zur Prüfung der Honig-Authentizität mittels Next Generation Sequencing (NGS).

In der Analytik mittels Nuclear-Magnetic-Resonance-Spektroskopie (NMR) wurden neue Parameter für Säfte, alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Nahrungsergänzungsmittel etabliert. An einer Erweiterung des Anwendungsbereichs wird laufend gearbeitet. Das Untersuchungsspektrum im Bereich der Stabilisotopenanalytik wurde auf weitere Matrices ausgeweitet.

Im Bereich Tierseuchendiagnostik war zu Beginn des Jahres der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Brandenburg ein bedeutendes Ereignis. Das LVI Braunschweig/Hannover konnte indirekt unterstützen, indem der Standort Hannover die Proben zur Untersuchung auf Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE) aus Berlin-Brandenburg für mehrere Monate übernommen hat und somit die dortigen Kolleginnen und Kollegen entlasten konnte.

Im Jahr 2025 gab es wieder ein massives Auftreten von Aviärer Influenza beim Geflügel und bei Wildvögeln. Am Standort Hannover wurden verschiedene Wildvögelarten, aber auch Beutegreifer wie Waschbären und Füchse auf das Geflügelgrippe-Virus untersucht. Die Probenzahl stieg deutlich an, die Mitarbeiter/-innen zeigten großen Einsatz und meisterten die Krisensituation souverän. Zudem wurden am Standort Braunschweig Sequenzierun-

gen durchgeführt, um zu ermitteln, ob sich das Virus im Laufe des Seuchengeschehens verändert. Das Institut arbeitet zu dieser Fragestellung sehr eng mit dem Friedrich-Loeffler-Institut zusammen.

Zwei Tierärztinnen am Standort Hannover haben im Jahr 2025 ihre Prüfung zur Fachtierärztin für Mikrobiologie erfolgreich absolviert. Herzlichen Glückwunsch!

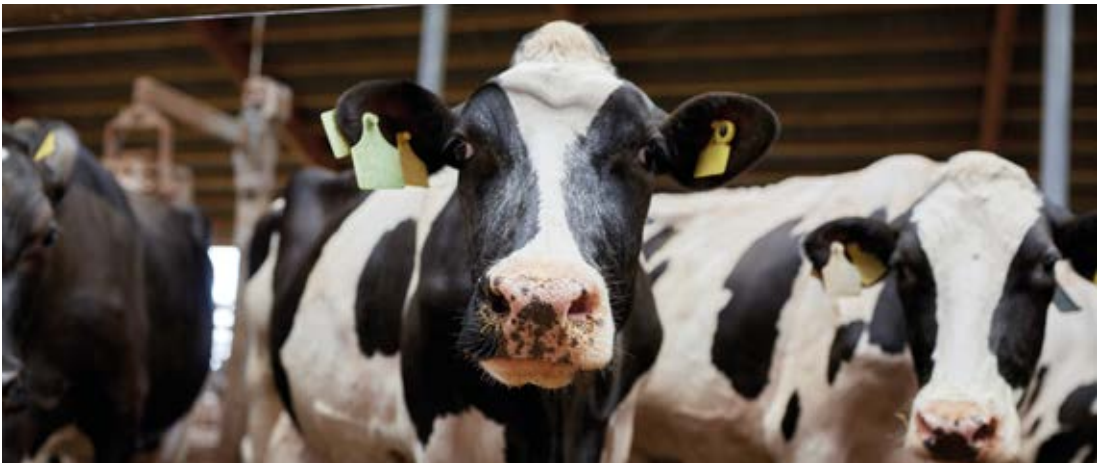
Wesentliche Aufgaben am Standort Braunschweig: Funktion als Spezialisten für pflanzliche, verarbeitete und flüssige Lebensmittel

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-Massenspektrometrie (s. S. 58) 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:
 - o Eier, Mayonnaise, Speisefette und -öle
 - o Getreide/-erzeugnisse, Brot, Back-/Teigwaren
 - o Honig und süße Aufstriche
 - o Fertiggerichte
 - o Vegane und vegetarische Ersatzprodukte
 - o Suppen, Soßen
 - o Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten, Sportlernahrung
 - o Zusatzstoffe
 - o Obst-, Gemüse-, Kartoffel- und Pilzerzeugnisse, frische Pilze, Ölsaaten, Schalenobst
 - o Gewürze, Würzmittel, Aromen
 - o Insekten
 - o Fruchtsäfte/-nektare, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Mineralwasser
 - o Bier, Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke, Spirituosen
 - o Feinkostsalate und Süßspeisen
 - o Speiseeis
- Mikrobiologische Untersuchung von frischem Obst und Gemüse
- Spezielle Analytik landesweit:
 - o Proteindifferenzierung, Nachweis von Allergenen
 - o Aromastoffe
 - o Mykotoxine
 - o Kontaminanten
 - o Bestandteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Saatgut und Futtermitteln
 - o Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln und Bioindikatoren
 - o Biologische Testsysteme
 - o 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

BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie) und Scrapie werden unter dem Überbegriff Transmissible Spongiforme Enzephalopathien (TSE) / Prionenerkrankungen zusammengefasst.

Am Standort Hannover werden alle TSE-Proben aus Niedersachsen untersucht. Jährlich sind dies ca. 40.000 Proben von Rindern und ca. 1.500 Proben von kleinen Wiederkäuern (Schafe/Ziegen).

Maul- und Klauenseuche in Brandenburg – Amtshilfe durch Übernahme von BSE-Untersuchungen in Hannover

Nach dem Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) im Januar 2025 in Brandenburg (BB) übernahm der Fachbereich Pathologie und TSE (Transmissible Spongiforme Enzephalopathien) in Hannover die Untersuchungen auf BSE und Scrapie im Rahmen der NOKO (Norddeutsche Kooperation der Landeslabore) für das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB). Vom 29. Januar bis 7. März 2025 wurden rund 1.400 Proben zusätzlich zu den eigenen niedersächsischen Proben untersucht.

Als oberstes Gebot bei der Übernahme der Untersuchungen galt es, eine Verschleppung des MKS-Virus nach Niedersachsen zu vermeiden. Um dies zu gewährleisten, wurden einerseits grundsätzlich keine Proben von Tieren aus den MKS-Restriktionszonen eingesandt. Zum anderen wurden die eingehenden Probenbehälter mit einem geeigneten Desinfektionsmittel behandelt, bevor sie in das Labor verbracht wurden.

BSE ist eine anzeigepflichtige Tierseuche bei Rindern, Scrapie ist anzeigepflichtig bei kleinen Wiederkäuern. Ab einem bestimmten Alter der Tiere besteht bei verendeten und geschlachteten Tieren eine Untersuchungspflicht. Auch bei einem Ausbruch anderer Tierseuchen – wie dem MKS-Ausbruch in Brandenburg – bleibt diese Untersuchungspflicht grundsätzlich bestehen. Durch die Abgabe der Untersuchungen konnte das LLBB die frei gewordenen räumlichen und personellen Kapazitäten gezielt in der akuten MKS-Krisenphase nutzen.



Rätselhaftes Kranichsterben

Seit Herbst 2025 kam es in Mitteleuropa zu einer massiven Ausbreitung der hochpathogenen Aviären Influenza (HPAI) in der Haus- und Wildvogelpopulation. Am LVI Braunschweig/Hannover wurden im Zeitraum vom 1.10.2025 bis 31.12.2025 insgesamt 489 Wildvögel und landlebende Prädatoren untersucht. Bei 218 Proben konnte Aviäres Influenza-A-Virus (AIV) mittels PCR (Polymerase-Kettenreaktion) nachgewiesen werden; bei 214 Proben wurde der H5-Subtyp festgestellt.

Auffällig war die große Zahl an Kranichen, die ausgeprägte klinische Symptome wie zum Beispiel neurologische Ausfälle aufwiesen und in vielen Fällen verendeten. Dies spiegelte sich auch in einem hohen Anteil an Kranichen bei den Einsendungen von Oktober bis Anfang November wider. Aufgrund des hohen Probenaufkommens sollte seit Anfang November von den Beprobungen bei Kranichen aus bereits betroffenen Landkreisen abgesehen werden. Bei 114 von 122 Kranichen wurde der Virus-Subtyp HPAI H5N1 festgestellt. Darüber hinaus wurde das Virus bei zahlreichen Greifvögeln und vereinzelt auch bei Wildsäugern (Fuchs, Iltis, Waschbären) nachgewiesen. Das Virus kann auf Säugetiere, vermutlich beim Fraß von infizierten Tieren, übertragen werden („spill over“). Das tatsächliche Ausmaß solcher Übertragungen kann jedoch nicht beurteilt werden, da vermutlich eine Vielzahl infizierter Wildsäugtiere unerkannt bleibt.

Hasenpest bei Feldhasen in Niedersachsen – aktuelle Entwicklung

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 und kann beim Menschen grippeähnliche Symptome 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 (2020 bis 2024) zeigten, dass rund jeder zehnte untersuchte Feldhase mit dem Bakterium infiziert war. Im Zuge der umfangreichen Infektionswelle mit dem Myxomatosevirus im vergangenen Jahr stellte sich nun heraus, dass es zu einer Erhöhung der Fallzahlen

von an *Francisella tularensis* erkrankten Feldhasen gekommen ist. Von 295 untersuchten Feldhasen in 2025 konnte bei 43 Tieren der Erreger nachgewiesen werden (14,6 %). Etwas höhere Zahlen waren unter anderem in den Landkreisen Göttingen, Hannover, Hameln-Pyrmont, Oldenburg, Osnabrück, Peine, Schaumburg und Wolfenbüttel zu verzeichnen. Aus anderen Regionen Niedersachsens wurden zum Teil nur vereinzelt Tiere eingesandt.

Somit erhöht sich in Niedersachsen das Infektionsrisiko leicht, vor allem für Jagdausübende. Beim Umgang mit Feldhasen ist daher das Tragen von Einmalhandschuhen und FFP-2-Atemschutzmaske zu empfehlen.



Invasive „Pilz“-Pathogene – Anpassung und Erweiterung der molekularen Diagnostik der Krebs- und der Salamanderpest

Die Krebs- und die Salamanderpest werden durch pilzartige pathogene Erreger verursacht und haben gemeinsam, dass sie einheimische, geschützte Wildtierarten bedrohen. Die Erreger wurden durch menschliches Handeln eingeschleppt und bereits in Niedersachsen nachgewiesen. Sie führen in Edelkrebs- beziehungsweise Feuersalamanderpopulationen betroffener Gebiete oft zu einer Mortalität von 100 %.



Eine PCR zum Nachweis des Erregers der Salamanderpest, *Batrachochytrium salamandrivorans* (Kat. D + E gemäß DurV (EU) 2018/1882), wurde am LVI Braunschweig/Hannover etabliert. Der Erreger wurde 2025 erstmals bei einem Feuersalamander aus Niedersachsen

nachgewiesen. Aus anderen Regionen Deutschlands werden seit Jahren zunehmende Nachweise gemeldet.

Die am Standort Hannover bestehende Krebspest-Diagnostik wurde aktualisiert und ein Krebspest-Monitoring im Jahr 2025 in niedersächsischen Gewässern durchgeführt. Seit August 2025 wurden bisher 115 Proben aus 16 Gewässern (22 Standorte) untersucht. Bei zwei Proben konnten *Aphanomyces-astaci*-Genomsequenzen nachgewiesen werden. Beide Kammerkrebse, die zu den Überträgerarten zählen, stammten aus der Südaue, Region Hannover. Diese Nachweise sowie ein weiterer bei einem roten amerikanischen Sumpfkrebs aus einer amtlichen Beschlagnahmung untermauern das Risiko der weiteren Einschleppung in heimische Populationen. Bei 113 Krebsen wurde der Erreger nicht nachgewiesen.



www.tierseucheninfo.niedersachsen.de, Tiere, Tierseuchen/ Tierkrankheiten, Salamanderpest

www.laves.niedersachsen.de, Tiere, Tiergesundheit, Gesundheit von Fischen, Krebstieren und Weichtieren, Seuchenbekämpfung

LINK

INFO

Glycidyl-Fettsäureester sind prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln, die bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln aus natürlichen Inhaltsstoffen gebildet werden können. Beispielsweise können sie bei der Raffination entstehen, wenn pflanzliche Fette und Öle im Herstellungsprozess hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Sie weisen ein gesundheitsschädigendes Potenzial auf und sind daher in Lebensmitteln unerwünscht.

Die höchsten Gehalte wurden in raffinierten Palmölen und -fetten gefunden, gefolgt von anderen raffinierten pflanzlichen Ölen und Fetten. Auch sämtliche Lebensmittel, die auf Basis von raffinierten pflanzlichen Speisölen und -fetten hergestellt werden (unter anderem Margarine, Backwaren, Mayonnaisen), können belastet sein.

Glycidol stellt eine genotoxische und karzinogene Verbindung dar. Aufgrund der vorhandenen Datenlage kann davon ausgegangen werden, dass während der Verdauung im menschlichen Organismus die Glycidylester nahezu vollständig in ihre freie Form umgewandelt werden. Eine ernährungsbedingte Aufnahme dieser Verbindungen sollte daher so gering wie möglich gehalten werden.

Ei-frei, aber auch einwandfrei?
Vegane Mayonnaise auf dem Prüfstand

2025 wurden im LVI Braunschweig/Hannover 27 Proben vegane Mayonnaisen untersucht. 22 Proben wurden auf das Vorhandensein der Prozesskontaminanten Glycidyl-Fettsäureester, 2- und 3-Monochlorpropandiol (2- und 3-MCPD) und deren Fettsäureester (2- und 3-MCPD-Ester) untersucht. 18 Proben wurden auf tierische Bestandteile (Ei und Milch) und 16 Proben wurden auf den Fettgehalt überprüft. Bei allen Proben wurde die Kennzeichnung geprüft.

Der Höchstgehalt für Glycidyl-Fettsäureester – ausgedrückt als Glycidol – für pflanzliche Öle, die zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden, beträgt 1.000 µg/kg. Vier der untersuchten Proben wiesen erhöhte Gehalte an Glycidyl-Fettsäureestern, berechnet als freies Glycidol, im Fett auf. Der Höchstgehalt von 1.000 µg/kg wurde jedoch von keiner Probe sicher überschritten. 2-MCPD-Ester wurde bei zwei Proben und 3-MCPD-Ester bei sechs Proben in geringen Mengen nachgewiesen. Freies 3-MCPD und freies 2-MCPD wurden bei keiner Probe nachgewiesen.

