

LSGV Saarbrücken
Gesundheitlicher Verbraucherschutz
und Veterinärwesen

Jahresbericht 2008



		Seite
1.	Vorwort	3
2.	Dienstaufgaben	4
3.	Betriebskontrollen und Vollzug	5
4.	Untersuchungen im Überblick	10
5.	Untersuchungsthemen	14
	5.1 Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	14
	5.2 Wasseruntersuchung	37
	5.3 Tierseuchendiagnostik	42
6.	Veterinärwesen	49
	6.1 Tiergesundheit	49
	6.2 Betriebskontrollen und Vollzug im Bereich Fleisch und Fleischerzeugnisse	52
	6.3 Tierschutz	57
	6.4 Tierarzneimittelüberwachung	59
7.	Qualitätsmanagement	60
8.	Tabellenteil	64
9.	Abkürzungsverzeichnis	72
10.	Adressen	73

1. Vorwort

Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser,

der 1. Januar 2008 markiert für die saarländische Lebensmittelüberwachung ein einschneidendes Datum: Mit der Übertragung der Aufgaben der unteren Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden von den Landkreisen und dem ehemaligen Stadtverband Saarbrücken ist der gesundheitliche Verbraucherschutz seither beim *Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz (LSGV)* gebündelt. Das LSGV ist also nicht mehr allein lebensmittelchemisches und veterinärmedizinisches Untersuchungsamt, das Proben von Lebensmitteln in eigenen Laboren untersucht, sondern es überwacht auch den gesamten Verkehr mit Lebensmitteln von der Erzeugung bis zur Ladentheke.

Mit dem Jahresbericht 2008 kann ich Ihnen also den **ersten umfassenden Bericht zur amtlichen Lebensmittelüberwachung und -untersuchung im Saarland** vorlegen. Gerade am Beginn einer solchen Neuorganisation stehen oft Arbeiten im Vordergrund, die in einem Bericht über die *Arbeitsergebnisse* fehlen, ohne die aber eine effektive Aufgabenerfüllung gar nicht möglich ist. Deshalb möchte ich wenigstens im Vorwort erwähnen, dass die dringend wichtige Umstellung von verschiedenen uneinheitlichen, teils veralteten Datenerfassungssystemen auf ein modernes bundesweit favorisiertes elektronisches Erfassungs- und Bearbeitungssystem bereits im ersten Halbjahr 2008 reibungslos gelungen ist.

Mit Hilfe dieses Systems konnte das LSGV die von der EU geforderte Umstellung der Lebensmittelkontrolle hin zu einem qualitätsgesicherten, risikoorientiertem und mithin effektiveren Überwachungssystem 2008 einen großen Schritt voranbringen. Für fast 10 000 der ca. 13 000 saarländischen Lebensmittelbetriebe ist die Risikobeurteilung, von der die Kontrollhäufigkeit abhängt, erfolgt.

Noch ein Wort zum amtlichen Veterinärwesen: Seine Aufgaben erschöpfen sich natürlich nicht im Schutz vor Gefährdungen der menschlichen Gesundheit durch tierische Lebensmittel. Der Jahresbericht informiert Sie deshalb auch über unsere Arbeit für die Tiergesundheit und den Tierschutz. 2008 stand dabei für die amtlichen Veterinäre ganz im Zeichen der Bekämpfung einer in Mitteleuropa noch ganz neuen Seuche, der Blauzungenkrankheit. Die mit großem Aufwand betriebene Impfung nahezu aller impffähigen Rinder, Schafe und Ziegen scheint sich im Kampf gegen diese Tierkrankheit zu bewähren.

Ich hoffe, dass wir den Bericht so übersichtlich und informativ aufbereitet haben, dass Sie ihn mit Gewinn lesen können.

Günter Matschiner
Direktor des Landesamtes für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz

Saarbrücken, im Juni 2009

2. Dienstaufgaben

Die **Abteilungen F und G** des LSGV führen die mikrobiologischen, chemischen und diagnostischen Untersuchungen durch, die zum Vollzug lebensmittelrechtlicher, arzneimittelrechtlicher und tierseuchenrechtlicher Vorschriften erforderlich sind. Die Dienstaufgaben sind auf der Homepage des LSGV unter www.lsgv.saarland.de aufgelistet.

Als lebensmittelchemisches und veterinärmedizinisches Untersuchungsamt untersucht das LSGV in eigenen Laboren Proben von

- Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft
- Futtermitteln
- Bedarfsgegenständen
- Trinkwasser
- Badewasser und Badegewässern
- Tieren

auf Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen, um die Verbraucher vor gesundheitlichen Schäden oder Gefahren sowie vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

Zur Gewährleistung der Tiergesundheit untersucht das LSGV als Veterinäruntersuchungsamt Proben von

- Nutz- und Wildtieren
- Heimtieren
- Zootieren
- Fischen

um eine mögliche Ausbreitung von Tierkrankheiten und Tierseuchen in landwirtschaftlichen Beständen oder eine Übertragung von Tierkrankheiten (Zoonosen) auf den Menschen frühzeitig zu erkennen und zu verhindern.

Die Dienstaufgaben der **Abteilung H** umfassen:

- Maßnahmen gegen gemeingefährliche und übertragbare Krankheiten bei Tieren, Mitwirkung bei Maßnahmen gegen gemeingefährliche und übertragbare Krankheiten bei Menschen:

Die Abteilung „Lebensmittel- und Veterinärwesen“ ist für die Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Tierkrankheiten im Inland und die Abwehr der Einschleppung dieser Krankheiten verantwortlich. Sie trägt Mitverantwortung für einen seuchenfreien Tierbestand innerhalb der Europäischen Union.

- die Überwachung des Verkehrs mit Arzneien, Heil – und Betäubungsmitteln und Giften:

Hierzu zählt die Überwachung des Rechts der Arzneimittel einschließlich des Verkehrs von Arznei- und Betäubungsmitteln für Tiere und deren Anwendung, insbesondere bei den Tieren, die der Gewinnung von Lebensmitteln dienen. Ferner werden der Betrieb der tierärztlichen Hausapotheken und die Ausübung des tierärztlichen Dispensierrechts überwacht.

- den Schutz vor Gesundheitsgefährdung und –schädigung sowie vor Irreführung und Täuschung in den Bereichen Lebens- und Genussmittel, Bedarfsgegenstände, Futtermittel, bei der Fleischhygiene sowie der Schlachtier- und Fleischuntersuchung.

Die Zulassung von Betrieben für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen bzw. die Registrierung für den innerstaatlichen Bereich ist ebenso wie die Überwachung der Lebensmittelunternehmer, insbesondere der Hygienevorschriften während des Schlachtens von Tieren, dem Zerlegen, Kühlen, Gefrieren, Be- und Verarbeiten, dem Befördern von Fleisch oder Geflügelfleisch ein bedeutendes Aufgabenfeld zur Sicherstellung des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

- den Tierschutz:
Das LSGV sorgt für die Erfüllung der besonderen Vorschriften zum Schutze des Lebens und Wohlbefindens der Tiere. Die Durchführung von Tierversuchen ist genehmigungspflichtig und muss überwacht werden. Der Tierhandel, die Tierhaltung und Tiertransporte werden kontrolliert.

- die Überwachung der Verwendung und Beseitigung von tierischen Nebenprodukten:
Um eine Gefährdung der Gesundheit von Mensch und Tier und die Verbreitung von Erregern übertragbarer Krankheiten und toxischen Stoffen zu verhindern, wird die Beseitigung von Tierkörpern, Tierkörperteilen und tierischen Erzeugnissen von der Abteilung H überwacht.

Die Aufgaben decken somit das Prinzip „vom Stall bis zum Tisch“, als grundlegendes Prinzip der Lebensmittelsicherheit vollständig ab.

3. Betriebskontrollen und Vollzug

Seit dem 1.1.2008 hat das LSGV in Saarbrücken von den Landkreisen und dem früheren Stadtverband, nunmehr Regionalverband Saarbrücken, die Aufgaben der unteren Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden übernommen. Die Verlagerung der Aufgaben von der Kommunal- auf die Landesebene hat zahlreiche Synergieeffekte geschaffen und effektivere Kontrollen ermöglicht. Durch die Bündelung der bisher sechs Kommunalbehörden in einem Landesamt mit einer Zentralstelle und drei Regionalstellen (Saarbrücken, Saarlouis, Ottweiler) vereint die Eingliederung der Abteilung H in das Landesamt die Berufsgruppen der Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure (im Folgenden LMK genannt), Chemiker, Veterinäre, sowie Labor- und Verwaltungsfachpersonal und Juristen „unter einem Dach“ und optimiert Organisations- und Kommunikationswege. Mit der Rückgliederung zum Land wurden zudem zusätzliche Ausbildungsplätze geschaffen. Neben einer Nachpersonalisierung im Veterinärbereich konnten auch angehende LMK übernommen bzw. zusätzlich eingestellt werden. 2008 waren im Vollzug 32 LMK und 10 Auszubildende beschäftigt.

Verbesserung durch Nachpersonalisierung

1999 = 40	2004 = 34
2000 = 36	2005 = 34
2001 = 35	2006 = 34
2002 = 35	2007 = 33
2003 = 34	2008 = 32 plus 10

Auszubildende

Durch die Angleichung von Ausrüstungsstandards, Koordinierung landesweiter Sonderaktionen, Sicherstellung einer einheitlichen Aus- und Fortbildung, Implementierung eines Qualitätsmanagements in allen Ebenen der Lebensmittelüberwachung, standardisierte Verfahrensabläufe und eine risikoorientierte Betriebsbewertung gewährleistet die Lebensmittelüberwachung vor Ort ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher. Die LMK überprüfen stichprobenweise die Gewährleistung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen auf allen Handelsstufen vom Hersteller oder Importeur bis zum Einzelhandel sowie Betriebe und Einrichtungen, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel herstellen, be- oder verarbeiten und in Verkehr bringen. Dazu führen die LMK Betriebskontrollen durch und entnehmen Proben für amtliche Laboruntersuchungen.

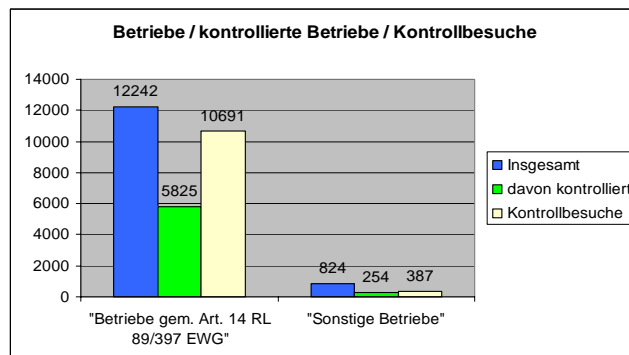
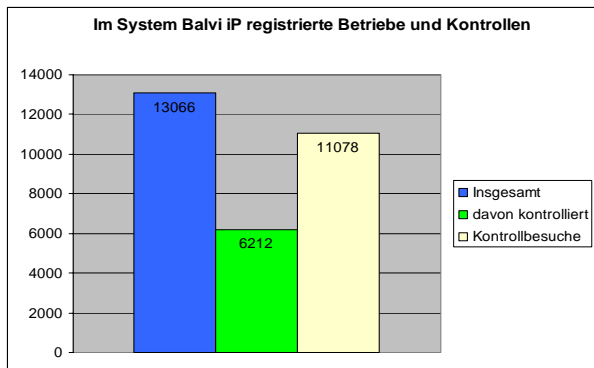
Betriebskontrollen

Im Jahr 2008 waren in der Datenbank Balvi iP Saarland insgesamt 13066 Betriebe registriert. Bei landwirtschaftlichen Erzeugern (Urproduktion), Herstellern und Abpackern, Großhändlern und Transporteuren, Einzelhändlern, Dienstleistungsbetrieben, handwerklichen Herstellern und Direktvermarktern sowie bei Stadt-, Dorf- und Straßenfesten wurden von den LMK insgesamt 9342 Kontrollbesuche durchgeführt. Im Fachbereich Fleischhygiene fanden zusätzlich weitere 1349 Kontrollen statt, so dass insgesamt in den Fachbereichen Fleischhygiene, Lebensmittel, Wein 10691 Kontrollbesuche registriert wurden. Dabei wurden 5825 Betriebe auf hygienische Bedingungen und die Wirksamkeit betrieblicher Eigenkontrollen überprüft sowie insgesamt 4797 Proben (inklusive der Erzeugnisse auf dem Weinsektor) entnommen. Davon waren 126

Beschwerdeproben bei den Regionalstellen abgegeben worden. Zusätzlich wurden bei Betrieben der Herstellung/Inverkehrbringung von kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Spielwaren und Scherzartikeln oder Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen, weitere 387 Kontrollen durchgeführt, so dass im Jahr 2008 insgesamt 11078 Kontrollbesuche registriert wurden. Die Ergebnisse der Betriebskontrollen werden im System Balvi iP erfasst und den Unternehmen mitgeteilt. Zu den amtlichen Kontrolltätigkeiten gehören ferner die jährlich neu festgelegten Entnahmen von Proben zur Untersuchung in den Laborabteilungen des LSGV. Sie sind nach der VO (EG) Nr. 882/2004 und der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) regelmäßig auf der Grundlage eines risikobasierten Konzeptes mit angemessener Häufigkeit durchzuführen.

Mitarbeiter der Abteilungen F, G und H erarbeiteten im Rahmen von Besprechungen einer „Probenahme-AG“ ein landesweites Konzept für einen risikoorientierten (Stich-) Probeplan. Die bei den Kontrollen erhobenen

Proben werden von den Sachverständigen der Abteilungen F und G des LSGV untersucht. Die Gutachten dienen als Grundlage für entsprechende Vollzugsmaßnahmen.



Probenahmen nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz

Dieses Gesetz enthält Vorschriften über die Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt und den Nahrungsmitteln. Aufgabe der Bundesländer ist es, die Radioaktivität (u. a.) insbesondere in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Boden und Pflanzen zu ermitteln. In den gesammelten insgesamt 116 Proben (Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel,

Wild, Süßwasserfisch, Blatt- und Wurzelgemüse, Pilze, Speisekartoffeln, Weizen, Roggen, Wiesen- und Weidenbewuchs, Futtergetreide, Milch) gab es nach Untersuchungen der Radioaktivitätsmessstelle an der Universität in Homburg keine Befunde, die Anlass zur Besorgnis ergaben.

Kontrollfrequenzen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

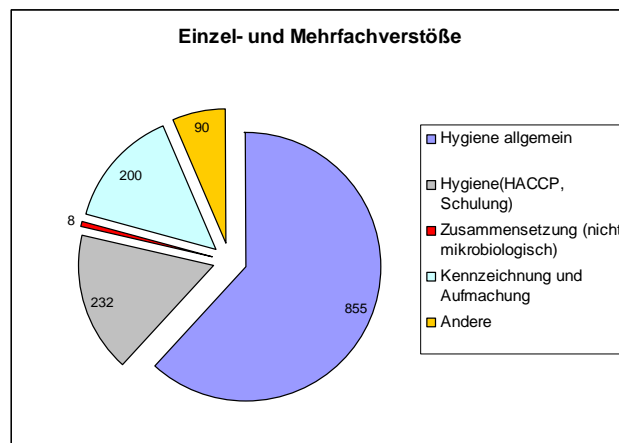
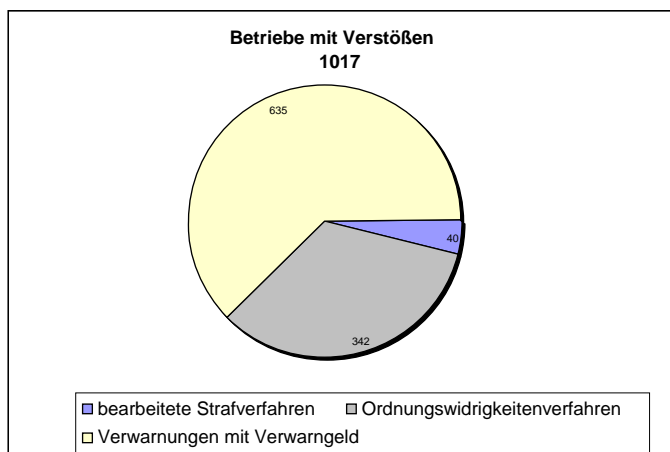
Die Kontrollfrequenzen in den einzelnen Betrieben leiten sich von der Risikobewertung ab. Die Verantwortung für die Durchführung der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben liegt gemäß § 6 AVV RÜb bei den örtlich zuständigen Kontrollpersonen (Lebensmittelkontrolleure, Veterinäre). Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben. In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben sind dabei Kontrollhäufigkeiten von „täglich“ bis in der Regel mindestens „alle drei Jahre“ einzuhalten. Die Ersteinstufung eines Betriebes anhand von Betriebsart und Produktrisiko erfolgt vor der ersten Beurteilung im Betrieb. Für Betriebe, die kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen sowie für Betriebe bei Stadt-, Dorf- und Straßenfesten, der Primärproduktion und Weinbaubetriebe werden gesonderte Kontrollhäufigkeiten festgelegt. In der Feineinstufung (Kontrolle vor Ort) werden die

Beurteilungsmerkmale (z.B. Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen, Hygienemanagement) „betriebspezifisch“ in eine der drei bis fünf möglichen Beurteilungsstufen eingestuft. Es erfolgt die Ermittlung einer Gesamtpunktzahl (0-200) und daraus die Festlegung der Kontrollhäufigkeit (täglich, wöchentlich, monatlich, vierteljährlich, halbjährlich bis dreijährlich). Die vom Gesetzgeber geforderte risikoorientierte Kontrolle ist zeitintensiv und bedingt einen umfangreichen Dokumentationsaufwand durch die Erst- und Feineinstufung. Deshalb sind quantitative Vergleiche mit statistischen Zahlenwerken „Kontrollbesuche“ pp. vergangener Jahre nur eingeschränkt möglich. Entscheidend ist die Wirksamkeit der Kontrollen. Sie ist höher, weil Betriebe mit größerem Risiko häufiger kontrolliert und Betriebe mit geringerem Risiko nur mindestens einmal in drei Jahren aufgesucht werden müssen.

Beanstandungen

Führen Kontrollen zu Beanstandungen, die nicht sofort oder freiwillig vom Betreiber abgestellt werden, müssen durch verwaltungsrechtliche Anordnungen und Maßnahmen rechtskonforme Zustände wiederhergestellt werden. Es wurden in den Betrieben Einzel- aber auch Mehrfachverstöße festgestellt: 855 wegen Hygiene allgemein, 232 wegen Hygiene (HACCP,

nicht ausreichende Schulung), 8 wegen Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch), 200 wegen Kennzeichnung und Aufmachung und 90 Andere. Insgesamt wurden in 1017 Betrieben Verstöße festgestellt, die zu formellen behördlichen Maßnahmen geführt haben. In Zahlen ausgedrückt:



Ebenso mussten etwa 3 Tonnen Lebensmittel und 200 Bedarfsgegenstände vernichtet werden. Die häufigsten Gründe für die Einleitung von Strafverfahren waren Sorgfaltspflichtverletzungen der Unternehmer, die zu Erkrankungen von Verbrauchern geführt haben. Vorübergehende Betriebsschließungen oder die

Schließung von Betriebsteilen mussten aufgrund unhygienischer Umstände zum Schutz der Verbraucher in 25 Fällen verfügt werden. Schließungsgründe waren die Vernachlässigung der Grundhygiene in den Betriebsräumlichkeiten, mangelhafte Produkte oder der Befall mit Vorratsschädlingen.

Sonderaktionen 2008

Januar	Speisekartoffeln auf Pflanzenschutzmittel
Februar	Früherdbeeren auf Pflanzenschutzmittel
März	Ostereier auf Farbstoff, Deklaration und Frische
April	Aktion Kebab
April - Okt.	Aktion Speiseeis
Mai	Spargel auf Pflanzenschutzmittel
Juli	Sondereinsatz mit Saarländischer Polizei (LKW-Kontrollen)
August	Schwerpunktbeprobung saarländischer Brauereien
September	Sonderaktion mit Saarländischer Polizei (Grenzkontrollen)
Oktober	Sonderkontrollen und Probenahme zur Untersuchung auf Melamin
November/Dez.	Sonderkontrollen und Probenahme zur Untersuchung auf Melamin
Dezember	Entnahme von Schweinefleischproben zur Dioxinuntersuchung und Sonderkontrollen anlässlich des muslimischen Opferfestes „Kurban Bayrami“

Einzel- und Massenerkrankungen

In einigen Fällen wurden der Lebensmittelüberwachung Erkrankungen von einzelnen oder mehreren Personen gemeldet, die von den Betroffenen auf den Genuss von Lebensmitteln zurückgeführt wurden. 2008 waren es 27 Fälle, in denen insgesamt 123 Personen nach dem Verzehr von Lebensmitteln (in einem Fall auch nach Tragen neuer Kleidung!) erkrankt waren. Bei 59 Personen war eine Salmonellose die Ursache von Durchfall, Schwindelgefühl, Fieber oder Erbrechen. Allein bei einer Massenerkrankung nach einer Abiturfeier einer Schulklasse in Wadgassen und einer Verabschiedung

eines Rektors eines Gymnasiums in Homburg, wurde in 45 Fällen *Salmonella enteritidis* nachgewiesen. Beide Veranstaltungen waren zeitgleich von demselben Partyservice beliefert worden. Ebenso gaben 20 Kinder einer Schule in Saarbrücken an, dass ihnen nach dem Genuss eines Getränkes mit Brausepulver (Werbeaktion) schwindlig geworden sei. In diesem Fall war die Erkrankung nach dem abschließenden Ermittlungsergebnis und insbesondere nach der Untersuchung von Proben nicht zu beweisen. In manchen Fällen waren auch Noroviren die Auslöser von Durchfall und Erbrechen.

Spezielle Überprüfungen Warnsysteme zur Abwehr von Gefahren für Verbraucher

Wenn Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder Futtermittel verunreinigt sind oder Risiken für den Verbraucher von ihnen ausgehen können, muss sofort gehandelt werden. Für die schnelle Weitergabe von Informationen innerhalb der EU sorgen zwei Schnellwarnsysteme mit den Namen RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) und RAPEX (Rapid Exchange of Information System), die auf der Grundlage der VO (EG) Nr. 178/2002 eingeführt wurden. Die Informationen beziehen sich auf die Sicherheit der Produkte. Sofern diese nicht gewährleistet ist, und dadurch ein Risiko für den Verbraucher vorliegt, sind entsprechende Maßnahmen zu veranlassen:

- Überprüfung der Vertriebswege
- Betriebskontrollen
- Probenahmen
- Vernichtung von Produkten
- Öffentlichkeitswarnung

- Überprüfung der Eigenkontrolle/ Rückverfolgbarkeit
- Einleitung von Ordnungs- und Strafverfahren gegen die Erstinverkehrbringer in Deutschland

Vor allen Dingen muss verhindert werden, dass die Gesundheit gefährdende Produkte weiterhin in Verkehr bleiben. Das europäische Schnellwarnsystem zeigt täglich zahlreiche Meldungen über Produkte, die in der EU in den Verkehr gebracht werden (sollen) und von denen Gefahren für die menschliche Gesundheit ausgehen. 2008 wurden 2459 RASFF- und 455 RAPEX-Warnungen zu Produkten überprüft, die zu 311 amtlichen Maßnahmen im Saarland führten. Dabei fällt auf, dass die Produkte zunehmend aus Nicht-EU-Ländern importiert wurden und zunehmend zu den Produktgruppen Spielzeug bzw. Bedarf für Kinder gehörten. Tendenz steigend!

Überwachung der Rindfleisch- etikettierung gemäß § 4 Abs. 2 Rindfleischetikettierungsgesetz

Unternehmen der Fleischwirtschaft und des Fleischerhandwerks und des Lebensmittelhandels sind verpflichtet, die Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch zu gewährleisten. Zur Gewährleistung eines lückenlosen Nachweises müssen an jedem Stück Rindfleisch Angaben zur Identifikation und

Herkunft angebracht sein. Die Rückverfolgbarkeit ist von der Ladentheke über die einzelnen Vermarktungsstufen sicherzustellen. Die Richtigkeit der Angaben wird durch amtliche Kontrolle überprüft.

Beratung von Verbrauchern

In etlichen Fällen wandten sich die saarländischen Verbraucherinnen und Verbraucher oder Gewerbetreibende im Lebensmittelhandwerk entweder direkt an die Zentralstelle des LSGV in Saarbrücken oder an die örtlich zuständigen Regionalstellen (Saarbrücken, Saarlouis, Ottweiler), um u. a. zu Fragen des Hygienerechts oder der Kennzeichnung von Produkten beraten zu werden. Darüber hinaus

gab es eine Vielzahl von anonymen Hinweisen auf Verstöße gegen das Lebensmittelrecht und unhygienische Zustände in der Gastronomie oder der Lebensmittelwirtschaft, die auch über eine Hotline (Tel. 0681-501-3196) und eine Internetseite (www.justiz-soziales.saarland.de) für vertrauliche Hinweise über das Gesundheitsministerium an das LSGV weitergeleitet wurden.

