

JAHRESBERICHT 2012 DER LEBENSMITTEL- und FLEISCH- HYGIENEÜBERWACHUNG DES WETTERAUKREISES

Regionale Vermarktung weiter gefördert und Herkunftskennzeichnung verbessert

Nach Angaben von Landrat Joachim Arnold sowie des Leiters des Fachdienstes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Dr. Rudolf Müller sichert die Lebensmittelüberwachung im Wetteraukreis, dank ihrer engagierten Arbeit ein hohes Niveau der Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit. Ebenso wird seitens der Veterinärbehörde die regionale Erzeugung und Vermarktung von Produkten aus dem Wetteraukreis und für die Bewohner des Wetteraukreises vehement gefördert und unterstützt.

Lebensmittelhygiene:

Die Leiterin des Fachgebietes Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung Dr. Veronika Ibrahim und die 6 Lebensmittelkontrolleure haben im Jahr 2012 die z. Z. 2831 im Wetteraukreis ansässigen Betriebe im Rahmen ihrer Möglichkeiten kontrolliert und beprobt. Insgesamt wurden 2489 Betriebskontrollen und 845 Probenentnahmen durchgeführt.

Bei 31% der 2489 Betriebskontrollen in den Lebensmittelbetrieben des Wetteraukreises wurden geringe Mängel, bei 12 % der Kontrollen wurden größere Mängel festgestellt, die zu weiteren Maßnahmen führten. In 304 Fällen wurden kostenpflichtige Verwarnungen ausgesprochen. Die Verwarnungsgelder summierten sich 2012 auf 10.625 €.

In wenigen, besonders schwerwiegenden Fällen wurden die Missstände durch die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitsverfahrens geahndet. Es wurden 25 Bußgeldbescheide mit Bußgeldern zwischen 100,-- und 2800,-- € erlassen, die dem Wetteraukreis Einnahmen von insgesamt 20.500 € erbrachten. Insgesamt ist eine leichte Verbesserung der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben feststellbar. Dies zeigte sich auch Rückgang der kostenpflichtigen Verwarnungen. 8 Betriebe mussten 2012 auf behördliche Anordnung vorübergehend geschlossen werden, weil die erforderliche Sauberkeit und Ordnung in diesen Betriebsstätten in keiner Weise mehr den gesetzlichen Erfordernissen entsprachen (3 Gaststätten, 2 Cafes, 1 Metzgereifiliale, 1 Bäckereifiliale, 1 Supermarkt). Während dieser Zeit wurde das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmittel untersagt. Nach gründlicher Reinigung bzw. Renovierungsmaßnahmen und erfolgter Abschlusskontrolle konnten die Betriebe wieder öffnen.

Neben den Betriebskontrollen wurden im Jahr 2012 auch insgesamt 845 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben, darunter 62 Verdachts- und Beschwerdeproben zur amtlichen Untersuchung entnommen. Von diesen Proben wurden 29 % in den Hessischen Landeslaboren in Gießen, Kassel oder Wiesbaden beanstandet. Geringfügige Verstöße wie z.B. kleinere Kennzeichnungsmängel führten zu einer Belehrung der Betroffenen. Sonstige Beanstandungen, wie z.B. erhöhte Keimgehalte in Putenfleisch führten zu Bußgeldern.

Außerdem gingen im Jahr 2012 zahlreiche Verbraucherbeschwerden bei der Veterinärbehörde ein, die zu 46 Beschwerdekontrollen führten.

Die Beschwerden waren z.B.: Schimmel in der Saftflasche, Haare auf dem Schnitzel, angetaute Ware im Supermarkt, Verdacht auf Schwarzschlachtung

eines Schweins, Magenverstimmungen nach einem Restaurantbesuch. Jeder Meldung und Beschwerde wurde unverzüglich nachgegangen und vor Ort wurden bei Bedarf die entsprechenden Maßnahmen ergriffen, um den Verbraucher zu schützen.

Informationen über Produkte, die nicht den gesundheitlichen Anforderungen entsprechen, werden über ein EU-Schnellwarnsystem übermittelt und falls nötig auch an andere Mitgliedsstaaten der EU weiter gegeben. Dieses System ist z.B. in Fällen wie erhöhten Dioxinwerten oder Salmonellenbefall von Lebensmitteln für den Verbraucherschutz von großer Bedeutung. 2012 wurden im Wetteraukreis 187 Kontrollen aufgrund von Schnellwarnungen der EU durchgeführt. Dabei wurde z.B. kontrolliert, ob die zurückgerufenen Waren, z.B. Spielwaren aus Fernost mit verbotenen Farben oder Weichmachern, aus den Regalen genommen waren.

