

## **Dioxin, Gammelfleisch, BSE, Mogelschinken und Analogkäse – Lebensmittelüberwachung immer wieder im Focus der Öffentlichkeit**

### **Kreisbeigeordneter Ottmar Lich stellt den Jahresbericht der Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung 2010 vor**

Nach Angaben des zuständigen Kreisbeigeordneten Ottmar Lich sowie des Leiters des Fachdienstes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Dr. Rudolf Müller sichert die Lebensmittelüberwachung im Wetteraukreis, dank der engagierten Arbeit der Mitarbeiter/innen der Veterinärbehörde ein hohes Niveau der Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit.

Die für die Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung zuständige Amtstierärztin Dr. Veronika Ibrahim und die Lebensmittelkontrolleure des Wetteraukreises haben im Jahr 2010 die z. Z. 2954 im Wetteraukreis ansässigen Betriebe bei 2184 Kontrollen überprüft.

Bei diesen Betriebskontrollen werden die hygienischen Bedingungen, unter denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden ebenso kontrolliert wie der vorschriftsmäßige Umgang des Betriebspersonals mit den Lebensmitteln. Es werden außerdem die Betriebsräume, die Maschinen, die Anlagen und Arbeitsgeräte, die Lagerung von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten sowie die Maßnahmen zur Vorbeugung bzw. Bekämpfung von Schädlingsbefall und das im Rahmen der Sorgfaltspflicht vorgeschriebenen Eigenkontrollsystem, das sog. HACCP-Konzept, eines jeden Betriebes bewertet.

Obwohl die Kontrollzahlen gesteigert wurden, konnten bei weitem nicht die von der EU laut Risikoanalyse vorgeschriebenen Kontrollfrequenzen erfüllt werden.

Wie wichtig regelmäßige amtliche Kontrollen sind, hat sich gerade erst beim Dioxinskandal gezeigt. Sich auf Eigenkontrollsysteme der Produzenten zu verlassen, ist der falsche Weg.

Nicht zuletzt durch die ausufernde EU-Gesetzgebung wachsen die Aufgaben stetig – das Überwachungspersonal bleibt jedoch seit Jahren zahlenmäßig auf dem gleichen Stand.

Zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher gehört auch die Verstärkung amtlicher Kontrollen, für die ausreichendes Personal unabdingbar ist.

Das Land Hessen steht hier in der Pflicht, die Kommunen mit den notwendigen Finanzmitteln auszustatten, damit die Landkreise die Möglichkeit haben, mehr Personal einzustellen.

Kreisbeigeordneter Ottmar Lich: „Eine Sicherheit zum Nulltarif gibt es nicht – nur leere Versprechungen der verantwortlichen Politiker immer dann, wenn die Medien öffentlichkeitswirksam von Skandalen berichten, helfen auf Dauer nicht. Regierungspräsidien und Ministerien sind personell mehr als ausreichend besetzt, jedoch an der Basis, dort wo die Arbeit geleistet wird, fehlt das Personal.“

Zur Effizienzsteigerung der Lebensmittelüberwachung wurden Mitte 2010 im Wetteraukreis mobile Datenerfassungsgeräte für die Lebensmittelkontrolleure angeschafft. Damit können z.B. Probandaten direkt bei der Entnahme mobil an das Hessische Landeslabor in Gießen übermittelt werden.

Bei 29 % der 2184 Kontrollen wurden geringe Mängel, bei 10 % der Kontrollen wurden größere Mängel festgestellt, die zu weiteren Maßnahmen führten. In 231 Fällen wurde eine kostenpflichtige Verwarnung ausgesprochen. Die Verwarnungsgelder summierten sich 2010 auf 8085 Euro.

In wenigen, besonders schwerwiegenden Fällen, schritt die Behörde konsequent ein, sorgte für die Abstellung und ahndete die Verstöße mit einem drastischen Bußgeld. Es wurden 27 Bußgeldbescheide mit Bußgeldern zwischen 100,- und 3000,- Euro erlassen, die dem Wetteraukreis Einnahmen von insgesamt 20.180 Euro erbrachten.

10 Betriebe mussten 2010 auf behördliche Anordnung vorübergehend geschlossen werden, weil die erforderliche Sauberkeit und Ordnung in diesen Betriebsstätten in keiner Weise mehr den gesetzlichen Erfordernissen entsprachen (mehrere Gaststätten und Bäckereifilialen, 1 Supermarkt und 1 Dönerhersteller). Während dieser Zeit wurde das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmittel untersagt. Nach gründlichen Reinigungen und erfolgter Abschlusskontrolle konnten bis auf eine Gaststätte, die ihren Betrieb einstellte, alle Betriebe wieder öffnen.