Informationsveranstaltungen

Nach VO (EG) 852/2004 und der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit die Mitarbeiter fachlich auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene zu schulen. In diesem Zusammenhang haben Mitarbeiter der Abt. H des LSGV Vorträge

gehalten und an betrieblichen Schulungen mitgewirkt. Ebenso wurden in Dienstbesprechungen der Saarländischen Polizei die Neuorganisation der Lebensmittelüberwachung in 2008 sowie die Schnittstellen „Polizeiliche Arbeit und Verbraucherschutz“ vorgestellt.

Fortbildung

Die mit der Lebensmittelüberwachung im Außendienst beschäftigten Verwaltungsangehörigen des LSGV sind Ermittlungspersonen der Staatsanwaltschaft. In Zusammenarbeit mit der Fachhochschule für Verwaltung und der Staatsanwaltschaft Saarbrücken wurden 2008 zwei Fortbildungsveranstaltungen (jeweils zweitägig) mit dem Thema „Eingriffsbefugnisse der Lebensmittelkontrolleure/innen“ durchgeführt. Der Leiter der Radioaktivitätsmessstelle in Homburg lud zu einer ganztägigen Fortbildungsveranstaltung an das Universitätsklinikum in Homburg (Institut für Biophysik) ein. Eine Übersicht über die Methoden zur Messung

ionisierender Strahlung, geschichtliche und rechtliche Grundlage der Lebensmittelkontrollen auf Radioaktivität sowie Messung von Proben und Eingabe der Ergebnisse in das System „IMIS“ wurden erläutert und demonstriert. Eine zweitägige Fortbildungsveranstaltung des Landesverbandes der LMK Saar richtete sich an alle am Verbraucherschutz Interessierte und insbesondere an die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Berufsgruppen des LSGV. Aktuelle Trends lebensmittelbedingter Infektionsausbrüche, Trinkwasser, Globalisierung und Lebensmittelsicherheit bildeten u. a. die Schwerpunkte der Veranstaltung.

4. Untersuchungen im Überblick

Im Berichtsjahr wurden in beiden Untersuchungsabteilungen zusammen insgesamt 4848 Planproben Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel untersucht (inklusive Verbraucherbeschwerden, Verfolgs- und Verdachtsproben). Hinzu kommen 3405 Proben

Wasser (davon 2.607 Proben Trinkwasser) und 3068 "Sonstige Proben". Die Zusammenstellung ist der folgenden Tabelle zu entnehmen. Die Zahl der im Rahmen der Tierseuchendiagnostik untersuchten Proben ist dem Teil 5.3. zu entnehmen.

Im Berichtszeitraum untersuchte Proben

Amtliche Proben 2008	Anzahl	Beanstandet	% Beanstandet
1. Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse	4848	522	10,8
Davon Teilproben *	5643		
Lebensmittel chemisch untersucht	2117	252	11,9
Lebensmittel mikrobiologisch untersucht	1849	173	9,4
Nationales Lebensmittel-Monitoring	47	0	0,0
Gentechnische Untersuchungen bei Lebensmitteln	124	0	0,0
Erzeugnisse des Weinrechts	276	32	11,6
Tabakerzeugnisse	10	0	0,0
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	159	35	22,0
Übrige Bedarfsgegenstände	124	17	13,7
Kosmetische Mittel	138	12	8,7
Sonstiges	4	1	25,0
Verbraucherbeschwerden	117	45	38,5
Verdachtsproben	206	50	24,3
Verfolgsproben	149	11	7,4
2. Wasser	3405	617	18,1
Davon Trinkwasser	2607	355	13,6
3. Sonstige Proben	3068	7	0,2
Gentechnische Untersuchungen bei Futtermitteln und Saatgut	1	0	-
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)	65	0	-
Für Rheinland-Pfalz untersucht (NRKP)	89	-	-
Hemmstofftest-Proben im Rahmen des NRKP (Drei-Platten-Test)	91	0	-
Ringversuche, Laborvergleichsuntersuchungen	72	-	-
Trichinenuntersuchung (Wildschwein-, Hausschwein-, Dachsfleisch)	2743	0	-
Arzneimittel	7	7	100

* Es handelt sich um zwei bis mehrere Teile einer Probe (z.B. Verpackung und Packungsinhalt), die getrennt untersucht wurden.

Die zu untersuchenden Planproben wurden von den Lebensmittelkontrolleuren des LSGV bei Einzelhändlern, Großhändlern, Herstellern oder Importeuren entnommen.

Die Auswahl der zu untersuchenden Proben erfolgt **risikoorientiert**, d. h. unter dem Gesichtspunkt der Erfassung möglicher Zuwiderhandlungen gegen Rechtsvorschriften. **Die untersuchten Proben stellen somit "Verdachtsproben" dar** und keine Proben, die unter dem Blickwinkel einer Warenkorbanalyse geprüft werden. **Hieraus folgt, dass die**

angegebenen Beanstandungsquoten nicht so interpretiert werden dürfen, dass sie für das gesamte Angebot an Waren zutreffend sind. Dies gilt insbesondere für die Wasserproben.

Die Zuordnung der untersuchten Proben zu den einzelnen Lebensmittelgruppen, die Aufgliederung der einzelnen Bedarfsgegenstände sowie die Anzahl und Klassifizierung der Beanstandungen ergeben sich aus der folgenden Tabelle und aus den Tabellen im Anhang des Berichtes.

Ergebnisse in aufgeschlüsselter Form

ZEBS-Obergruppen	Erzeugnisse	Proben gesamt	Summe der Beanstan- dungen	beanstandete Proben	bean- standet wegen Zusammen- setzung	bean- standet wegen Kenn- zeichnung	ZEBS- Ober- gruppen
		Anzahl	Anzahl	Anzahl	%	Anzahl	Anzahl
1	Milch	158	0	0	0	0	0
2	Milcherzeugnisse	108	4	4	3,7	4	
3	Käse	101	4	4	4,0	3	1
4	Butter	51	7	7	13,7	4	3
5	Eier, Eiprodukte	90	3	3	3,3	2	1
6	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	244	37	33	13,5	34	3
7	Fleischerzeugnisse	181	91	52	28,7	14	77
8	Wurstwaren	224	51	43	19,2	24	27
10	Fische	71	5	5	7,0	2	3
11	Fischerzeugnisse	70	11	10	14,3	9	2
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere u. Erzeugnisse daraus	78	8	7	9,0	3	5
13	Fette/Öle	77	11	11	14,3	8	3
14	Suppen, Soßen	40	1	1	2,5		1
15	Getreide	28	1	1	3,6	1	
16	Getreideprodukte	54	6	5	9,3		6
17	Brot, Kleingebäck	29	5	5	17,2	5	
18	Feine Backwaren	221	53	51	23,1	25	28
20	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoußen, Feinkostsalate	194	26	24	12,4	8	18
21	Puddinge, Kremspeisen	77					
22	Teigwaren	45	6	6	13,3	1	5
23	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	48					
24	Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	99	5	5	5,1		5
25	Frischgemüse ausgen. Rhabarber	171	4	3	1,8	3	1
26	Gemüseerzeugnisse ausgenommen Rhabarber	51	9	8	15,7	6	3
27	Pilze	1	0	0	0	0	0
28	Pilzerzeugnisse	41	1	1	2,4	1	
29	Obst einschl. Rhabarber	198	5	3	1,5	2	3
30	Obstprodukte	38	2	2	5,3		2
31	Fruchtsäfte, -nektare, -sirupe	34	0	0	0	0	0
32	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	40	3	3	7,5	2	1
33	Wein, Traubenmost	245	30	30	12,2	5	25
34	Erzeugnisse aus Wein, Branntwein aus Wein	31	2	2	6,5	0	2
35	Weinähnliche Getränke und Erzeugnisse daraus, Schaumwein	15	2	2	13,3	1	1
36	Bier, bierähnliche Getränke	44	0	0	0	0	0
37	Spirituosen	34	9	9	26,5	0	9
39	Zucker	3	0	0	0	0	0
40	Honig, Blütenpollen, Brotaufstriche	119	9	9	7,6		9

ZEBS-Obergruppen	Erzeugnisse	Proben gesamt	Summe der Beanstandungen	beanstandete Proben	beanstandet wegen Zusammensetzung	beanstandet wegen Kennzeichnung	ZEBS-Obergruppen
		Anzahl	Anzahl	Anzahl	%	Anzahl	Anzahl
41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	6	6	5	83,3	0	6
42	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	388	39	35	9,0	26	13
43	Süßwaren ausgen. Schokolade	34	7	7	20,6	1	6
44	Schokolade, -erzeugnisse	62	11	10	16,1	5	6
45	Kakao	3	0	0	0	0	0
46	Kaffee, Kaffeeersatzstoffe	21	1	1	4,8	0	1
47	Tee, teeähnliche Getränke	15	1	1	6,7	0	1
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	102	2	2	2,0	1	1
49	Diätetische Lebensmittel	18	0	0	0	0	0
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	122	20	20	16,4	8	12
51	Nahrungsergänzungsmittel	56	12	12	21,4	6	6
52	Würzmittel	71	3	3	4,2	1	2
53	Gewürze	68	12	8	11,8	6	6
54	Aromastoffe	13	0	0	0	0	0
56	Verarbeitungshilfsmittel	7	0	0	0	0	0
57	Zusatzstoffe	1	0	0	0	0	0
59	Mineralwasser, Tafelwasser	73	4	4	5,5	4	0
60	Tabak, Tabakerzeugnisse	10	0	0	0	0	0
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt, und zur Körperpflege	77	16	15	19,5	2	14
84	Kosmetische Mittel	138	13	12	8,7	2	11
85	Spielwaren, Scherzartikel	47	3	2	4,3		3
86	Gegenstände mit Lebensmittelkontakt	159	36	35	22,0	6	30
99	Sonstige	4	1	1	25,0	1	0
		4848	598	522	10,8	236	362

Die Aufschlüsselung der Ergebnisse nach Warengruppen und Beanstandungsgründen befin-

det sich im Tabellenteil im Anhang des Berichtes.

gravierende Beanstandungen (Gesundheitsgefährdung)

Gesundheitsgefährdend wegen	Probenbezeichnung	Anzahl
Nachweis von verotoxin-/shigatoxinbildende Escherichia coli	Tartar	1
Nachweis von Samonella und Campylobacter	Entenschenkel	1
Nachweis von Vibrionen	Garnelenschwänze	1
Hoher Melamingehalt	Vanille-Cremekuchen aus China	1
Hoher Cumaringehalt	Zimtwaffeln	2
Konservendose mit Bombage	Champignons	1
Scharfkantigkeit	scharfkantiges Plastikstück aus Speiseeispackung	1
Gesamt		8

5. Untersuchungsthemen

5.1 Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

Milch und Milcherzeugnisse

2008 wurden 81 Proben Milch mit 189 Teilproben mikrobiologisch untersucht. Der Schwerpunkt lag auf der Untersuchung von Rohmilch auf pathogene Keime sowie von Frischmilch aus dem Handel zur Überprüfung der Haltbarkeit. Hier gab es keine Beanstandungen.

Von 47 Proben Milcherzeugnissen (71 Teilproben) mussten zwei Proben beanstandet werden: Bei zwei Proben Ziegenjoghurt eines Selbstvermarkters fanden sich nach dem Öffnen im

Innern der Verpackung zahlreiche rote Verfärbungen. Es handelte sich um Hefekolonien, die aufgrund von Farbstoffbildung ein rotes Aussehen annehmen.

Eine in einem Café entnommene Probe Schlagsahne aus einer Sahneaufschlagmaschine musste wegen erhöhter Keimzahlen in Anlehnung an die DGHM-Richtlinien beanstandet werden (DGHM - Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Käse

62 Proben Käse wurden mikrobiologisch untersucht. Davon wurden 3 Proben beanstandet:

Bei einer Gastronomiekontrolle wurde eine überlagerte und geöffnete Packung Frischkäse im Kühlschrank entdeckt. Auf der Oberfläche fanden sich zahlreiche verschiedenfarbene Schimmelpilzkolonien.

Sowohl eine Beschwerde- als auch eine Verfolgsprobe „Gouda, mittelalt, in Scheiben“ wiesen an den Schnittkanten dunkle Verfärbungen auf. Hierbei handelte es sich um Schimmelpilzbefall.

Butter

Es wurden 29 Proben Butter (überwiegend Kräuterbutter aus Gaststätten) mikrobiologisch untersucht. Bei zwei Proben mussten Beanstandungen aufgrund von Schimmelpilzbefall ausgesprochen werden.

Kräuterbutter

Die Bezeichnung „Kräuterbutter“ darf gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 577/97 nur für „eine Kräuter enthaltende Zubereitung aus reiner Butter“ verwendet werden. Der Milchfettgehalt beträgt mindestens 62 %. Auch wenn nicht ausdrücklich (z.B. auf der Speisekarte) „Kräuterbutter“ angeboten wird, setzt der Restaurantgast voraus, dass es sich bei einer zu Fleisch und anderen Speisen gereichten kräuterbutterähnlichen Zubereitung tatsächlich um Kräuter-

butter handelt, wenn nicht explizit auf eine Abweichung hingewiesen wird.

Von 21 im Berichtsjahr untersuchten Proben aus der saarländischen Gastronomie, bei denen es sich ausnahmslos um selbst hergestellte Zubereitungen handelte, mussten 4 Proben (19,0%) wegen zu geringen Gehaltes an Milchfett beanstandet werden. Die Gründe waren die Verwendung von Pflanzenfett (Margarine) anstatt oder zusammen mit Butter oder der Zusatz von zu vielen frischen Kräutern (zu hoher Wasseranteil). Im ersten Fall lag eine Irreführung des Verbrauchers vor, da nicht auf die Abweichung hingewiesen wurde (z.B. „Zubereitung aus Margarine“), im zweiten Fall eine Wertminderung.

Eier

Zur Osterzeit wurden wie jedes Jahr gefärbte Eier untersucht. In einer Packung fiel ein blaues Ei mit einer Schalenverletzung auf, bei dem sich im Inneren bereits ein ausgedehnter Schimmelpilzrasen gebildet hatte.

Zur Untersuchung gelangten auch 29 Proben (40 Packungen) rohe frische Eier, die schwerpunktmäßig auf Salmonellen und ihren Frischezustand untersucht wurden.

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse von Drehspießen

2008 wurden 36 Proben untersucht, die an Imbissständen vom Drehspieß angeboten wurden, davon 33 Proben im Verlauf einer saarlandweiten Sonderaktion.

Die Produkte waren überwiegend als „Döner Kebab“, „Döner“, „Kebab“ oder „Gyros“ (teilweise unter Nennung der Tierart) bezeichnet. Die Bezeichnung „Döner Kebab“ setzt sich zusammen aus den türkischen Wörtern „Döner“ (sich drehen) und „Kebab/Kebap“ (geröstet, Röstfleisch). In Deutschland versteht man unter einem „Döner Kebab“ dünne Fleischscheiben aus Schaf- oder Lammfleisch und/oder Kalb- oder Rindfleisch, die auf einem Drehspieß aufgesteckt sind. Ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern und Zwiebeln enthält ein „Döner Kebab“ keine weiteren Zutaten. Ein „Döner Kebab“ kann auch unter Verwendung von Fleisch anderer Tierarten wie z.B. Pute oder Huhn hergestellt werden. Dies muss aber in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden. Die Verwendung von Schweinefleisch ist aber für „Döner Kebab“ ausgeschlossen.

Für Erzeugnisse aus Schweinefleisch hat sich seit einigen Jahren die griechische Bezeichnung „Gyros“ (= Umdrehung) eingebürgert.

Von den 36 untersuchten Proben wurden 27 aufgrund von Mängeln, insbesondere hinsichtlich der Zusammensetzung und der Kennzeichnung beanstandet. Bei 23 Proben waren die verwendeten Zusatzstoffe wie beispielsweise Geschmacksverstärker oder Phosphate nicht auf der Speisekarte oder der Preistafel kenntlich gemacht. Die Verwendung von Bindemittel wie Stärke und die Verwendung von Sojaweiß und anderem pflanzlichen Eiweiß ist bei der

Bei einer Probe - bestehend aus zwei Packungen - konnte Salmonella spp. in beiden Packungen nachgewiesen werden.

Eine Packung Hühnereier wurde wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Herstellung von Döner Kebab nicht üblich. Um dem Endverbraucher diese Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung bekannt zu geben, muss eine Angabe darüber in Verbindung mit der Bezeichnung erfolgen. In 4 der untersuchten Proben war eine solche Kenntlichmachung unterblieben. Bei 10 Proben war die Tierart nicht oder falsch angegeben. 2 Proben bestanden aus Hackfleisch, waren aber als „Döner“ bezeichnet worden. Hier muss der Verbraucher deutlich darüber informiert werden, dass es sich um einen Hackfleischspieß handelt.

Die Fleischspieße werden in der Regel vom Imbissbetreiber tiefgefroren eingekauft. Über das Etikett kann er sich über Haltbarkeit und Lagerbedingungen sowie die über Zusammensetzung, insbesondere die Tierart und die Zusatzstoffe informieren. Bei 15 der begutachteten Herstelleretiketten war die Kennzeichnung allerdings fehlerhaft.



Hackfleisch

2008 wurde 29 Proben rohes gemischtes Hackfleisch untersucht. Dabei wurde die Qualität von Hackfleisch aus Metzgereien der von Discountern gegenübergestellt. Am deutlichsten sind die Unterschiede im Fettgehalt ausgeprägt. In der nachfolgenden Tabelle sind die Fettgehalte

von industriell hergestelltem Hackfleisch aus Discount-Märkten denen von handwerklich hergestelltem Hackfleisch aus Metzgereien gegenübergestellt. Hackfleisch aus handwerklich arbeitenden Metzgereien enthält demnach im Durchschnitt weniger Fett.

	Industrielle Herstellung	Handwerkliche Herstellung
Probenzahl	15	14
Schwankung	9,2 % bis 20,6 %	1,5 % bis 11,5 %
Mittelwert	17,3 %	5,6 %

Sarkosporidien

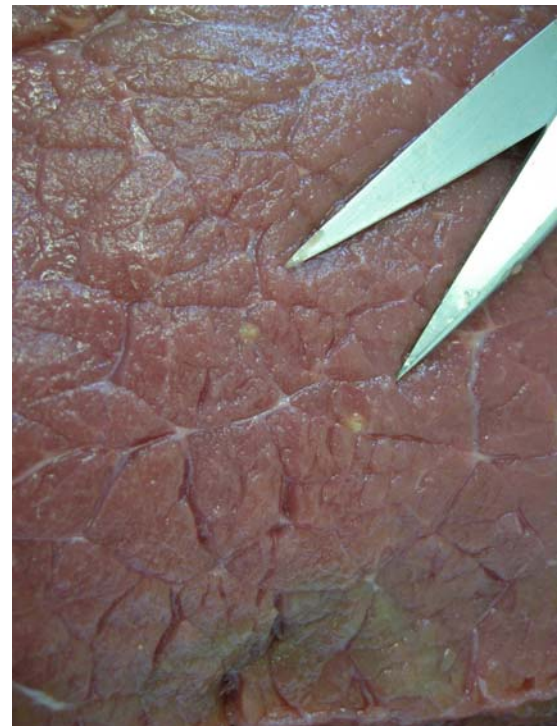
Sarkosporidien sind kleine Parasiten (zystenbildende Kokzidien), die bei oraler Aufnahme durch den Menschen (Endwirt) maximal 36 Stunden nach dem Verzehr von rohem oder ungenügend erhitztem Rind- oder Schweinefleisch erhebliche Krankheitssymptome auslösen können. Die Erkrankung (Sarkosporidiose) ist gekennzeichnet durch Bauchschmerzen, Fieber, Übelkeit und Erbrechen.

Aufgrund der festgestellten stofflichen Abweichung wurde die Probe nach Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe b) in Verbindung mit Artikel 14 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002 als nicht sicher und somit als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt. Gemäß Artikel 14 Abs. 1 dieser Verordnung dürfen derartige Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

Trotz intensiver Hygienemaßnahmen und Kontrollen beim Verzehr von rohem Fleisch (z. B. Mett) besteht immer ein Restrisiko für den Verbraucher. Trotz weiter Verbreitung der Sarkosporidien bei Tier und Mensch ist die Zahl der Erkrankungsfälle vergleichsweise gering und offenbar dosisabhängig. Eine Erhitzung auf 65-70°C über 10 Minuten oder das Tiefgefrieren bei -20°C über drei Tage tötet den Parasiten sicher ab.

Bei einer Verdachtsprobe konnte zum Zeitpunkt der Untersuchung ein erheblicher Parasitenbefall festgestellt werden. Es lag nach der weiterführenden mikroskopischen Untersuchung ein Befall mit Sarkosporidien (Muskelsarkosporidiose des Rindes, *Sarcocystis* spp.) vor.

Nach Kapitel IV Nr. 7.3 der Fleischhygiene-Verordnung (FIHV) ist das geschlachtete Tier als untauglich zu beurteilen, wenn ein ausgebreiteter, mit bloßem Auge erkennbarer Befall mit Sarkosporidien oder anderen Parasiten vorliegt.



Serrano-Schinken

Im Berichtszeitraum beschäftigte uns die sensorische Beurteilung von *Serrano-(Vorder) Schinken am Knochen*. Den Hintergrund bildeten 16 Beschwerdeproben von Serrano-Schinken aus 10 Bundesländern, die durch einen saarländischen Importeur über das Internet in den Verkehr gebracht wurden. Dabei kam es zu unterschiedlichen Fehlerbeschreibungen beim Verbraucher und Sensoriker.

Serrano-Schinken wird in Deutschland vorwiegend als Aufschnittware hergerichtet und in Fertigpackung oder lose in Verkehr gebracht. Die traditionell spanische, manuelle Herrichtung von Serrano-Schinkenscheiben durch Aufschneiden vor den Augen des Kunden stellt hierzulande noch die Ausnahme dar. Der Verzehr des Schinkenfleisches vom Knochen findet jedoch zunehmend mehr Anhänger, wobei dieser Bedarf außer durch Einzelhandelsgeschäfte auch direkt von Internetanbietern (Ersteigerungs-Webportale) gedeckt wird. Durch häufige Unwissenheit des Kunden über die Produkteigenschaften entstehen Fehlerbeschreibungen wie „faulig, verwesungsartig“. Der beim Beschwerdeführer entstehende Ekel beim Verzehr des Produkts konnte jedoch durch den geschulten Sensoriker nicht immer nachvollzogen werden.

Bei der Beurteilung von „Serrano-(Vorder) Schinken am Knochen“ wurden die spanischen und europäischen Rechtsvorschriften sowie die traditionell-produkttypischen Eigenschaften berücksichtigt. Dabei war ein Reifeschimmel und/oder Hefebesatz auf der Oberfläche des Schinkens zu tolerieren.

Weicht Serrano-Schinken am Knochen von diesen Eigenschaften ab, beispielsweise durch Fehlerbeschreibungen wie „weicher Kern, Rohfleischcharakter, faulig/käsiger Geruch“, so sind diese folgerichtig entsprechend sensorisch zu bemängeln. Eine Schinkenoberfläche, die durch erhebliche Schimmelpilzbildung verschiedenen Couleurs auffällig ist, kann jedoch nicht automatisch zu einer Beanstandung führen. Eine weiterführende toxikologisch-mykologische Untersuchung ist nicht zwangsweise zielführend.



Fette, Öle

Frittierfett

Das Ergebnis der Vorjahre zeigte, dass Frittierfett in der Gastronomie recht häufig zu lange im Gebrauch ist. So waren 2006 16% (4 von 25), 2007 sogar 27% (6 von 22) der Proben zu beanstanden. 2008 wurden 51 Proben untersucht. Die Proben wurden von den Lebensmittelkontrolleuren/innen in Imbiss-Betrieben und Gaststätten entnommen. 7 Proben (13,7%) waren zu beanstanden. Es kann somit eine Verbesserung gegenüber den Vorjahren konstatiert werden.

Dennoch ist festzustellen, dass vielerorts das Fett immer noch zu selten oder nicht sachgerecht gewechselt wird. Niemals sollte frisches Fett zu verdorbenem hinzu gegeben werden, weil das verdorbene Fett den Verderb des frischen Fettes stark beschleunigt. Die Frittierfettqualität muss in erster Linie durch eine wirksame Eigenkontrolle in den Betrieben sichergestellt werden.