Erfreulicherweise wurden nur bei einer Probe tierische Milchbestandteile in Spuren nachgewiesen.

Übliche Bezeichnungen und Beschaffenheitsmerkmale für Mayonnaisen sind in der Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade vom Lebensmittelverband Deutschland und im Code of Practice Mayonnaise aufgeführt. Danach beträgt der Mindestfettgehalt von Mayonnaise 70 %. Insgesamt wurde bei 11 der 27 Proben die Bezeichnung als irreführend beurteilt, da die Erzeugnisse nicht den Anforderungen an den Mindestfettgehalt einer Mayonnaise entsprachen. 6 Proben wiesen weitere Kennzeichnungsmängel auf.



Olivenöle – verfälscht und minderwertige Qualität

2025 wurden im LVI Braunschweig/Hannover 62 Proben „Natives Olivenöl Extra“ und 7 Proben „Natives Olivenöl“ untersucht. 42 Proben (61 %) wurden beanstandet. Im Labor werden Qualität und Reinheit von Olivenölen geprüft. Qualitätsparameter sind zum Beispiel der Säuregehalt als Maß für die Qualität der Oliven, die K-Werte als Maß für die Frische des Öls und die Peroxidzahl als Maß für den Oxidationszustand. Auch die Sensorik ist ein wichtiger Qualitätsmaßstab. Typische positive sensorische Geruchs- und Geschmacksmerkmale sind „fruchtig“, „bitter“ und „scharf“. So darf „Natives Olivenöl extra“ keinen sensorischen Fehler, wie zum Beispiel „ranzig“, aufweisen, während „Natives Olivenöl“ einen Fehlermedian von maximal 3,5 haben darf.

Die Reinheit des Olivenöls wird unter anderem mittels der Fettsäuren- und Sterinverteilung geprüft. Die Bestimmung des Gehaltes an Stigmastadien lässt auf eine mögliche Wärmebehandlung durch Raffination schließen.

Bei 17 als „natives Olivenöl extra“ und 3 als „natives Olivenöl“ bezeichneten Proben wurden die Qualitäts- und Reinheitskriterien nicht eingehalten. Häufig wurde der sensorische Fehler „ranzig“ festgestellt, zudem wurden Höchstgehalte für die K-Werte, den Säure- und den Stigmastadiengehalt nicht eingehalten. Bei 6 Proben wurde ein Verschnitt mit anderen Pflanzenölen nachgewiesen.



Diese Öle dürfen nicht unter den Bezeichnungen „Natives Olivenöl extra“ bzw. „Natives Olivenöl“ vermarktet werden. Außerdem wurden die Bezeichnungen als irreführend beurteilt. Weitere Beanstandungen erfolgten aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung.

INFO

Qualität und Reinheit von Olivenölen sind in der EU streng reglementiert. Olivenöle werden nach Kategorien und Güteklassen vermarktet. Bei den „Nativen Olivenölen“ unterscheidet man zwischen „Nativem Olivenöl extra“, „Nativem Olivenöl“ und „Lampantöl“. Nur „Natives Olivenöl extra“, und „Natives Olivenöl“ dürfen im Einzelhandel vermarktet werden.

„Native Olivenöle“ sind Öle, die ausschließlich durch mechanische Verfahren ohne Temperatureinwirkung hergestellt werden. Bei Verwendung der Attribute „erste Kaltpressung“ oder „Kaltextraktion“ darf eine Temperatur von 27 °C nicht überschritten werden.

Eine Mischung von als „Nativen Olivenölen“ bezeichneten Ölen mit anderen Pflanzenölen ist nicht zulässig.

Untersuchung von Currypulver

Die Auswahl an verschiedenen Currypulvern im Handel ist groß. Die Erzeugnisse haben einen arteigenen, würzigen bis scharfen Geschmack und sind gelblich bis bräunlich gefärbt. Ein Blick auf das Zutatenverzeichnis verrät: Currypulver ist nicht gleich Currypulver. Neben verschiedenen Gewürzen, als Hauptzutat meist Kurkuma, enthalten einige Currypulver noch weitere Zutaten wie Speisesalz, Stärke oder Dextrose. Bei diesen Erzeugnissen ist – im Gegensatz zu den reinen Würz-mischungen – in der Kennzeichnung die Angabe einer Nährwertdeklaration erforderlich.



Im Laufe des Jahres 2025 wurden im Rahmen mehrerer Projekte insgesamt 74 Proben Currypulver untersucht. Schwerpunktmäßig wurden 25 Proben auf verbotene Sudanfarbstoffe untersucht. In 29 Proben wurden die Gehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen bestimmt und bei 20 Proben lag der Fokus auf der mikrobiologischen Beschaffenheit.

Die erfreuliche Nachricht: Die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen waren alle unauffällig.

Bei 58 der 74 eingereichten Proben entsprach auch die Kennzeichnung den gesetzlichen Vorgaben. Bei 16 Proben wurden verschiedene Mängel bei der Kennzeichnung festgestellt. Beispielsweise fehlte bei Erzeugnissen, die neben Gewürzen noch andere Zutaten enthielten, die Nährwertdeklaration, oder die Darstellungsform einer vorhandenen Nährwertdeklaration entsprach nicht den rechtlichen Vorgaben.

Weiterführende Informationen speziell zu würzenden Lebensmitteln finden Sie unter:

www.laves.niedersachsen.de, **Lebensmittel, Lebensmittelgruppen, Gewürze, Würzmittel & Aromen**

Untersuchung von Baklava

Baklava, was übersetzt so viel wie „Blätterteigpastete“ bedeutet, ist ein Gebäck, das vor allem im Nahen Osten und Südosteuropa sehr beliebt ist. Es besteht aus vielen Schichten hauchdünnem Yufka- oder Filoteig, der klassischerweise mit gehackten Walnüssen oder Pistazien gefüllt und in reichlich Zuckersirup getränkt wird.

2025 wurden 31 Proben Baklava aus dem Einzelhandel, Bäckereien und Imbissen untersucht. Der Schwerpunkt lag dabei auf der Überprüfung der Verwendung von Farbstoffen und nicht deklarierten allergenen Bestandteilen. Insgesamt gaben 29 Proben (94 %) Anlass zur Beanstandung.

Bei 17 Proben (55 %) waren nicht deklarierte Farbstoffe nachweisbar. Es handelte sich hierbei um den gelben Farbstoff Tartrazin (E 102) sowie einen der blauen Farbstoffe Patentblau V (E 131) oder Brillantblau FCF (E 133), die in Kombination zur Grünfärbung der Füllung oder des Dekors eingesetzt werden. Wird der Farbstoff E 102 verwendet, muss der Hinweis „Tartrazin/E 102: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern

INFO

Die Zusammensetzung von Currypulver ist in den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Erzeugnisse definiert. Danach ist Curry beziehungsweise Currypulver eine Mischung eigener Art aus Kurkuma, die in der Regel gleichzeitig farbgebend wirkt, mit anderen Gewürzen wie Bockshornkleesamen, Cumin, Fenchel und Koriander sowie Pfeffer, Paprika, Chillies, Ingwer, Kardamom, Macis, Nelken oder Piment, üblicherweise in gemahlener Form. Es kann auch Speisesalz und andere Stoffe wie Hülsenfruchtsamen-Mehl, Stärke, Dextrose enthalten. Der Anteil an Speisesalz beträgt höchstens 5 Prozent, an den anderen Stoffen höchstens 10 Prozent.

beeinträchtigen“ angegeben werden. Dieser Hinweis fehlte bei 16 (52 %) der untersuchten Proben.

21 Proben (68 %) wiesen eine fehlende oder unzureichende Allergenkennzeichnung auf. Darüber hinaus wurden Kennzeichnungsmängel insbesondere bei Zutatenverzeichnissen auf Verpackungen oder in freiwillig bereitgestellten Produktinformationen festgestellt.



Pyrrolizidinalkaloide: Geringe Befunde in regionalen Blütenhonigen

Bei Pyrrolizidinalkaloiden (PA) handelt es sich um Substanzen, die in bestimmten Pflanzen von Natur aus vorkommen. Sie können auf verschiedenen Wegen in Lebensmittel gelangen, zum Beispiel über Pollen und Nektar auch in Honig. Leberschädigende und eventuell krebserregende und erbgutschädigende Wirkungen dieser Substanzen sind theoretisch möglich. Höchstgehalte an PA sind für verschiedene Lebensmittel festgelegt, jedoch nicht für Honig.

Im Jahr 2025 lag der Fokus auf PA in regionalen Sommerblütenhonigen. Am Standort Braunschweig wurden 18 Proben aus niedersächsischen Imkereien untersucht. Davon waren 13 Proben mit dem Erntezeitraum „Sommer“ bezeichnet. Bei den anderen fünf Proben handelte es sich um verschiedene Blütenhonige.

Die Untersuchung erfolgte nach geeigneter Probenaufarbeitung mittels Flüssigkeitschromatographie-Massenspektrometrie. Mit dieser Methode können zahlreiche verschiedene PAs erfasst werden. Zur Bewertung werden die Einzelgehalte der Substanzen beziehungsweise Substanzklassen zu einem Gesamt-PA-Gehalt zusammengefasst. In 15 von 18 Proben wurden keine PA nachgewiesen. In 3 Sommertrachthonigen wurden Gehalte an PA von unter 10 µg/kg festgestellt. Diese Gehalte sind vor dem Hintergrund bisheriger Befunde als gering einzuschätzen.

Slush-Ice-Getränke – aktuelle Untersuchungen

Bei halbgefrorenen Slush-Ice-Getränken wird der „Slush-Effekt“ der feinen Kristallbildung und verzögerten Entmischung beim Auftauen bei zuckerfreien Varianten zum Beispiel durch den Lebensmittelzusatzstoff Glycerin erreicht.

Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bestehen gesundheitliche Bedenken, wenn der Konsum zu einer Aufnahmemenge an Glycerin führt, die der therapeutisch wirksamen Dosis entspricht oder diese überschreitet.

2025 wurden 32 Proben Slush-Ice schwerpunktmäßig auf Glycerin sowie die Verwendung weiterer Zusatzstoffe untersucht. Bei 8 Proben handelte es sich um zuckerfreie Erzeugnisse, die unter Verwendung von Glycerin hergestellt wurden.

Bei 6 zuckerfreien Proben wurden Gehalte an Glycerin in den Bereichen von 38–50 g/l (3-mal) und 61–69 g/l (3-mal) ermittelt. Aufgrund des Fehlens von Warnhinweisen in der Verkaufsstätte wurden diese Proben unter Berücksichtigung der Abgabemenge von 400 ml als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher beurteilt. Bei 2 Proben mit einem Glyceringehalt von 12,0 und 12,8 g/l wurde die therapeutisch wirksame Dosis unter Berücksichtigung der Abgabemenge von 200 ml nicht erreicht. Bei einer weiteren Probe war die zulässige Höchstmenge der Lebensmittelzusatzstoffe 1,2-Propandiol und Benzoesäure überschritten. Das Erzeugnis hätte daher nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Erhebliche Mängel wurden zudem in der Zusatzstoffkennzeichnung (Süßungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungs- und Farbstoffe) am Verkaufsort festgestellt.



Zwei Jahre verpflichtende Angabe von Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration bei Wein

Seit dem 8.12.2023 ist EU-weit für alle Weine die Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration verpflichtend. Ausnahmen stellen Weine dar, die vor diesem Datum hergestellt wurden. Dies gilt auch für in die Europäische Union (EU) importierte Weine.

Die Angaben haben grundsätzlich nach den Regeln der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu erfolgen. Allerdings wurden für Wein Sonderregelungen geschaffen, um der Herstellungsweise von Wein bei der Angabe von Zutaten Rechnung zu tragen. Neu im Vergleich zu anderen Lebensmitteln ist, dass die Angabe von Zutaten und die Nährwertdeklaration elektronisch bereitgestellt werden dürfen. Dies erfolgt in der Regel durch QR-Codes auf den Verpackungen. Bei der Darstellung von Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis auf elektronischem Weg dürfen keine Informationen zu Verkaufs- oder Vermarktungszwecken angezeigt und keine Nutzerdaten erhoben oder nachverfolgt werden, auch das Setzen von Cookies ist unzulässig.

Von circa 900 seit Dezember 2023 im LVI Braunschweig beurteilten Weinen war bei ca. 20 % der Proben die Angabe von Zutatenverzeichnis oder Nährwertdeklaration fehlerhaft. Zu den häufigsten Mängeln zählten:

- die Angabe identischer Gehalte an Kohlenhydraten und Zucker, die aufgrund des in Wein enthaltenen Glycerins nicht plausibel sind
- Angaben zu Werbe- und Vermarktungszwecken oder Erhebung von Nutzerdaten (zum Beispiel Cookies) bei Darstellung in elektronischer Form
- das vollständige Fehlen der verpflichtenden Angabe von Zutatenverzeichnis beziehungsweise Nährwertdeklaration



Salmonellen in frischer Minze

Minze wird vielseitig in der Küche verwendet. Frisch, gekocht oder in getrockneter Form verleiht sie herzhafte und süßen Speisen sowie Getränken eine frische und aromatische Note.

Durch die bodennahe (Freiland-)Kultivierung kann Minze mit Krankheitserregern behaftet sein. Schnellwarnmeldungen zeigen, dass die aromatischen Kräuter ein gesundheitliches Risiko darstellen können. Daher wurden 18 Proben Minze aus dem Einzelhandel auf Salmonellen untersucht. Es handelte sich überwiegend um Fertigpackungen mit frischen Minzestängeln (14 Proben), ein loses Bündel sowie um einen Topf mit Minze zum Ernten. Zudem wurden zwei Fertigpackungen mit getrockneter Minze eingereicht.

In der im Topf angebotenen Minze wurden Salmonellen nachgewiesen. Bei Minze handelt es sich um ein verzehrfertiges Erzeugnis. Sie kann roh ohne Erhitzung oder andere Verfahren, die zu einer Abtötung von pathogenen Keimen führen, verzehrt werden. Putzen und Waschen sind nicht ausreichend geeignet, um vorhandene pathogene Mikroorganismen genügend zu reduzieren. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher beurteilt. Der Inverkehrbringer wurde informiert.