Insgesamt ist eine Verschlechterung der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben feststellbar, und dies insbesondere in der Gastronomie. Dies verdeutlicht einmal mehr die Notwendigkeit der Personalaufstockung.

Neben den Betriebskontrollen wurden im Jahr 2010 auch insgesamt 806 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeprouben, darunter 86 Verdachtsproben zur amtlichen Untersuchung entnommen. Von diesen Proben wurden 25,4 % in den Hessischen Landeslaboren in Gießen, Kassel oder Wiesbaden beanstandet.

Geringfügige Verstöße wie z.B. Kennzeichnungsmängel führten zu einer Belehrung der Betroffenen. Sonstige Beanstandungen, wie z.B. bei erhöhten Keimgehalten von Lebensmitteln wurden Bußgelder gegen die Betreiber verhängt.

Außerdem gingen im Jahr 2010 zahlreiche Verbraucherbeschwerden bei der Veterinärbehörde ein, die zu 86 Beschwerdekontrollen führten.

In 9 Fällen erschienen aufgebrachte Verbraucher mit beanstandeten Lebensmitteln in der Dienststelle. Die Beschwerden reichten von chemischen Ausdünstungen einer Käseverpackungsfolie bis hin zu Magenverstimmungen nach einem Restaurantbesuch.

Jeder Meldung und Beschwerde wurde unverzüglich nachgegangen.

Gegen 3 Importeure von niederländischen und belgischen Schinkenimitaten, die einen Wetterauer Fleischwarengroßhändler belie-

fert hatten, wurden Strafverfahren bei den zuständigen Staatsanwaltschaften eingeleitet.

Vom Amtsgericht Büdingen wurden in 2 Strafprozessen 2 verschiedene Angeklagte zu hohen Geldstrafen verurteilt, da sie Pilzpulverkapseln irreführend und mit krankheitsbezogener Werbung vertrieben hatten.

Die Fachstellenleiterin Dr. Veronika Ibrahim erklärt, dass Informationen über Produkte, die nicht den gesundheitlichen Anforderungen entsprechen, auch über ein EU-Schnellwarnsystem übermittelt und falls nötig auch an andere Mitgliedsstaaten der EU weiter gegeben werden. Im Bedarfsfall werde auch eng mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer zusammen gearbeitet. Dieses System ist z.B. in Fällen wie erhöhten Dioxinwerten von großer Bedeutung für den Verbraucherschutz. 2010 wurden im Wetteraukreis 194 Kontrollen aufgrund von Schnellwarnungen der EU durchgeführt und es wurde kontrolliert, ob die zurückgerufenen Waren (oft auch Spielwaren aus Fernost) aus den Regalen genommen waren.

Das Team der Lebensmittelüberwachung hat auch 2010 wieder 79 Lebensmitteltransporte gemeinsam mit der Autobahnpolizei Butzbach auf der A5 kontrolliert. Die Zahl der Beanstandungen hat hierbei im Vergleich zum Vorjahr abgenommen, da offenbar die regelmäßige Präsenz der Kontrolleure Wirkung gezeigt hat.

Dr. Rudolf Müller setzte sich engagiert dafür ein, dass mit Hilfe intensiver Beratung durch seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglichst viele Schlachtungen im Wetteraukreis regional erfolgen und die Verbraucher noch Fleisch kaufen können, dass der ortsansässige Metzger im eigenen Betrieb geschlachtet hat und das daher von Tieren aus der Region stammt, die keine langen Tiertransporte hinter sich haben. Dies dient sowohl der Lebensmittelsicherheit (siehe Dioxinskandal) als auch dem Tierschutz, der im Wetteraukreis groß geschrieben wird.

Im Wetteraukreis erhielt 2010 ein weiterer Betrieb die EU-Zulassung zur Schlachtung, so dass nun die stattliche Zahl von 49 die erforderliche EU-Zulassung geschafft haben. 4 weitere Betriebe haben eine Erweiterung der Zulassung erhalten.

-„Im hessischen Vergleich nimmt die Zahl der im Wetteraukreis EU-zugelassenen Schlachtbetriebe die Spitzenposition ein, was auch ein entscheidender Beitrag zum Erhalt von Arbeits- und Ausbildungsplätzen darstellt“, gibt der Kreisbeigeordnete Ottmar Lich bekannt und dankt dem großen Engagement der Mitarbeiter der Veterinärbehörde.

Im Berichtszeitraum wurden in diesen gewerblichen Betrieben 22.600 Schweine, 1821 Rinder, 859 Schafe und 37 Ziegen geschlachtet und entsprechend den fleischhygienischen Vorschriften von den beim Wetteraukreis beschäftigten 14 amtlichen Tierärzten/innen und 6 amtlichen Fachassistenten einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen.