Bei der Beurteilung steht der sensorische Befund im Vordergrund. Die beanstandeten Proben schmeckten alt und oxidiert. Zur Bestätigung werden ergänzend die analytischen Parameter Säurezahl, polare Bestandteile und Rauchpunkt herangezogen. Der Geruch und Geschmack des

Fettes verändern sich durch die Hitze, durch Licht und die Einwirkung des Luftsauerstoffs. Das Fett wird braun, ranzig und raucht. Es entstehen aber auch gesundheitlich nicht unbedenkliche Peroxide und andere Reaktionsprodukte.

Feine Backwaren

Mikrobiologie feiner Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung

67 Proben „Feine Backwaren“ mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage aus Verkaufstheken wurden auf Hygieneindikatoren und Krankheitserreger untersucht. Die Herstellung der Pudding-/Crememassen erfolgt überwiegend im Kaltaufschlagverfahren. Daher kann bei fehlerhafter Behandlung bzw. Lagerung (z.B. ungenügende Kühlung) der Backwaren durch starke Erhöhung der Grundkontamination ein Hygienierisiko auftreten.

Als Orientierungshilfe in der Beurteilung von Lebensmitteln hat die Kommission der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung vorgeschlagen. Sie sollen pathogene Mikroorga-

nismen aufdecken sowie den Stand der Hygiene in den entsprechenden Produkten widerspiegeln. Die Proben wurden auf die Parameter:

Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Hefen, Schimmelpilze, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, Salmonellen und koagulase-positive Staphylokokken untersucht.

Pathogene Mikroorganismen konnten nicht nachgewiesen werden. Die Beanstandungsquote von 10,4 % (Nachweis von hygiene relevanten Keimen) unterstreicht jedoch die Notwendigkeit von Kontrollen in dieser Lebensmittelgruppe.

Acrylamid

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 115 Proben verzehrsfertig zubereitete Pommes frites, Kartoffelchips und Feine Backwaren (Weihnachtsgebäck) aus handwerklicher Herstellung auf ihren Gehalt an Acrylamid untersucht. Bei keiner der Proben wurde der Signalwert überschritten. Lediglich eine Probe Lebkuchen reicht mit einem Gehalt von 974 µg/kg sehr dicht an den Signalwert von 1000 µg/kg heran.

Empfehlung zur Vermeidung übermäßiger Acrylamidbelastung:

Auch im Haushalt gilt es, den Acrylamidgehalt der zubereiteten Lebensmittel möglichst gering zu halten, denn der Stoff ist als potentiell kanzerogen eingestuft.



Lebensmittel	Anzahl	Pommes frites	Chips	Feine Backwaren	
				Weihnachtsgebäck	Lebkuchen, lebkuchenhaltige Gebäcke
Untersuchung auf Acrylamid	115	31	18	64	2
Signalwert in µg/kg		530	1000	260 *	1000
Signalwertüberschreitung	0	0	0	0	0

* Der Signalwert von 260 µg/kg gilt nur für Feine Backwaren aus Mürbeteig.

Was kann nun jeder einzelne tun, um die Acrylamid-Belastung niedrig zu halten? Generell gilt es, beim Backen, Braten und Frittieren möglichst niedrige Temperaturen zu verwenden und die Garzeit möglichst kurz zu halten. Für Backwaren sowie für Brat- und Frittiergut gilt grundsätzlich „vergolden statt verkohlen“. Gebäck sollte im Ofen nicht austrocknen, denn dann bildet sich besonders viel Acrylamid. Beim Herstellen von Backwaren sollte man möglichst helle Mehle verwenden (Mehltype 405 oder 550). Das Süßen von Gebäck mit Honig fördert ebenfalls die Bildung von Acrylamid, da in Honig viel Glucose und Fructose enthalten ist. Besser ist in diesem Fall die Verwendung von normalem Haushaltszucker. Auch die Auswahl des Backtriebmittels ist

wichtig. Das traditionell bei der Herstellung von Lebkuchen verwendete Hirschhornsalz (Ammoniumbicarbonat) wirkt sich besonders negativ auf die Acrylamidbildung aus. Hier empfiehlt sich der Austausch durch Natron (Natriumbicarbonat) oder durch handelsübliches Backpulver. Wer bei der Herstellung seiner Backwaren geröstete Mandeln verwenden will, sollte diese im ganzen Zustand rösten und erst danach zerkleinern. Mandeln enthalten nämlich verhältnismäßig viel der Vorläufersubstanz Asparagin. Beim Rösten ganzer Mandeln entsteht auf Grund der geringeren Oberfläche erheblich weniger Acrylamid als beim Rösten von Mandelstiften oder -blättchen.

Cumarin in zimthaltigen Backwaren

Im Berichtsjahr wurden in der Vorweihnachtszeit wieder verstärkt zimthaltige Lebensmittel auf ihren Gehalt an Cumarin untersucht. Der natürlicherweise in Zimt der Art Cinnamomum cassia (Cassia-Zimt) vorkommenden Aromastoff Cumarin führte schon in den Vorjahren zu Diskussionen, da Zimtgebäcke beträchtliche Gehalte an Cumarin aufwiesen. Gemäß Gutachten des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) steht Cumarin im Verdacht, gesundheitsschädlich zu sein und in höherer Dosis Leberschäden zu verursachen. Aufgrund dessen ist es erforderlich, den Cumarinegehalt in zimthaltigen Lebensmitteln zu beschränken. Laut Risikobewertung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) beträgt die tolerable tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) 0,1 mg Cumarin/kg Körpergewicht.

Nach der toxikologischen Neubewertung von Cumarin wurden mittlerweile auf EU-Ebene für zimthaltige Produkte Höchstwerte festgelegt (VO (EG) Nr. 1334/2008 vom 16.12.2008). So ist ein Höchstwert von 50 mg/kg für solche traditionellen und/oder saisonalen zimthaltigen Backwaren fest-

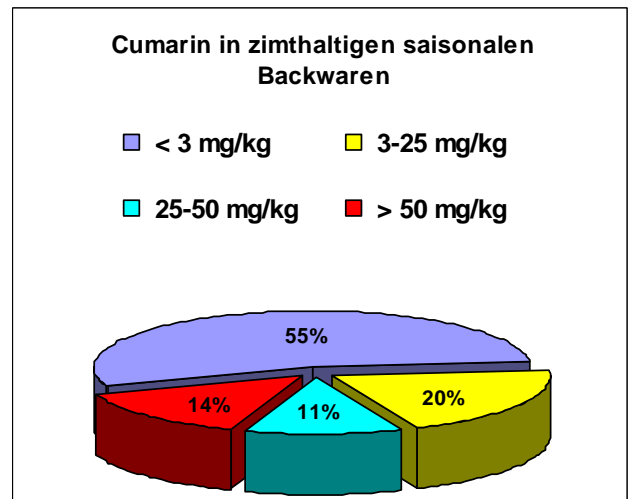
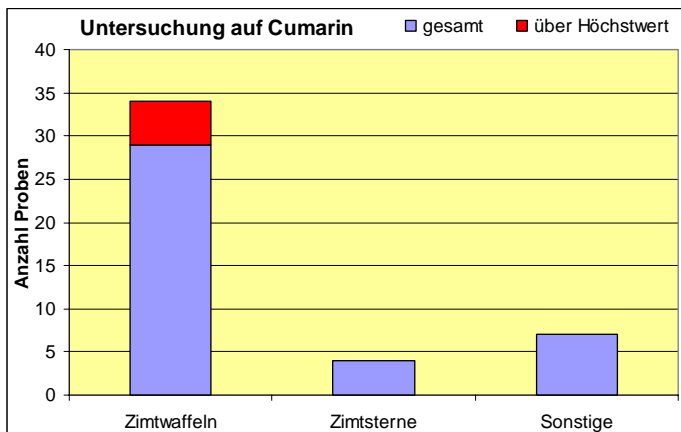
gelegt, bei denen das Wort „Zimt“ in der Verkehrsbezeichnung vorkommt (z.B. Zimtsterne, Zimtwaffeln). Für andere zimthaltige feine Backwaren ohne die Bezeichnung „Zimt“ (z. B. Lebkuchen) beträgt der Höchstwert 15 mg/kg, für Frühstückscerealien 20 mg/kg. Zwar gilt die EU-Verordnung erst ab 2011, Verkehrsverbote für Produkte mit niedrigeren Cumarinegehalten (Höchstwert nach der derzeit noch gültigen nationalen Aromenverordnung: 2 mg/kg) können jedoch bereits jetzt im Hinblick auf die EU-Verordnung nicht mehr durchgesetzt werden.

Zur Untersuchung auf den Cumarinegehalt wurden schwerpunktmäßig die im Saarland als Weihnachtsgebäck sehr beliebten Zimtwaffeln (29 Proben) und Zimtsterne (4 Proben) aus handwerklichen Kleinbäckereien eingereicht. Daneben wurden auch Lebkuchen und Frühstückscerealien überprüft. 5 Proben Zimtwaffeln wiesen mehr als 50 mg Cumarin/kg auf und wurden beanstandet. Die Ware wurde aus dem Verkehr gezogen.

Die große Anzahl an Höchstwertüberschreitungen zeigt, dass weiterhin Cassia-Zimt mit hohen Gehalten an Cumarin bei der Herstellung von Backwaren verwendet wird. Cassia-Zimt weist Cumaringehalte von mehreren Gramm pro kg auf. Eine Höchstmengenregelung für das Gewürz Zimt ist in der EU-Verordnung nicht enthalten und auch für die Zukunft nicht vorgesehen. Dies macht

auch die haushaltsmäßige Verwendung von Zimt problematisch. Dem Verbraucher kann daher nur empfohlen werden, zukünftig im Haushalt Ceylon-Zimt anstelle von Cassia-Zimt zu verwenden. Ceylon-Zimt enthält nur wenig Cumarin. Wo Cassia-Zimt zum Einsatz kommt, sollte er sparsam verwendet werden.

Den folgenden Diagrammen sind die Untersuchungsergebnisse zu entnehmen:



Feinkostsalate

43 Feinkostsalate wurden auf ihre Zusammensetzung und auf Zusatzstoffe untersucht. 18 Proben davon wurden beanstandet. Dabei war der häufigste Beanstandungsgrund die fehlende Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe. Neben Phosphaten und Geschmacksverstärkern ist bei wursthaltigen Feinkostsalaten auch der Konservierungsstoff Natriumnitrit, ein Bestandteil des Nitritpökelsalzes, kenntlich zu machen. In vielen Metzgereien können sich die Verbraucher mittlerweile über die ausgelegten Zusatzstofflisten informieren, in Gaststätten erhält der Verbraucher dagegen nur selten Informationen über die verwendeten Zusatzstoffe.

Weitere Beanstandungen bezogen sich auf die Kennzeichnung auf der Verpackung. Häufig

werden in Metzgereien fertig bedruckte Kunststoffbecher in großer Zahl angeschafft, um Fleischsalate zu verpacken. Wenn sich dann gesetzliche Vorgaben oder Rezepturen ändern, Lieferanten einzelner Zutaten wechseln oder das Etikett schon von Beginn an nicht ganz korrekt ist, werden jahrelang die falsch bedruckten Becher aufgebraucht. Eine Kennzeichnung von im Beisein des Kunden verpackten oder zur Beschleunigung des Bedienvorganges kurzfristig vorverpackten Lebensmitteln, die nicht zur Selbstbedienung abgegeben werden, ist nicht vorgeschrieben. Ist sie jedoch vorhanden, muss sie auch korrekt sein.

Obst und Gemüse

Pflanzenschutzmittelrückstände

Rechtsgrundlagen

2005 wurde mit Verabschiedung der Verordnung (EG) 396/2005 ein Prozess eingeleitet, um die Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittel-Rückstände auf Lebens- und Futtermitteln in der EU zu harmonisieren. Die Verordnung trat jedoch nur teilweise in Kraft, insbesondere die Anlagen mit Rückstandshöchstgehalten bzw. mit vorläufigen Rückstandshöchstgehalten mussten erst noch erarbeitet werden. Mit der Verordnung (EG) 149/2008 ist nun die letzte Verordnung zur Festlegung der Anhänge I bis IV erschienen und die Verordnung (EG) 396/2005 ist seit 01.09.2008 vollständig in Kraft.

In den Anhängen I bis IV und VII sind folgende Informationen enthalten:

- Anhang I: Erzeugnisse pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, für die die Verordnung gilt
- Anhang II: Rückstandshöchstgehalte für unter Anhang I fallende Erzeugnisse (bislang in den Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG festgelegte Rückstandshöchstgehalte)
- Anhang III, A: vorläufige Rückstandshöchstgehalte für Wirkstoffe, für die in den Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG keine Rückstandshöchstgehalte festgelegt wurden
- Anhang III, B: vorläufige Rückstandshöchstgehalte für Erzeugnisse, die nicht in Anhang I der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG aufgeführt sind
- Anhang IV: Liste der Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln, die gemäß der Richtlinie 91/414/EWG bewertet wurden und für die nach Artikel 5 Abs. 1 keine Rückstandshöchstgehalte erforderlich sind
- Anhang VII: Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen nach Artikel 18 Abs. 3 (nationale Rückstandshöchstgehalte für die Behandlung mit Begasungsmitteln)

Die Verordnung (EG) 396/2005 hat unmittelbare Geltung in allen Mitgliedsstaaten der EU. Eine Umsetzung in nationales Recht ist nicht erforderlich. Ebenso ist es nicht mehr notwendig, Allgemeinverfügungen zu erlassen. Wurde bislang ein Wirkstoff nur in anderen EU-Mitgliedsstaaten und nicht in Deutschland auf den Markt gebracht, galt in Deutschland eine „allgemeine“ Höchstmenge von 0,01 mg/kg. Die nationalen Höchstmengen der anderen Mitgliedsstaaten konnten jedoch auch höher liegen. Um den Handel mit diesen verkehrsfähigen Lebensmitteln aus anderen EU-Staaten zu ermöglichen, wurde in der Vergangenheit eine Vielzahl von Allgemeinverfügungen erlassen. Mit der neuen Verordnung existiert nun eine EU-weit gültige Höchstmenge.

Die harmonisierten Rückstandshöchstgehalte gelten immer für eine Kombination von Wirkstoff und Erzeugnis. Für Erzeugnisse, für die in den Anhängen II und III kein spezifischer Rückstandshöchstgehalt festgelegt ist sowie für in Anhang IV nicht aufgeführte Wirkstoffe gilt eine allgemeine Höchstmenge von 0,01 mg/kg.

Mit dem vollständigen Inkrafttreten der Verordnung (EG) 396/2005 sind die bisher in der Rückstands-Höchstmengenverordnung aufgeführten Höchstmengen nicht mehr gültig. Die Rückstands-Höchstmengenverordnung ist jedoch nicht völlig außer Kraft gesetzt. Für Erzeugnisse, die vor dem 01.09.2008 vorschriftsmäßig erzeugt oder in die Gemeinschaft eingeführt wurden, sowie für einige sonstige Stoffe (Safener und Synergisten) sind die bisherigen Rückstandshöchstmengen noch anzuwenden. Auch für die Produktgruppe 11 (Fisch, Fischereierzeugnisse, Schalentiere, Muscheln, und sonstige von Meeres- oder Süßwasserfischen gewonnene Erzeugnisse) des Anhangs I der Verordnung (EG) 396/2005 haben die Höchstmengen der Rückstands-Höchstmengenverordnung noch Bestand, da die Rückstandshöchstgehalte der Verordnung (EG) 396/2005 nicht zur Anwendung gelangen, bis die entsprechenden Erzeugnisse im Einzelnen festgelegt und aufgelistet sind.

Ebenso sind die Vorschriften des §3a der Rückstands-Höchstmengenverordnung zur Kenntlichmachung von Chlorpropham, Imazalil und Thiabendazol weiter anzuwenden.

In der Verordnung (EG) 396/2005 sind u.a. auch die Begriffe der „akuten Referenzdosis“ (ARfD) und der „vertretbaren Tagesdosis“ (ADI – acceptable daily intake) definiert. Die akute Referenzdosis gibt die geschätzte Menge eines Stoffes in einem Lebensmittel an, die ohne nennenswertes Risiko für den Verbraucher über einen kurzen Zeitraum (normalerweise an einem Tag) unter Berücksichtigung besonders gefährdeter Bevölkerungsgruppen wie z.B. Kinder und Ungeborene, aufgenommen werden kann. Die vertretbare Tagesdosis hingegen gibt die Menge an, die ein Leben lang täglich ohne nennenswertes Risiko aufgenommen werden kann.

Bei der Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten müssen neben anderen Daten zur Toxikologie auch diese beiden Faktoren berücksichtigt werden.

Untersuchungen

2008 wurden 388 Proben pflanzliche Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. In 315 Proben (81%) wurden Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen. 4 Proben (1,0%) wurden wegen Höchstmengen-Überschreitungen beanstandet.

Die Ergebnisse sind ausführlich in dem separat veröffentlichten **„Bericht über die Untersuchung von Lebensmitteln auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände 2008“** dargestellt.

Einheimische, ausländische oder Bio-Produkte ?

Oft wird die Frage gestellt, ob der Verbraucher einheimische Produkte bevorzugen sollte.

Bei den konventionell angebauten Produkten ist der Unterschied eher gering. Dennoch ist eine leichte Tendenz erkennbar, dass in Deutschland erzeugtes Obst und Gemüse im Durchschnitt geringer mit Pestiziden belastet ist als ausländische Ware.

Der Pestizidgehalt hängt jedoch deutlich stärker von der Obst- und Gemüseart als von der Herkunft ab. So sind z.B. unabhängig von der Herkunft Karotten und Spargel deutlich geringer mit Rückständen belastet als Erdbeeren, Äpfel und Birnen.

Natürlich sind im Hinblick auf den Reifegrad und die Frische der Ware einheimische Produkte, die keinen langen Transportweg zurücklegen müssen, eindeutig zu bevorzugen.

Für den sensiblen Verbraucher, der die Aufnahme von Pflanzenschutzmitteln weitgehend vermeiden will, stellen dagegen Bioprodukte unabhängig von ihrer Herkunft eine sichere Alternative dar. Bei den Untersuchungen im Berichtsjahr 2008 stellte sich die Pestizidbelastung bei den biologisch angebauten Produkten im Mittel um das 36-fache niedriger dar als bei konventionell angebautem Obst und Gemüse. Auch hier gilt natürlich die Aussage, dass im Hinblick auf Reifegrad und Frische Produkte, die keinen langen Transportweg zurücklegen müssen, im Vorteil sind.



Dem Verbraucher sollte dabei aber auch bewusst sein, dass die Haltbarkeit von Bio-Produkten drastisch reduziert sein kann und er die Waren möglichst schnell verzehren sollte, damit es nicht zum Verderb durch Schimmel kommt (siehe Bild). Wobei Schimmel möglicherweise ein mindestens ebenso großes gesundheitliches Risiko birgt wie Spuren von Pflanzenschutzmitteln.

Fruchtsaft

Aluminium in Fruchtsaft durch unsachgemäße Lagerung in Aluminiumtanks

Bei kurzzeitiger Aufnahme über die Nahrung ist Aluminium kaum gesundheitsschädlich. Bei einer erhöhten, langfristigen Aufnahme kann Aluminium beim Menschen jedoch zu brüchigen Knochen, Anämie und Hirnschädigungen führen. In Tierstudien wurde nachgewiesen, dass der Stoff die Fortpflanzung und das sich entwickelnde Nervensystem bereits in niedrigen Dosen beeinträchtigen kann. Daher hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) für die lebenslange Aufnahme von Aluminium eine gesundheitlich unbedenkliche wöchentliche Aufnahmemenge (TWI – tolerable weekly intake) von 1 Milligramm (mg) je Kilogramm Körpergewicht festgesetzt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die Aluminiumaufnahme aus Fruchtsäften, insbesondere aus Apfelsaft, gesundheitlich bewertet. Dabei wurden auch weitere Quellen berücksichtigt, aus denen Verbraucher Aluminium aus Lebensmitteln aufnehmen können. Der Stoff kann als Lebensmittelzusatzstoff beispielsweise in

Süßwaren enthalten sein, aus Bedarfsgegenständen wie Kochutensilien oder Aluminiumfolie in das Lebensmittel übergehen oder natürlicherweise in der Nahrung (Früchte, Gemüse, Getreide, Soja, Fleisch) enthalten sein. Daher sollte aus Sicht des BfR der TWI-Wert höchstens zu 50 Prozent durch Fruchtsäfte, insbesondere Apfelsaft, ausgeschöpft werden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung sieht einen Gehalt von acht Milligramm Aluminium in einem Liter Fruchtsaft noch als ausreichend sicher für Erwachsene und Kinder an. Dennoch sollten Kinder möglichst nicht mehr als zwei Milligramm Aluminium mit einem Liter Saft am Tag aufnehmen.

Es wurden 10 Proben Fruchtsaft im Jahr 2008 auf ihren Gehalt an Aluminium untersucht. Bei acht Proben lagen die Gehalte zwischen 0,05 und 0,52 mg/Liter; in einer Probe wurde ein Gehalt von 1,7 mg/Liter und in einer Probe Traubensaft ein Gehalt von 3,7 mg/Liter festgestellt.

Wein

Saarländischer Wein wächst nicht mehr ausschließlich an der Mosel

Die Grenzorte Perl, Oberperl, Sehndorf und Nennig an der Obermosel sind die einzigen saarländischen Orte, in denen Qualitätswein geerntet und hergestellt wird. Das saarländische Qualitätsweinbaugebiet gehört zum Anbaugebiet „Mosel“, Bereich „Moseltor“, Großlage „Schloss Bübingen“. Daneben ist seit 2006 an den Südhängen von Saar, Blies und Nied die Erzeugung von Wein zur Herstellung von Saarländischem Landwein rechtlich erlaubt. Rebanlagen zur Landweingewinnung bestehen auf 4.912 m² im Bliesgau, in Merzig und in Beckingen. Derzeit gibt es im Saarland 25 Weinbaubetriebe, die Qualitätswein erzeugen und 3 Betriebe, die Landwein produzieren. Bei neun der Weinbaubetriebe handelt es sich um Haupterwerbsbetriebe (8 Selbstvermarkter, 1 Vollablieferer); von den 19 Neben- und Zuerwerbsbetrieben sind 7 Selbstvermarkter und 12 Vollablieferer. Insgesamt befinden sich im Saarland 114 ha Weinanbauflächen.

Deutscher Qualitätswein darf nur nach Erteilung einer amtlichen Prüfungsnummer (A.P.Nr.) in den Verkehr gebracht werden. Zuständig für die Erteilung der Prüfungsnummer ist im Saarland die Landwirtschaftskammer für das Saarland. Voraussetzung für die Erteilung dieser amtlichen Prüfungsnummer ist zum einen ein Untersuchungsbefund von einem dafür zugelassenen Labor und eine Sinnenprüfung. Die Sinnenprüfung wird von der Qualitätsweinprüfkommission, die die Landwirtschaftskammer eigens dafür einberufen hat, durchgeführt. Die Prüfkommission besteht aus einer Vertreterin unseres Landesamtes, einem Vertreter des Handels und zwei Vertretern aus den Reihen der Winzer.

Die Untersuchungsbefunde der angestellten Weine werden stichprobenartig von unserem Weinlabor überprüft. Im Jahr 2008 wurden 9 Untersuchungsbefunde überprüft. Es wurden keine Beanstandungen ausgesprochen.

Wein darf, soweit es sich um ein Erzeugnis eines Nicht-EU-Landes handelt, nur eingeführt werden, wenn er hierfür zugelassen ist. Die Zulassung zur Einfuhr wird nur erteilt, nachdem durch eine amtliche Untersuchung und Prüfung im Inland festgestellt ist, dass die Erzeugnisse nach ihrer Zweckbestimmung sowie ihre Behältnisse, ihre Bezeichnung und Aufmachung den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Wird Wein in etikettierten Behältnissen mit einem Nennvolumen unter 5 Liter eingeführt, kann von einer amtlichen Untersuchung und Prüfung abgesehen werden.

Proben werden vom Zoll entnommen und dem LSGV zur Untersuchung überstellt. Es handelt sich dabei meist um Erzeugnisse, deren Inverkehrbringer im Saarland ansässig ist.

Im Berichtsjahr wurden 12 Zollweine auf Einfuhrfähigkeit untersucht. Zehn dieser Zollweine wurden als nicht einfuhrfähig beurteilt.

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 266 Proben Erzeugnisse des Weinrechts untersucht. Es wurden 32 Beanstandungen ausgesprochen.

Schwefeldioxid kann Unverträglichkeit auslösen

Schwefeldioxid ist ein multifunktionaler Zusatzstoff, dessen Wirkung auf seiner chemischen Reaktionsfähigkeit beruht.