Da beim Verzehr von Minze ein gesundheitliches Risiko nicht vollständig ausgeschlossen werden kann, sollte bei der Verwendung der aromatischen Kräuter die Einhaltung der hygienischen Grundregeln besonders beachtet werden.

Hinweise zum Umgang mit Minze und anderen Kräutern:

- Frische Kräuter vor dem Rohverzehr gründlich waschen und möglichst schnell verbrauchen.
- Zerkleinerte frische Kräuter bis zum baldigen Verzehr bei max. 7 °C lagern.
- Smoothies mit Kräutern und anderen rohen pflanzlichen Bestandteilen alsbald verzehren oder bei max. 7 °C kurzfristig lagern.
- Kräutertees aus frischen oder getrockneten Kräutern mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.
- Dips mit frischen oder getrockneten Kräutern alsbald verzehren oder bei max. 7 °C lagern.



INFO

Ausführliche Informationen zu Pyrrolizidinalkaloiden finden Sie unter www.laves.niedersachsen.de.

Zusätzlich wurde im Jahr 2025 ein bundesweites Monitoring-Projekt zu Pyrrolizidinalkaloiden in Blütenhonigen verschiedener Herkunft durchgeführt. Daran hat sich auch Niedersachsen beteiligt. Die Ergebnisse werden im Monitoring-Bericht auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (www.bvl.bund.de) veröffentlicht.

INFO

Listerien kommen nicht nur in tierischen, sondern auch in vielen pflanzlichen Lebensmitteln vor. Besonders für Risikogruppen wie Schwangere oder immungeschwächte Personen stellt *Listeria monocytogenes* eine Gefahr dar. Das stäbchenförmige Bakterium hat geringe Nährstoffanforderungen und ist in der Lage, sich auch bei Kühlschranktemperaturen zu vermehren. Die lange Inkubationszeit von oft mehreren Wochen macht eine Rückverfolgung der Erkrankungsursache schwierig und ist für die potenziell hohe Dunkelziffer von Listeriosen verantwortlich. Bei einem Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln sollte der Kontaminationsquelle im Herstellerbetrieb nachgegangen werden. www.laves.niedersachsen.de, Lebensmittel, Lebensmittelhygiene, Krankmachende Mikroorganismen

INFO

Koloniebildende Einheit (KbE)
Als KbE bezeichnet man eine sichtbare Anhäufung von Mikroorganismen, die durch die Vermehrung einzelner oder zusammenhängender Mikroorganismen auf einem Nähragar entstanden ist. Diese Einheit wird üblicherweise auf eine bestimmte Probenmenge bezogen (zum Beispiel KbE/g, KbE/ml).

Tiefkühl-Gemüsegerichte und frische Zuchtpilze – mikrobiologische Risiken durch Listerien?

Listerien sind weit verbreitet und in vielen Lebensmitteln zu finden. Eine Infektion mit *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) stellt für Risikogruppen eine gesundheitliche Gefahr dar.

Daher wurden 36 Proben Tiefkühl-(TK-)Gemüsegerichte und 30 Proben frische Zuchtpilze auf Listerien untersucht. In vier Proben TK-Gemüsegerichten (11 %) sowie zwei Proben Kulturchampignons (7 %) konnte *L. monocytogenes* in 25 g qualitativ nachgewiesen werden. Bei einer Probe Kulturchampignons wurde zudem ein geringer Keimgehalt von unter 30 KbE/g ermittelt. In zwei Proben TK-Gemüsegerichten (6 %) wurden zwar keine lebenden Zellen, jedoch für *L. monocytogenes* charakteristische Gensequenzen nachgewiesen.

Das Risiko einer Vermehrung von *L. monocytogenes* über den kritischen, gesundheitsgefährdenden Keimgehalt von 100 KbE/g ist bei frischen Pilzen höher als bei Tiefkühlgerichten, bei denen eine Vermehrung aufgrund der Gefrierlagerung unwahrscheinlich ist. Bei frischen Zuchtpilzen, die in der Regel innerhalb von fünf Tagen verzehrt werden, ist das Risiko durch die geringe Haltbarkeitsdauer begrenzt.

Während viele frische Zuchtpilze roh verzehrt werden, ist bei TK-Gerichten, die Soßen enthalten oder mit einem Hinweis auf ausreichendes Erhitzen versehen sind, ein Rohverzehr unwahrscheinlich.

Die Ergebnisse zeigen, dass mit dem Vorkommen von *L. monocytogenes* in den untersuchten Lebensmitteln gerechnet werden muss.



Listerien in vorgekochten Nudeln aus der Gastronomie

Aus organisatorischen Gründen werden Nudeln in der Gastronomie oft vorgekocht und bis zum Verzehr gelagert, was zu einer Keimvermehrung führen kann. Im Rahmen einer Routinekontrolle wurde in gekochten Nudeln aus einem Imbiss ein Gehalt an *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) über 100 KbE/g ermittelt. Gehalte über 100 KbE/g können zu Erkrankungen führen. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt, da gekochte Nudeln ohne Erhitzung, die zur Abtötung von Listerien führt, verzehrt werden können. Daraufhin wurde die Betriebshygiene mit Tupferproben kontrolliert. An vier von zehn Entnahmestellen wurde *L. monocytogenes* nachgewiesen. Dem Betrieb wurde untersagt, nicht durcherhitzte Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Auch nach angeordneter Reinigung und Desinfektion wurden in vier von elf Tupferproben sowie in drei Nudelproben *L. monocytogenes* ermittelt. In zwei Nudelproben lag der Gehalt an *L. monocytogenes* über 100 KbE/g, sodass diese als gesundheitsschädlich beurteilt wurden.

Der Betrieb wurde per Verfügung geschlossen. Nach erneuter Reinigung und Desinfektion wurden drei Nudelproben und Tupferproben in einem privaten Labor untersucht. In einer Nudelprobe und in zwei Tupferproben wurde wieder *L. monocytogenes* nachgewiesen. Die Untersuchung der Isolate mittels Ganzgenomsequenzierung wies in allen Proben des Betriebs denselben *L.-monocytogenes*-Stamm nach. Daraufhin wurden Räume renoviert, Gerätschaften ausgetauscht und das Kühlhaus erneuert. Nach Vorlage negativer Eigenkontrollbefunde konnte der Betrieb wieder öffnen.

Radioaktivität in Pfifferlingen aus dem Handel

Die Überwachung der Gehalte an radioaktivem 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 bedingte Belastung mit diesem Radionuklid weiterhin messbar, während dies bei Cs-134 mit einer Halbwertszeit von circa zwei Jahren nicht der Fall ist. Auch Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) sind wildwachsende Speisepilze und können Cs-137 enthalten. Es wurden insgesamt acht Handelsproben verschiedener Herkunft mittels Gammaskopimetrie untersucht. In allen Proben wurden Aktivitätswerte von Cs-137

oberhalb der Nachweisgrenze gefunden. Die Aktivitäten reichen von 1,8 bis 123 Becquerel pro kg Feuchtmasse (Bq/kg FM), im Mittel liegen sie bei ca. 50 Bq/kg FM.

Die durch die verzehrte Aktivität wirksame Folgedosis kann abgeschätzt werden: Die mittlere Dosis aus der Nahrung liegt in Deutschland bei circa 0,3 Millisievert (mSv) pro Jahr. Um diese Dosis nur durch Pfifferlinge zu erreichen, müssten im Jahr 188 kg bzw. täglich 515 g der mit 123 Bq/kg FM am stärksten belasteten Probe des Jahres 2025 verzehrt werden. Diese Zahlen zeigen: Auch ein mehrfacher Verzehr von belasteten Pfifferlingen in üblichen Portionen und Häufigkeiten führt zu keiner bedenklichen zusätzlichen Dosis.



INFO

Vergleichbare Untersuchungen an Pfifferlingen wurden in anderen Messstellen in Deutschland durchgeführt. Selten und mit über die Jahre abnehmender Häufigkeit werden dabei Proben gefunden, die den gesetzlichen Höchstwert von 600 Bq/kg FM überschreiten. Auch hier bewirkt ein einzelner Verzehr keine relevante Zusatzbelastung bezüglich der Folgedosis: 0,0016 mSv pro Portion (200 g) bei 600 Bq/kg FM. Ein längerer Flug (zum Beispiel von Frankfurt nach Gran Canaria) verursacht im Vergleich die 10-fache Dosis. Die Belastung der Pfifferlinge kann je nach Herkunft variieren, da sie von den lokalen Bodenverhältnissen, der dem Boden zugeführten Menge des radioaktiven Fallout/Washout und der Art des Bodens abhängt.

Chrom (VI) in Mineralwasser

Durch sein Vorkommen in Gesteinen wie Chromit (Chrom Eisenstein) kann Chrom (Cr) natürlicherweise herausgewaschen in Grundwasser enthalten sein. Neben Chrom (III) sind aus technischer Sicht besonders die stabilen, sechswertigen Verbindungen Chrom (VI) interessant. Sechswertiges Chrom ist jedoch hochgradig toxisch. Von ungenügend gesicherten Deponien und über Emissionen der Müllverbrennungsanlagen kann der Giftstoff in den Wasserkreislauf eingehen.

Die Mineral- und Tafelwasserverordnung weist für Chrom einen Höchstgehalt von 50 µg/l aus und unterscheidet dabei nicht zwischen den beiden Formen des Chroms. Neuere wissenschaftliche Erkenntnisse lassen den Schluss zu, dass bereits ab einer Konzentration von 0,3 µg/l Chrom (VI) im Trinkwasser das Risiko für zusätzliche Krebsfälle steigt.

In den vergangenen acht Jahren wurden am Standort Braunschweig 680 Mineral- und Tafelwasser-Proben auf Cr (VI) untersucht. Die Gehalte an Cr (VI) lagen bei 207 Proben zwischen 0,02 µg/l und 1,2 µg/l. Der Mittelwert betrug 0,18 µg/l. 473 Proben wiesen Gehalte von < 0,04 µg/l auf.

37 der 207 Proben lagen oberhalb des Richtwertes von 0,3 µg/l. 20 Proben waren ausländische und 17 inländische Mineral- und Tafelwasser.



INFO

Richtwert an Chrom (VI) gemäß Gutachten des Umweltbundesamtes: 0,3 µg/l. Die Bestimmung von Cr (VI) erfolgte mittels LC-ICP-MS, Flüssigchromatographie mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie.

Autoren/-innen LVI BS/H

- Dr. Henriette Adam
- PD Christine Bächlein, Ph.D.
- Dr. Torsten Bartz
- Dr. Katharina Ebhardt
- Dr. Saskia Eichhorn
- Dr. Gabriele Guder
- Dr. Luise Herms
- Dr. Dorothee Hartmann
- Dr. Nils Kaiser
- Dr. Patricia Kammeyer
- Dr. Sven Kleinschmidt, PhD
- Isabella Ludwig
- Carina Mateo
- Sabine Nickel
- Dr. Christoffer Oswald
- Dr. Susanne Rickling
- Apl. Prof. Dr. Martin Runge
- Dr. Anja Schmidt
- Dr. Kerstin Seide
- Dr. Bärbel Starke
- Heike Viedt

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.



ZAHLN AUF EINEN BLICK

24,54 Vollzeitstellen
12.084 Untersuchungen
570 Andere Aufgaben*
253.386 € Investitionen

*u. a. Beratungen sowie
Stellungnahmen/Berichte

Ein Spezialinstitut für eine große Arten- und Erzeugnis-Vielfalt

2025 prägten die regulären Lebensmitteluntersuchungen und amtlichen Aufgaben sowie bauliche Ertüchtigungen in der Radioaktivitätsmessstelle den Institutsalltag.

Es wurden 3.600 Lebensmittel-, Wasser-, Tupfer- und Schwämmchenproben auf verschiedene Parameter untersucht. Das Probenaufkommen verteilte sich auf amtliche Plan-, Verdachts- und Beschwerdeproben aus Niedersachsen (2.750 Proben), Proben aus niedersächsischen Muschelerzeugungsgebieten (133 Proben), Grenzkontrollstellen Niedersachsens (27 Proben) und aus der Norddeutschen Kooperation inklusive der Grenzkontrollstelle Bremerhavens (600 Proben). Ca. 20 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 „Fish-Online-Handel“ abgeschlossen und als Publikation eingereicht.

Darüber hinaus beteiligte sich das Institut an einer bundesweiten IMIS-Übung (Integriertes Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt) mit Probenuntersuchungen und an weiteren bundesweiten Monitoring-Programmen, wie dem Lebensmittel-Monitoring 2025 (Warenkorb-Monitoring), das die Untersuchung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen und PFAS in Forellen zum Inhalt hatte. Im Zoonosenmonitoring 2025 wurden Untersuchungen an heißgeräucherten Fischerzeugnissen aus dem Einzelhandel durchgeführt.

Im Zuge der risikoorientierten Probenplanung wurden die Schwerpunktuntersuchungen zu Parasiten in Fischen (siehe Seite 80), Noro- und Hepatitisviren in zweischaligen Weichtieren (siehe Seite 82), Biogenen Aminen (siehe Seite 82), Schwermetallen in Thunfischen (siehe Seite 81) sowie zu PFAS (siehe Seite 82) und Flammschutzmitteln (siehe Seite 81) in Fischereierzeugnissen 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 von fischhaltigem Sushi sowie zu Authentizitätsprüfungen von Fisch-, Krebs-, und Weichtierarten wurden fortgesetzt.

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.

Die Untersuchungen zum Fremdwasserzusatz 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 83).

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

Wesentliche Aufgaben: amtliche Untersuchungen und Forschungstätigkeiten

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

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

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

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

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

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 können im lebenden Zustand nach Verzehr auch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein (Zoonose). So können insbesondere nicht ausreichend erhitzte, gefrorene, gesalzene, getrocknete oder anderweitig behan-

delte Fischereierzeugnisse vermehrungsfähige Stadien dieser bedenklichen Parasiten enthalten. Die weltweit dritthäufigste Wurmerkrankung beim Menschen wird von Saugwürmern über unzureichend behandelte Erzeugnisse von Süßwasserfischen auf den Menschen übertragen. Nach Daten der Weltgesundheitsorganisation (2016) ist von 35 Millionen infizierten Menschen weltweit, vor allem in Asien, auszugehen. Aber auch lebende Nematodenlarven aus Salzwasserfischen können für die menschliche Gesundheit bedenklich sein.