Darüber hinaus führten sie auch die Untersuchung bei 343 Rindern, 1216 Schweinen, 1253 Lämmern, 257 Schafen und 150 Ziegen durch, die als Hausschlachtung verwertet wurden.

In den 3 Trichinenlabors des Wetteraukreises (Nidda-Fauerbach, Reichelsheim und Büdingen) wurden bei allen 23.816 Schlachtschweinen sowie bei 1778 Wildschweinen und 2 Dachsen die Trichinenfreiheit festgestellt.

2010 fanden 4 Kurse für Jäger statt, die eine Übertragung der Trichinenprobenentnahme beantragt hatten. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr 138 Jäger geschult und erhielten Wildmarken und Wildursprungsscheine, um eigenständig die Probenentnahmen bei ihren erlegten Wildschweinen durchführen zu können, um diese Proben dann der amtlichen Trichinenuntersuchung zuzuführen.

Der weitere Bestand der 3 dezentralen Untersuchungsstellen ist seit 2010 aus Kostengründen und aufgrund einer Neuinterpretation des EU-Rechts in Gefahr. Um unnötige Kosten für den Wetteraukreis zu vermeiden, setzten sich der Kreisbeigeordnete Ottmar Lich und Dr. Rudolf Müller im Jahr 2010 vehement dafür ein, dass die 3

Trichinenuntersuchungsstellen des Kreises nicht die plötzlich geforderte und fachlich sinnlose sogenannte „Akkreditierung“ benötigen – leider ohne Erfolg. Die Bürokratie obsiegte und der Wetteraukreis wurde gezwungen, die Akkreditierung durchzuführen, die mit einer Verbesserung des Verbraucherschutzes absolut nichts zu tun hat.

Weiterhin wurden bei 120 Rindern über 48 Monaten Gehirnproben entnommen und mit negativem Ergebnis auf BSE getestet. 48 Schafhirn- und 26 Ziegenhirnproben von Tieren über 18 Monaten wurden mit negativem Ergebnis auf TSE untersucht.

Darüber hinaus wurden 138 Schlachttiere entsprechend dem von der EU ausgegebenen Nationalen Rückstandskontrollplanes auf Rückstände wie v.a. Antibiotika, aber auch Hormone Beruhigungsmittel, Entwurmungsmittel und Schwermetalle kontrolliert. Dr. Veronika Ibrahim teilt mit, dass bei allen Stichproben erfreulicherweise keine verbotenen Medikamente oder Grenzwertüberschreitungen bei Rückständen gefunden wurden und daher die Fleischprodukte aus der Region sichere und gesunde Lebensmittel sind.

Einige weitere Beispiele aus 2010:

1. Bei einem Dönerhersteller wurde starker Mäusebefall im Betrieb festgestellt, der vom Betreiber angeblich nicht bemerkt worden war. Zwischen den Gewürzsäcken lagen Unmengen an Mäusekot. Die beiden Kühllhäuser wurden von Dr. Veronika Ibrahim und Lebensmittelkontrolleur Dirk Stamm amtlich versiegelt und der Betreiber musste alle Fleischspieße unschädlich beseitigen, da sie in einer Ekel erregenden und potentiell gesundheitsgefährdenden Umgebung hergestellt worden waren (17 gefüllte 240 l- Abfalltonnen). Dem Betrieb wurde per Anordnung die weitere Produktion endgültig untersagt.
2. In einem Ermittlungsverfahren gegen einen Landwirt wegen des Verdachts des strafbaren Unterlassens eines BSE-Tests bei einem geschlachteten Rind wurde seitens der Amtsanwaltschaft Frankfurt von der Erhebung der öffentlichen Klage abgesehen. Der Landwirt wurde jedoch zur Zahlung eines Betrages in Höhe von 1.000,- € an eine gemeinnützige Einrichtung verpflichtet. Bei der Auswertung von Meldedaten der HIT-Datenbank seitens des Landesbetriebes Hessisches Landeslabor fiel bei der Abmeldung des entsprechenden Tieres das Fehlen des notwendigen BSE-Tests auf. Im Verlauf der weiteren Ermittlungen räumte der Mann die Beschuldigung ein, gab allerdings an, dass er zwar formell Betriebsinhaber war, aber bis zum Tod seines Vaters nichts zu sagen hatte.
3. Ein Restaurant (Pizzeria) wurde wegen katastrophaler baulicher und hygienischer Mängel vorübergehend geschlossen. Sämtliche Einrichtungsgegenstände zeigten sich im Rahmen einer Kontrolle in einem stark verunreinigten Zustand. Das Restaurant hatte sein einiger Zeit keine Warmwasserversorgung mehr.