Die antimikrobielle Wirkung ist im sauren pH-Bereich am stärksten und hauptsächlich gegen Bakterien gerichtet, es werden aber auch viele Hefen und Schimmelpilze gehemmt. In der Zusatzstoffzulassungsverordnung sind die Lebensmittel aufgeführt, denen Schwefeldioxid bis zu einer festgelegten Höchstmenge zugesetzt werden darf.

Schwefeldioxid gehört jedoch auch zu den Stoffen, die allergene oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Diese Zusatzstoffe müssen nun generell angegeben werden, entweder im Zutatenverzeichnis oder – falls kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben ist wie z.B. bei Wein oder weinähnlichen Getränken – durch die Angabe „enthält Schwefeldioxid“ oder „enthält Sulfite“.

2008 wurden insgesamt 263 Proben auf ihren Gehalt an Schwefeldioxid untersucht. In 22 Fällen fehlte die Kenntlichmachung des Schwefeldioxids oder war die Kenntlichmachung nicht korrekt angebracht.

Spirituosen

Ethylcarbammat in Steinobstbränden - Durch Optimierung des Brennprozesses kann der Richtwert eingehalten werden

Ethylcarbammat bildet sich in Steinobstbränden unter Lichteinwirkung aus natürlichen Inhaltsstoffen der Obstmaische und aus Ethanol. Als wichtigste Vorstufe gelten dabei die Cyanide aus den Steinen der Früchte.

Da Ethylcarbammat genotoxische und krebserregende Eigenschaften hat, müssen aus Vorsorgegründen alle Anstrengungen zur Verringerung der Gehalte in Lebensmitteln unternommen werden. In den vergangenen Jahren wurden mehrere, auch für kleine Brennereibetriebe durchführbare technologische Verfahren zur Ethylcarbammat-

Reduzierung entwickelt. Als wirkungsvollste Maßnahme ist die Verwendung von Kupfer-Katalysatoren bzw. Kupfersalzen zur Bindung der Blausäure zu nennen. Andere Ethylcarbammat reduzierende Maßnahmen sind z.B. Vermeidung der Beschädigung der Steine bei der Zerkleinerung der Früchte, kurze Standzeit der vergorenen Maische bis zum Brenntermin sowie frühzeitige Abtrennung des Nachlaufs.

Im Berichtszeitraum wurden 13 Steinobstbrände auf ihre Gehalte an Ethylcarbammat überprüft. 12 der vorgenannten Brände stammten von saarländischen Brennereien. Es wurden Gehalte bis 0,3 mg/Liter ermittelt (technischer Richtwert: 0,4 mg/Liter).

Konfitüren

In Kleinstbetrieben

Probleme mit der Kennzeichnung

Immer mehr Klein- bzw. Kleinstbetriebe beschäftigen sich mit der Produktion von Lebensmitteln. Ein beliebtes Gebiet ist dabei die Produktion von Konfitüren. Die Erzeugnisse werden häufig haushaltsüblich mit Gelierzucker 2 + 1 hergestellt, welcher Sorbinsäure als Konservierungsstoff enthält. Die so erzeugten Produkte dürfen jedoch aufgrund des zu niedrigen Zuckergehaltes nicht als Konfitüre oder Gelee bezeichnet werden. Es handelt sich bei diesen Produkten um Fruchtaufstriche, die Verwendung

des Konservierungsstoffs muss kenntlich gemacht werden. Darüber hinaus bereiten die komplizierten Vorschriften der Konfitürenverordnung und der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung den Kleinherstellern bzw. Direktvermarktern offensichtlich Schwierigkeiten.

2008 wurden 5 Konfitürenproben untersucht. Alle fünf Proben waren auf Grund diverser Kennzeichnungsmängel zu beanstanden. Vier dieser Proben stammten von saarländischen Kleinherstellern.

Speiseeis

Im Jahr 2008 entnahm der Lebensmittelkontrolldienst des LSGV für die mikrobiologische Untersuchung 294 Speiseeisproben. Es wurden 21 Proben beanstandet und nach §11 (2) 1 LFGB als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt. Somit beträgt der Anteil beanstandeter Proben 7,1% im Vergleich zu 6,5% des Vorjahres. Jedoch wurden in diesem Jahr keine Krankheitserreger, kein Escherichia coli und kein Staphylococcus aureus nachgewiesen. Die Beanstandungen erfolgten aufgrund des Nachweises hoher Keimzahlen an fäkalcoliformen Keimen, also aufgrund mangelnder Hygiene bei der Herstellung, verbunden mit unsachgemäßer Lagerung, so dass es zu Keimvermehrungen kommen konnte. Das beanstandete Speiseeis wurde in 13 Betrieben hergestellt. Bei einem Betrieb aus Saarbrücken mussten alle sechs entnommenen Proben beanstandet werden. Es erfolgten zusätzlich Hinweise auf Verbesserung der Personal- und Herstellungshygiene bei 31 Proben, bessere Reinigung der Geräte bei 11 Proben, notwendige Reinigung des Herstellungsbetriebes aufgrund des Nachweises von Schimmelpilzsporen sowie unsachgemäße Lagerung des Speiseeises bei drei Proben.

Aufgrund des Nachweises folgender Bakterien in hohen Keimzahlen wurden die 21 Speiseeisproben beanstandet:

Bakterium	Vorkommen	Anzahl kontaminierter Proben
Aeromonas hydrophila	Abwasser, in der Umwelt weit verbreitet, fakultativ pathogen	1
Klebsiella pneumoniae	Nasen-Rachenraum, Intestinaltrakt, fakultativ pathogen	6
Enterobacter cloacae	Fäkalien	17

Von 94 auf ihre chemische Zusammensetzung untersuchten Speiseeisproben, die alle aus der handwerklichen Herstellung saarländischer Eishersteller stammten, waren insgesamt 14 Proben (14,9 %) zu beanstanden. Beanstandungsgründe waren:

- Zu geringer Milchfettanteil in Milchspeiseeis. Milcheis muss zu mindestens 70% aus Vollmilch bestehen. Das Eis muss somit mindestens 2,45 % Milchfett aufweisen.

-
- Die Verwendung von Splittern aus kakaohaltiger Fettglasur anstatt aus Schokolade in Stracciatella-Eis ohne ausreichende Kenntlichmachung.
 - Verwendung der Bezeichnung "Sahne" bei zu geringem Fettgehalt. Sahneeis muss mindestens 18% Milchfett enthalten.
 - Unzulässige Verwendung von Pflanzenfett bei der Herstellung von Milchspeiseeis.
-
- Die Verwendung eines nicht zugelassenen Farbstoffes.
 - Die Verwendung von zulässigen Farbstoffen ohne Kenntlichmachung.
 - Das Inverkehrbringen von Fruchteis mit Vitaminzusatz als „Multivitamin-Eis“. Zum Schutz der empfindlichen Vitamine darf solches Eis nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.
-

Kakaoerzeugnisse

Kakaohaltige Fettglasur statt Schokolade

Recht häufig stellt sich bei feinen Backwaren heraus, dass ein vermeintlicher Schokoüberzug in Wirklichkeit aus kakaohaltiger Fettglasur besteht. Dabei handelt es sich um kakaohaltige Überzüge, deren Fettanteil nicht aus der edleren Kakao-butter, sondern aus anderen pflanzlichen Fetten (meist Kokosfett) besteht. Solche Überzüge sind zulässig, der Verbraucher muss aber durch die Angabe „kakaohaltige Fettglasur“ auf die Abweichung hingewiesen werden. Ansonsten liegt eine Täuschung vor, da der Verbraucher erwartet, dass es sich um Schokolade handelt.

Im Berichtsjahr wurde bei feinen Backwaren in 7 Fällen eine Beanstandung wegen der fehlenden Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“ ausgesprochen.

Der gleiche Beanstandungsgrund ergab sich in 2 Fällen auch bei Stracciatella-Eis. Hier bestanden die enthaltenen „Schoko“splitter ebenfalls aus kakaohaltigem Kokosfett, ohne dass auf die Abweichung hingewiesen wurde.

Nahrungsergänzungsmittel

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 56 Proben untersucht, wobei „nur“ 12 Beanstandungen (21,4%) ausgesprochen wurden. Im Vergleich zu den Vorjahren ist die Beanstandungsquote somit deutlich zurückgegangen, was allerdings nicht bedeutet, dass sich die Situation grundlegend gebessert hätte. Neben Vitamin- und Mineralstoffpräparaten wurden in diesem Jahr insbesondere neu angezeigte Nahrungsergänzungsmittel hiesiger Hersteller überprüft.

Nach wie vor bewegen sich viele Nahrungsergänzungsmittel in der Grauzone zwischen Lebensmitteln, Novel Food, Arzneimitteln und Medizinprodukten. Bei vielen Präparaten stellt sich die Frage, wofür sie gut sind und wer solche Produkte wirklich braucht. Aufgrund der jüngsten Rechtsprechung sind die Möglichkeiten, umstrittene und fragwürdige Produkte zu beanstanden, heute sehr eingeschränkt.

Nahrungsergänzungsmittel sind dazu bestimmt, die allgemeine Ernährung zu ergänzen. Nach § 1 Nahrungsergänzungsmittel-Verordnung zählen hierzu Konzentrate aus Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsphysiologischer oder physiologischer Wirkung. Hinsichtlich der Verwendung dieser Stoffe sind derzeit nur Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente geregelt. Der der Verordnung zu Grunde liegenden EU-Richtlinie ist zu entnehmen, dass der Gesetzgeber auch den Zusatz von Aminosäuren, essentiellen Fettsäuren, Ballaststoffen sowie Pflanzen- und Kräuterextrakte und weiteren Stoffen mit ernährungsphysiologischen und physiologischen Eigenschaften für sinnvoll erachtet. Für Letztere bestehen derzeit jedoch noch keinerlei Regelungen. Seitens des Gesetzgebers ist es beabsichtigt, die Verwendung der „sonstigen Stoffe“ für alle Lebensmittel in der Verordnung (EG) 1925/2006, der sogenannten Anreicherungs-Verordnung, zu regeln.

Wegen der fehlenden Beschränkungen können sonstige Stoffe wie z.B. die Carotinoide Lutein und Zeaxanthin Nahrungsergänzungsmitteln nahezu uneingeschränkt zugesetzt werden. Die beiden Stoffe finden sich u. a. in der menschlichen Retina. Ein positiver Einfluss auf die Prävention und Therapie von Augenerkrankungen wie z.B. die altersabhängige Makuladegeneration (AMD) wird diskutiert.

Die fehlenden Bestimmungen bedeuten aber nicht, dass mit der Einnahme solcher Präparate keinerlei Risiken verbunden sind. Aufgrund der strukturellen Ähnlichkeiten zwischen Zeaxanthin und β -Carotin wäre beispielsweise zu prüfen, ob das Risiko für das Auftreten von Lungenkrebskrankungen bei Rauchern mit der zusätzlichen Einnahme von Zeaxanthin erhöht ist. Hierzu liegen bislang keine Studien vor. Die EFSA hat 2008 synthetisch hergestelltes Zeaxanthin in einer Dosierung von bis zu 20 mg/ Tag bewertet und erachtet die Sicherheit auf der Basis der vorliegenden Daten für nicht belegt. Diese Einschätzung reicht aber nicht aus, um ein solches Präparat als nicht sicher im Sinne des Artikels 14 Basisverordnung zu beurteilen.

Noch bis Mitte 2007 wären solche Zutaten als den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe nach § 2 Absatz 3 Lebensmittel- und Futtermittelgesetz eingestuft worden. Nach dem Urteil des Bundesverwaltungsgerichts zu OPC (oligomere Proanthocyanidine) vom 25.07.2007 (BVerwG 3 C 21.06), ist diese an sich sinnvolle, weil verbraucherfreundliche Beurteilungspraxis obsolet.

Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in Nahrungsergänzungsmitteln sind zwar schon lange angekündigt, fehlen aber noch immer. In der Nahrungsergänzungsmittel-Verordnung ist lediglich festgelegt, welche Nährstoffe supplementiert und welche Verbindungen im Einzelnen zugesetzt werden dürfen, aber ohne die Festlegung von Höchstmengen. Die Verwendung der aufgeführten Stoffe in anderer Form als der in der Anlage 2 der Nahrungsergänzungsmittel-VO aufgeführten Verbindungen ist nicht erlaubt. So wurden von uns zwei Mineralstoffpräparate mit Calcium- und Kupferorotat beanstandet. Diese Produkte wurden als nicht verkehrsfähig nach § 6 Lebensmittel- und Futtermittelgesetz beurteilt.

Eine weitere grundsätzliche Problematik dieser Produktgruppe sind Abgrenzungsfragen, insbesondere zu den Arzneimitteln. Dabei handelt es sich zumeist um Einzelfallentscheidungen, die bei der Überprüfung durch die Gerichte in der Vergangenheit

immer wieder zu sehr unterschiedlichen Ergebnissen geführt haben. Präparate, die man früher selbstverständlich den Arzneimittelbereich zugeordnet hat, sind heute formal keine Arzneimittel mehr. So hatten wir in diesem Jahr ein Präparat aus Sägepalmextrakt (Sabalextrakt) zur Beurteilung vorliegen.

Entsprechende Phytotherapeutika finden zur Vorbeugung und Linderung von Beschwerden bei gutartiger Vergrößerung der Prostata (Benigne Prostatahyperplasie) Anwendung. Obgleich es zahlreiche zugelassene Fertigarzneimittel mit Sabalextrakt gibt und eine Verwendung im Lebensmittelbereich bislang nicht bekannt war, müssen wir Präparate ohne arzneiliche Werbung und ohne den Nachweis einer pharmakologischen Wirkung heute als Lebensmittel einstufen.

Neben den bereits angesprochenen Beanstandungspunkten wurden insbesondere noch Kennzeichnungsmängel festgestellt. Dies betraf in erster Linie die Kennzeichnung der Art und Menge an sonstigen Stoffen entsprechend § 4 Absatz 3 Nahrungsergänzungsmittel-Verordnung, die häufig fehlte. Der Verbraucher soll darüber informiert werden, welche Inhaltsstoffe konkret für die ernährungsphysiologischen Eigenschaften verantwortlich sind und welche Mengen dieser Stoffe, bei denen es sich zumeist um sekundäre Pflanzenstoffe handelt, über die Verzehrsempfehlung zugeführt werden. So war zwar bei einem Produkt Fucus-Kapseln die Menge an enthaltenem Blasentang und Birkenblätter-trockenextrakt deklariert, anzugeben sind jedoch die darin enthaltenen relevanten sekundären Pflanzenstoffe.

Mineralwasser

Weniger Schwermetalle und andere natürlich vorkommende Bestandteile durch neue Grenzwerte

Um gesundheitliche Gefahren durch toxiologisch nicht unbedenkliche Bestandteile beim Genuss natürlicher Mineralwässer auszuschließen, wurden deren Gehalte durch Höchstwerte begrenzt. Zum 1. Januar 2006 wurden einige dieser Grenzwerte aus Vorsorgegründen weiter abgesenkt. Niedrigere Konzentrationen müssen seitdem für Antimon, Arsen und Cadmium eingehalten werden. Dabei gilt ein besonderes Augenmerk dem Arsen, da es in vielen unbehandelten Mineralwässern in Gehalten deutlich über dem Grenzwert vorkommt. Am 1. Januar 2006 in Kraft getreten ist ein Höchstgehalt für Mangan von 0,5 mg/Liter. Mangan ist nach Eisen das zweithäufigste Schwermetall der Erdkruste. Mineralwässer, in denen die Konzentration dieser Schwermetalle zu hoch ist, werden in den Brunnenbetrieben zum Schutz der öffentlichen Gesundheit einer Behandlung zum Ausfällen dieser Stoffe unterzogen. Neu am 1. Januar 2008 in Kraft getreten ist ein Höchstgehalt für Fluorid von 5,0 mg/Liter, und der Höchstgehalt für Nickel wurde auf 0,020 mg/Liter abgesenkt.

Am 01. Dezember 2006 wurde auch die Höchstmengeneempfehlung des BfR für Uran für Mineralwässer, die als geeignet für die Zubereitung von

Säuglingsnahrung ausgewiesen sind, in die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung aufgenommen. Diese Mineralwässer dürfen danach maximal 2 Mikrogramm Uran pro Liter enthalten. Uran verfügt über eine hohe chemische Giftigkeit, wobei die Niere als empfindlichstes Zielorgan gilt. Wegen des ubiquitären Vorkommens von Uran kann es auch in Mineralwässern enthalten sein.

Auch für Thallium in Mineralwasser hat das BfR eine Empfehlung veröffentlicht. Demnach sollte Mineralwasser, das für den menschlichen Konsum bestimmt ist, nicht mehr als 5 Mikrogramm Thallium pro Liter enthalten.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 36 Mineralwasserproben untersucht. Zehn dieser Proben wurden auf ihre Gehalte an Schwermetalle einschließlich Uran und Thallium (vier davon aus saarländischen Quellen) untersucht.

Bezeichnung	Anzahl	Uran µg/Liter			Thallium µg/Liter
		≤ 0,2	>0,2 u. < 2	>2	<0,5
Mineralwasser	10	4	5	1	10

Mykotoxine

Mykotoxine - Schimmelpilztoxine in Lebensmitteln

Mykotoxine sind Stoffwechselprodukte der unterschiedlichsten Schimmelpilzarten. Von den etwa 200 derzeit bekannten Substanzen haben bestimmte Gruppen eine Bedeutung in der menschlichen Ernährung. Im Vordergrund der Kontrolle stehen die durch Verordnung geregelten Stoffe Aflatoxine, Deoxynivalenol, Fumonisine, Ochratoxin A, Patulin und Zearalenon. EU-weit werden aber auch für eine Vielzahl anderer Mykotoxine, für die noch keine Regelung zur Verfügung steht, Ergebnisse als Basis für die zukünftigen Höchstwerte zusammengetragen.

Aflatoxine

Die Aflatoxine gehören zu den stärksten natürlich vorkommenden kanzerogenen Substanzen. Sie sind Lagertoxine, deren Bildung wesentlich von den Bedingungen während der Lagerung und des Transports der Lebensmittel abhängt. Aflatoxin-Bildner finden sich ausschließlich in der *Aspergillus flavus*-Gruppe. Weltweit sind die verschiedensten pflanzlichen und tierischen Lebensmittel mit Aflatoxinen kontaminiert. Zu den Lebensmitteln mit einem hohen Gefährdungspotential gehören Mais, Erdnüsse, Paranüsse, Baumwollsaamen, Pistazien und Kopra.

Bei hohen Feuchtegehalten und entsprechenden Temperaturen muss bei jeder gelagerten Samenart mit einer Aflatoxinkontamination gerechnet werden. Begünstigt wird die Aflatoxinbildung durch unsachgemäße Ernte, Insektenbefall, das Auftreten von Nagern, undichte Silos oder durch Feuchtigkeitstransfer im Lagergut.

Ochratoxin A

Ochratoxin A ist ein Mykotoxin, das von verschiedenen Spezies der Gattung *Penicillium*

und *Aspergillus* unter unzureichenden, zu feuchten Lagerbedingungen auch in gemäßigten Klimazonen gebildet wird. Ochratoxin A besitzt nierentoxische, teratogene, immun-toxische und möglicherweise kanzerogene Eigenschaften. Kontaminationen von pflanzlichen Lebensmitteln wie Getreide und Getreideerzeugnisse, Kaffee, Trauben, Trockenfrüchte, Kakao, Nüssen und Gewürze treten weltweit auf.

Fusarientoxine

Diese Toxingruppe, zu der u.a. die Fumonisine, die Trichothecene und Zearalenon gehören, entstehen als Stoffwechselprodukte unterschiedlicher Fusarienarten überwiegend auf dem Feld. Diese Schimmelpilze benötigen zum Wachstum relativ hohe Wassergehalte, so dass man mit der Toxinbildung vor allem in kühlen und feuchten Klimazonen, z. B. in Nord- und Mitteleuropa, rechnen muss.

Trichotecene

Trotz der bekannten gesundheitsschädlichen Wirkung von Vertretern dieser Toxin-Gruppe wie z.B. der Hemmung der Proteinsynthese und Schädigung der Zellen vor allem bei Organen mit hoher Zellteilungsrate – wie Leber und Magen-Darm-Trakt – liegen Höchstgehalte für die Typ-A-Trichotecene wie T-2-Toxin und HAT-2-Toxin noch immer nicht vor. Der einzige Vertreter aus der Gruppe der Typ-B-Trichotecene mit einem EU-Höchstgehalt ist Deoxynivalenol.

Zearalenon

Zearalenon ist ein pflanzliches Hormon, das eine anabole und hauptsächlich östrogene Wirkung besitzt. Zearalenon tritt bei fast allen Getreidearten kühlgemäßiger Klimate auf, zudem konnte es auch aus Nüssen und Sesammehl isoliert werden.

2008 wurden folgende Proben auf Mykotoxine untersucht:

Mykotoxine	Matrix	Untersuchungen	Mykotoxin	Maximalwert	Mykotoxin
		gesamt	nachweisbar		>Höchstmenge
		Anzahl	Anzahl	µg/kg	Anzahl
Ochratoxin A	Lakritz	5	5	2,0	-
"	Schokolade	16	16	1,8	-
"	Gewürze	10	4	1,1	-
Zearalenon	Frühstückcerealien	7	2	20,8	0
T-2-Toxin	Frühstückcerealien	7	0	<8,0	-
HT-2-Toxin	Frühstückcerealien	7	0	<20	-
Summe		52	27		

Untersuchungen im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans 2008

Der Bundesweite Überwachungsplan (BÜp) ist ein zwischen den Ländern und dem Bund abgestimmter Jahresplan über die Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem. Im Gegensatz zum Lebensmittel-Monitoring ist der BÜp ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Das heißt, dass die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe gezielt auf Basis einer Risikoanalyse erfolgt. Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplanes können Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht werden.

Ochratoxin in Gewürzmischungen und -zubereitungen

Das Programm dient der Sammlung von Daten im Hinblick auf die vorgesehene Etablierung eines Höchstgehaltes an Ochratoxin A für Gewürze. 10 Proben Gewürze wurden im Rahmen dieses Programmes auf Ochratoxin A untersucht. Der höchste gemessene Wert lag bei 1,1 Mikrogramm pro Kg.

Jodgehalt in Säuglings- und Kleinkindernahrung

Die Diätverordnung legt Mindestgehalte an Jod für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung fest (Anlagen 10 und 11 Diätverordnung). Für die Hersteller besteht das Problem, dass der Jodgehalt der Zutaten (z. B. Milchpulver) großen Schwankungen unterliegt und die deklarierten Werte daher häufig nicht mit den ermittelten übereinstimmen. Im Rahmen des Projektes wurden 10 Proben Anfangsnahrung auf ihren Jodgehalt untersucht. Eine Probe wurde wegen der starken Abweichung des ermittelten vom deklarierten Gehalt beanstandet.

Gewebliche und substanzielle Zusammensetzung von Geflügelbrühwürsten

In Geflügelbrühwürsten wird oftmals Geflügel-Separatorenfleisch verarbeitet, ohne dass die erforderliche Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten erfolgt. Bei Spitzenqualitäten darf die anhaftende Haut nur unter bestimmten Voraussetzungen verarbeitet werden. Die Wiederverarbeitung von bereits erhitzten Würsten ist hier nicht üblich. Von 12 untersuchten Proben wurden 6 beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln.

„Zuckerarm“, „Zuckerfrei“ und „Ohne Zuckerzusatz“ nach der Health Claim VO

Das Programm dient der beispielhaften Überprüfung der Angaben "Zuckerarm", "Zuckerfrei" und "Ohne Zuckerzusatz". Gerade bei Lebensmitteln für Kinder und Kleinkinder wird mit derartigen Angaben geworben, obwohl andere kariogene Mono- bzw. Disaccharide bzw. süßende Lebensmittelzutaten enthalten sind. Dies ist seit dem 01.07.2007 nicht mehr zulässig. Von 30 untersuchten Proben wurde 1 Probe beanstandet.