2025 wurden im IFF Cuxhaven 316 Proben Fischereierzeugnisse auf Parasiten untersucht. In keiner der untersuchten Einzelproben konnten lebende Parasiten(-sta-

dien) mit einer Gefahr für die menschliche Gesundheit gefunden werden. In neun Proben (2,9 %) wurden jedoch tote Parasitenstadien in einer hohen Anzahl festgestellt. Die Proben wurden als lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt.

Lagertemperatur von Sushi

Fischhaltige Sushi beziehungsweise Sashimi enthalten rohe Fischmuskulatur. Sie haben einen hohen manuellen Bearbeitungs- und Zerkleinerungsgrad und sind mit dem damit einhergehenden Hygiene- und Gesundheitsrisiko sehr leicht verderbliche Lebensmittel. Das fischhaltige Sushi benötigt somit als verzehrfertiges Lebensmittel im Einzelhandel eine Kühlung bei Temperaturen von annähernd Schmelzeistemperatur. Temperaturen „annähernd Schmelzeistemperatur“ werden gemäß Codex Alimentarius (internationaler Lebensmittelstandard der FAO und WHO) in Verbindung mit der Auffassung der EU-Kommission sowie der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz als Temperaturen bis zu maximal +4°C angesehen.

2020 bis 2025 wurden im IFF Cuxhaven bei 78 Lebensmittelunternehmen auf Einzelhandelsebene fischhaltige Sushi-Proben und auch deren Lagertemperatur untersucht. Vor allem wurden lachs- und thunfischhaltige Sushi in Augenschein genommen. 74 % der Proben wurden korrekt bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert, 26 % der Proben wurden zu warm gelagert. Entsprechende Maßnahmen wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte vor Ort eingeleitet.

Flammschutzmittelrückstände in Fischereierzeugnissen

Zu den additiven Flammschutzmitteln, die unter anderem in Kunststoffen, Textilien und Baumaterialien eingesetzt werden, zählen die polybromierten Diphenylether (PBDE). Durch Nutzung der genannten Materialien sowie Recyclingverfahren und Entsorgung werden PBDE in die Umwelt eingetragen. PBDE sind fettlöslich und persistent, also schwer abbaubar. Aufgrund ihrer Eigenschaften können sich PBDE in tierischem und menschlichem Gewebe anreichern und die Leber sowie das Nervensystem schädigen. Laut der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority, EFSA) erfolgt die Hauptaufnahme der PBDE beim Menschen über den Verzehr von Fleisch- und Fischerzeugnissen.

Im IFF Cuxhaven wurden verschiedene Fischereierzeugnisse auf PBDE untersucht. Alle Erzeugnisse mit geringen Fettgehalten – wie Garnelen, Kabeljau oder Wildlachs – lieferten unauffällige Befunde unterhalb der Bestimmungsgrenzen. In Hering, Makrele, Lachs und Dorschleber wurden PBDE im Konzentrationsbereich von 0,09 µg/kg bis 2,18 µg/kg nachgewiesen. Höchstgehalte für PBDE in Lebensmitteln sind aktuell nicht festgelegt. Aufgrund der jüngsten Risikobewertung der EFSA und den Befunden aus dem Jahr 2025 bleibt die Überprüfung der PBDE-Gehalte in Fischereierzeugnissen auch zukünftig Teil der amtlichen Lebensmittelüberwachung im IFF Cuxhaven.



Schwermetalle in Thunfisch

305 Proben der Lebensmittelbezeichnung Thunfisch wurden in den Jahren 2020 bis 2025 am IFF Cuxhaven untersucht, davon 234 Konserven und 71 unbehandelte Thunfischportionen. Bei fast ausschließlich allen Konserven wurde die Art Echter Bonito (*Katsuwonus pelamis*) verwendet. Die Untersuchungen zeigen Quecksilbergehalte von 0,008–0,7 mg/kg (Mittelwert: 0,13) und Cadmiumgehalte von 0,006–0,13 mg/kg (Mittelwert: 0,03) auf. Lediglich in einer Probe wurde Blei in geringen Mengen nachgewiesen.

Bei den unbehandelten Thunfischportionen handelt es sich vor allem um den Gelbflossenthunfisch (*Thunnus albacares*), in diesen Proben wurden Quecksilbergehalte im Bereich von 0,023–1,29 mg/kg (Mittelwert: 0,27) und Cadmiumgehalte von 0,004–0,03 mg/kg (Mittelwert: 0,01) nachgewiesen. In einer Probe lag eine Höchstgehaltsüberschreitung an Quecksilber über 1 mg/kg vor. Grundsätzlich haben Thunfische aufgrund ihrer ökologischen Stellung höhere Schwermetallbelastungen als kleinere Friedfische. Die Analysedaten zeigen aber, dass die Mehrzahl der Thunfische weit

INFO

PBDE zählen zu den persistenten organischen Schadstoffen (POP – persistent organic pollutants), die aufgrund ihrer Eigenschaften weltweit in der Umwelt vorkommen und schwer abbaubar sind. Zum Schutz der menschlichen Gesundheit und Umwelt vor POP wurde das Stockholmer Übereinkommen verfasst, das in der EU durch die Verordnung (EU) Nr. 2019/1021 umgesetzt wird und die Verwendung von bestimmten PBDE verbietet. Im Jahr 2024 hat die EFSA eine neue Risikobewertung zu PBDE in Lebensmitteln veröffentlicht (DOI: 10.2903/j.efs.2024.8497). Demnach ist es wahrscheinlich, dass die Exposition gegenüber PBDE ein Gesundheitsrisiko für die europäische Bevölkerung darstellt.



INFO

Thunfische gehören zu den schnellen Raubfischen und Wanderfischen. Entlang der Nahrungskette kommt es zur Akkumulation von Schwermetallen. Gleichzeitig ist der Thunfisch ein beliebter Speisefisch in Deutschland, vor allem in Form von Konserven oder als Zutat für Sushi oder Sashimi. Die Lebensmittelbezeichnung nutzt den Sammelbegriff Thunfisch für die Gattung Thunfische (*Thunnus*) sowie die Gattungen *Auxis*, *Katsuwonus* und *Euthynnus*, welche sich in ihrer Verwendungsform und Schwermetallbelastung unterscheiden können. Zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung wird die VO (EU) 2023/915 i.d.g.F. verwendet, diese differenziert zum Teil zwischen den Gattungen *Thunnus*, *Auxis*, *Katsuwonus* und *Euthynnus*.



unter dem Höchstgehalt von 1 mg/kg gemäß VO(EU) 2023/915 in der geltenden Fassung (i.d.g.F.) liegt. Weiterhin ist feststellbar, dass die Belastung mit Quecksilber und Cadmium bei Thunfischen artabhängig ist.

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, Magenkrämpfen 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 298 Fischproben, davon 164 Thunfischproben, entnommen und mittels Hochleistungsflüssigchromatographie auf ihre Gehalte an biogenen Aminen untersucht. Insgesamt wurden bei diesen Thunfischproben drei erhöhte Gehalte an Histamin gefunden, die jedoch noch nicht zur Beanstandung führten: In beiden Fällen handelte es sich um Proben aus der Gastronomie. Daneben wurden auch neun 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.

Noro- und Hepatitis-A-Viren in Miesmuscheln aus den niedersächsischen Erzeugungsgebieten

2025 umfassten die molekularbiologischen Untersuchungen der Miesmuscheln aus niedersächsischen Erzeugungsgebieten 55 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 be-

haftet sind, kann bei Verzehr eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher/-innen nicht ausgeschlossen werden. In 8 (15 %) der untersuchten Proben konnte Norovirus der Genogruppe I nachgewiesen werden. Dabei handelt es sich um Proben mit einem Entnahmedatum im Januar, Februar und Dezember. In ebenfalls 8 Proben (15 %) – entnommen im Januar, Februar, März und November aus den Erzeugungsgebieten des niedersächsischen Wattenmeeres – konnte Norovirus der Genogruppe II ermittelt werden. In 6 Proben (10 %) wurden gleichzeitig Noroviren der Genogruppe I und II ermittelt. In Hinblick auf das Hepatitis-A-Virus waren alle Proben negativ. Die Ergebnisse bestätigen damit den Nachweis von Viren in Muscheln aus den Vorjahren.

PFAS in Fischen und Fischereierzeugnissen

Die Industriechemikalien PFAS (per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) werden aufgrund ihrer Eigenschaften in zahlreichen industriellen Produkten und Prozessen genutzt. Sie sind in der Umwelt schwer abbaubar, gelangen daher auch in die Nahrungskette und reichern sich dort an. Einige PFAS gelten aufgrund der mit ihnen verbundenen negativen Beeinflussung der Gesundheit als bedenklich bei chronischer Aufnahme.

Am IFF Cuxhaven werden PFAS mittels Flüssigchromatographie mit Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS) bestimmt. In bestimmten Lebensmitteln gelten seit 2023 Höchstgehalte für vier prioritäre PFAS: Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS). Für diese Stoffe hatte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) 2020 einen Schwellenwert für die tolerierbare wöchentliche Aufnahme (TWI) festgelegt. Gemäß Verordnung (EU) 2023/915 gelten für diese Stoffe und ihre Summe (ΣEFSA-4) fischart- und kategoriespezifische Höchstgehalte.

Für 205 Planproben aus 2024 bis 2025 aus Meeresfang und Aquakultur zeigen sich überwiegend niedrige bis mäßige ΣEFSA-4-Gehalte (Median: 0,1 µg/kg, P95: 2,3 µg/kg). PFOS ist in den höher belasteten Fischarten der Haupttreiber, die übrigen untersuchten PFAS tragen im Regelfall einen deutlich geringeren Anteil zur Gesamtsumme bei. Sprotten (24 Proben) machen nur 12 % der Proben aus, stellen aber 75 % der oberen 10 % der ΣEFSA-4-Gehalte. Krebstiere und Muscheln (18 Proben) zeigen niedrige Gehalte (Median: 0,1 µg/kg, P95: 0,43 µg/kg). Höchstgehalte gemäß „VO (EU) 2023/915“ wurden

nicht überschritten. Auch aktuelle Monitoringproben (36 Proben) zeigen ein ähnliches Bild mit niedrigen Gehalten (Median: 0,1 µg/kg, P95: 0,57 µg/kg), weit unterhalb der Höchstgehalte. Werden zudem die zwischen 2018 und 2024 mehr als 1.100 im IFF untersuchten Plan- und Monitoringproben aus Meeresfang und Aquakultur betrachtet, ergibt sich ein weitgehend konsistentes Bild. PFOS ist in den höher belasteten Fischproben regelmäßig der Hauptbestandteil der EFSA-4. Die höchsten Werte stammen fast ausschließlich aus (geräucherten) Kleinfischen oder getrockneten Erzeugnissen. Sprotten machen auch im Langzeitkontext einen erheblichen Anteil der am höchsten belasteten Proben aus.

Unter Annahme üblicher Verzehrsmengen ergibt sich aus den gemessenen Gehalten überwiegend kein Hinweis auf eine Überschreitung der EFSA-TWI. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Verzehrsmengen je nach Person und Fischart stark variieren können und weitere PFAS-Aufnahmequellen hier nicht einbezogen sind.

Zusätzlich wurden Proben aus Binnengewässern (zum Beispiel Aal, Brasse, Zander) sowie Sondermatrices wie Fischleber untersucht, die im Vergleich zu Meeresfisch häufig höhere Gehalte aufweisen. Eine Bewertung dieser Gruppe erfolgte in eigenständigen Projekten.

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 2025 wieder eine Präsenz-Fortbildung für die Sachverständigen 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 wurden am Praxistag fischverarbeitende Betriebe in Bremerhaven besucht, wobei die Besichtigung eines mit neuester Technologie ausgestatteten Verarbeitungsbetriebes 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, Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

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

www.laves.niedersachsen.de, Aktuelles, Veranstaltungen

INFO

Niedersächsisches Flussfisch-Monitoring:
www.laves.niedersachsen.de, Lebensmittel, Lebensmittelgruppen, Fisch & Fischerzeugnisse

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 den DLB Leitsätzen).

Autoren/-innen IFF Cux

Dr. Edda Bartelt
Dr. Sandra Bisenius
Karina Helming
Dr. Yasin Kuzu
Dr. Daniel Melles
Dr. Henner Neuhaus
Dr. Anica Weller

INSTITUT FÜR BEDARFSGEGENSTÄNDE (IFB) LÜNEBURG

Das Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) Lüneburg untersucht und beurteilt im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung Spielwaren, Bedarfsgegenstände mit Lebensmittel- sowie 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.



ZAHLN AUF EINEN BLICK

37,00 Vollzeitstellen
15.462 Untersuchungen
252 Andere Aufgaben*
154.804 € Investitionen

*u. a. Beratungen sowie
Stellungnahmen/Berichte

Sanierung des IfB-Laborgebäudes und neue Spielzeugverordnung

Die dringend notwendige umfangreiche Sanierung, die im Juni 2023 bewilligt wurde, hat endlich begonnen. Nach jahrelanger Planung rollten am 28.2.2025 die ersten Baufahrzeuge an und die Arbeiten konnten starten. Vorab mussten Personal und Geräte zusammenrücken, da derzeit nur etwa 50 % der ursprünglichen Fläche zur Verfügung stehen. Seitdem läuft der Untersuchungsbetrieb mit leichten Einschränkungen weiter. Mit dieser Maßnahme investiert die Landesregierung in die Zukunft des IfB und in den Verbraucherschutz.

Im Januar 2025 begann das Trilog-Verfahren zur neuen Spielzeugverordnung. Die Bundesregierung hat dabei auch auf die Expertise des IfB zurückgegriffen, da dieses als Kompetenzzentrum für Norddeutschland das größte Untersuchungsspektrum und die meisten Untersuchungen im Bereich der Bedarfsgegenstände und kosmetischen Mittel durchführt. Zudem sind die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des IfB in zahlreichen Expertengremien aktiv. Nach vielen langen und intensiven Beratungsrunden wurde das Trilog-Verfahren im Herbst 2025 erfolgreich beendet und die neue Spielzeugverordnung am 12.12.2025 im EU-Amtsblatt veröffentlicht.