Das Team der Lebensmittelüberwachung hat 33 Lebensmitteltransporten gemeinsam mit der Autobahnpolizei Butzbach auf der A5 sowie 127 Lebensmitteltransporte im Kreisgebiet kontrolliert. Bei den Autobahnkontrollen auf der A5 war im Vergleich zu 2011 besonders auffallend, dass deutlich weniger der gewerblichen Lebensmitteltransporte von der Großmarkthalle in Frankfurt ausgehend ohne Kühlung unterwegs waren. Die Verwarnungsgelder und Bußgeldverfahren aus 2011 haben offenbar eine abschreckende Wirkung auf die Transporteure gezeigt.

Schwerpunktkontrollen Herkunftsbezeichnung:

Bei Kontrollen in Supermärkten bezüglich der Herkunft von Obst-/Gemüselieferungen ergaben sich in vielen Märkten Beanstandungen. Beispielsweise stammten Süßkartoffeln laut Schild an der Ware aus Portugal, laut Kiste aus Frankreich, laut Lieferschein aus den USA. Die zahlreichen Beanstandungen bei 23 Kontrollen hatten 17 Verwarnungen und 3 Bußgelder zur Folge. Gemeinsam mit den Betreibern wurden Lösungsvorschläge ausgearbeitet und aufgrund der Wetterauer Erfahrungen auch hessenweit verstärkte Kontrollen initiiert. Der Verbraucher hat ein Recht darauf, sich auf konkrete Herkunftsbezeichnungen verlassen zu können. Dank der intensiven Kontrolltätigkeit der Lebensmittelüberwachung gibt es derzeit bei Herkunftskennzeichnung in allen Supermärkten des Wetteraukreises kaum noch Beanstandungen.

Fleischhygiene:

Im Berichtszeitraum wurden in den 48 EU-zugelassenen Schlachtbetrieben des Kreises 22.528 Schweine, 1.672 Rinder, 1065 Schafe und 73 Ziegen geschlachtet und entsprechend den fleischhygienischen Vorschriften von den beim Wetteraukreis beschäftigten 14 amtlichen Tierärzten/innen und 6 amtlichen Fachassistenten einer Schlacht tier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Dank deren gewissenhaften Arbeit wurden 7 Schweine, 5 Rinder und 2 Schafe als untauglich zum menschlichen Verzehr beurteilt und aus dem Verkehr gezogen.

In den gewerblichen Wildbearbeitungsbetrieben und bei Farmwildvermarktern wurden 31 Stück Damwild, 179 Wildschweine, 191 Rehe und 20 Hirsche gewerblich in den Verkehr gebracht.

Darüber hinaus untersuchten die amtlichen Tierärzte und amtlichen Fachassistenten bei Hausschlachtungen 269 Rinder, 952 Schweine, 879 Schafe und 130 Ziegen.

Im hessischen Vergleich nimmt die Zahl der im Wetteraukreis EU-zugelassenen 48 Schlachtbetriebe die Spitzenposition ein, was eine wichtige Voraussetzung für die regionale Vermarktung und sichere sowie hochwertige Lebensmittel ist, erklärt Dr. Ibrahim.

2012 wurden neben einzelbetrieblichen Beratungen auch mehrere Informationsveranstaltungen durchgeführt, um die Regionale Vermarktung zu fördern.

So wurden den Landfrauenvereinen in Wölfersheim und Nidda die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen für Vereinsfeste erläutert und dabei auch Fragen zur Direktvermarktung beantwortet. Außerdem wurden fast 100 Mitarbeitern aus Wetterauer Schlachtbetrieben im November die genauen Anforderungen für eine hygienische Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung praxisnah erläutert. Diese Fortbildungsveranstaltungen wurden von allen Beteiligten sehr begrüßt und dankend in Anspruch genommen.

2012 konnte Dr. Müller eine große Metzgerei eines Supermarktes, die bisher ihre Produkte ausschließlich aus einem großen Schlachthof bezogen hatte, davon überzeugen, einen Teil der Schlachtschweine von einem Mäster aus der Wetterau zu beziehen und im Schlachthof Büdingen schlachten zu lassen.