Mikrobiologische Parameter in Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Zwei Programme beschäftigten sich mit der Überprüfung der mikrobiologischen Beschaffenheit von im Einzelhandel selbst abgepacktem Fleisch und Fleischerzeugnissen am Ende der Mindesthaltbarkeit. Frischfleisch als auch Brühwurstwaren zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln und sind somit idealer Nährboden für Mikroorganismen. Die Lagerfähigkeit von beiden Produkten und damit die Mindesthaltbarkeitsfrist sind von vielen Faktoren, wie z. B. Hygienebedingungen der Fleischgewinnung, Zerlegung sowie durchgehender Kühlung in geeigneter Verpackung, abhängig. In beiden Programmen sollte am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist die Einhaltung dieser Bedingungen mittels einer mikrobiologischen Untersuchung beurteilt werden. Von 22 untersuchten Frischfleischprodukten musste lediglich eine beanstandet werden. Es wurden leichte, bakteriell bedingte, sensorische Abweichungen festgestellt. Im Falle der Brühwurstwaren kamen 29 Proben zur Untersuchung, von diesen waren vier Proben zu beanstanden. Eine Probe war hinsichtlich ihres Nähr- und Genusswertes sowie ihrer produkttypischen Eigenschaften als "nicht unerheblich gemindert" einzustufen. Ein anderes Produkt war bereits verdorben und nicht mehr verkehrsfähig. In allen beanstandeten Fällen war zu überprüfen, ob das vom Hersteller angegebene Haltbarkeitsdatum zu lang bemessen war und somit eine Irreführung vorlag. Dem Hersteller wurde empfohlen, im Rahmen von Lagerungsversuchen seine Mindesthaltbarkeitsfristen zu überprüfen.

In einem dritten Programm sollte Wildfleisch auf pathogene Erreger, beispielsweise Salmonellen, Campylobacter und Verotoxin-bildende *E. coli*, untersucht werden. Ziel dieser Untersuchung war, die Prävalenz pathogener Mikroorganismen in Wildfleisch und Produkten abzuschätzen, um Wild als potentiell Reservoir einzustufen. Von 21 untersuchten Produkten konnte lediglich in einer Probe Wildschweingulasch *Salmonella* spp. nachgewiesen werden.

Lebensmittelbestrahlung

Die Lebensmittelbestrahlung kann als Konservierungsverfahren für leicht verderbliche Lebensmittel eingesetzt werden. Hierbei wird das Lebensmittel mit ionisierenden Strahlen behandelt, die zu einer Verringerung der Keimbelastung und damit zu einer Verlängerung der Haltbarkeit führen. Die Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel ändert sich im Vergleich zu anderen Konservierungsmethoden wie beispielsweise der Hitzebehandlung hierbei nur geringfügig. Aus diesem Grund wird die Bestrahlung besonders bei hitzeempfindlichen oder tiefgefrorenen Produkten eingesetzt.

In Deutschland besteht nach § 8 LFGB ein allgemeines Bestrahlungsverbot für Lebensmittel. Ausschließlich die Bestrahlung von getrockneten Kräutern und Gewürzen ist seit Dezember 2000 nach der Lebensmittelbestrahlungsverordnung erlaubt. In den übrigen EU-Mitgliedsstaaten gibt es zur Lebensmittelbestrahlung jedoch sehr unterschiedliche Regelungen, da die Rechtslage bisher EU-weit noch nicht harmonisiert wurde. Generell müssen alle bestrahlten Lebensmittel bei der Abgabe an den Verbraucher durch die Angabe „bestrahlt“ oder die Angabe „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ kenntlich gemacht werden.

Zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Kenntlichmachung der bestrahlten Lebensmittel am Markt sowie zur Kontrolle, ob das Bestrahlungsverbot eingehalten wird, sind alle Mitgliedsstaaten der EU verpflichtet. Diese erhobenen Daten werden jährlich an die Europäische Kommission berichtet und im Amtsblatt der EG veröffentlicht. So wurden im Jahr 2008 im LSGV 24 Proben Gewürze, Tee und Kräuter auf eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht. Die Untersuchung erfolgte mittels Thermolumineszenzverfahren nach Isolierung anhaftender mineralischer Verunreinigungen. Bei keiner der Proben konnte eine Bestrahlung nachgewiesen werden.

Ein weiteres Projekt befasste sich mit dem Vorkommen von *Vibrio* spp. in Fischereierzeugnissen wie frischen Miesmuscheln, Austern und Großgarnelen. Als lebensmittelübertragene Krankheitserreger sind vor allem die Arten *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* und *V. vulnificus* von Bedeutung. Es wurden insgesamt 28 Erzeugnisse untersucht, in zwei Proben Großgarnelen konnten jeweils pathogene *Vibrio*-Arten nachgewiesen werden.

Insgesamt zeigen die Daten der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland, dass nur sehr wenige bestrahlte Lebensmittel im Verkehr sind. Ein möglicher Grund hierfür könnte sein, dass oftmals der Begriff Lebensmittelbestrahlung beim Verbraucher mit Radioaktivität assoziiert wird. Jedoch sind bestrahlte Lebensmittel nicht radioaktiv, da die Strahlungsenergie während der Behandlung zu gering ist, so dass keine Radioaktivität entstehen kann. Auch gesundheitliche Risiken bei dem Verzehr von bestrahlten Lebensmitteln sind laut der Bewertung des wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss der Europäischen Kommission und nach Einschätzung der WHO nicht zu erkennen.

Dennoch sollte nach der Rahmenrichtlinie der EU eine Behandlung eines bestimmten Lebensmittelproduktes mit ionisierender Strahlung nur zugelassen werden

- wenn sie technologisch sinnvoll und notwendig ist,
- gesundheitlich unbedenklich,
- für den Verbraucher nützlich,
- nicht als Ersatz für Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen oder für gute Herstellungs- oder Landwirtschaftsverfahren verwendet wird.

Ob sich die Lebensmittelbestrahlung in Deutschland als Verfahren zur Konservierung in den nächsten Jahren durchsetzen wird, bleibt aber weiterhin fraglich.

Kosmetische Mittel

Es wurden in der Hauptsache Haut- und Haarpflegemittel, Sonnenschutzpräparate, Zahnpflegemittel und Babypflege untersucht. Von den insgesamt 138 entnommenen Proben wurden 12 beanstandet.

Am häufigsten wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt. So fordert die Kosmetik-Verordnung in § 4 die Kennzeichnung der Charge, damit im Bedarfsfall eine Rückverfolgbarkeit der Probe bis zum Verbraucher gewährleistet ist. Bei zwei Proben fehlte die Chargenkennzeichnung gänzlich. Bei einer Probe war diese auf der Tube selbst, nicht jedoch auf der äußeren Verpackung gekennzeichnet. Die Angabe ist jedoch, soweit vorhanden, auf dem Behältnis und der äußeren Verpackung anzubringen.

Bei einigen Proben war die Art und Weise der Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. der Verwendungsdauer zu bemängeln. Die Angabe der Haltbarkeit ist in der Kosmetik-Verordnung klar geregelt. Produkte mit einer Haltbarkeit von weniger als 30 Monaten müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen. Bei Kosmetika mit längerer Haltbarkeit ist dagegen die Verwendungsdauer anzugeben. Letztere zeigt dem Verbraucher an, wie lange das Produkt nach dem Öffnen verwendet werden kann, ohne dass eine Gefährdung der Gesundheit zu erwarten ist. Die Verwendungsdauer ist mit dem Symbol eines geöffneten Cremetiegels und die Angabe der Verwendungsdauer in Monaten bzw. Jahren gekennzeichnet. Darüber hinaus ist der Wortlaut des MHD-Hinweises explizit vorgeschrieben. Auch hier finden sich immer wieder Abweichungen, insbesondere bei Produkten von kleineren Herstellern.

Ein Duschgel wurde damit beworben, dass es „aus natürlichen Grundstoffen“ hergestellt sei. Die Zusammensetzung wies jedoch auf eine handelsübliche Beschaffenheit hin. Laut INCI-Liste waren neben Wasser ausschließlich synthetische Rohstoffe verwendet worden. Zudem enthielt die Probe mit Methylisothiazolinon/ Chlormethylisothiazolinon Konservierungsstoffe, die in Naturkosmetika nicht verwendet werden sollten (siehe Stellungnahme des Europarates http://www.coe.int/T/E/Social_Cohesion/soc-sp/natcosE.pdf). Das Produkt wurde daher nach § 27 Absatz 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch beurteilt. Danach ist es u.a. verboten, kosmetische Mittel mit irreführenden Angaben hinsichtlich der Beschaffenheit und Zusammensetzung zu bewerben. Der Hersteller wurde aufgefordert, die irreführende Aussage vom Etikett

zu nehmen. Eine weitere Probe stammte aus einem Erotik-Shop. Dabei handelte es sich um eine Verdachtsprobe. Konkret wurde angezweifelt, ob es sich bei dem als kosmetisches Mittel in den Verkehr gebrachten Gel nicht vielmehr um ein Arzneimittel handelt. Im Gegensatz zu Kosmetika unterliegen Arzneimittel einer Zulassungspflicht.



Kosmetische Mittel sind nach § 2 Absatz 5 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch definiert als Stoffe oder Zubereitungen aus Stoffen, die ausschließlich oder überwiegend dazu bestimmt sind, äußerlich am Körper des Menschen oder in seiner Mundhöhle zur Reinigung, zum Schutz, zur Erhaltung eines guten Zustandes, zur Parfümierung, zur Veränderung des Aussehens oder dazu angewendet zu werden den Körpergeruch zu beeinflussen. Im vorliegenden Fall wurde das Präparat mit der Verhinderung einer vorzeitigen Ejakulation beworben. Aufgetragen auf den Penis bzw. andere erogene Zonen soll es eine betäubende Wirkung ausüben, so dass dadurch das Liebesspiel angeblich verlängert bzw. intensiviert wird. Als Wirkstoff war Benzocain in wirksamer Dosierung enthalten. Benzocain findet sich in Arzneimitteln aufgrund seiner lokalanästhetischen Eigenschaften. Unter Einwirkung auf sensible Nervenfasern verschwinden die Empfindungen wie Schmerz, Kälte, Wärme, Berührung und Druck.

Für die Einstufung als kosmetisches Mittel ist auf die überwiegende Zweckbestimmung des Produktes abzustellen. Nicht nur, dass die Verwendung von Benzocain in Kosmetika verboten ist. Eine kosmetische Zweckbestimmung stand bei diesem Präparat ganz offensichtlich nicht im Vordergrund. Der Wirkmechanismus als Lokalanästhetikum ist als pharmakologisch zu charakterisieren. Das „Liebes-Gel“, das übrigens aus dem Ausland stammte, wurde als Funktionsarzneimittel beurteilt und der Vorgang an die Arzneimittelüberwachung abgegeben.

Bedarfsgegenstände

Geruchsauffällige Beschwerdeproben

Im Jahr 2008 wurden mehrere Verbraucherbeschwerden aufgrund eines auffallend stark stechenden und unangenehmen Geruchs eingereicht. Darunter unter anderem ein Kinderwagen und ein Paar trendige Gummiclogs für Kinder. In beiden Proben konnten die Stoffe Acetophenon und 2-Phenyl-2-Propanol nachgewiesen werden. Für diese beiden Verbindungen ist der auffallend stechende Geruch charakteristisch. Gemäß einer Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zeugt das Auftreten von Acetophenon und anderen

geruchsauffälligen Nebenprodukten von einer geringen Qualität und widerspricht der guten Herstellungspraxis. Einige dieser Stoffe können möglicherweise Hautreizungen, Ekzeme oder allergische Reaktionen hervorrufen.

Trotz dieser Tatsache existiert aber bislang noch kein gesetzlicher Grenzwert für diese Verbindungen. Den Verbrauchern ist beim Einkauf daher zu raten, unangenehm und stark riechende Produkte zu meiden und gar nicht erst mit nach Hause zu nehmen.

Textilien

Bei den untersuchten Textilien (Badebekleidung für Kinder und Erwachsene, Kinderoberbekleidung) waren Kennzeichnungsmängel häufiger Beanstandungsgrund. Bei der Kennzeichnung von textilen Erzeugnissen ist neben dem Textilkennzeichnungsgesetz auch das Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) anzuwenden.

Wegen fehlender Rohstoffgehaltsangabe bzw. fehlenden deutschen Bezeichnungen (Cotton statt Baumwolle) wurden bei 5 Proben Verstöße gegen das Textilkennzeichnungsgesetz festgestellt. 9 Proben entsprachen wegen fehlender Angabe des Inverkehrbringers, Herstellers oder Importeurs bzw. wegen fehlender Angabe der Anschrift nicht den Anforderungen des GPSG.

Spielzeug

Der Schwerpunkt der Spielzeuguntersuchung lag im Jahr 2008 auf der Untersuchung der Schwermetalle Antimon, Arsen, Barium, Cadmium, Chrom, Blei, Quecksilber und Selen gemäß der

DIN EN 71 Teil 3. Erfreulicherweise konnte dabei bei keiner der 47 untersuchten Proben eine Überschreitung der in der DIN EN 71-3 festgelegten Grenzwerte festgestellt werden.

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (z.B. Geschirr, Lebensmittelverpackungen) unterliegen strengen gesetzlichen Regelungen. Die Verordnung (EG) 1935/2004 stellt neben den Anforderungen an die gute Herstellungspraxis und die damit verbundene stoffliche Zusammensetzung auch Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmittelbedarfsgegenständen.

Es war allerdings zu beobachten, dass gerade die vollständige Kennzeichnung manchem Hersteller große Probleme zu bereiten scheint. Insgesamt entsprachen 29 Proben wegen fehlender Angabe des verantwortlichen Herstellers oder Inverkehrbringers bzw. wegen fehlender Angabe der

Anschrift nicht den Anforderungen der genannten Verordnung.

Bei der Untersuchung auf die stoffliche Zusammensetzung der Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt lag das Hauptaugenmerk auf der Bestimmung der Blei- und Cadmiumabgabe von Geschirnteilen aus Keramik, Porzellan und Glas. Die dabei ermittelten Migrationswerte lagen dabei aber in allen Fällen unter den in der Bedarfsgegenständeverordnung festgelegten Höchstmengen bzw. unter den in der DIN 51032 genannten Grenzwerten.

Nationaler Rückstandskontrollplan 2008

Seit 1989 existiert in Deutschland ein Programm zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Bezug auf gesundheitlich unerwünschte Stoffe wie z.B. Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe oder Umweltkontaminanten, der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP). Im Rahmen des NRKP werden Proben sowohl von lebenden als auch von geschlachteten Tieren entnommen, außerdem werden Milch, Eier und Honig kontrolliert. Hierbei gibt der NRKP ein bestimmtes Stoffspektrum vor, auf das die Proben mindestens zu untersuchen sind.

Der NRKP wird von der Europäischen Union geplant und jährlich neu erstellt. Koordiniert wird der NRKP in Deutschland durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Das BVL erstellt den Nationalen Rückstandskontrollplan für Deutschland und verteilt die erforderlichen Probenzahlen auf die einzelnen Bundesländer. Darüber hinaus sammelt und wertet das BVL die Untersuchungsergebnisse der Bundesländer aus.

Insgesamt wurden im Jahr 2008 im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes 154 Proben, darunter 65 saarländische Proben, auf mehr als 1700 Wirkstoffe untersucht. Wie bereits in den vergangenen Jahren praktiziert, wird dabei ein

Teil des Untersuchungsspektrums der saarländischen Proben in Rheinland-Pfalz bzw. in Hessen abgedeckt. Im Gegenzug werden dafür Proben aus Rheinland-Pfalz und Hessen im Saarland auf Rückstände von nicht-steroidalen, entzündungshemmenden Substanzen (NSAID) und auf Rückstände von Corticosteroiden untersucht.

Die saarländischen Proben wurden unter anderem auf Rückstände anabol wirksamer Stoffe (Steroide und β -Agonisten), entzündungshemmender Stoffe (NSAIDs), und verschiedener antibiotisch wirksamer Stoffe (u.a. Nitroimidazole und Chloramphenicol) geprüft, außerdem auf organische Chlorverbindungen. Erfreulicherweise musste keine der Proben wegen Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe beanstandet werden.

Lediglich bei einer Probe Urin vom Mastrind konnte β -Zearalenol nachgewiesen werden. Die Verteilung von Zeranol, Taleranol, Zearalenon sowie von α - und β -Zearalenol sprach jedoch für eine natürliche Belastung durch verschimmelteres Futter und nicht für eine illegale Verwendung eines Masthilfsmittels, so dass auch diese Probe nicht zu beanstanden war.

Molekularbiologische Untersuchungen

Im Berichtszeitraum 2008 wurden im LSGV molekularebiologische Untersuchungen zum Nachweis folgender Parameter durchgeführt:

- gentechnische Veränderungen in Lebens- und Futtermitteln
- gentechnische Veränderungen in Mikroorganismen
- konventionelle Tier- oder Pflanzenarten in Lebensmitteln
- Tiermehlbeimengungen in Futtermitteln
- Verotoxin-bildende Escherichia coli Bakterien in Lebensmitteln
- Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln
- Campylobacter in Lebensmitteln
- Yersinien in Lebensmitteln
- Influenza-A- Viren in Geflügel
- den Erreger der klassischen Schweinepest in Haus- und Wildschweinen
- den Erreger der Blauzungkrankheit in Nutztieren
- den Erreger der Maul- und Klauenseuche (MKS) in Nutztieren
- den Erreger der Psittakose in Nutztieren
- den Erreger der Salmonellose in Nutztieren

Wie im Vorjahr wurden auch im Berichtszeitraum bei der Untersuchung von Lebensmitteln, die Soja enthalten, häufig gentechnische Veränderungen im Bereich der Nachweisgrenze (< 0,1%) nachgewiesen. Der Anteil der untersuchten Lebensmittel, bei denen dies der Fall war, lag in den vergangenen Jahren bei 25 bis 30 %. Im Berichtszeitraum 2008 war der Anteil an DNA-

Sequenzen von gentechnisch veränderter Soja mit 50 % an den insgesamt untersuchten sojahaltigen Lebensmitteln deutlich höher. Die gentechnisch veränderten Anteile in den einzelnen Proben lagen im Spurenbereich an der Nachweisgrenze der eingesetzten Verfahren. Beanstandungen erfolgten daher nicht.

Eine Übersicht über Art und Zahl und Ergebnis der untersuchten Proben gibt die folgende Tabelle:

Molekularbiologische Untersuchungen, Berichtsjahr 2008					
1. molekularbiologische Untersuchungen auf gentechnische Veränderungen:					
1.1 Lebensmittel auf gentechnische Veränderungen:					
	Anzahl Proben	0%	< 0,1%	< 1%	> 1%
Soja	56	28	28	0	0
Reis	37	34	3	0	0
Mais	23	23	0	0	0
Süßkartoffeln	7	7	0	0	0
Sonstige	1	1	31	0	0
Summen	124	92	31	0	0
Anteil positiver Lebensmittel-Proben [%]:	25,0				
1.2 Saatgut auf gentechnische Veränderungen:					
_ Im Berichtszeitraum erfolgten keine Saatgutuntersuchungen					
1.3 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen:	1	1	0	0	0

2. molekularbiologische Untersuchungen auf Krankheitserreger:			
	Anzahl Proben	negativ	positiv
2.1 Lebensmittel und Futtermittel:			
tierische Lebensmittel auf Campylobacter spec.	19	2	17
tierische Lebensmittel auf EHEC	253	217	36
tierische Lebensmittel auf Salmonellen	467	443	24
tierische Lebensmittel auf Yersinien	158	67	91
Futtermittel auf tier. Bestandteile (Tiermehl)	58	34	24
Futtermittel auf Salmonellen	1	1	0
2.2 Tierseuchendiagnostik:			
Wild- und Hausschweine auf den Erreger der Europäischen Schweinepest	695	695	0
Wild- und Zuchtgeflügel auf Influenza-A-Viren	134	128	6
Nutztiere auf den Erreger der Maul- und Klauenseuche (MKSV)	2	2	0
Nutztiere auf den Erreger der Blauzungenkrankheit (BTV)			
a) Pan-BTV	562	437	125
b) BTV 8	335	292	43
Nutztiere auf den Erreger der Brucellose	5	5	0
Rinder auf den Erreger der Salmonellose	219	48	171
Ziervögel und Geflügel auf den Erreger der Psittakose	63	48	15

3. sonstige molekularbiol. Untersuchungen (einschließl. Ringversuche):	290
---	-----

Teilnahme an Ringversuchen:	Anzahl Ringversuche	
Validierungsstudien zur Methodenentwicklung	8	
Laborleistungstests	5	davon erfolgreich: 5
molekularbiologisch untersuchte Proben insgesamt:	3385	

5.2 Wasseruntersuchung

Trinkwasser, Wasser in Schwimmbäder und Badeseen, sowie Grundwasser werden mikrobiologisch und chemisch untersucht. Ferner erfolgt die mikrobiologische Untersuchung von Oberflächengewässern und nicht zur Trinkwasser-

gewinnung dienendem Grundwasser im Auftrag des Umweltministeriums für das LUA (Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz) ebenfalls im Bereich der Wasseruntersuchung des LSGV.

Die nachfolgende Tabelle enthält die Herkunft der mikrobiologisch untersuchten Proben:

Herkunft der Proben

Proben Mikrobiologie	Anzahl
Gesamt LSGV + LUA	3506
Gesamt LSGV	3405
Trinkwasser	2607
Badewasser	576
Filtermaterial Schwimmbad	6
Abklatsch Schwimmbad	5
Badegewässer/Obeflächengewässer	94
Grundwasser incl. 12 Proben für LUA	130
<i>Internationale Kommission zum Schutze des Rheins und seiner Nebenflüsse(Untersuchung für LUA)</i>	88

Trinkwasser

untersuchte Mikrobiologie-Parameter und Beanstandungen

Mikrobiologische Parameter Grenzwerte	Anzahl der Untersuchungen	Nachweise, Grenz- und Richtwertüber- schreitungen	Nachweise und Überschreitungen in %
Koloniezahl bei 22°C in 1ml	1985	89	4,5%
Koloniezahl bei 37°C in 1ml	1985	98	4,9%
Nachweis von Escherichia coli in 100ml	1945	10	0,51%
Nachweis von Coliformen in 100ml	1943	58	3,0%
Nachweis von Enterokokken in 100ml	1916	22	1,2%
Nachweis von Clostridium perfringens in 100ml	119	0	
Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in Hausinstallationen	234	14	6,0%
sonstige Untersuchungen auf Pseudomonas aeruginosa	41	9	
Legionella in 1ml	517	81	
Legionella in 100ml	517	150	
Untersuchungen auf Legionella in:			
Krankenhäusern	181	66	
Seniorenheimen	81	17	
Justizvollzugsanstalten	82	33	
Landeseigenen Gebäuden	12	9	
Schulen, Kindergärten	37	8	
Hotels, Sportstätten, Privathaushalte, Springbrunnen Einkaufszentrum, u.a.	124	17	

Trinkwasserproben werden nach der Trinkwasser-Verordnung im Wasserwerk, aus Trinkwasserbehältern, bei Ortsnetzen, aus Kleinanlagen von nicht an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossenen Häusern und in der Hausinstallation, einschließlich Warmwasserproben, entnommen. Die Beanstandungsrate hat sich gegenüber dem Vorjahr nicht wesentlich verändert. Proben aus Einzelversorgungsanlagen, die mindestens alle drei Jahre überprüft werden

sollen, verzeichnen dagegen einen Anstieg der Beprobungen. Um ein Drittel zurückgegangen sind die Beprobungen der Hausinstallationen.

Von den 355 Proben, die im Trinkwasserbereich aufgrund von Grenzwertüberschreitungen bei mikrobiologischen Parametern beanstandet werden mussten, entfällt die Mehrzahl der Proben nicht auf die öffentliche Trinkwasserversorgung.

Beanstandungen bei mikrobiologischen Parametern, nach Herkunft des Wassers

Art der Probe	Anzahl der beanstandeten Proben
Hausinstallationen	196
Kleinanlagen	49
neu verlegte Leitungen	34
Rohwasser	13
Tankwagen	8
Laufbrunnen/Springbrunnen	3
öffentliche Trinkwasserversorgung, Proben aus Wasserwerk, Hochbehältern oder Ortsnetz	52

Grenzwertüberschreitungen bei chemischen Parametern mit gesundheitlicher Relevanz sind in nur wenigen Proben feststellbar:

Grenz- und Richtwertüberschreitungen bei physikalischen und chemischen Parametern und deren Zuordnung zur Herkunft der insgesamt 1.492 Proben

Chemische Parameter	Proben insgesamt	Grenzwert überschritten bei folgenden Proben
Calcitlösekapazität	63	14 Kleinanlagen
		2 Bohrungen der öffentlichen Wasserversorgung
		2 Reinwässern der öffentlichen Wasserversorgung
Eisen	198	6 Hausinstallationen
		5 Kleinanlagen
Sulfat	97	1 Kleinanlage
Mangan	102	2 Kleinanlagen
		1 Rohwasser der öffentlichen Wasserversorgung
Blei	227	4 Hausinstallationen
Hohe Trübungswerte	1492	12 Kleinanlagen
		10 Ortsnetzproben
		21 Hausinstallationen
		1 Hochbehälter der öffentlichen Wasserversorgung
Nitrat	108	1 Kleinanlage
Nickel	141	1 Hausinstallation

Uran

Wie in den Vorjahren wurde auch im Jahr 2008 auf Uran beprobt, es wurden insgesamt 68 Untersuchungen im Trinkwasser durchgeführt. Alle Ergebnisse lagen unter 4 µg/l und damit weit unter dem vom Umweltbundesamt vorgeschlagenen Leitwert von 10 µg/l, dessen Einhaltung auch bei lebenslanger Aufnahme den Schutz vor uranbezogenen Gesundheitsstörungen (vor allem

Nierenschäden) gewährleistet und der noch unter dem von der WHO vorgeschlagenen Leitwert von 15 µg Uran pro Liter liegt. Das Umweltbundesamt hat bestätigt, dass Wasser mit höchstens 10 µg Uran pro Liter immer auch zur Herstellung von Säuglingsnahrung geeignet ist.