Im Juni fand zum neunten Mal der Bedarfsgegenstände-Workshop zu aktuellen Themen zur Analytik und Beurteilung in Lüneburg statt. Schwerpunktthemen waren neue Rechtssetzungsverfahren sowie die gestiegenen Anforderungen an die Analytik. Das Interesse an der Veranstaltung – auch aus Österreich und der Schweiz – war groß, sodass nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden konnten. Der Lüneburger Bedarfsgegenstände-Workshop ist zu einer der wichtigsten Veranstaltungen rund um das Thema Bedarfsgegenstände geworden.

Für das bundesweite Monitoring wurden 2025 insgesamt fünf Programme, für den bundesweiten Überwachungsplan ein Programm durchgeführt:

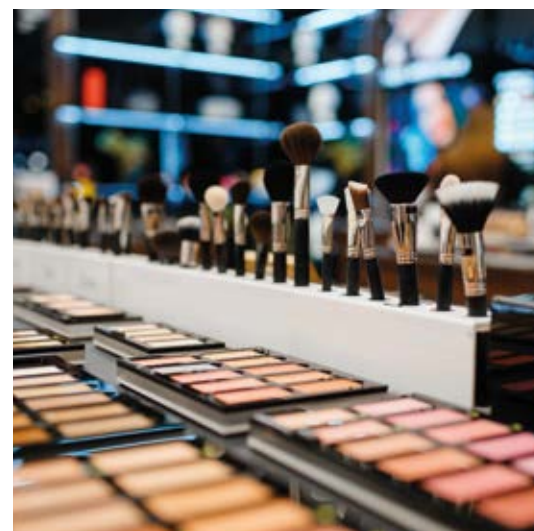
- Elemente in dekorativer Kosmetik
- Octocrylene und Benzophenone in Sonnenschutzmitteln
- Elementlössigkeit aus Lebensmittelkontaktmaterialien aus Keramik
- Bisphenole in Bilderbüchern und Puzzlespielen
- Bisphenole in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier und Pappe
- Phthalate in bedruckten Bekleidungstextilien

Wesentliche Aufgaben: Funktion als Sachverständige für Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel

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

Die wesentlichen Aufgaben sind im Einzelnen:

- Amtliche Untersuchung (sensorisch, chemisch, mikrobiologisch) und rechtliche Beurteilung folgender Produktgruppen, einschließlich Erarbeitung von Stellungnahmen und Durchführung fachlicher Beratungen:
 - o Spielwaren (auch für alle Länder der NOKO)
 - o Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (auch für die Länder Bremen (alle Materialien), Berlin und Brandenburg (alle außer Glas, Keramik und Metall))
 - o Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt
 - o Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege (auch für alle Länder der NOKO)
 - o Kosmetische Mittel, Tätowiermittel
 - 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
- o Flammschutzmittel
 - o Konservierungsstoffe
 - o Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)
 - o Flüchtige organische Verbindungen (VOC)



Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Untersuchung von bunt lackierten Spielwaren aus Kunststoff auf Bisphenole

Bunt lackiertes Badespielzeug, unter anderem aus Polyvinylchlorid-Kunststoff – wie beispielweise Quetschen oder Badetiere in verschiedenen Designs und mit unterschiedlichen Motiven – wurde auf Bisphenole, vor allem auf Bisphenol A (BPA) und Bisphenol S (BPS), getestet. Bisphenole können zum Beispiel durch Farben und Lacke in solche Spielwaren gelangen. Insbesondere Bisphenole A und S weisen endokrine Eigenschaften auf und sind als reproduktionstoxisch Kategorie 1B nach der VO (EG) Nr. 1272/2008 eingestuft. Die Exposition mit den Stoffen, gerade bei Kindern, sollte daher soweit wie möglich minimiert werden. Für Spielwaren, die für Kinder unter drei Jahren bestimmt sind, existiert derzeit ein Migrationsgrenzwert für BPA von 0,04 mg/L in der Spielzeugrichtlinie. Unter Berücksichtigung der aktuellen toxikologischen Bewertung zu dem Stoff ist jedoch im Jahr 2026 durch die EU-Kommission geplant, den Migrationsgrenzwert auf 0,005 mg/L herabzusetzen.

Im Sommer 2025 wurden im IfB 25 Proben lackierter PVC-Spielwaren auf Bisphenole untersucht. Drei Proben wiesen erhöhte Gehalte an Bisphenol A in der Lackierung auf. Zwei davon haben den vorgeschriebenen Migrationsgrenzwert ebenfalls nicht eingehalten. Weitere Produkte waren bezüglich der untersuchten Parameter unauffällig.



Bisphenole in Textilien

Damit bunte Textilien beim Tragen und Waschen ihre Farbe behalten und nicht abfärben, werden nach dem Färben Farbfixiermittel eingesetzt. Sie verbessern die Haftung des Farbstoffs auf den Fasern und erhöhen somit die Farbechtheit.

Häufig bestehen diese Farbfixiermittel aus polymeren Bisphenolen – vor allem Bisphenol S und F. Das toxikologisch bedenklichere Bisphenol A wird üblicherweise nicht verwendet. Besondere Bedeutung haben Farbfixiermittel bei Polyamid- und Elasthanfasern. Diese wären ohne Nachbehandlung nur eingeschränkt farbecht. Solche Fasern finden sich oft in Badebekleidung und Unterwäsche für Frauen.

Das IfB Lüneburg untersuchte deshalb in den Jahren 2023 bis 2025 insgesamt 123 Textilproben (hauptsächlich Spitzenunterwäsche) aus diesen Fasern. In 50 Proben wurden Bisphenole nachgewiesen. Die gemessenen Gehalte lagen bei bis zu 150 mg/kg Bisphenol F und 430 mg/kg Bisphenol S.

Trotz der teils hohen Bisphenol-Gehalte besteht für Verbraucherinnen und Verbraucher keine akute Gefahr. Bisphenole können über die Haut nur eingeschränkt aufgenommen werden. Die Aufnahme kann allerdings nicht ausgeschlossen werden. Ein Waschen neuer Textilien vor dem ersten Tragen wird deshalb empfohlen.

Derzeit gibt es für Textilien keine gesetzlichen Beschränkungen für Bisphenole. Eine geplante Regulierung wurde 2023 zurückgezogen. Bei einem möglichen zukünftigen Verbot kann die Farbechtheit durch alternative, bisphenolfreie Verbindungen, die teils schon zur Verfügung stehen, weiterhin sichergestellt werden.

PFAS in Verbraucherprodukten

PFAS können auf drei unterschiedliche Arten in Verbraucherprodukten wie Textilien, Papier oder Kunststoffen gelangen. Dabei liegen sie entweder gebunden in einem Polymer oder als freie Verbindungen (Monomere) vor.

Der bedeutendste Eintragsweg ist der beabsichtigte Einsatz, um bestimmte Eigenschaften zu erzielen, etwa eine wasser- und schmutzabweisende Wirkung. Die eingesetzten Mengen liegen meist zwischen einigen hundert mg/kg und mehreren g/kg. Untersuchungen des IfB Lüneburg seit 2023 zeigen dabei auffallend hohe Gehalte verbotener C8-PFAS: In 50 Proben wurden Werte teils deutlich über dem Grenzwert von 1 mg/kg gefunden.

INFO

Bisphenole: Eine Gruppe von chemischen Verbindungen, die zwei („bis“) Phenol-Gruppen tragen. Die Phenole sind über unterschiedliche chemische Strukturen verbunden.

Farbechtheit: Beständigkeit von Farben gegenüber äußeren Einflüssen. Ein höherer Grad an Farbechtheit bedeutet, dass die Farben weniger anfällig für Veränderungen sind (weniger oder nicht abfärbend).

INFO

Verbraucherprodukte:

Produkte, die für den täglichen Gebrauch durch Endverbraucher bestimmt sind.

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

INFO

Polymer: Eine Verbindung, die aus sich wiederholenden kleinen Bausteinen (Monomeren) zu langen Ketten oder Netzwerken aufgebaut ist.

Massenspektrometer: Ein Gerät, das chemische Substanzen anhand ihrer Massen identifiziert.

Ionenchromatograph: Ein Gerät, das geladene Teilchen (Ionen) gemäß ihrer Ladung und Masse trennt.

Daneben werden PFAS auch bei der Herstellung bestimmter Produkte, zum Beispiel dünner Kunststofffolien, als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt. Diese PFAS haben keine Funktion im Endprodukt, verbleiben darin aber in geringen Mengen (meist wenige mg/kg). Mit gängigen Messverfahren sind sie kaum nachweisbar, weshalb neue Analysemethoden erforderlich sind. Dies ist insbesondere im Hinblick auf neue gesetzliche Regelungen wichtig.

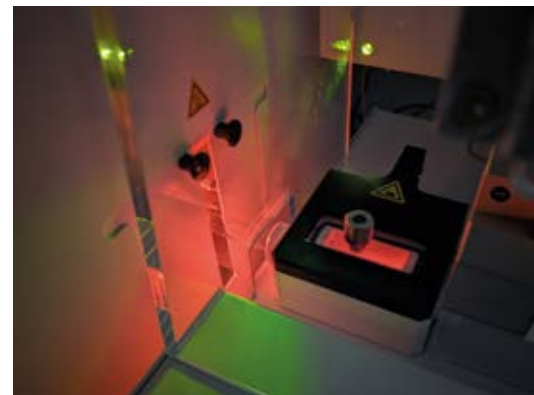
Abzugrenzen davon sind unbeabsichtigte Kontaminationen. Diese können aus Recyclingprozessen, der Produktion oder der Umwelt stammen. Die gemessenen Gehalte schwanken stark und reichen von wenigen µg/kg bis zu mehreren mg/kg. Das IfB Lüneburg konnte Kontaminationen unter anderem in Recyclingpapier und Textilien nachweisen.

Entwicklung neuer Analysemethoden für PFAS

PFAS werden in Verbraucherprodukten üblicherweise als Polymere eingesetzt. Dabei sind die PFAS über molekulare Brücken miteinander verbunden. Mit den üblichen Analyseverfahren können diese Polymere häufig nicht vollständig erfasst werden. Der Grund hierfür ist, dass Substanzen für die Analyse elektrisch geladen und in die Gasphase überführt werden müssen, damit sie im Massenspektrometer detektiert werden können. Bei größeren Polymeren ist das nicht möglich. Demnach können viele polymere PFAS in Verbraucherprodukten nicht erfasst werden – auf Englisch werden diese PFAS teilweise als „Dark Matter“ bezeichnet, weil sie sich, ähnlich wie dunkle Materie, der Beobachtung entziehen.

Um polymere PFAS analytisch zu erfassen, gibt es verschiedene Ansätze. Diese werden auch zukünftig im europäischen Chemikalienrecht zu finden sein. Ein Ansatz ist, Polymere chemisch abzubauen, sprich in kleinere, analysierbare Bruchstücke zu zerlegen. Dafür eignen sich zwei chemische Reaktionen: Oxidation oder Hydrolyse. Beiden Verfahren sind jedoch Grenzen gesetzt. Ein weiteres Verfahren ist die Elementaranalyse. Hierbei werden Proben verbrannt und der entstehende Fluorwasserstoff beziehungsweise die Fluorwasserstoffsäure mittels Ionenchromatographie analysiert. Dabei kann Fluor, und damit indirekt auch PFAS, in der Gesamtheit analysiert werden. Dieser Vorteil steht dem Nachteil gegenüber, dass das Verfahren nicht spezifisch ist. Das bedeutet, dass andere Quellen von Fluor in den Proben

zu berücksichtigen sind. Für die Bewertung der Analyseergebnisse ist deshalb analytische Expertise und Warenkunde unabdingbar.



Verbrennungsofen (Schleuse) für die Elementaranalyse von Fluor.

Koreanische Kosmetik (K-Beauty)

Koreanische Kosmetik – oder kurz K-Beauty – hat in den letzten Jahren weltweit die Beauty-Szene erobert. Das IfB Lüneburg hat 2025 diesen Trend unter die Lupe genommen – zumindest in Hinblick auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben. Untersucht wurden 22 Reinigungsprodukte (zum Beispiel Reinigungsgel, -öl, Gesichtswasser, Shampoo) und Pflegemittel (zum Beispiel Tuchmasken, Toner, Creme, Serum) von 13 verschiedenen Herstellern. Die Produkte wurden auf mikrobiologische Verunreinigungen, Konservierungsstoffe, Duftstoffe und – je nach Art des Produkts – auf weitere Inhaltsstoffe untersucht; außerdem wurde die Kennzeichnung überprüft.



Von den Proben musste ein großer Anteil (circa 68 %) bemängelt werden: In zwei Produkten fanden sich verbotene Inhaltsstoffe – zum einen der Duftstoff Lilial, zum anderen die Stoffe Phenol sowie Formaldehyd.

Bei einer weiteren Probe wurden bestimmte Angaben als Werbung mit Selbstverständlichkeiten identifiziert. Die sonstigen Abweichungen betrafen die Angabe der Warnhinweise, der verantwortlichen Person, des Mindesthaltbarkeitsdatums, der Bestandteilsliste, der Chargenkennung sowie die Lesbarkeit der Angaben. Zumindest in Hinblick auf die Rechtmäßigkeit waren die Proben demnach nicht so „strahlend“, wie das Hautbild, das sie bewirken sollen.

INFO

Was ist K-Beauty?

K-Beauty beschreibt die koreanische Schönheitspflege. Laut Werbeaussagen zeichnet sich die koreanische Hautpflege unter anderem durch die besonderen Inhaltsstoffe aus, wie zum Beispiel fermentierte Extrakte, Ginseng oder Schnecken Schleim, aber auch durch eine umfangreiche mehrschrittige Hautpflegeroutine. Dabei erfolgt zum Beispiel eine Reinigung mit verschiedenen Produkten sowie das „Layering“, also das Auftragen verschiedener Produkte in mehreren Schritten.