Verdorbene Lebensmittel (z.B. stinkendes Hähnchenfleisch, verschimmelte Chilischoten) wurden unschädlich beseitigt.

Ein Ordnungswidrigkeitsverfahren wurde eingeleitet und es wurde ein Bußgeld von 500,00 Euro verhängt.

4. Ein Restaurant mit Biergarten wurde wegen massiver baulicher und hygienischer Mängel vorübergehend geschlossen. Es wurde Schimmel- und Insektenbefall festgestellt. In den Wänden und am Boden befanden sich zahlreiche Löcher und Fliesenschäden. Alle Einrichtungsgegenstände waren lange Zeit nicht ausreichend gereinigt worden. Speiseabfälle aus der Küche wurde in einen nahe gelegenen Bach entsorgt. Zahlreiche verdorbene und abgelaufene Lebensmittel mussten amtlich sichergestellt und unschädlich beseitigt werden (Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse). Da der Verdacht bestand, dass mehrere Angestellte ohne Arbeits- und Aufenthaltserlaubnis dort arbeiteten, wurde die Polizei hinzugezogen. Bis diese eintraf, waren jedoch die ausländischen Angestellten geflüchtet. Es wurde ein Bußgeld von 3000,-- Euro verhängt.
5. Ein Backshop musste wegen erheblichen Schwarzsimmelbefalls im gesamten Gebäude geschlossen werden. Der extreme Schimmelbefall war dadurch entstanden, dass vom Vermieter ein Wasserleitungsschaden nicht ordnungsgemäß saniert worden war. Darüber hinaus war zu beanstanden, dass im gesamten Gebäude erheblicher Fruchtfliegenbefall herrschte, dass das Handwaschbecken in der Personaltoilette defekt war, im Fruchtsaftspender Wespenteile schwammen und kühlpflichtige belegte Brötchen ungekühlt lagerten. Ein Ordnungswidrigkeitsverfahren wurde eingeleitet und es wurde ein Bußgeld von 1500,00 Euro verhängt.
6. Das Verfahren gegen eine, ein China-Restaurant betreibende, GmbH wurde mit der Festsetzung einer Geldbuße i.H.v. 2.500,- € gegen den Geschäftsführer abgeschlossen. Bei der im August vorgenommenen Kontrolle des Restaurants wurden derart gravierende Hygienemängel festgestellt (umfangreiche Verschmutzungen des gesamten Betriebes), dass dieses bis zum Abschluss einer Grundreinigung, mit anschließender Abnahme durch Mitarbeiter hiesiger Behörde, geschlossen werden musste.
7. Der Inhaber eines Restaurants mit gutbürgerlicher Küche wurde mit einem Bußgeld von 2.000,- € belegt, da die Kontrolle der Betriebsräume erhebliche hygienische Mängel in allen Bereichen aufwies. Es wurden zahlreiche Verschmutzungen festgestellt sowie erhebliche Missstände in der Lagerung von Lebensmitteln, u. a. die Lagerung zahlreicher mehrjährig abgelaufener Lebensmittel in den Kühlräumen. Eine unhygienische Lagerung von Lebensmitteln zeigte sich darüber hinaus auch in der Küche (Lagerung von Lebensmitteln in stark verschmutzten Kühlfächern) und im Speiseabfallraum, in dem frischer Salat und frische Pilze vorrätig gehalten wurden.
8. Das Islamische Opferfest vom 16.11.-18.11.2010 verlief weitgehend ohne besondere Vorkommnisse. Wie in jedem Jahr wurde eine erhebliche Anzahl an Lämmern und Rindern in EU-zugelassenen Schlachtbetrieben und als Hausschlachtungen geschlachtet. Das Schächten der Tiere war strikt untersagt. Ausnahmegenehmigungen wurden keine erteilt. Die Elektrobetäubung bei Lämmern wurde in der Regel akzeptiert und es kam nur selten zu Diskussionen mit dem Überwachungspersonal. Die Amtstierärzte/innen und Tiergesundheitsaufseher führten ganztägig im gesamten Kreis an allen Schlachtstätten Kontrollen der tierschutzgerechten Betäubung und der Fleischhygiene durch.



2009: Fleischtransportkontrolle auf der A 5





2010: Lebensmittelkontrolleure bei einer Transportkontrolle auf der A 5



2010: Sichergestellte Dönerspieße eines wegen Mäusebefalls geschlossenen Betriebs



2011: Dr. Veronika Ibrahim bei der Temperaturmessung im Kühlhaus eines Geflügelfleischhändlers, bei dem anschließend auch die Handelswege und die Dioxinfreiheit der Herkunftsbetriebe überprüft werden