Wasserproben aus Schwimmbädern

Wasserproben aus Schwimmbädern werden nach den in der DIN 19643 enthaltenen Parametern untersucht. Die DIN beschreibt die Aufbereitungsverfahren des Beckenwassers, die

eine einwandfreie Badewasserbeschaffenheit garantieren sollen. Die Beanstandungsrate beim Beckenwasser ist gegenüber 2007 angestiegen.

Herkunft und Beanstandungsquote von Wässern aus Schwimmbädern

Probe	gesamt	beanstandet	Beanstandung in %
Beckenwasser	296	91	30,7%
Filtrat	175	67	38,3%
Reinwasser	127	79	62%
Füllwasser (Vergleichsproben)	41	1	

Beanstandungsgrund bei Proben aus Schwimmbädern, u.U. Mehrfachnennungen

Parameter	Beckenwasser-proben	Filtrat-proben	Reinwasser-proben	Füllwasser-proben
Nachweis von Legionellen	15	27	(4)	n.u.
Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	8	(27)	7	n.u.
Nachweis von Escherichia coli	1	n.u.	0	1
Koloniezahlerhöhungen	5	(25)	27	0
Zu hoch dosiertes Flockungsmittel	51	24	n.u.	n.u.
Trübung zu hoch	8	n.u.	48	0
Zu viel Trihalogenmethane	9	5	n.u.	n.u.
hohe Oxidierbarkeit	6	n.u.	19	n.u.

n.u.. und ()Parameter muss nach DIN 19643 nicht untersucht werden.

Allerdings muss einschränkend hinzugefügt werden, dass allein 190 Proben aus einem Schwimmbad entnommen wurden. Hier war das Wasser über einen langen Zeitraum mit dem vergleichsweise chlorresistenten Bakterium Pseudomonas aeruginosa kontaminiert. Bei Nachforschungen stellte sich heraus, dass die Aufbereitungsanlage bauliche Mängel aufwies. Auch hier zeigt sich, dass das Aufbereitungsverfahren nach DIN-Norm 19643, das in diesem Schwimmbad angewendet wird, nicht für jeden Einzelfall günstig ist.

Im LSGV wird nur eine geringe Anzahl öffentlicher Bäder beprobt und untersucht. Die Schwimmbadbetreiber müssen in Eigenkontrollmaßnahmen alle zwei Monate das Wasser untersuchen lassen, was in der Regel durch nicht staatliche Laboratorien erfolgt.

Um Mängel in der Aufbereitung aufzudecken, müssen die Untersuchungen, die in der DIN vorgeschriebenen Parametern umfassen, wozu auch chemische Parameter gehören. In 81 Wasserproben aus Schwimmbädern wurde Chlorat bestimmt. Hierbei handelt es sich um ein Desinfektionsnebenprodukt, das im Verdacht steht, zu Veränderungen des Blutbildes zu führen. Da Badende in der Regel nicht viel Wasser schlucken, ist die toxikologische Bedeutung im Badewasserbereich bislang unklar.

Der Mittelwert der Chloratmessungen des Schwimmbadwassers beträgt 20,87 mg/l. Die Werte schwanken zwischen 102,46 mg/l und 0,69 mg/l Chlorat. Auch dies zeigt, dass die Aufbereitung des Schwimmbadwassers nicht überall optimal durchgeführt wird.

Kontaminiertes Hallenschwimmbad, untersuchte Proben insgesamt: 190Proben, davon beanstandet: 65 (34%)

Parameter	Beckenwasser-proben	Filtrat-proben	Reinwasser-proben	Füllwasser-proben
Proben insgesamt	55	78	52	5
Proben beanstandet	7	30	28	n.u.
Nachweis von Legionellen	0	2	0	n.u.
Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	5	(27)	7	n.u.
Nachweis von Escherichia coli	0	0	0	n.u.
Koloniezahlerhöhungen	2	(21), KbE bis >10 000	24	n.u.

() Parameter wird nach DIN 19643 nicht untersucht.

Badegewässer, Oberflächengewässer

Im Saarland gibt es zwei als EU-Badegewässer gemeldete Seen, den Losheimer Stausee und den Bostalsee. Da der Bostalsee aufgrund von Arbeiten an der Staumauer abgelassen werden musste, konnten dort in 2008 keine Untersuchungen durchgeführt werden. Nach den in der EU-Richtlinie 2006/7/EG aufgeführten Referenzmethoden wurden die in der folgenden

Tabelle aufgeführten Gewässer untersucht. Der Losheimer Stausee hatte 2008 eine einwandfreie Wasserbeschaffenheit. Von den untersuchten Fließgewässern zeigte, wie im Jahr zuvor, die Blies die schlechteste hygienische Wasserqualität, gefolgt von Saar und Nied.

EU-Badegewässer und sonstige, allenfalls vereinzelt zum Baden genutzte Gewässer

Gewässer	Proben insgesamt	Genzwerte überschritten
	94	18
Losheimer Stausee, EU-Badegewässer	24	0
Nied an den ehemaligen Badestellen	18	12
Niederwürzbacher Weiher	3	0
Naturfreibad Kirkel	5	0
Brückweiher, Homburg Jägersburg	6	0
Weiher in Homburg Königsbruch	12	0
Wasserspielplätze in Homburg	10	3
Glashütter Weiher	4	1
Parkbad Wadgassen, Naturbecken	3	0
Parkbad Wadgassen Aufbereitung Wasserbete, Ablauf	4	0
Saar bei Saarlouis	3	3
Lebach, Wasserspielplatz Kindergarten	2	0
Internationale Kommission zum Schutze des Rheins und seiner Nebenflüsse:	88	
Blies bei Reinheim	13	13
Nied bei Niedaltdorf	13	11
Saar bei Güdingen	13	11
Saar bei Fremersdorf	13	8
Prims bei Nonnweiler oberhalb der Talsperre	12	4
Prims am Talsperrenauslauf	12	0
Altbach bei Nonnweiler oberhalb der Talsperre	12	3

Grundwässer

Im Rahmen des Grundwassermessnetzes wird an ausgewählten Brunnen und Bohrungen die Grundwasserqualität bestimmt. Die mikrobiologischen Untersuchungen erfolgen im LSGV, während die chemischen Untersuchungen im LUA durchgeführt und ausgewertet werden.

Für die hygienische Bewertung wurden die Kriterien der Trinkwasserverordnung herangezogen, wobei nicht alle untersuchten Wässer für die Trinkwassergewinnung genutzt werden.

Wie die Tabelle zeigt, werden nur bei sehr wenigen Proben die mikrobiologischen Grenzwerte nicht eingehalten. Koloniezahlerhöhungen sind zu vernachlässigen, da hierdurch in der Regel keine Kontamination des Grundwassers angezeigt wird.

Proben 130	Beanstandet 14
Zu hohe Koloniezahlen	12
Nachweis von Escherichia coli	1
Nachweis von coliformen Keimen	1
Nachweis von Enterokokken	1

5.3 Tierseuchendiagnostik

Untersuchungen im Einzelnen

Die nachfolgenden Tabellen geben einen Überblick über die im Berichtszeitraum 2008 durchgeführten tierseuchendiagnostischen Untersuchungen.

Anzeigepflichtige Tierseuchen:

Anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Amerikanische Faulbrut der Bienen			
- Futterkranz	119	6	
- Brutwaben	7	4	
Aujeszký'sche Krankheit	176		0
Aviäres Influenza Virus	140	0	
Aviäres Influenza Virus	25		0
Bovines Herpesvirus 1, BHV1			
- Serum	16538		552
- Milch	348		6
Brucellose der Rinder, Schafe und Ziegen			
- Blut	2772		0
- Einzelmilch	0		0
- Tankmilch	483		0
Enzootische Leukose der Rinder			
- Blut	2253		0
- Tankmilch	482		0
Psittakose	53		11
Salmonellose der Rinder	945	89	
Klassische Schweinepest	2322		16
Hausschweine	170		0
Wildschweine	2152		16
Klassische Schweinepest	685	0	
Hausschweine	3	0	
Wildschweine	682	0	
Tollwut	114	1	
TSE/BSE	2804	1	
Bovine Virusdiarrhoe, BVD	236		45
Bovine Virusdiarrhoe, BVD	662	4	
Blauzungenerkrankung Rinder, Schafe u.a. (BTV-8 - Serotyp)	558	159	
Blauzungenerkrankung Rinder, Schafe u.a.	654		310

Meldepflichtige Tierkrankheiten:

Meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Chlamydienabort des Schafes	2		0
Listeriose	15	3	
Ornithose	1	0	
Paratuberkulose (Blut)	53		6
Paratuberkulose (Kot)	15	0	

Sonstige Untersuchungen:

Art der Untersuchungen	Anzahl durchgeführter Untersuchungen	Positiver Antigen-Nachweis	Positiver Antikörper-Nachweis
Caprine Arthritis Enzephalitis, CAE	155		43
Rabbit haemorrhagic disease, RHD	2	0	
Zuchthygienische Untersuchungen beim Pferd auf pathogene Bakterien	68	22	
Maedi Visna, MVV beim Schaf	1		0
Coxiella burnetii	0		0
Salmonellen bei Hausschweinen	428		66
Geflügel	2		0

Darüber hinaus wurden 51 Kotproben parasitologisch sowie 994 Kotproben bakteriologisch untersucht. Sektionen wurden bei 96 Tieren durchgeführt. Davon wurden Sektionen gezielt auf Blauzungkrankheit bei 14 Tieren durchgeführt (siehe Tabelle):

Tierart	Anzahl
Rind/Kalb/Abort	31
Ziege	11
Schafe	9
Huhn	9
Katze	5
Vogel	5
Kaninchen	4
Hund	3
Nerz	3
Hirsch/Reh	3
Pferd	2
Affe	2
Hängebauchschwein	2
Schildkröte	2
Timorhirsch	1
Lama	1
Meerschwein	1
Erdferkel	1
Fisch	1
	96

Ausgewählte Untersuchungen: TSE/BSE

insgesamt untersuchte Proben: 2.804 (Schlachttiere: 1.420, gefallene Tiere: 1.384)

positiver Nachweis: 1

Eine Übersicht über die Untersuchungen bei Rindern, Schafen, Ziegen und Wildwiederkäuern (Rehe) u.a. zeigt die folgende Tabelle:

Tierart	Geschlachtete Tiere	Gefallene Tiere
Rind	1033	1288
Schaf	207	71
Ziege	71	19
Reh	15	6
Sonstige Tiere	94	0

Nicht untersuchungsfähig: 1

Positiv getestet: 1

Übrige Tests hatten ein negatives Ergebnis.

Klassische Schweinepest (KSP) bei Wildschweinen:

KSP-Antigen-Untersuchungen

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 682 Proben virologisch auf KSP-Antigen (PCR) getestet. Dabei handelte es sich um 682 Organproben. Die Untersuchungen verliefen alle mit negativem Ergebnis. In 2008 wurden keine Wildschweine zur Untersuchung eingeliefert.

KSP-Antikörper-Untersuchungen

Insgesamt wurden 2152 Blutproben auf KSP-Antikörper (ELISA) untersucht. Hierbei wurden bei 31 Proben Antikörper gegen KSP festgestellt, wovon 16 Proben im NRL (Nationales Referenzlabor) bestätigt werden konnten. Die virologische Untersuchung verlief bei allen Proben mit negativem Ergebnis.

KSP-Antikörper-Nachweis im Neutralisationstest

Von 30 im KSP-Antikörper-ELISA positiv getesteten Wildschweinen, die im Neutralisationstest gegen ESP-, BVD- und BD-Virus getestet wurden, waren 7 negativ, 16 Pestiviren-Antikörper positiv, 7 waren cytotoxisch und somit nicht auswertbar.

Eine Übersicht über die bei Schwarzwild durchgeführten Untersuchungen gibt die folgende Tabelle:

Übersicht und Anzahl der Einzeluntersuchungen auf ESP bei Wildschweinen für den Zeitraum Januar bis Dezember 2008											
Monat	Gesamtzahl der Einsendungen	ESP-Antigen-Untersuchungen						ESP-Antikörper-Untersuchungen			
		ELISA-Test		davon		PCR-Test	davon	ELISA	davon	NRL	davon
		Blut	Organe	serologisch positiv	virologisch positiv	Milz	virologisch positiv	Gesamt	positiv	Gesamt	positiv
Januar	323	0	0	0	0	93	0	323	4	3 1x n.u.	1*
Februar	151	0	0	0	0	51	0	151	0	0	0
März	138	0	0	0	0	60	0	138	4	4	3*
April	179	0	0	0	0	74	0	179	1	1	0
Mai	128	0	0	0	0	36	0	128	7	7	6*
Juni	116	0	0	0	0	24	0	116	3	3	2*
Juli	141	0	0	0	0	40	0	141	1	1	1*
August	161	0	0	0	0	54	0	156	1	1	0
September	129	0	0	0	0	37	0	129	3	3	2*
Oktober	114	0	0	0	0	38	0	114	0	0	0
November	240	0	0	0	0	64	0	240	1	1	1*
Dezember	337	0	0	0	0	111	0	337	6	6	0
Summe	2157	0	0	0	0	682	0	2152	31	30	16*

* Diese Zahlen beziehen sich auf die im NRL nachgewiesenen Antikörper gegen Pestiviren.
n.u. = nicht untersuchungsfähig

Untersuchungen bei Hausschweinen:

KSP-Antigen-Untersuchungen

Im Jahr 2008 wurde 1 Bestand mit 3 Proben virologisch auf KSP-Antigen (PCR) untersucht. Die Untersuchungen verliefen in allen Fällen mit negativem Ergebnis.

KSP-Antikörper-Untersuchungen

Auf KSP-Antikörper (ELISA) wurden 170 Proben aus 13 Beständen getestet. Die Untersuchungen verliefen in allen Fällen mit negativem Ergebnis.

Tollwut:

Füchse aus Luxemburg

Für das Laboratoire de Médecine Vétérinaire de L`Etat, 54, Avenue Gaston Diderich, B.P. 2081 L-1020 Luxembourg wurden 21 Füchse auf Tollwut und außerdem auf E. multilocularis und Trichinella spiralis eingesandt. Die Untersuchungsergebnisse sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

Untersuchung auf	Anzahl	Positiv	Negativ	Nicht untersuchungsfähig
Tollwut (FAT)	21	0	19	2
Tollwutzellkultur	0	0	0	0

Tiere aus dem Saarland

Im Berichtsjahr 2008 wurden 93 Tiere aus dem Saarland zur Untersuchung auf Tollwut eingesandt. Zellkulturelle Untersuchungen wurden bei 17 Tieren zusätzlich zur fluoreszenzserologischen Untersuchung durchgeführt. Die zellkulturelle Untersuchung einer Fledermaus verlief positiv. Bei den übrigen Proben wurde Tollwutvirus in der Zellkultur nicht nachgewiesen.

Hierbei handelte es sich um:

Tierart	Tollwut (FAT)	Tollwut (FAT) positiv	Tollwut (FAT) negativ	Tollwut-zellkultur	Tollwut-zellkultur positiv	Tollwut-zellkultur negativ
Fuchs	71	0	71	6	0	6
Marder	1	0	1	0	0	0
Reh/Damwild	7	0	7	2	0	2
Hund	1	0	1	1	0	1
Katze	5	0	5	3	0	3
Dachs	3	0	3	1	0	1
Mauswiesel	1	0	1	1	0	1
Ratte	1	0	1	1	0	1
Waschbär	1	0	1	0	0	0
Fledermaus	2	1	1	2	1	1

Im Rahmen der Begleitdiagnostik zur oralen Immunisierung der Füchse wurden 28 Serumproben mittels Serumneutralisationstest auf Antikörper gegen Tollwut untersucht.

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen.	Nicht auswertbar
Tollwutneutralisierende Antikörper (RFFIT)	28	3	25	0

Echinococcus multilocularis:

Untersuchungen von Füchsen aus Luxemburg:

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen	Nicht untersuchungsf.
Echinococcus multilocularis	21	2	18	1

Untersuchungen bei Füchsen aus dem Saarland:

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen
Echinococcus multilocularis	7	5	2

Trichinella spiralis:

Einsendungen von Füchsen aus Luxemburg:

Parameter	Anzahl	Nachgewiesen	Nicht nachgewiesen	Nicht untersuchungsf.
Trichinella spiralis	21	0	19	2

AIV-Monitoring:

AIV-PCR

Insgesamt wurden 140 Proben (Kloakentupfer, Rachentupfer, Kotproben) untersucht. Bei allen Proben konnte kein Influenza Virus vom Typ H5N1 nachgewiesen werden.

Art	Zahl
Hühner	12
Wassergeflügel	9
Zoovögel + Exoten	70
Kotproben v. Zugvögeln	45
Fasan	1
Eule	2
Pfau	1

AIV-Antikörper (ELISA)

Auf AIV-Antikörper wurden insgesamt 25 Proben mit negativem Ergebnis untersucht. 25 Hühnereier wurden ebenfalls Antikörper-negativ getestet. Bei den Untersuchungen wurde der ELISA-Test von IDEXX bzw. Pourquier eingesetzt.

Serologische Untersuchungen:

Tierart	Untersuchung	Unters.-Zahl	davon:			Testsystem	Zellkultur	
			negativ	positiv	fraglich			
Schaf	Chlamyd.-AK	1	1	0	0	ELISA	0	
	Brucellose-AK	274	274	0	0	RBT	0	
	MVV-Maedi-Visna	1	1	0	0	ELISA	0	
	Bluetongue-AG (BTV-8)	74	69	5	0	PCR	0	
	Bluetongue-AK	140	108	20	12	ELISA	0	
Ziege	Chlamyd.-AK	1	1	0	0	ELISA	0	
	CAEV-AK	155	111	43	1	ELISA	0	
	Brucellose-AK	245	245	0	0	RBT	0	
	Bluetongue-AG (BTV-8)	34	30	4	0	PCR	0	
	Bluetongue-AK	64	44	20	0	ELISA	0	
Haus- schwein	Aujeszyk-AK	176	176	0	0	ELISA	0	
	Salmonellen-AK	428	218	66	144	ELISA	0	
	ESP-AG	0	0	0	0	ELISA	0	
	ESP-AG	3	3	0	0	PCR	0	
	ESP-AK	170	170	0	0	ELISA	0	
Wild- schwein	ESP-AG: Blut	0	0	0	0	ELISA	0	
	ESP-AG: Organ	0	0	0	0	ELISA	0	
	ESP-AG: Organ	682	682	0	0	PCR	0	
	ESP-AK	2152	2121	31	0	ELISA	0	
	ESP-AK	31	14	16	0/1xn.u.	NPLA	0	
Rind	Q-Fieber / Cox.B.	0	0	0	0	ELISA	0	
	Chlamyd.-AK	8	4	3	1	ELISA	0	
	Para-Tb-AK	53	47	6	0	ELISA	0	
	BVD-AG	662	658	4	0	ELISA	0	
	BVD-AK	236	188	45	3	ELISA	0	
	Leukose-AK	2253	2253	0	0	AGID	0	
	Brucellose-AK	2253	2253	0	0	SLA	0	
	Brucellose-AG	1	1	0	0	PCR	0	
	Neospora-AK	5	5	0	0	ELISA	0	
	Bluetongue-AG (BTV-8)	433	283	150	0	PCR	0	
	"	Bluetongue-AK	449	176	270	3	ELISA	0
	Hirsch- artige	Bluetongue-AG (BTV-8)	17	17	0	0	PCR	0
		Bluetongue-AK	1	1	0	0	ELISA	0
Geflügel	Salmonellen-AK	2	2	0	0	ELISA	0	
Sammel- milch	Leukose-AK	482	482	0	0	ELISA	0	
	Brucellose-AK	483	481	0	2*	ELISA	0	
E.Milch	Brucellose-AK	0	0	0	0	ELISA	0	
Gesamt:		11969	11119	683	166/1xn.u.		0	

*Abklärung des Ergebnisses im Februar 2009; beide Proben = negativ.
n.u. = nicht untersuchungsfähig

6. Veterinärwesen

6.1 Tiergesundheit

Blauzungenkrankheit

Die Blauzungenkrankheit ist eine virusbedingte, anzeigepflichtige Tierseuche der Wiederkäuer, die durch stechende Insekten, sogenannte Gnitzen, übertragen wird. Es erkranken insbesondere Schafe (auch Mufflons) und Rinder, aber auch Ziegen. Zu den Symptomen zählt unter anderem die Blaufärbung der Zunge, was der Krankheit auch ihren Namen gab.

Nach den dramatischen Verlusten bei Tierbeständen im Jahr 2007 (allein im Saarland gelangten 518 Seuchenfälle zur amtlichen Feststellung) wurde die Impfung ab 2008 gegen das Blauzungenvirus Serotyp 8 bundesweit für alle Rinder, Schafe und Ziegen zwingend vorgeschrieben.

Unter großem Engagement der Amtstierärzte/innen sowie der Tierhalter und praktischen Tierärzte wurden die Tierbestände des Saarlandes ab Ende Mai des Jahres gegen die Blauzungenkrankheit geimpft.

Die Impfung hat sich bewährt (nur 22 neue Seuchenfälle konnten festgestellt werden), wurde von allen Tierarten gut vertragen und Impfreaktionen kamen im Vergleich zu der

hohen Anzahl der geimpften Tiere nur in geringem Umfang vor.

Mit dem fachlichen Ziel eines optimalen Impferfolges bei flächendeckender Impfung wurde nur in begründeten Ausnahmefällen (Gefahr von Leib und Leben, Mast in ganzjähriger Stallhaltung) eine Befreiung von der Impfpflicht zugelassen.

Insgesamt wurden im Saarland **39.635** Rinder, **16.150** Schafe und **2.485** Ziegen gegen die Blauzungenkrankheit geimpft. Dies entspricht bei den Rindern 97%, bei den Schafen 96% und bei den Ziegen 90% der impffähigen Tiere.

Menschen sind durch das Virus der Blauzungenkrankheit weder unmittelbar gefährdet noch bestehen Bedenken gegen den Verzehr von Fleisch und Milchprodukten.

Seit Mitte des Jahres sind in Europa zwei weitere Blauzungenvirus-Varianten festgestellt worden. In den Niederlanden ist es der Serotyp 6 des Virus, dessen Einschleppungsweg weitgehend unbekannt ist – in Frankreich breitet sich der Serotyp 1 von Spanien kommend weiter aus.

Geflügelpest

Die Bedrohung einheimischer Nutzgeflügelbestände durch den Erreger der Geflügelpest war auch 2008 weiterhin aktuell. Nach Ausbrüchen der Krankheit in den Landkreisen Görlitz und Cloppenburg mussten wieder mehrere Geflügelbestände in Niedersachsen getötet werden.

Für Geflügelbestände im Saarland ist grundsätzlich Freilandhaltung erlaubt mit Ausnahme

der Bestände innerhalb eines Gebietes mit einem Abstand von 500m zu den größeren Seen und Flüssen des Landes. Dort sind mit hoher Wahrscheinlichkeit Kontakte von Haus- zu Wildvögeln zu erwarten, so dass die Freilandhaltung aufgrund der Seucheneinschleppungsgefahr nicht gestattet werden kann.

Maul- und Klauenseuche

Im Februar 2008 fand eine länderübergreifende Maul- und Klauenseuche-Übung statt. Federführung der Übung hatte Rheinland-Pfalz - neben dem Saarland waren auch Baden-Württemberg und Luxemburg beteiligt.

Um zwei simulierte Ausbruchsbetriebe wurden im Rahmen der Übung Sperrzonen errichtet und

die darin gelegenen gesperrten Klauentierhalter ermittelt. Tierseuchenrechtliche Verfügungen wurden erstellt und die Bekämpfung vor Ort simuliert. Im Rahmen einer Abschlussveranstaltung in Limburgerhof wurden dann die Ergebnisse aller Teilnehmer präsentiert und die gesammelten Erfahrungen ausgetauscht.