Verdachts- und Beschwerdeproben bei den kosmetischen Mitteln

2025 sind im Fachbereich für kosmetische Mittel 7 Beschwerde- und 18 Verdachtsproben eingegangen. Da bei dieser Art von Proben keine Produktart vorgegeben ist, können sie die ganze Vielfalt kosmetischer Mittel umfassen: 2025 war vom Hautöl über Pads zur Nagellackentfernung, Parfümprodukte und Sonnenschutzmittel bis zum Tätowiermittel alles dabei.

Auch die Gründe für die Beschwerden waren ganz unterschiedlich: Zum Teil wurde kein Beschwerdegrund angegeben, einige Proben wurden ohne weitere Kennzeichnung bei einer Sportveranstaltung verteilt. Bei anderen Proben wurde eine fehlende CPNP-Notifizierung

vermutet (Meldung im Cosmetic Products Notification Portal der Europäischen Kommission), bei einer Probe juckte nach der Verwendung die Haut, eine andere brannte im Mund.

Insgesamt mussten bei den Verdachts- und Beschwerdeproben 22 Proben (circa 88 %) bemängelt werden – aus diversen Gründen: zum Beispiel mangelhafte Kennzeichnung, fehlende CPNP-Notifizierung, fehlende Sicherheitsbewertung, verbotene Stoffe, nicht zugelassener Konservierungsstoff oder unzureichende Allergenkennzeichnung. Bei drei Sonnenschutzmitteln wurden die Unterlagen zum Lichtschutzfaktor überprüft; bei einem dieser Produkte war es zur Meldung des Verdachts einer (ersten) unerwünschten Wirkung gekommen.

Bei einer der eingesandten Proben handelte es sich nicht um ein kosmetisches Mittel. Lediglich zwei Proben waren unauffällig.



INFO

Was sind eigentlich Verdachts- und Beschwerdeproben?

Verdachtsproben können von den Landkreisen bei einem Verdacht auf Nichtkonformität gezogen werden; Beispiele hierfür sind eine auffällige Kennzeichnung eines Produktes oder ein Verdacht auf enthaltene verbotene Inhaltsstoffe. Auch bei Auffälligkeiten im Rahmen von Betriebskontrollen können solche Proben genommen werden, zum Beispiel um die mikrobiologische Beschaffenheit einer Probe zu überprüfen. Beschwerdeproben liegt in der Regel eine Beschwerde eines Verbrauchers zugrunde; ein Beispiel hierfür wäre eine ungewöhnliche Hautreaktion nach der Verwendung eines Erzeugnisses.

SERVICEANGEBOTE

Merkblätter, Anträge und Formulare zum Download

Informationsmaterial zu Herstellung und Inverkehrbringen von kosmetischen Mitteln sind im Internet zu finden: www.laves.niedersachsen.de, **Service, Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter**

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

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

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

**Autoren/-innen
IfB LG**

Claudia Marx
Maximilian Nobis
Tatjana Schick
Oliver Schmidt

FUTTERMITTELINSTITUT (FI) STADE

Das Futtermittelinstitut mit Sitz in Stade ist zuständig für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln für Nutz- und Heimtiere. 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).



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

42,52 Vollzeitstellen
21.101 Untersuchungen
196.869 € Investitionen

Wichtige Weichenstellungen für die Zukunft der Futtermittelsicherheit in Niedersachsen

Zu Beginn des Jahres 2025 sorgte zunächst die Nachricht, dass der so dringend erforderliche Ersatzneubau des Futtermittelinstituts keine Berücksichtigung in den Haushaltsplanungen des Landes finden konnte, für Ernüchterung im Futtermittelinstitut Stade (FIS). Stattdessen zeichnete sich im Verlauf des Jahres eine Möglichkeit ab, die aktuelle Liegenschaft mit einem hohen investiven Anteil durchzusaniieren.

Im Rahmen der Haushaltsverhandlungen 2025 wurden für diese Maßnahme 52 Mio. Euro für das Haushaltsjahr 2026 bereitgestellt. Diese Investition dient zur Schaffung optimaler Arbeitsbedingungen für die moderne Analytik von Futtermitteln, die gerade in Niedersachsen aufgrund der großen Produktionsmengen von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung ist. Besonderes Augenmerk wird dabei auch auf den baulichen Brandschutz und die Installation raumtechnischer Anlagen

gelegt, die sämtliche aktuellen Vorgaben des einschlägigen Regelwerks erfüllen.

Diese Maßnahme stellt das Futtermittelinstitut und damit auch die Futtermittelsicherheit in Niedersachsen langfristig auf ein solides Fundament.

Im aktuellen Berichtsjahr wurden 4.409 Proben in insgesamt 21.800 Untersuchungen weitestgehend innerhalb einer Frist von sechs Wochen bearbeitet. Die Herkunft umfasst die durch das Dezernat Futtermittelüberwachung nach den Vorgaben der VO (EU) 2017/625 gezogenen Proben sowie Einsendungen aus den Niedersächsischen Landkreisen, der Norddeutschen Kooperation sowie Proben im Zusammenhang mit der Einfuhr von Futtermitteln. Trotz teilweise widriger Umstände wurden damit wieder sämtliche Zielvorgaben für die Untersuchung von Futtermitteln in Niedersachsen erfüllt.

Ein Schwerpunkt der Untersuchungsaktivitäten 2025 lag unter anderem auf Untersuchungen im Zusammenhang mit Fällen schwerer neurologischer Ausfälle bei Hunden, die mit dem Verzehr bestimmter Kauknochen aus Rinderhaut in Verbindung gebracht wurden. Typische Symptome für dieses sogenannte „Werwolf-Syndrom“ sind plötzliche Panikattacken, andauern-des Jaulen, unkontrollierte Bewegungen, Zittern und Aggression bei Hunden. Das Futtermittelinstitut war ebenfalls an der Analytik der Kauknochen beteiligt.

Im Berichtsjahr stand auch die Untersuchung von Futtermitteln auf Ergotalkaloide im Fokus. Ergotalkaloide sind giftige Stoffwechselprodukte des Mutterkornpilzes, der Getreide befallt und bereits in niedrigen Dosen

Gesundheitsschäden hervorrufen kann. Das Futtermittelinstitut untersucht regelmäßig auf Ergotalkaloide mit dem Ziel, die Gesundheit von Tieren und Verbrauchern besser zu schützen.

Besonderes Augenmerk wurde im Berichtsjahr auch auf die Untersuchung von Harnstoff als wichtigem Futtermittelzusatzstoff sowie von Uran als Umweltkontaminante gerichtet.

Im Berichtsjahr schlossen zwei Auszubildende im FIS ihre Ausbildung als Chemielaboranten/-innen erfolgreich ab. Neben dieser Ausbildung engagiert sich das Institut 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:
 - o Chemische Analytik auf unerwünschte Stoffe, Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe
 - o Bestimmung der wertgebenden Bestandteile
 - o Mikroskopische Untersuchung auf Zusammensetzung, unerwünschte und verbotene Stoffe
 - o Mikrobiologische Untersuchung auf die hygienische Beschaffenheit und Futtertauglichkeit
 - o 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

Uran in Futtermitteln – eine Umweltkontaminante auf dem Vormarsch?

Seit 2017 untersucht das LAVES Uran planmäßig als unerwünschten Stoff in Futtermitteln. Uran kommt ubiquitär, also überall vor, wobei die Bodenbelastung mit dem toxischen Element in weiten Teilen der Erde gering ist. Durch zum Beispiel uranhaltige Phosphate aus höher belasteten Regionen der Erde, die auch als mineralische Futterbestandteile eingesetzt werden, kommt es jedoch über die Düngung landwirtschaftlicher Flächen zu einer steten Ausbreitung des toxischen Schwermetalls in der Umwelt. Mehrere hunderttausend Tonnen Phosphatdünger werden jährlich auf deutschen Agrarflächen ausgebracht.

Es stellt sich daher die Frage, wie stark sich diese Verbreitung auf die Uran-Belastung von Futtermitteln pflanzlicher Herkunft auswirkt.

Im Berichtsjahr wurden im Futtermittelinstitut Stade über 430 pflanzliche Futtermittelausgangserzeugnisse auf Uran untersucht. Dabei wurde Uran lediglich in 3,7 % der Proben – mit Gehalten zwischen 0,04 mg/kg und 0,5 mg/kg – in quantifizierbarer Menge festgestellt. Die Untersuchungen zu den Uran-Gehalten zeigen keinen Trend über die Jahre, die Werte schwanken stark: So wiesen im Jahr 2017 42 von 531 Einzelfuttermittelproben (7,9 %) Gehalte bis zu 0,3 mg Uran/kg auf, 2018 lag die Quote bei 4,3 %, wobei der Maximalgehalt bei 0,5 mg Uran/kg lag. Insgesamt lag der Anteil mit bestimmbar Uran-Gehalten in den Vorjahren durchschnittlich bei 5 %.

Somit lässt sich derzeit noch keine allgemeine Zunahme der Uran-Belastung von Futtermitteln pflanzlicher Herkunft beobachten. Häufigkeit und Menge blieben im Rahmen der erwartbaren Schwankungen konstant.



Harnstoff als Futtermittelzusatzstoff

Harnstoff ist ein wichtiger Futtermittelzusatzstoff, der ausschließlich für Wiederkäuer zugelassen ist und als Beimischung in eiweißarmen, aber stärkereichen Mischfuttermitteln angewendet wird. Dabei wird im Pansen der Harnstoff durch das Enzym Urease zu Ammoniak abgebaut. Mikroben im Pansen setzen anschließend den freigesetzten Stickstoff in Gegenwart von Kohlenhydraten zu mikrobiellem Eiweiß um. Durch die spätere Verdauung des mikrobiellen Eiweißes erfolgt die Versorgung des Tieres mit essenziellen Aminosäuren. Wird Harnstoff an Nicht-Wiederkäuer verfüttert, findet eine Ammoniakvergiftung statt – aber auch bei Wiederkäuern ist auf die richtige Dosierung zu achten. Der Höchstgehalt für Harnstoff in Mischfuttermitteln wurde mit 8.800 mg/kg festgelegt.

Am Futtermittelinstitut Stade wurden 2025 insgesamt 43 Harnstoffuntersuchungen an Futtermittelproben für die Zieltierart Wiederkäuer durchgeführt mit einem deklarierten Gehalt zwischen 0 % und 85 %. Dabei wurden sieben Futtermittelproben beziehungsweise 16 % beanstandet. In zwei der untersuchten Proben wurde der deklarierte Wert unterschritten, bei fünf der Proben wurde basierend auf dem angegebenen Fütterungshinweis der festgelegte Höchstgehalt überschritten. Dieses Ergebnis zeigt, dass es auch weiterhin wichtig ist, den Gehalt an Harnstoff zu überprüfen.



Ergotalkaloide in Futtermitteln

Ergotalkaloide sind giftige Stoffwechselprodukte des Mutterkornpilzes, der Getreide befällt und damit ein Gesundheitsrisiko für Tiere und Menschen darstellt. Die Toxine können bereits in niedrigen Dosen Gesundheitsschäden hervorrufen. Da auch Wildgräser wie Ackerfuchsschwanz als Wirtspflanzen des Pilzes fungieren, bleibt die Kontaminationsgefahr trotz moderner Anbau- und Reinigungsmethoden bestehen.

Das Futtermittelinstitut untersucht jährlich circa 150 Proben Getreide und Mischfuttermittel mit chemisch-analytischen Verfahren auf Ergotalkaloide. Zur Bewertung der Ergebnisse werden Orientierungswerte des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) für die tägliche Ration landwirtschaftlicher Nutztiere herangezogen.

Zwischen 2021 und 2025 wurden über 650 Mischfuttermittel- und Getreideproben untersucht. In etwa 65 % der Proben wurden Ergotalkaloide nachgewiesen und in 56 Fällen lagen die Werte über den Orientierungswerten. Insbesondere Roggen wies hohe Konzentrationen auf, doch auch Weizen und Triticale waren häufig betroffen.

Zur Risikominderung setzt die amtliche Kontrolle auf verstärkte und risikoorientierte Probenahme. Zusätzlich gibt es Empfehlungen zur Anbaustrategie, wie die Integration von Nicht-Wirtspflanzen in Fruchtfolgen und die gezielte Bekämpfung von Ackerfuchsschwanz sowie die gründliche Reinigung befallener Partien. Ziel ist es, die Einträge von Mutterkorn und Ergotalkaloiden in Futtermittel zu reduzieren und so die Gesundheit von Tieren und Verbrauchern besser zu schützen.



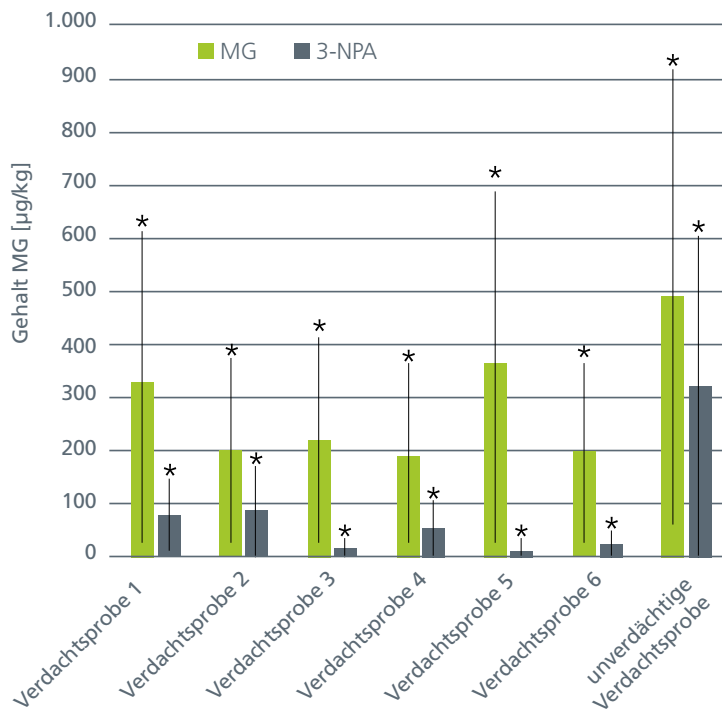
Suche nach dem Unbekannten: Non-Target-Analyse von Kauknochen

Im Berichtsjahr wurden unter anderem institutsinterne Untersuchungen im Zusammenhang mit Fällen schwerer neurologischer Ausfälle bei Hunden durchgeführt. Dieses sogenannte „Werwolf-Syndrom“ wurde mit dem Verzehr bestimmter Kauknochen aus Rinderhaut in Verbindung gebracht. In Berichten und der wissenschaftlichen Literatur wurden plötzliche Panikattacken, andauerndes Jaulen, unkontrollierte Bewegungen, Zittern und Aggression bei Hunden als typische Symptome ausgemacht. Für die Analytik der Kauknochen

im FIS wurde ein modernes Quadrupol Time-Of-Flight-(QTOF-)Massenspektrometer eingesetzt, das sich besonders für das Non-Target-Screening eignet. Hierbei können unbekannte Substanzen mit Hilfe datenbankgestützter Software identifiziert werden, ohne dass Referenzsubstanzen verwendet werden beziehungsweise vorliegen müssen.