„Das stärkt die Region Wetterau und verhindert lange Tiertransporte!“

Die Untersuchungen der Schweine und Wildschweine auf den Parasit „Trichinella spiralis“ wurden in den akkreditierten Laboren Reichelsheim und Büdingen durchgeführt. Dieser Parasit kann beim Verzehr von nicht durcherhitzten Schweinefleischprodukten (z.B. Mett, Rohwürste) beim Menschen eine schwerwiegende Erkrankung verursachen (Fieber, Muskelschmerzen, Ödeme), die bei Nichterkennen zum Tode führen kann.

Im vergangenen Jahr wurden 23.480 Schweine und 2.540 Wildschweine, 5 Waschbären und 4 Dachse auf Trichinenfreiheit untersucht und als trichinenfrei beurteilt.

Zum Jahreswechsel wurde das Reichelsheimer Labor geschlossen und nach Friedberg verlegt. Außerdem wurde ein Kurierservice für Wildschweineproben aus dem Raum Nidda-Fauerbach eingerichtet, um die Probenanlieferung für Jäger aus diesem Gebiet zu verbessern.

Nach wie vor werden Rinder auch auf BSE überprüft. Bei 45 Rindern über 72 Monaten wurden Gehirnproben entnommen und mit negativem Ergebnis auf BSE getestet. Außerdem wurden 56 Schafhirn- und Ziegenhirnproben von Tieren über 18 Monaten mit negativem Ergebnis auf TSE untersucht.

Darüber hinaus wurden 141 Schlachttiere entsprechend dem von der EU ausgegebenen Nationalen Rückstandskontrollplanes auf Rückstände wie v.a. Antibiotika, aber auch auf sonstige verbotene Substanzen wie Hormone, Entwurmungsmittel, Schmerzmittel 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.

Bezugnehmend auf immer wieder auftretende Skandale und Verfehlungen im Lebensmittelbereich ist abschließend festzustellen, dass unqualifizierte Panikmache und übertriebener Aktionismus nicht im Interesse der Verbraucher und nicht zielführend sind.

De facto bedeutet eine solche Verfahrensweise nicht mehr Sicherheit für den Konsumenten, sondern nur noch mehr Bürokratie für Gewerbetreibende und Behörden.

Stattdessen wäre es sinnvoll, dass die Länder den Kommunen an der Basis endlich ausreichend finanzielle Mittel zur Verfügung stellen würden, um dringend benötigtes qualifiziertes Kontrollpersonal einstellen zu können. Außerdem sollte die regionale Vermarktung nicht nur immer wieder propagiert, sondern auch in praxi nachhaltig gefördert werden.

Einige Beispiele aus 2012:

1.

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurde eine in Bayern hergestellte Fertigpackung Erdbeerquark untersucht, in der sich eine Injektionskanüle befand (1,2mm x 40mm). Die Packung und der Deckel waren nicht perforiert, so dass ein nachträgliches Durchstechen auszuschließen ist. Die Nadel muss daher bereits im Betrieb in den Quark gelangt sein. Dies ist jedoch aufgrund von Siebmechanismen und Metalldetektoren zum Fremdkörperausschluss ohne kriminelle Energie nicht möglich. Der Fall wurde für weitere kriminaltechnische Ermittlungen an die Staatsanwaltschaft in Bayern weitergeleitet.

2.

Aufgrund eines anonymen Briefs erließ das Amtsgericht Gießen auf Antrag der Staatsanwaltschaft Gießen einen Durchsuchungsbeschluss für ein großes Lebensmittellager im Wetteraukreis. Es bestand der Vorwurf, dass Umetikettierungen von Obst und Gemüse im Lager stattfänden. An der Aktion, die von der Kripo in Gießen geleitet wurde, nahmen 16 Personen teil, darunter in Amtshilfe Dr. Veronika Ibrahim und 4 Lebensmittelkontrolleure. Im Lager und auch in den sicher gestellten Dateien konnten keine Hinweise auf Umetikettierungen gefunden werden. Das Verfahren wurde eingestellt.

3.