BHV 1

Die BHV1-Sanierung, das heißt die flächendeckende Bekämpfung der Infektion von Rindern mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1 war im Berichtsjahr rückläufig gemäß der Statistik. Dies war vorrangig durch massive Fristüberschreitungen bei der Untersuchung und dadurch bedingte Statusverluste der Fall und kann im Folgejahr durch Einhaltung der vorgeschriebenen

Untersuchungs-Intervalle (gemäß BHV1-Verordnung) durch die Betriebsinhaber wieder rückgängig gemacht werden. Nichtsdestotrotz befinden sich die wenigen Bestände, in denen noch seropositive Rinder (sog. Reagenten) vorhanden sind, mittels geeignetem Hygienemanagement auf bestem Wege zum Status „BHV1-frei“.

Salmonellen

Salmonellen sind eine der häufigsten durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten in der EU. Die Verringerung des Salmonellen-vorkommens in landwirtschaftlichen Betrieben verringert das Auftreten von Salmonellen in der gesamten Lebensmittelkette und trägt letztlich dazu bei, die Verbraucher zu schützen. Daher will die EU-Kommission das Vorkommen von bestimmten Salmonellenspezies bei Geflügel und Eiern reduzieren und hat neue Überwachungsprogramme eingeführt.

In 2008 wurden daher die Legehennenhaltungen (mit Konsumeiervermarktung) auf das Vorkommen von *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* untersucht.

Nur in einem Bestand wurden diese Spezies nachgewiesen und die Eier werden EU-verordnungskonform ab 01.01.09 nur noch nach Erhitzung in den Verkehr gebracht.

Auch bei den Mastschweinen gibt es bereits Salmonellenbekämpfungsprogramme. Im Berichtsjahr wurden in 46 Beständen Proben von Schlachtschweinen auf das Vorhandensein von Antikörpern gegen Salmonellen getestet. Je nach Ergebnis wurden die Schweinemastbetriebe in verschiedene Kategorien eingeordnet. Nur ein Bestand hat mehr als 40% positiver Proben aufgewiesen und ist nun zur Bekämpfung der Salmonellen in seinem Bestand verpflichtet.

TSE

Transmissible spongiforme Enzephalopathien sind schwammartige Veränderungen des Gehirns, die bei Rindern BSE, bei Schafen und Ziegen „Scrapie“ genannt werden. BSE steht im Verdacht, beim Menschen die neue Variante der Creutzfeld-Jakob-Krankheit auszulösen. Deshalb werden Stammhirnproben von Schlachttieren und verendeten Tieren ab einem bestimmten Alter entnommen und untersucht. In 2008 wurde bei einer Routineuntersuchung eines Schlachtschafes die atypische Scrapie nachgewiesen. Der Schlachtkörper wurde unschädlich beseitigt, weitere Konsequenzen sind bei atypischer Scrapie nicht umzusetzen. Alle übrigen Untersuchungen hatten ein negatives Ergebnis.

Im Rahmen des **Tierseuchenmonitoring** wurden Rinder- und Schaf-/Ziegenbestände stichprobenartig mit negativem Ergebnis auf Leukose, Brucellose und Tuberkulose sowie die Schweinebestände auf Aujeszkysche Krankheit (AK) und Europäische Schweinepest (ESP) hin untersucht.

Bedingt durch den zunehmenden Reiseverkehr nehmen bundesweit die Erkrankungen an Tuberkulose zu und der Gesetzgeber plant, die vorbeugende Überprüfung der Rinderbestände auf Tuberkulose wieder flächendeckend einzuführen.

Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe - Cross Compliance -

Landwirte erhielten in der Vergangenheit aus unterschiedlichen Programmen Fördergelder der EU. Es gab Prämien für Rindfleischerzeuger, Mutterschafhalter, Naturschutzmaßnahmen u.a.. Um die Vielzahl der möglichen Anträge, die Daten und die Termine der Antragstellung zu vereinheitlichen, wurde bei der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU im Jahre 2005 eine Neuregelung geschaffen. Es ist jetzt nur noch ein Antrag zu stellen, der sich in verschiedene Abschnitte gliedert. Die Antragstellung ist an die Flächenausstattung des Betriebes gebunden. Gleichzeitig wurden die vom Landwirt einzuhaltenden Rechtsvorschriften und Verpflichtungen harmonisiert und verschärft.

Die Einhaltung dieser Vorschriften wird durch die jeweils zuständigen Fachbehörden überprüft.

Diese Überprüfungen sind die sogenannten „Cross Compliance“-Kontrollen.

Im Berichtsjahr wurde durch die Abteilung H des LSGV in 73 landwirtschaftlichen Betrieben Fachrechtskontrollen durchgeführt. Diese umfassten in 43 Rinder- und 30 Schaf-/Ziegenbeständen Überprüfungen hinsichtlich der Kennzeichnung und Registrierung gemäß Viehverkehrsverordnung sowie die Kontrolle tierschutz- und tierseuchenrelevanter Aspekte. Die vorgefundenen Verstöße wurden zentral erfasst und über Abzüge bei den Prämienauszahlungen in Höhe von 1-5 % geahndet.

Rechtsbereich tierischer Nebenprodukte - Beseitigungsrecht -

Seit Inkrafttreten der Verordnung(EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte erfolgte eine tiefgreifende Änderung des Tierkörperbeseitigungsrechts. Die Verordnung unterteilt die tierischen Nebenprodukte in Bezug auf ihr seuchenhygienisches Risiko in 3 Kategorien. Während Material der Kategorie 1 und 2, wie z.B. TSE-verdächtige

Tiere oder mit gesundheitsgefährdenden Rückständen belastetes Fleisch weiterhin zwingend über zugelassene Zwischenbehandlungsbetriebe nach Artikel 10 der EG-Verordnung zu entsorgen sind, kann Material der Kategorie 3, wie nicht für den menschlichen Genuss geeignete Tierkörperteile unter bestimmten Bedingungen gehandelt werden. Dadurch wurde die Überwachung der damit verbundenen Warenströme erschwert.

Im Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz wurden im Rechtsbereich Tierische Nebenprodukte – Beseitigungsrecht im Jahr 2007 nach Art. 15 der VO 1774/2002 zugelassene Biogasanlagen, nach Artikel 10 der VO 1774/2002 zugelassene Zwischenbehandlungsbetriebe für Material 3 und 1 sowie ein nach Art. 18 zugelassener Betrieb für Heimtierfutter kontrolliert.

Es wurden zwei Betriebe nach Art. 18 VO (EG) Nr. 1774/2002 als Technische Anlage zugelassen, sowie eine Ausnahmegenehmigung nach Artikel 23 VO(EG) Nr. 1774/2002 erteilt.

Weiterhin erfolgte in Zusammenarbeit mit der zuständigen Tierkörperbeseitigungsanstalt die Überwachung und Überprüfung der ordnungsgemäßen Entsorgung der Schlachtabfälle.

6.2 Betriebskontrollen und Vollzug im Bereich Fleisch und Fleischerzeugnisse

Einführung

Die Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Produktion von Fleisch und Geflügelfleisch ist schon seit langer Zeit eigenständiger Bestandteil der Lebensmittelüberwachung. Aufgabe der Überwachungsbehörden ist dabei vor allem, den Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Einflüssen durch den Verzehr von Fleisch zu schützen.

Rechtliche Grundlagen für die Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft sind vor allem die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004. Die Durchführung der Überwachung findet ihre Grundlagen in den Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und Nr. 854/2004. Nationale Vorschriften (u. a. Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung, AVV Lebensmittelhygiene und AVV Rahmen-Überwachung) kommen hinzu.

Diese regeln neben der Zuständigkeit und der Durchführung der Überwachung auch die hygienischen Anforderungen an Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, verschiedene Maßnahmen in Erzeugerbetrieben, die Überwachung der Kennzeichnung von Schlacht-

tieren, die Erteilung einer Schlachterlaubnis und die Untersuchung und Beurteilung von Fleisch nach der Schlachtung.

Infolge der Verwaltungsstrukturreform war das Jahr 2008 auch im Bereich „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ dominiert von der Neuorganisation der Lebensmittelüberwachung, der Verlagerung auf die Landesebene und der Eingliederung in das LSGV.

Die Zuständigkeit der vier Referate der Abteilung H des LSGV (Zentralstelle, Regionalstellen Ost, West und Mitte) erstreckt sich im Bereich der Überwachung des Verkehrs mit Fleisch und Fleischerzeugnissen - neben den bereits an anderer Stelle vorgestellten Kontrollen der Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln (s.S. 5 f.) - noch auf weitere Aufgaben. Für manche Kontrolltätigkeiten ist entweder nach gemeinschaftlichen und nationalen Lebensmittelrechtvorschriften oder aufgrund von Vorschriften anderer Rechtsgebiete veterinärmedizinisches Fachpersonal (amtliche Tierärzte des LSGV) einzusetzen. Dieses wird ggf. von nichttierärztlichem Fachpersonal unter bestimmten Bedingungen unterstützt.

Betriebshygienekontrollen durch amtliche Tierärzte

Die Kontrolle der Einhaltung hygienischer Bedingungen und des Vorhandenseins erforderlicher Unterlagen bei der Gewinnung und Behandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen ist in Schlacht-, Zerlege- und Wildverarbeitungsbetrieben Aufgabe des amtlichen Tierarztes.

Für das Jahr 2008 sind in der Datenbank für den Fachbereich Fleischhygiene 1351 solcher Hygienekontrollen durch amtliche Tierärzte im Saarland dokumentiert.

Dabei sind in 756 Fällen keine Verstöße zu verzeichnen gewesen. Festgestellte Mängel betrafen den technischen und konzeptionellen

Bereich, Hygiene allgemein (z. B. Personalhygiene), Wareneingangskontrollen, Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Transporthygiene, die Behandlung von Lebensmitteln sowie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.

In diesem Zusammenhang sind im Jahr 2008 durch amtliche Tierärzte im Rahmen der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft insgesamt 38 Betriebs- und Warenkontrollen mit anschließender Ausstellung der vorgeschriebenen amtlichen Zertifikate durchgeführt worden.

Zulassung von Lebensmittelbetrieben

Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der europäischen Gemeinschaft dürfen Betriebe Lebensmittel tierischer Herkunft nur nach vorheriger Registrierung oder Zulassung durch die zuständige Behörde in den Verkehr bringen.

Generell sind alle Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen entsprechend der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 zulassungspflichtig. Ausgenommen davon sind Betriebe, die lediglich Primärproduktion betreiben, Transporttätigkeiten durchführen, Erzeugnisse lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf oder die bestimmte Einzelhandelstätigkeiten (in geringem Umfang und lokal begrenzt) durchführen.

Zulassungspflichtig sind in jedem Fall Schlachtbetriebe sowie Zerlegungsbetriebe und Verarbeitungsbetriebe außerhalb des Einzelhandels. Für Betriebe, die vor dem 1.1.2006 bereits rechtmäßig Lebensmittel in den Verkehr gebracht haben, gilt dabei eine Übergangsregelung bis zum 31.12.2009.

Für die Zulassung solcher Betriebe ist das LSGV, Abteilung H, die zuständige Behörde. Außerdem

erstreckt sich dessen Zuständigkeit auch auf die Zulassung von Betrieben, für die nach den Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft vor dem 1.1.2006 keine Zulassung erforderlich war.

Im Jahr 2008 lagen beim LSGV, Abteilung H (Veterinärwesen), Zulassungsanträge für insgesamt 14 Betriebe vor. Dabei handelte es sich um Zulassungen für folgende Betriebsarten: Herstellung von Fleischerzeugnissen (3), Verarbeitungsbetriebe (1), handwerkliche Metzgereien zur Schlachtung und Verarbeitung (4), handwerkliche Metzgereien zur Schlachtung (6).

Betriebskontrollen im Rahmen des Zulassungsverfahrens wurden 2008 in 7 Betrieben durchgeführt. Von diesen Betrieben konnten 3 im Lauf des Jahres 2008 zugelassen werden.

Insgesamt sind im Jahr 2008 nur wenige Anträge von Lebensmittelunternehmern für zulassungspflichtige Betriebe eingegangen, sodass für das Jahr 2009 mit einer erheblichen Zunahme von Antragsverfahren gerechnet werden muss.

Durchführung der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung

Im Jahr 2008 wurden von insgesamt 12 in der ambulanten Schlacht- und Fleischuntersuchung tätigen amtlichen Tierärzten an Pferden, Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Wildwiederkäuern aus Gehegen vor und nach dem Schlachten bzw. an Wildwieder-

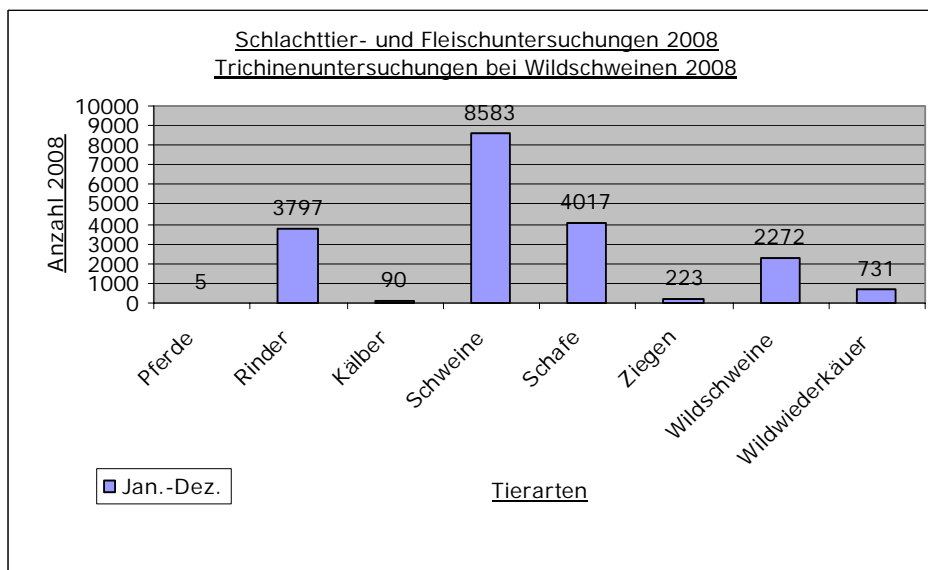
käuern und Wildschweinen nach dem Erlegen insgesamt 19.718 Untersuchungen durchgeführt. 1011 Schlachtungen wurden dabei als Hausschlachtungen für den eigenen häuslichen Bedarf des Schlachtenden gemeldet.

2008	Pferde	Rinder	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Wildschweine	Wildwiederkäuer	Tiere gesamt
Januar	0	344	4	756	256	7	139	53	1559
Februar	1	329	20	718	306	4	116	7	1501
März	1	342	9	870	385	38	135	15	1795
April	0	305	2	679	265	19	133	2	1405
Mai	2	242	2	732	276	12	137	85	1488
Juni	0	185	5	877	273	19	206	24	1589
Juli	0	204	7	526	335	23	157	55	1307
August	0	216	6	654	277	17	206	27	1403
September	1	252	4	784	334	25	207	37	1644
Oktober	0	342	6	670	410	31	212	64	1735
November	0	514	12	657	329	13	319	122	1966
Dezember	0	522	13	660	571	15	305	240	2326
Jan.-Dez.	5	3797	90	8583	4017	223	2272	731	19718

Tab. 1: Schlacht- und Fleischuntersuchungen bei Schlacht- sowie Trichinenuntersuchungen bei Wildschweinen von Januar bis Dezember 2008

Die vorherrschenden Schlacht- tierarten im Saarland waren im Jahr 2008 Schweine, Rinder und Schafe. Andere Tierarten sowie Kälber

waren bei der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung nur in geringem Maße vertreten.



Im Rahmen der Fleischuntersuchung ist bei Schlachtschweinen und -pferden sowie bei erlegten Wildschweinen die Untersuchung des Fleisches auf Befall mit Trichinen vorgeschrieben. Von amtlichen Tierärzten und durch die Abteilung F des LSGV wurden im Jahr 2008 insgesamt 10.831 Trichinenuntersuchungen durchgeführt. Trichinen wurden in keinem Fall nachgewiesen.

Von den im Jahr 2008 anlässlich der amtlichen Fleischuntersuchung bei untersuchungspflichtigen Wiederkäuern entnommenen 1297 TSE-Proben wurde 1 Probe eines an atypischer Scrapie erkrankten Schafes mit positivem TSE-Ergebnis getestet. Dieser Tierkörper wurde als untauglich für den Verzehr durch den Menschen beurteilt und unschädlich beseitigt. Bei allen anderen entnommenen Proben verlief der BSE-Test negativ.

	Rinder	Schafe	Ziegen	Wild-Wiederkäuer	gesamt
TSE-Probenentnahme bei Wiederkäuern 2008	996	206	47	48	1297

Tab.2: Anzahl der Probenentnahmen zur TSE -Untersuchung bei den einer Schlacht- und Fleischuntersuchung unterliegenden Tierarten im Jahr 2008

Von insgesamt 19.718 beurteilten Tierkörpern im Jahr 2008 wurden aufgrund der Ergebnisse der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung 12 Tierkörper für genussuntauglich erklärt und unschädlich beseitigt. Diese vergleichsweise

geringe Anzahl von Beanstandungen ist ein Hinweis auf den guten gesundheitlichen Standard der im Saarland im Jahr 2008 der Schlachtung zugeführten Tiere.

	Pferde	Rinder	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Wildschweine	Wildwiederkäuer	Tiere gesamt
untauglich beurteilt 2008		6		2	1		3		12

Tab.3: Absolute Zahl der anlässlich der Schlacht- und Fleischuntersuchung als untauglich beurteilten Tiere im Jahr 2008

Entnahme von Proben im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP)

Neben anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft werden Fleisch und andere tierische Erzeugnisse auf Rückstände pharmakologisch wirksamer und anderer Substanzen untersucht. Für dieses bundesweite Monitoring der Rückstandsbelastung bei Fleisch und bei zur Schlachtung bestimmten Tieren (z. B. Rinder, Schweine, Schafe, Pferde) wird vom BVL unter Beteiligung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden jährlich ein den aktuellen Erfordernissen entsprechender Probenplan (Nationaler Rückstandskontrollplan, NRKP) entwickelt. Grundlage für die Erstellung des NRKP sind die Vorgaben der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29.04.1996 (über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen) und die Entscheidung 97/747/EG der Kommission vom 27.10.1997 (über Umfang und Häufigkeit der in der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgesehenen Probenahmen zum Zweck der Untersuchung in Bezug auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände in bestimmten tierischen Erzeugnissen).

Proben von Schlachttierkörpern sowie Proben von Körperflüssigkeiten (Blut, Urin) lebender Mast- und Schlachttiere sind aufgrund von Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts – VO (EG) 854/2004 i. V. mit VO (EG) 178/2002 und VO (EG) 882/2004 – sowie von tierschutzrechtlichen Vorschriften durch tierärztliches Fachpersonal zu entnehmen. Für die Organisation und Durchführung der Probenentnahme in Herkunftsbetrieben und Schlachtbetrieben ist im Saarland die Abteilung H (Veterinärwesen) des LSGV zuständig.

Im Jahr 2008 wurden durch die in der ambulanten Schlachttier- und Fleischuntersuchung tätigen amtlichen Tierärzte insgesamt

90 Proben (8 Rinder, 60 Schweine, 18 Schafe und 4 Kälber; jeweils Muskulatur und Niere) von Schlachttierkörpern zur Untersuchung auf Hemmstoffe im Dreiplattentest durch Abteilung F (Veterinärmedizin) des LSGV entnommen. Diese Untersuchung verlief in allen Fällen mit negativem Ergebnis.

Weitere 65 Proben wurden zur Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe durch Abteilung G entnommen. Hierbei handelte es sich um Proben von Rindern, Kälbern und Schweinen (Urin und Blut von Masttieren im Erzeugerbetrieb; Leber, Muskel, Nierenfett und Blut von Schlachttieren im Schlachtbetrieb, Fett und Muskel von erlegten Wildschweinen am Jagdort; Rohmilch aus dem Sammeltank) sowie um Eier und Honig. Von Abteilung G (Lebensmittelchemie) wurden diese Proben zur Untersuchung auf Rückstände folgender Stoffgruppen verwendet: Steroide, β -Agonisten, Nitroimidazole, Chinolone, Chloramphenicol, NSAIDs, Tetracycline, Stilbene, Zeranol, Kokzidiostatika, organische Chlorverbindungen und chemische Elemente.

Alle Untersuchungen verliefen ohne den Nachweis von Rückständen, bis auf den Verdacht auf das Masthilfsmittel Zeranol in der Urinprobe eines Rindes aus einem Erzeugerbetrieb.

Aus dem analytisch ermittelten Verhältnis von Zeranol, Taleranol, Zearalenon sowie α - und β -Zearalenol war jedoch abzuleiten, dass es sich nicht um den Rückstand aus dem illegalen Einsatz eines Masthilfsmittels handelte. Der Befund war vielmehr als Hinweis auf den Befall von Futtermitteln mit Schimmelpilzen zu werten. Bei der anschließenden Überprüfung im Erzeugerbetrieb konnte dies bestätigt werden (vgl. dazu S. 34).

6.3 Tierschutz

Tierschutz beim Transport

Gemäß der Verordnung (EG) 1/2005 des Rates der Europäischen Union über den Schutz von Tieren beim Transport liegt es auch im Aufgabenbereich der Veterinäre des LSGV, während wichtiger Phasen von Tiertransporten Kontrollen durchzuführen.

Sie finden i.d.R. an den Ausgangsorten statt, können aber auch in jeder anderen Phase eines Transportes durchgeführt werden. Dabei sind v.a. der Zustand der Transportfahrzeuge (wie z.B. die technische Ausstattung bzgl. Tränke-

und Belüftungsvorrichtungen), die Dokumente und Befähigungsnachweise, sowie der gesundheitliche Zustand der Tiere, im Hinblick auf ihre weitere Beförderung, Gegenstand der Kontrollen.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 18.700 Tiere kontrolliert. Wobei sich ein Großteil der Zahl auf die Überprüfung der Transporte von Schlachtgeflügel bezieht. Die Überprüfungen fanden in 50 Fahrzeugen und 19 Betrieben statt. Größere Mängel wurden hierbei nicht festgestellt.

Allgemeiner Tierschutz

Die Vorschriften des Tierschutzgesetzes inkl. der weiterführenden gesetzlichen Vorschriften, wie z.B. der Tierschutz-Hundeverordnung, beziehen sich auch auf die private Haltung von Tieren.

Oft steht hier allerdings die fachlich vertretbare Umsetzbarkeit aufgrund der rechtlichen Vorgaben im Widerspruch zu den Erwartungen der Tierschützer.

Im Berichtsjahr wurden über 441 anlassbezogene Kontrollen in privaten Tierhaltungen durchgeführt.

In den meisten Fällen handelte es sich um Anzeigen aus der Bevölkerung, die (vermeint-

liche) Missstände in privaten Hunde- und vor allem auch Pferdehaltungen aufzeigten.

Die nicht artgemäße Haltung von exotischen, mitunter gefährlichen Tieren, die den Klassen der Reptilien, Amphibien, Spinnen oder Skorpionen angehören, gewinnt in Privathaushalten daneben zunehmend an Bedeutung.

Eine Vielzahl der privaten Anzeigen stellte sich vor Ort allerdings häufig als Nachbarschaftsstreitigkeit heraus oder lag letztlich im Zuständigkeitsbereich des Ordnungsamtes.

Aufgrund der durchgeführten Kontrollen wurden 82 Verfügungen erlassen, 7 Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet sowie einmal Strafanzeige erstattet.

Gewerbliche Tierhaltungen

Wer gewerblich Tiere züchtet, hält, oder mit ihnen handelt, unterliegt u.a. den gesetzlichen Vorgaben des § 11 des Tierschutzgesetzes und damit auch der behördlichen Kontrolle.

Im Berichtsjahr wurden 18 Betriebe, die eine bereits bestehende Erlaubnis nach §11 Tierschutzgesetz besitzen, überprüft. Hierbei handelte es sich in erster Linie um Zoofachgeschäfte und gewerbliche Hundezuchten.

Neue Genehmigungen wurden für insgesamt 16 Betriebe erteilt. Bei zwei Betrieben handelte es sich lediglich um einen Standortwechsel.

Tabelle 4
Übersicht der in 2008 neu erteilten Erlaubnisse nach § 11 Tierschutzgesetz

	Anzahl der Betriebe
§11 TierSchG Abs.1	
Nr. 2 Tierheim o.ä. Einrichtung	3
Nr. 2c Tierbörsen (Tausch/Verkauf)	3
Nr. 3b gewerbsmäßiger Handel	6
Nr. 3c Reit- und Fahrbetriebe	1
Nr. 3d zur Schau stellen	1
Nr. 3e Schädlingsbekämpfung	2

Tierhaltung im Zirkus

Die Haltung von Zirkustieren ist i.d.R. dadurch gekennzeichnet, dass, bedingt durch das Weiterziehen während der Saison, nur ständig wechselnde Quartiere zur Verfügung stehen. Somit wird gerade unter diesen Bedingungen auf eine ordnungsgemäße Unter-

bringung der Tiere hinsichtlich tierschutzrechtlicher Belange besonderen Wert gelegt.