Darüber hinaus wurden Target-LC-MS/MS-Analysemethoden (Flüssigchromatographie mit Massenspektrometrie-Kopplung) für Methylguanidin (MG) und 3-Nitropropionsäure (3-NPA) entwickelt. Diese Substanzen standen laut Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) möglicherweise in Verbindung mit dem Krankheitsbild.

Sechs Verdachtsproben, bei denen Hunde nach dem Verzehr von Kauknochen auffälliges Verhalten aufwiesen hatten, wurden im Vergleich zu einer unverdächtigen Vergleichsprobe aus dem Fachhandel hinsichtlich des Gehaltes an MG und 3-NPA untersucht. Es wurden Gehalte an MG und 3-NPA festgestellt, die sich allerdings in ähnlicher Größenordnung wie die der Verdachtsprobe bewegten.



*Es wird eine Ergebnisunsicherheit von 88 % (relativ) angenommen.

Autoren/-innen FI Stade

Dr. Stefan Effkemann
Dr. Franziska Heydebreck
Dr. Andy Scheffer
Dr. Jens Künnemeyer
Dr. Alexander Neumann
Dr. Tobias von Oesen

INSTITUT FÜR BIENENKUNDE (IB) CELLE

Die Unterstützung der Imkerei in Niedersachsen sowie der Berufsimkerei bundesweit 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 Amtsveterinäre/-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.



ZAHLEN AUF EINEN BLICK

22,92 Vollzeitstellen*
21.458 Untersuchungen
2.872 Andere Aufgaben**
116.947 € Investitionen

*inkl. Drittmittelstellen
**u. a. Beratungen sowie
Stellungnahmen/Berichte

Kompetenz in Lehre und Praxis

Nachdem es im Winter 2024/25 in Teilen Deutschlands zu erhöhten Winterverlusten von um die 20 % kam, bot das vergleichsweise warme und trockene Frühjahr gute Entwicklungsbedingungen für Bienenvölker. Leider setzte sich dieser Trend aber im Sommer 2025 nicht fort, ein wechselhafter Sommer bot Bienen und Imkern einige Herausforderungen. Für die Imker im östlichen Niedersachsen jedoch hatte der etwas regnerische Sommer ein Gutes: Die traditionelle Heidetracht profitierte von hohen Niederschlägen und einer langen Vegetationsperiode ohne Frost. Insgesamt konnte auch 2025 das langjährige Mittel von rund 40 kg Honig pro Bienenvolk erreicht werden, mit jedoch oftmals höheren Anteilen der wertvollen Heidetracht.

Im Rahmen der Qualitätssicherung für deutsche Imker wurden im Labor des IB Celle auch im Jahr 2025 rund 2.400 Honig-, Pollen- und Bienenfutterproben untersucht. Im Bereich der Krankheitsdiagnostik kamen mit rund 7.500 Proben wieder mehr Proben zur Untersu-

chung, nach einem temporären Rückgang der untersuchten Proben 2024 aufgrund geänderter Fördervorgaben für die niedersächsische Imkerei. Der Nachweis Amerikanischer Faulbrut stellt nach wie vor den Großteil der Untersuchung dar.

Wie auch in den Vorjahren war das IB Celle 2025 im Bereich der Forschung auf mehreren Gebieten aktiv. Das EU-Projekt „Untersuchungen zur Transmission des Chronischen Bienenparalysevirus (CBPV) und dessen Auswirkungen auf die Königinnenzucht“ wurde nach Abschluss der ersten Projektphase fortgesetzt, ebenso wird das Deutsche Bienenmonitoring (DeBiMo) nach über 20 Jahren weiterhin durchgeführt. Im Rahmen des DeBiMo wurden auch 2025 17 Imker in Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern durch Celler Imkerfachberater betreut und Informationen über Gesundheitsstatus, Honigertrag und bienenwirtschaftlich relevante Faktoren wie Bienenvolksentwicklung gesammelt.

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
- 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 Freizeit-imker/-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 Bienen-gefährlichkeit
- Prüfung von Varroaziden auf Wirksamkeit und Verträglichkeit
- angewandte Forschung und Entwicklung

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Bienenzucht und Klimawandel: Können wir unsere Bienen klimaresistent züchten?

Die Zucht hat am Institut für Bienenkunde Celle eine lange Tradition. Unsere Bienen sollen viel Honig produzieren, ein gutes Temperament sowie einen geringen Schwarmtrieb für ein einfacheres Management und geringe Krankheitsanfälligkeit zeigen.

In den letzten Jahren jedoch hat sich deutlich abgezeichnet, dass bemerkenswerte klimabedingte Verschiebungen der Wachstums- und Blühpuster der heimischen Pflanzenwelt und grundlegend höhere Temperaturen vollkommen neue Herausforderungen für unsere Honigbienen erzeugen. Ein sehr früher Blühbeginn im Frühjahr führt zu frühem Start der Entwicklung von Bienenvölkern, die dann oftmals im späten Frühjahr nicht durch entsprechende Umweltbedingun-

gen durchgängig getragen werden können. Vermehrt auftretende Trachtlücken in trockenen Sommern erhöhen das Risiko versehentlicher Honigverfälschungen durch Einfüttern von Zucker.



Carnica-Bienen der Celler Linie auf einer Brutwabe

Um diesen Herausforderungen zu begegnen, setzt das Institut für Bienenkunde Celle auf die Selektion von Königinnen, deren Völker eine bessere Eignung für die sehr späte Heidetracht zeigen. Hierzu wird die Hälfte der Völker in der Leistungsprüfung im Spätsommer auf Heideflächen gewandert und ihre Honigleistung und Volksstärke auf diesem herausfordernden Traditionsstandort erfasst. Ebenso wird die Langlebigkeit der Königinnen betrachtet, indem Prüfvölker über ihre eine Prüfseason hinweg weitergeführt werden. Hiermit werden Trachtfestigkeit und Resilienz der Völker bewertet, also wichtige Merkmale für die Anpassungsfähigkeit.

Honiguntersuchung im Wandel: Digitalisierung versus Tradition

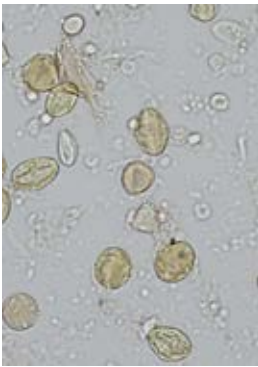
Die Pollenfachleute im IB Celle sind auf die Identifizierung von weltweit mehr als 700 Pollentypen von bienenrelevanten Trachtpflanzen und die geographische Zuordnung des ermittelten Honigpollenspektrums spezialisiert. Honigmischungen können mehr als 90 verschiedene Pollentypen enthalten. Technische Fortschritte konnten bislang die Qualität der optischen Ausstattung und den Aufbau einer eigenen Bilddatenbank ermöglichen. Jedoch erfordern die zunehmend komplexeren Fragestellungen zur Herkunftsdeklaration von Honig (geänderte EU-Honigdirektive) und Honig-

authentizität neben der hohen menschlichen Fachexpertise eine effektivere Bearbeitung von Proben.

Bislang ist keine valide KI-unterstützte Pollenanalysesoftware kommerziell erhältlich, die eine schnelle Etablierung einer automatisierten qualitativen Pollenanalyse ermöglicht. Dies wird unser längerfristiges Ziel sein. Herausforderungen hierbei sind neben der geeigneten Bildqualität ausreichende Speicherkapazitäten, Datentransfer- und Datensicherheits- sowie mögliche rechtliche Fragestellungen. Zunächst werden die mittels des Objekträger-scanners digitalisierten Honigpollenpräparate unter anderem ein digitales Format unserer Mellissopalynologischen Sammlung ebenso wie die Durchführung von Online-Trainings ermöglichen. Analytisch wird in einem ersten Schritt die Einführung der automatisierten quantitativen Pollenanalyse angestrebt, welche unter anderem eine Überprüfung der Authentizität auf illegale Honigfiltrierung mit zu geringer Maschenweite ermöglicht.



Slide Scanner



Honigspektrum des betreffenden Honigs

INFO

Qualitative Pollenanalyse (DIN 10760)

Einzelpollentypen, unter anderem Sedimentbestandteile (zum Beispiel Honigtauelemente, Hefezellen, Stärkekörner, Fremdpartikel), werden lichtmikroskopisch identifiziert und aufgelistet (Pollen-spektrum). Aus 500 ausgezählten Pollenkörnern der identifizierten Hauptpollentypen werden die relativen Pollenanteile der Honigprobe bestimmt.

Quantitative Pollenanalyse

Der absolute Pollengehalt einer Honigprobe wird unter anderem mittels der Lycopodiumsporen-Methode (Lycopodiumsporen als interner Standard) bestimmt.

botanische Familie	Gattung
Aceraceae	Acer / Ahorn / maple
Aextoxicaceae	Aextoxicon punctatum
Anacardiaceae	Sumachgewächse / Cashew Family
Apiaceae	Coriandrum-T. / Koriander-T. / coriander-t.
Apiaceae	Doldenblütler / Carrot Family
Arecaceae	Roystonea-T. / Königspalme-T. / royal palm-t.
Asteraceae	Achillea-T. / Schafgarben-T. / yarrow-t.
Asteraceae	Arctium-T. / Klette-T. / burdock-t.
Asteraceae	Carduus-T. / Distel-T. / thistle-t.
Asteraceae	Centaurea cyanus / Kornblume / cornflower
Asteraceae	Centaurea jacea-T. / Wiesen-Flockenblume-T. / knapweed-t.
Asteraceae	Centaurea scabiosa-T. / Skabiosen-Flockenblume-T. / knapweed-t.
Asteraceae	Echinops / Kugeldistel / globe thistle
Asteraceae	Helianthus-T. / Sonnenblumen-T. / sunflower-T.
Asteraceae	Taraxacum-T. / Löwenzahn-T. / dandelion-t.
Asteraceae	Xanthium* / Spitzklette / cocklebur
Asteraceae	Korbblütler / Daisy Family
Asteraceae	Carthamus-T. / Saflor-T. / safflower-t.
Asteraceae	Vernonia / Scheinaster / ironweed
Boraginaceae	Echium / Natternkopf / bugloss



Boraginaceae	Cordia-T. / Kordie-T. / geranium tree-t.
Brassicaceae	Kreuzblütler / Mustard Family
Burseraceae	Bursera / Balsambaum / torchwood
Cactaceae	Kaktusgewächse / Cacty Family
Caesalpiniaceae	Gleditsia / Gleditschie / honey locust
Cannabaceae	Cannabaceae*
Caryophyllaceae	Nelkengewächse / Pink Family
Chenopodiaceae*	Chenopodium*-T. / Gänsefuß-T. / goose foot-t.
Cistaceae*	Cistus* / Zistrose / rock rose
Combretaceae	Flügelsamengewächse / Bushwillow Family
Convolvulaceae	Convolvulus / Winde / field bindweed
Convolvulaceae	Ipomoea / Kaiserwinde / Morning Glory
Cornaceae	Cornus sanguinea-T. / Hartriegel-T. / dogwood-t.
Cunoniaceae	Weinmannia / „Tinneo“ / weinmannia
Cyperaceae*	Sauergräser / Sedge Family
Ericaceae	Erica-T. / Erika-T. / heath-t.
Eucryphiaceae	Eucryphia / Scheinulme / ulmo
Euphorbiaceae	Euphorbia / Wolfsmilch / spurge
Fabaceae	Amorpha fruticosa / Bastardindigo / false indigo
Fabaceae	Lotus / Hornklee / bird's foot trefoil
Fabaceae	Medicago / Luzerne / alfalfa
Fabaceae	Onobrychis / Espарsette / sainforn
Fabaceae	Trifolium pratense-T. / Rot-Klee-T. / red clover-t.
Fabaceae	Trifolium-T. / Klee-T. / clover-t.
Fabaceae	Vicia-T. / Wicken-T. / vetch-t.
Fabaceae	Aeschynomene americana / Schampflanze / joint vetch
Fabaceae	Glycine max / Soja / soya bean
Fagaceae	Castanea sativa / Edel-Kastanie / sweet chestnut
Fagaceae	Quercus* / Eiche / oak
Flacourtiaceae	Azara-T. / Azarabaum / azara
Hydrophyllaceae	Phacelia / Büschelschön / fiddle neck
Juglandaceae	Juglandaceae*
Lamiaceae	Rosmarinus / Rosmarin / rosemary
Lamiaceae	Lippenblütler / Mint Family
Lamiaceae	Lavandula stoechas / Schopflavendel / French Lavender
Lauraceae	Lorbeergewächse / Laurel Family
Loranthaceae	Loranthus europaeus / Eichenmistel / mistletoe
Malvaceae	Malvengewächse / Mallow Family
Melastomataceae	Schwarzmundgewächse / Melastome Family
Mimosaceae	Acacia-T. / Akazie-T. / whattle-t.
Mimosaceae	Acacia caven / - / -
Mimosaceae	Dichrostachys cinerea / - / sicklebush
Mimosaceae	Leucaena / Weißfaden / white leadtree
Mimosaceae	Mimosa caesalpiniiifolia-T. / - / -
Mimosaceae	Mimosa pudica-T. / Sinnpflanze-T. / shame plant-t.
Mimosaceae	Mimosa verrucosa-T. / - / -
Mimosaceae	Piptadenia-T. / - / -
Mimosaceae	Prosopis / Mesquitbaum / mesquite
Myrtaceae	Eucalyptus-T. / Eukalytus-T. / gum-t.