Am 23.04.2012, zwischen 4:30 Uhr und 11:30 Uhr, wurden insgesamt 25 Transportfahrzeuge auf der A5 Richtung Gießen zusammen mit der Autobahnpolizei Butzbach kontrolliert. Davon waren 6 Fahrzeuge zu beanstanden. Wiederholt waren Joghurt, Käse, Fleisch, Hähnchenschenkel, etc. ungekühlt zwischen Obst- und Gemüseboxen vorzufinden. In einem Fall transportierte ein Kleintransporter Obst und Gemüse neben alten Autoreifen. Beanstandet wurden außerdem schlecht gereinigte Ladeflächen und angeschimmelte Transporterwände. Die festgestellten Mängel wurden mit insgesamt 420,- € Verwarnungsgeld geahndet.

4.

Wegen festgestellter erheblicher Hygienemängel in einem Café wurde gegen den Betreiber ein Bußgeld i.H.v. 1.300,- € festgesetzt. Der Betrieb des Cafés wurde ergänzend vorübergehend untersagt. Bei der durchgeführten Plankontrolle wurde in der Küche und im Kellerbereich Schabenbefall festgestellt. Die Lagerräume waren stark verschmutzt, die Mülleimer überfüllt und verdreckt und die Handwaschbecken außer Funktion. Eine betriebliche Eigenkontrolle konnte nicht nachgewiesen werden.

5.

Die Untersuchung einer auf einem Wochenmarkt erhobenen Kuchenprobe durch das Hessische Landeslabor Gießen ergab, dass diese nicht sicher und für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet waren. In dem Kuchen waren potentiell Grenzwerte für potentiell krankmachende Bakterien überschritten. Gegen den Inverkehrbringer wurde ein Bußgeld von 200,- € festgesetzt.

6.

Der Inhaber einer Pizzeria hatte nachteilig beeinflusste Lebensmittel, hier: Putenbrust und marinierte Putenbrust, in den Verkehr gebracht. Die tiefgekühlten Lebensmittel wurden in einem Gartenschuppen zwischen Unrat in einer Tiefkühltruhe gelagert. Die Untersuchung von erhobenen Verdachtsproben durch das Hessische Landeslabor Gießen ergab einen sehr hohen Keimgehalt. Es erging ein Bußgeldbescheid über 800,- €.

7.

Wegen festgestellter erheblicher Hygienemängel in einem türkischen Supermarkt wurde gegen den Inhaber ein Bußgeld i.H.v. 2.900,- € festgesetzt. Der Betrieb des Marktes wurde bis zum Abschluss einer umfassenden Grundreinigung untersagt. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass sämtliche Betriebsräume zum Teil extrem stark verschmutzt waren. Darüber hinaus befanden sich im Verkauf zahlreiche Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum und es wurden 25 kg Hackfleisch vorgefunden, das in Einkaufstüten eingefroren war. Eine betriebliche Eigenkontrolle konnte nicht nachgewiesen werden.

8.

Streptococcus suis Infektion: Dr. Müller und Dr. Veronika Ibrahim führten am 17.12.2012 in Nidda/Fauerbach eine Informationsveranstaltung für Jäger aus der Umgebung von Nidda durch. Anlass war der

plötzliche Todesfall eines durch Vorerkrankungen in seiner Immunitätslage geschwächten Jägers, der sich beim Aufbrechen eines Wildschweins über eine Verletzung an der Hand eine Blutvergiftung mit *Streptococcus suis* zugezogen hatte.

Dr. Ibrahim schilderte zunächst den tatsächlichen Vorfall und die Hintergründe und informierte anschließend auch für Laien verständlich über die Problematik des Bakteriums *Streptococcus suis* bei Wildschweinen. Die bisher vorliegenden Untersuchungsergebnisse und eine angemessene Verhaltensweise bei der Wildbretverwertung wurden erörtert. Ein Merkblatt „Vorbeugemaßnahmen zur Vermeidung von Infektionen durch Wildschweine – insbesondere *Streptococcus suis*“ wurde verteilt. Die Empfehlung ist Wildschweinebraten nicht rosa sondern gut durchgebraten zu verzehren. Wildschweine sind bei sachgerechter Handhabung nach wie vor sichere und hochwertige Lebensmittel.



Dr. Veronika Ibrahim im Trichinenlabor in Friedberg: „Hier testen wir Schweine und Wildschweine aus der Wetterau auf Trichinenfreiheit, damit sie regionale Produkte mit Genuss essen können.“