Insgesamt wurden im Jahr 2008 11 Zirkusunternehmen kontrolliert.

Tierschutz in der Nutztierhaltung

Im Berichtsjahr wurden 424 gewerbliche Halter von Kälbern, Legehennen und Schweinen im Bezug auf die Umsetzung der Richtlinie 98/58 EG des Rates der Europäischen Union, der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung bzw. der weiterführenden Richtlinien für den Schutz von Schweinen, Kälbern und Legehennen, überprüft.

Von den ca. 18 gewerblichen Hühnerhaltern (Legehennen > 350 Tiere) konnten 15 begutachtet werden. In diesem Bereich war v.a. der Ausstieg aus der konventionellen Käfighaltung zentrales Thema.

Gerade auch im Rahmen der Impfung gegen die Blauzungkrankheit konnten über die Hälfte aller Rinder- und Kälberhalter sowie fast alle Schaf- und Ziegenhaltern von den Veterinären des LSGV überprüft werden. Die häufigsten Mängel wurden im Bereich der Dokumentationspflichten der Landwirte festgestellt. Nur in einigen wenigen Fällen war die tägliche Kontrolle der Tiere unzureichend, die Bewegungsfreiheit eingeschränkt, oder es wurden Mängel an den Gebäuden festgestellt.

Muslimisches Opferfest

Im Rahmen der Feierlichkeiten des Anfang Dezember 2008 durchgeführten Kurban-Bayrami-Festes wurden 8 Schlachtbetriebe von Teams bestehend aus Veterinären und Lebensmittelkontrolleuren überwacht. Im Vorfeld

wurden keine Ausnahmegenehmigungen zum betäubungslosen Schlachten ausgesprochen. Vor Ort konnten an den Schlachttagen keine Verstöße gegen das Tierschutzgesetz festgestellt werden.

Tierversuche

Das LSGV ist zuständige Behörde für die Zulassung und Genehmigung von Tierversuchen. Bei der Entscheidung über die Genehmigung von Tierversuchen ist gemäß §15 des Tierschutzgesetzes die Ethikkommission unterstützend tätig. Sie tagte im Berichtsjahr fünf Mal.

Darüber hinaus wurden im Jahr 2008 alle saarländischen Versuchstierhaltungen kontrolliert.

6.4 Tierarzneimittelüberwachung

Tierärztliche Hausapotheken

Gemäß §46 des Arzneimittelgesetzes unterliegen tierärztliche Hausapotheken der Überwachungspflicht durch die zuständige Behörde. Diese Aufgabe wurde 2008 von den Veterinären des LSGV übernommen.

Es wurden 12 tierärztliche Hausapotheken überprüft. Davon entfielen 4 Kontrollen auf neu eingerichtete Praxen und 1 Kontrolle auf eine übernommene Praxis.

Meist wurden nur geringfügige Mängel in der Dokumentation der Inventuren, der Patienten- und Behandlungsinformationen und der ordnungsgemäßen Umwidmung von Medikamenten festgestellt. Schwere Verstöße oder Straftatbestände konnten nicht ermittelt werden.

Arzneimittelrecht

Aufgrund der geographischen Lage und der gegebenen epidemiologischen Verhältnisse hat das Verbringen von Arzneimitteln aus dem innereuropäischen Ausland, z.B. zur Therapie der Babesiose, dringende Notwendigkeit erlangt. Dies wurde jedoch durch ordnungsgemäße Anzeige von den praktizierenden Tierärzten erfolgreich und rechtskonform durchgeführt.

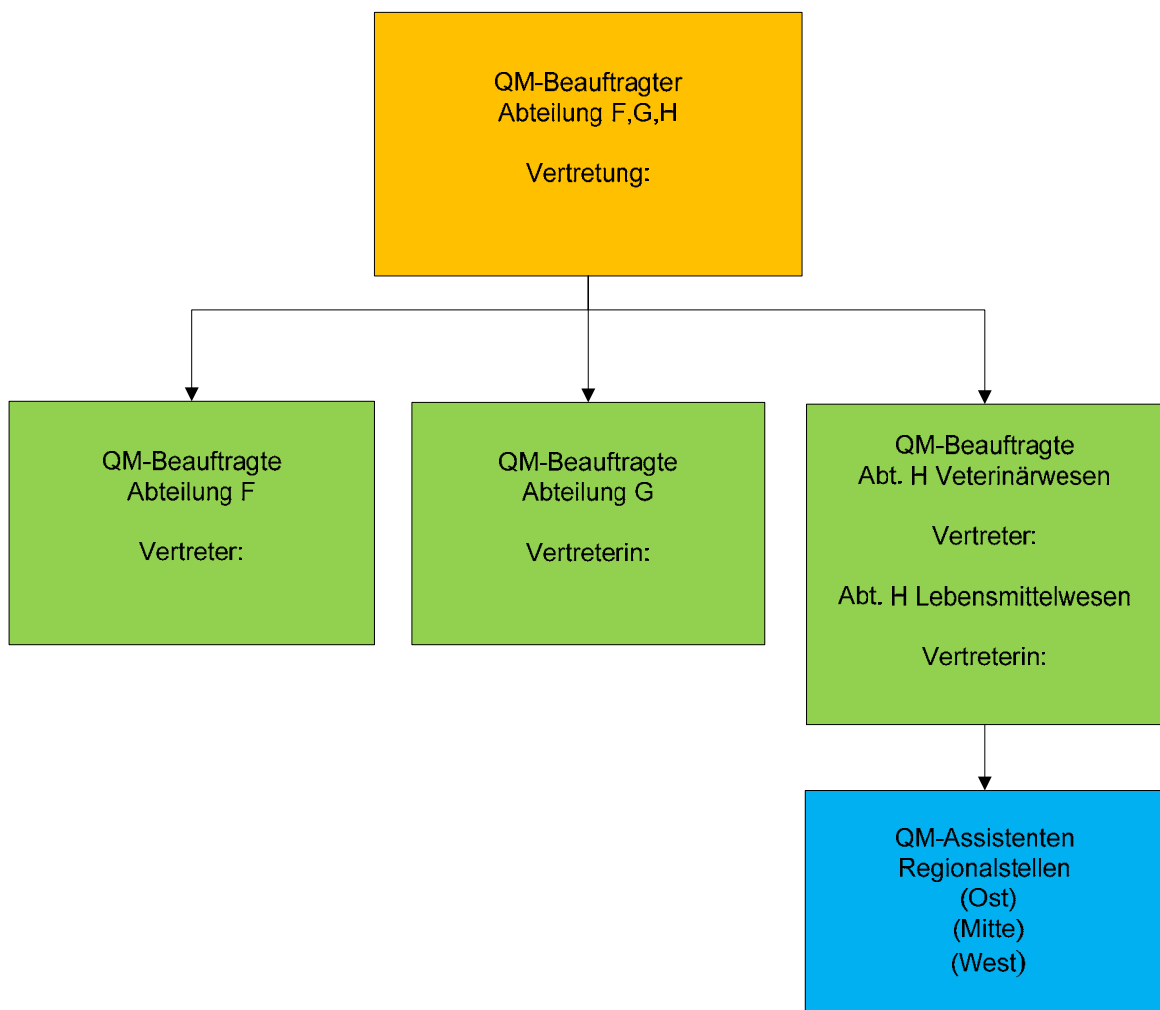
Durch Anzeigen aus der Bevölkerung konnte ein Straftatbestand im Zusammenhang mit unrechtmäßigem Verkehr von Arzneimitteln ermittelt werden. Im konkreten Fall wurde mit verschreibungs- und apothekenpflichtigen Arzneimitteln außerhalb einer Apotheke gehandelt. Nach Ermittlung der Tatsachen wurde der Vorgang an die Staatsanwaltschaft übergeben.

7. Qualitätsmanagement

Mit der Installation des Qualitätsmanagements in den Abteilungen F, G und H werden die gesetzlichen Anforderungen der VO EG 882/2004 und der Allgemeinen Ausführungsverordnung Rahmenüberwachung erfüllt.

Auf der Grundlage dieses QM-Systems werden Arbeitsabläufe transparent dargestellt und einer ständigen Überprüfung unterzogen. So wird es ermöglicht, die einzelnen Prozesse kontinuierlich zu verbessern.

Struktur des QM-Systems:



Im Jahr 2008 wurde für die neue Abteilung H auf der Basis der QM-Elemente der bereits akkreditierten Laborabteilungen F und G ein neues QM-System entwickelt.

Eine Inspektion durch das *Food and Veterinary Office* der EU (GD SANCO/7852-2008) galt besonders der Abteilung G. Der Inspektionsbesuch fand am 30.10.2008 im Landesamt statt. Gegenstand der Überprüfung war die Bewertung der Systeme für amtliche Kontrollen von Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft. Neben umfangreichen labortech-nischen Fragen wurde auch das QM-System durch die Inspektoren begutachtet. Das EU-Inspektionsteam hat dabei festgestellt, dass

das Landesamt über ein gut funktionierendes QM-System verfügt.

In den beiden akkreditierten Abteilungen F und G wurde die Reakkreditierung fristgerecht beantragt. Die Vorbereitungen für das externe Audit im Frühjahr 2009 haben im Herbst 2008 begonnen.

Die Qualität der Untersuchungsergebnisse wird in beiden Laborabteilungen u.a. im Rahmen von Ringversuchen überprüft. Im Jahr 2008 haben die Referate der Abteilungen F und G erfolgreich an folgenden Laborvergleichsuntersuchungen teilgenommen:

Bereich	Referat	Material	Parameter
Diagnostik	F1	Rinderkot	Paratuberkulose
Diagnostik	F1	Rinderseren	MKS
Diagnostik	F1	Serumproben	BHV-1
Diagnostik	F1	Kot von Zuchtschweinen	Salmonella spp.
Diagnostik	F1	Hühnerkot	Salmonella spp.
Diagnostik	F1	Staubproben von Mastschweinebetrieben	MRSA
Diagnostik	F1	Standardproben	BSE / Scrapie
Diagnostik	F1	Serumproben	BTV (Blauzungen-Virus)
Diagnostik	F1	Serum-Proben	EIA (Equine infektiöse Anämie)
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	Pseudomonas spp., quantitativ
Mikrobiologie	F2	Hühnerfleisch	Listeria monocytogenes, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Fisch	Vibrio parahaemolyticus, qualitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	Clostridium perfringens, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	E. coli, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	Listeria monocytogenes, qualitativ
Mikrobiologie	F2	Hühnerfleisch	Salmonella spp., qualitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	Staph. aureus, koagulase-positiv, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	aerobe GKZ, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	Enterobacteriaceae, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Hackfleisch	Enterokokken, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Rindfleisch	Tierart in 2 Konserven
Mikrobiologie	F2	Milchpulver	Laktobazillen, quantitativ
Mikrobiologie	F2	Wurstwaren	E. coli O 157: H 7, qualitative
Mikrobiologie	F3	Flüssigei	Salmonella spp., qualitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Yersinia enterocolitica, qualitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Coliforme, quantitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Salmonella spp., qualitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Pseudomonas, quantitativ

Bereich	Referat	Material	Parameter
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Listeria monocytogenes, qualitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	KZ Staph. aureus, koagulase-positiv
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	E. coli, quantitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Yersinia enterocolitica, qualitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	aerobe GKZ, quantitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Bacillus cereus, quantitativ
Mikrobiologie	F3	Milchpulver	Staph. aureus, koagulase-positiv, quantitativ
Mikrobiologie	F4	Mineralwasser	Quantitativ: Koloniezahl 22°C Koloniezahl 37°C E. coli in 250 ml Enterokokken in 250 ml Pseudomonas aeruginosa in 250 ml
Mikrobiologie	F4	Milchpulver	E. coli O 157, qualitativ
Mikrobiologie	F4	Trinkwasser	Quantitativ: KZ 22°C KZ 37°C E. coli in 100 ml Coliforme in 100 ml Enterokokken in 100 ml
Mikrobiologie	F4	Umweltprobe	Legionella spp., quantitativ
Mikrobiologie	F4	Umweltprobe	Legionella spp., quantitativ
molekularbiologische Diagnostik	F5	Fleisch	Salmonella spp.
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren	Squirrel Monkey Retrovirus in Zelllinien
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren, Blut	BTV in Blut
molekularbiologische Diagnostik	F5	Flüssigei	Salmonella spp.
molekularbiologische Diagnostik	F5	Reismehl, Reismudel, Nukleinsäuren	CRY IA©/T-nos-Konstrukt (Bt-63-Reis)
molekularbiologische Diagnostik	F5	Hühnerfleisch	Salmonella spp.
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren, Blut	MKS-Virus in Blut
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren	Herbizidresistenz v. Pflanzen: - bar-Gen (Rap-B)
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren	Herbizidresistenz v. Pflanzen: - Übergang von CTP2 nach CP4 EPSPS
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren	Feigenwurz-Mosaik-Virus-Promotor - P-FMV
molekularbiologische Diagnostik	F5	Nukleinsäuren, Pflanzenmaterial	transgene Kartoffeln: - pVCPMA 1b-Konstrukt - pAP4-Konstrukt - at-ahas-Gen

Bereich	Referat	Material	Parameter
Chemie	G1	Karotten	CRL EU-Proficiency Test FV 10: Pestizide
Chemie	G1	Guarkernmehl	CRL Proficiency Test: PCP
Chemie	G3	Kosmetika	Untersuchung auf Konservierungsstoffe (Phenoxyethanol, Methylparaben, Propylparaben)
Chemie	G4	Honig	Inhaltsstoffe
Chemie	G4	Bier	Inhaltsstoffe
Chemie	G4	Wein	Standardparameter
Chemie	G4	Spirituosen	Inhaltsstoffe, Gärungsbegleitstoffe
Chemie	G4	Fruchtsaft	Inhaltsstoffe
Mykotoxine	G4	Lakritz	Ochratoxin A
Chemie	G5	Käse	Standardparameter
Chemie	G5	Speiseöl	Standardparameter
Chemie	G5	Milchpulver	Standardparameter
Chemie	G6	Fisch	Histamin
Chemie	G6	Fleischwaren	Wasser, Fett, Asche, Rohprotein, Hydroxiprolin, Asche, Gesamtphosphat, Kochsalz,
Chemie	G6	Fleischwaren	Citrat, Pökelfstoffe, Glutaminsäure, NPN, Kollagenabbauprodukte
Chemie	G6	Butterkekse	Haselnuss
Chemie	G7	Kindernahrungsmitteln	Elemente (Metalle)
Chemie	G7	Kakaopulver	Standardparameter
Chemie	G7	Teigwaren	Standardparameter
Chemie	G7	Mehl	Standardparameter
Chemie	G7	Kakaoerzeugnisse	Elemente (Metalle)

Lebensmittel (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
1	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB
2	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB
4	Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen) Lebensmittel	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB
5	Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002
6	Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen) Lebensmittel	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002; § 11 (2) Nr. 1 LFGB
7	Nachgemacht, wertgemindert, geschönt Lebensmittel	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB
8	Irreführend Lebensmittel	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB
10	Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften Lebensmittel	VO n. § 35 LFGB
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung Lebensmittel	VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung Lebensmittel	§ 6 (1) LFGB
14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten Lebensmittel	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung Lebensmittel	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
17	Schadstoffe, Höchstmengen-Überschreitung Lebensmittel	VO (EG) 466/2001; VO n. § 13 (5) LFGB
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen) Lebensmittel	
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften Lebensmittel	z.B. MilchG, MargarineG, Branntwein-MonopolG
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung) Lebensmittel	
23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen)	z.B. Diät V, Mineral- und Tafelwasser V
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen
25	Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung - Lebensmittel	VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte	Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der beanstandeten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse	A	B	C	1	2	4	5	6	7	8	11	12	13	14	18	19	23	24	98
Nebenprodukte der Weinbereitung																			
36 Bier, bierähnliche Getränke	44	0	0																
37 Spirituosen	34	9	26,5								9								
39 Zucker	3	0	0																
40 Honig, Blütenpollen, Brotaufstriche	119	9	7,6								9								
41 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	6	5	83,3							1	5								
42 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	388	35	9,0				21		3	4		9	1		1				
43 Süßwaren ausgen. Schokolade	34	7	20,6								6					1			
44 Schokolade, -erzeugnisse	62	10	16,1					3	2		6								
45 Kakao	3	0	0																
46 Kaffee, Kaffeeersatzstoffe	21	1	4,8								1								
47 Tee, teeähnliche Getränke	15	1	6,7								1								
48 Säuglings- und Kleinkindernahrung	102	2	2,0					1		1									
49 Diätetische Lebensmittel	18	0	0																
50 Fertiggerichte, zubereitete Speisen	122	20	16,4				1	6	1	1	2	9							
51 Nahrungsergänzungsmittel	56	12	21,4								6		3						3
52 Würzmittel	71	3	4,2				1				2								
53 Gewürze	68	8	11,8						5	1	5		1						
54 Aromastoffe	13	0	0																
56 Verarbeitungshilfsmittel	7	0	0																
57 Zusatzstoffe	1	0	0																
59 Mineralwasser, Tafelwasser	73	4	5,5				1	3											
Gesamt	4137	425	10,3	3	3	1	57	53	50	59	137	81	6	4	4	2	5	27	3

Erzeugnisse des Weinrechts (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
70	Gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
72	Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 43(2), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999 ;§§ 15, 16 WeinV
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe" Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 43 (1), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999; Titel II VO (EG) Nr. 1622/2000;
75	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigungen Erzeugnisse des Weinrechts	§§ 12, 13 und 13(a) WeinV, Anlagen 7 und 7a WeinV
76	Irrführende Bezeichnung, Aufmachung Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 48, Anhang VII Abschnitt F Nr. 1, Anhang VIII Abschnitt C Nr. 1 und
77	Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung Erzeugnisse des Weinrechts	Art. 49 VO (EG) Nr. 1493/1999
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer Erzeugnisse des Weinrechts	
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften Erzeugnisse des Weinrechts	

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der untersuchten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse	A	B	C	71	72	76	77
33 Wein, Traubenmost	245	30	12,2	1	4	2	23
34 Erzeugnisse aus Wein, Branntwein aus Wein	31	2	6,5				2
Gesamt	276	32	11,6	1	4	2	25

Bedarfsgegenstände (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften Lebensmittel	VO n. § 35 LFGB
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung	BGA, BfR, BVL, DGF, DIN u.a. freiwillige Vereinbarungen
30	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung) Bedarfsgegenstände	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB
31	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) Bedarfsgegenstände	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB; § 31(1) LFGB
32	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln Bedarfsgegenstände	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel Bedarfsgegenstände	§ 31 (1) LFGB; Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004
34	Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	Maßn. n. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung Bedarfsgegenstände	Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15,
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	WRMG, GefahrstoffV, GPSG
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung Bedarfsgegenstände	WRMG, GefahrstoffV, GPSG
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände	freiwillige Vereinbarungen BGA, BfR, BVL, DFG, DIN u. a.
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung Bedarfsgegenstände	freiwillige Vereinbarungen BGA, BfR, BVL, DFG, DIN u. a.
41	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt Bedarfsgegenstände	Art. 3 (2) VO (EG) Nr. 1935/2004
49	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln Sonstige Erzeugnisse	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte	Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der beanstandeten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	11	24	33	36	38	39
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt, und zur Körperpflege	77	15	19,5					14	2
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege, Haushaltschemikalien	0	0							
85	Spielwaren, Scherzartikel	47	2	4,3	1				2	
86	Gegenstände mit Lebensmittelkontakt	159	35	22,0		3	3	30		
Gesamt		283	52	18,4	1	3	3	30	16	2

Kosmetische Mittel (Beanstandungsgründe)	
A	Zahl der untersuchten Proben
B	Zahl der beanstandeten Proben
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben
50	Gesundheitsschädlich Kosmetische Mittel § 26 LFGB
51	Irreführend Kosmetische Mittel § 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr. Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestt. Kosm. Mittel) VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Anwendungsbedingungen, Deklaration von Stoffen) Kosm. Mittel VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe Kosmetische Mittel VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen Kosmetische Mittel IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u. and. freiwillige Vereinbarungen
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche, Beschaffenheit Kosmetische Mittel WRMG; IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u. and. freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation GLP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, WirkungsnachweisE, Kosmetische Mittel) VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV
58	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln Kosmetische Mittel § 5 (2) Nr. 2 LFGB
98	Rechtswidrig als Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetisches Mittel in Verkehr gebrachte Produkte Arzneimittelgesetz; Medizinproduktegesetz

Die Summe der Beanstandungen kann höher sein als die Zahl der beanstandeten Proben (z. T. mehrere Beanstandungsgründe bei einer Probe)

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	51	52	54	98
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	138	12	8,7	1	10	1	1

Tabakerzeugnisse (Beanstandungsgründe)		
A	Zahl der untersuchten Proben	
B	Zahl der beanstandeten Proben	
C	Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben	
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe Tabakerzeugnisse	§ 20 Vorl. Tabakgesetz
61	Werbeverbote Tabakerzeugnisse	§ 22 Vorl. Tabakgesetz
62	Stoffliche Zusammensetzung Tabakerzeugnisse	§§ 1, 2, 5 TabakV, § 2 TabprodV
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung Tabakerzeugnisse	§§ 3, 5 Nr. 8 TabakV
64	Kennzeichnung Tabakerzeugnisse	§ 4 TabakV, §§ 6, 7, 8 und 9 TabprodV
66	Verbot für Tabakerzeugnisse zum anderweitigen oralen Gebrauch Tabakerzeugnisse	Tabak VO § 5a

Warencode/Erzeugnisse		A	B	C	60	61	62	63	64	66
60	Tabak, Tabakerzeugnisse	10	0	0,0						

9.	Abkürzungsverzeichnis		
A	AIV	Aviäres Influenzavirus	
	AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift	
B	BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung	
	BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	
	BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie	
H	HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points	
I	INCI	Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe	
K	KSP	Klassische Schweinepest	
L	LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	
	LMK	Lebensmittelkontrolleure/innen	
	LSGV	Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz	
	LUA	Landesamt für Umwelt und Arbeitsschutz	
M	MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum	
N	NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan	
P	PAK	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe	
	PCB	Polychlorierte Biphenyle	
	PCR	Polymerase Chain Reaction (Polymerase-Kettenreaktion)	
Q	QM	Qualitätsmanagement	
T	TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathie	

10.	Adressen	
LSGV	Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz	
	<p>Hochstraße 67 66115 Saarbrücken</p> <p>Postfach 10 32 52 66032 Saarbrücken</p> <p>Telefon: 0681/9978-0 e-mail: poststelle@lsgv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-2299 Internet: lsgv.saarland.de</p>	
F	<p>- Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungen, Molekularbiologie</p> <p>Eingang Konrad-Zuse-Straße Ecke Nell-Breuning-Allee im Neubau</p> <p>Telefon: 0681/9978-4107 e-mail: F.Abtteilung@lsgv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4197</p>	
G	<p>- Lebensmittelchemie, Arzneimittel</p> <p>Eingang Konrad-Zuse-Straße Ecke Nell-Breuning-Allee im Neubau</p> <p>Telefon: 0681/9978-4104 e-mail: G.Abtteilung@lsgv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4199</p>	
H	<p>- Lebensmittel- und Veterinärwesen</p> <p>Zentralstelle Hochstraße 67 66115 Saarbrücken</p> <p>Telefon: 0681/9978-4500 e-mail: poststelle@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4549</p> <p>Regionalstelle Ost - Saarpfalzkreis, Neunkirchen, St. Wendel Seminarstraße 25 66564 Ottweiler</p> <p>Telefon: 0681/9978-4650 e-mail: poststelle.ost@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4699</p> <p>Regionalstelle Mitte - Regionalverband Saarbrücken Nell-Breuning-Allee 6 66115 Saarbrücken</p> <p>Telefon: 0681/9978-4550 e-mail: poststelle.mitte@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4599</p> <p>Regionalstelle West - Saarlouis, Merzig-Wadern Industriestraße 6 66740 Saarlouis</p> <p>Telefon: 0681/9978-4600 e-mail: poststelle.west@lsgv-luv.saarland.de</p> <p>Fax: 0681/9978-4649</p>	



Impressum

Herausgeber:
Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz
Abteilung F, G und H
Hochstraße 67
66115 Saarbrücken
Telefon 0681/9978-4321



Saarland