Myrtaceae	Myrtengewächse / Myrtle Family
Oleaceae	Olea europaea* / Olivenbaum / olive
Oxalidaceae	Oxalis / Sauerklee / sorrel
Papaveraceae	Eschscholzia* / Goldmohn / Californian poppy
Papaveraceae	Papaver-T. / Mohn-T. / poppy-t.
Pinaceae*	Pinus* / Kiefer / pine
Poaceae*	Zea* mays / Mais / maize
Poaceae*	Süßgräser / Grass Family
Polygonaceae	Fagopyrum esculentum / Buchweizen / buckwheat
Proteaceae	Lomatia / - / lomatia
Proteaceae	Silberbaumgewächse / Protea Family
Ranunculaceae	Nigella / Schwarzkümmel / fennel flower
Rhamnaceae	Kreuzdorngewächse / Buckthorn Family
Rosaceae	Agrimonia* / Odermennig / agrimony
Rosaceae	Prunus-T. / Steinobst-T. / stone fruits
Rosaceae	Pyrus/Prunus-T / Obst-T. /Fruit-T.
Rosaceae	Rubus-T. / Himbeere-T. / raspberry-t.
Rosaceae	Quillaja / Seifenspiere / soap bark tree
Rutaceae	Citrus-T. / Zitrus-T. / citrus-t.
Salicaceae	Salix / Weide / willow
Sapindaceae	Seifenbaumgewächse / soap berry family
Tiliaceae	Tilia / Linde / lime
Tiliaceae	Triumfetta / - / diamond burbark
Winteraceae	Drimys winteri / Winterrinde / winter's bark

Pollenliste einer Honigmischung aus EU/Nicht-EU (93 identifizierte Einzelpollen; T/t = Typ/type). Basierend auf dem identifizierten Pollen-spektrum lassen sich die geografischen Herkünfte Chile, Osteuropa (Rumänien möglich) sowie Spuren aus Mittelamerika, Südamerika und westmediterrän (Spanien möglich) ableiten.

*Pollen von nektarlosen Pflanzen



SERVICEANGEBOTE

Eigene Fachberichte, Informationsmaterial und andere Dienstleistungen

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

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

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

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

Regelmäßige Seminare, Symposien und Weiterbildungen

- Berufsschul-Blockunterricht von Anfang Januar bis Mitte März
- Kurse und Vorträge für Multiplikatoren/-innen in Imkereivereinen und -Verbänden in den Bereichen Bienenhaltung, Honigproduktion und -Hygiene
- Seminar zur wissenschaftlichen Pollenanalyse
- Kurse zur Bienen-seuchenbekämpfung für Amtstierärzte/-ärztinnen und Bienen-seuchensachverständige
- Lebensmittelhygiene und Imkerei für Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen

www.bieneninstitut.de, Tiere, Bienenkunde, Termine

Veranstaltung für die Öffentlichkeit

Tag der offenen Tür jährlich am ersten Sonntag im September

Autoren/-innen
IB Celle

Katja Bohm
Martina Janke
Dr. Gertje Petersen

STICHWORTVERZEICHNIS

A	
Afrikanische Schweinepest.....	36
Ahndung	46
AIV (Aviäre Influenza-Virus).....	70
Allergenkennzeichnung	73
Antibiotika.....	29
Antibiotikaminimierung	30
Apotheke.....	29
Arbeitgebermarketing.....	20
Arzneimittel	29
ASP-Übung	36
Ausbildung	20
Ausbildung Futtermittelkontrolle.....	44
Ausbildungs- und Schülermessen	20
Ausnahmeregelung.....	46
Austausch Beanstandungen EU-weit.....	38
Automatisierung.....	99
Aviäre Influenza	36, 58
B	
BARF	44
Beanstandungen	46
Beschwerdeproben	60, 89
Betäubungsanlagen	20, 26
Betriebszulassung.....	28
Bienenzucht	98
Bio-Erzeugnisse.....	46
Bisphenole.....	87
Blauzungenkrankheit.....	35
Bsal	71
BSE.....	70
BTV-3.....	35
Burg Warberg.....	44
C	
Chrom.....	77
Currypulver	73
D	
Dioxine.....	65
Döner.....	60
E	
EAD.....	27
Eier.....	48, 65
Elemente	94
Entwicklung	29
Ergotalkaloide	94
Erzeugerbetriebe Mastschwein	58
EU-Projekt.....	49
Export	27
F	
Farbechtheit.....	87
Farbfixiermittel	87
Farbstoffe.....	73
Faserzusammensetzung	49
Feldhasen.....	70
Fisch.....	80, 81, 83
Fischarten.....	82
Flammschutzmittel	81
Fleisch und Fleischerzeugnisse.....	59
Fortbildungen.....	83
Francisella tularensis.....	70
Futtermittel	44, 94
Futtermittelrecht	43
G	
Geflügel	36
Geflügelpest.....	58, 70
Geschützte Ursprungsbezeichnung.....	60
Giftstoffe	94
Glycerin.....	74
H	
Hähnchenbrustfilets	59
Halloumi.....	60
Harnstoff.....	94
Hasenpest.....	70
Heimtierfutter	44, 45
Hepatitis-A-Virus.....	82
Histamin.....	82
Höchstgehaltsüberschreitung.....	63
Honig	74
Honiguntersuchung.....	99
Hunde	95
Hundekekse	43
Hygienische Grundregeln	75
I	
Identitätskennzeichen	27
IMIS.....	44, 62
Impfung	35
Importkontrolle	63
K	
Kauknochen.....	95
K-Beauty	88
Keimgehalt.....	60
Ketoprofen	64
Klimawandel	98
Königinnen.....	98
Kontaktstelle	29
Kontaktstelle für Tiertransporte Niedersachsen.....	38
Kontaminanten	28, 65, 81
Kontaminationen	87
Kontrollen	37, 46
Kontrollverfahren	45

Koreanische Kosmetik	88
Kosmetische Mittel.....	89
Kraniche.....	36, 70
Kräuter	75
Krebspest	71
Krebstiere.....	83
Krisenfall	44
Künstliche Intelligenz (KI)	20
L	
Labor-Informationen-Management-System	53
Lagertemperatur	81
Lebensmittelsicherheit.....	83
Lebensmittelwarnung.....	29
Listeria monocytogenes	76
M	
Maßnahmenpläne	30
Maul- und Klauenseuche.....	26, 38, 59, 70
Mayonnaise.....	72
Meeressäuger.....	57
Meldezahlen	29
Miesmuscheln	82
Migrationsgrenzwert	87
Mikrobiologie.....	60
Mineral- und Tafelwasser	77
MKS	26, 38, 59, 70
Mobile Schlachteinheit.....	27
Mutterkorn.....	94
N	
Nährwertdeklaration	75
Nationaler Rückstandskontrollplan	30
Nativ.....	72
NOKO	70
Norovirus.....	82
NRKP.....	30, 64
Nudeln, gekocht	76
Nutztierfutter.....	45
O	
Öko-Kennzeichnung.....	45
Oliveneröl.....	72
Onlinehandel.....	45
Optionsmodell.....	30
Ordnungswidrigkeit	46
P	
Parasiten.....	80
Pathologie.....	57
Perfluorierte Alkylsubstanzen.....	82
Pestizide	63
PFAS.....	82, 87, 88
Pfifferlinge	76
Pflanzliche Einzelfuttermittel	94
Pollenanalyse.....	99
Polychlorierte Biphenyle	65
Polymere	88
Preisentwicklung.....	48
Prozessbedingte Kontaminante	72
Prozesshygienekriterien.....	60
Pyrrolizidinalkaloide	74
R	
Radioaktivität	44, 62, 76
RASFF	28, 63
Reis	63
Rinderhaltung.....	48
Rindfleisch.....	48
Risikoorientierte Kontrollen	28
Rückstände	28
Rückstandshöchstmenge	64
S	
Sachkundelehrgang.....	44
Safety Gate	28
Salamanderpest.....	71
Salmonellen	75
Schlachtbetriebe	20, 26
Schlachttierkörperoberflächen	60
Schnellwarnsystem iRASFF	38
Schwermetalle.....	81, 94
Seuchengeschehen	58
Slush-Ice.....	74
Spielwaren	87
Spill over.....	70
Sushi	81
T	
Task Force Verbraucherschutz	28
Textilien.....	49
Thermophile Campylobacter sp.....	58
Thunfisch	81, 82
Tierarzneimittel	31
Tierdarmhüllen	64
Tiergesundheitsgesetz.....	31
Tiergesundheits-symposium	37
Tierimpfstoffe.....	31
Tierische Nebenprodukte	44
Tierschutzbeauftragte	37
Tierschutzrecht.....	20, 26
Tierseuchen	35, 37
Tierseuchendiagnostik.....	59
Tierversuche.....	37
Tierwohl.....	27
TK-Gemüsegerichte.....	76
TSIS	35
TSN	35

U

Übung 62

Unterwäsche für Frauen 87

Unverpackt.....46

Uran 94

V

Vanilleeis 61

Vegan.....72

Veränderungen 29

Verarbeitungshilfsstoff 87

Verbraucherprodukte 88

Verdachtsproben.....89

Verfälschung 72

Vermarktungsnormen für Eier 48

Vermarktungsverbot 46

Verwaltungsdigitalisierung.....20

Verzehrfertiges Erzeugnis.....75

Vogelgrippe.....58, 70

VTP, verarbeitete tierische Proteine 45

W

Wal.....57

Wasser- und schmutzabweisende Wirkung 87

Weichtiere 83

Weideschlachtung 27

Wein 75

Wertschöpfungskette.....36

Werwolf-Syndrom 95

Wiederkäuer 94

Wildpilze 76

Wirtschaftsbeteiligte 36

WOAH.....38

Z

Zoonose 80

Zoonosen-Monitoring 58

Zuchtpilze.....76

Zulassungsbehörde 28

Zutatenverzeichnis.....75

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 2026

BILDNACHWEISE

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):

Seite 5: LAVES, Seite 13: LAVES, Seite 14: LAVES, Brauers.com, Seite 15: LAVES, Seite 16: LAVES, Seite 17: LAVES, LAVES/
Oltmann, LAVES/Beinke, LAVES, Seite 20: LAVES, Seite 21: LAVES/Stefan Heusel, Seite 35: FLI, LAVES, Seite 36: LAVES, TSN,
Seite 44: LAVES, Seite 52: LAVES, Seite 53: LAVES, Seite 57: LAVES, Seite 62: LAVES,
Seite 63: LAVES, Seite 88: LAVES/IfB, Seite 98: LAVES/ IB Celle 2015, Seite 99: LAVES/IB Celle, Katja Bohm

Adobe Stock:

Titel: bit24, Seite 3: Liubov Kartashova, DirkDaniel, Seite 7: MIND AND I, Seite 8: Zoran Zeremski, Prostock-studio, Iwona,
Seite 9: august.columbo, Syda Productions, Seite 10: rawpixel.com, Seite 11: Pixel-Shot, MIND AND I, Seite 12: ARMMY
PICCA, InfiniteFlow, Seite 14: Looker_Studio, Seite 15: Drazen, EmmaStock, Seite 16_ karepa, Micha Trillhaase, photocrew,
Seite 17: WHstudio Leushin N, Seite 18: Zoran Zeremski, Seite 19: Samad, gpointstudi, Seite 22: Prostock-studio, Seite 23:
lesterman, shaiith, Seite 24: David, goodluz, Seite 25: ARMMY PICCA, rh2010, Seite 26: valdiskudre, Seite 28: Natthawut
Ngoensanthia, Seite 30: Tom Fenske, yanadjan, Seite 31: Kalim, hedgehog94, Seite 32: Iwona, Seite 33: bluejeansw, Sergio,
Seite 34: Michael Rolands, Seite 35: P Stocker, Seite 36: Bartosz Rakoczy, Seite 37: steheap, only_kim, Seite 38: Nataliya
Schmidt, Seite 39: DoraZett, Seite 40: august.columbo, Seite 41: ParinPIX, Monkey Business, Seite 42: Mercedes Fittipaldi,
Seite 43: Michael Ebardt, Seite 45: Alejandro, ArLawKa, Seite 46: Werner, oksix, Seite 48: Andreas Gruhl, ahirao,
Seite 49: Przemek Klos, triocean, Seite 50: Syda Productions, Seite 51: DC Studio, totojang1977, Seite 52: Seventyfour,
Seite 53: Thitiphat, Seite 54: barmalini, Seite 55: Piotr Krzeslak, Dmytro, Seite 56: photocrew, Seite 58: Bits and Splits,
Seite 60: Syda Productions, Seite 61: timolina, Nishihama, Seite 62: M.studio, Seite 63: weyo, Bigc Studio, Seite 64: sandsun,
Fahkamram, Seite 65: Andrea Izzotti, Seite 66: Atlas, Seite 67: Grafvision, monticellllo, Seite 68: encierro, Pixel-Shot,
Seite 69: Syda Productions, Vera Kuttelvaserova, Seite 70: Dusan Petkovic, Seite 71: rabbitti, Vlasto OPATOVSKY,
Seite 72: Atlas, denio109 Seite 73: Andrei Starostin, Seite 74: Memed ÖZASLAN, D’Arcangelo Stock, Seite 75: Africa Studio,
simonidadj, Seite 76: Pixel-Shot, Seite 77: Syda Productions, Quality Stock Arts, Seite 78: HollandPhotostock.nl, Seite 79: Nick
Freund, U. J. Alexander, Seite 81: Goncharuk film, karin, Seite 82: Natalie, Seite 83: trialartinf, Seite 84: netrun78,
Seite 85: KMPZZZ, shine.graphics, Seite 86: Julia, Nomad_Soul, Seite 87: dogannesut, Seite 88: davit85, Seite 89: Pixel-Shot,
Seite 90: Jan Wagner, Seite 91: Werner, Rhönbergfoto, Seite 92: DoraZett, Lertlak Thipchai, Gabriela Bertolini,
Seite 93: Dusan Kostic, toa555, Seite 94: aboutmomentsimages, littlewolf1989, Seite 95: kranidi, Seite 96: DirkDaniel,
Seite 97: Mirnes, Przemyslaw Iciak, Seite 98: CreativeSuburb, Seite 100: anetlanda, Seite 101: Darios

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

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

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