

JAHRESBERICHT 2015
LEBENSMITTEL- und FLEISCHHYGIENEÜBERWACHUNG
DES
WETTERAUKREISES

Nach Angaben von Landrat Joachim Arnold sowie des Leiters des Fachdienstes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Dr. Rudolf Müller sichert die Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung im Wetteraukreis dank der engagierten und fachlich fundierten Arbeit ihrer Mitarbeiter ein hohes Niveau der Lebensmittelqualität und der Lebensmittelsicherheit.

Und dies trotz der Tatsache, dass das Land Hessen dem Wetteraukreis für den Verbraucherschutz gesetzlich zustehende und dringend notwendige finanzielle Mittel in beträchtlicher Höhe seit Jahren vorenthält.

Lebensmittelüberwachung:

Kakerlaken in der Pizzeria, Schließung eines Dönerimbisses und ungekühlte TK-Lebensmittel in der Flüchtlingsunterbringung

Die Leiterin des Fachgebietes Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung Dr. Veronika Ibrahim und die derzeit 6 Lebensmittelkontrolleure haben im vergangenen Jahr regelmäßig die im Wetteraukreis ansässigen Lebensmittelbetriebe kontrolliert. Hierbei handelt es sich beispielsweise um Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte, Bäckereien, Metzgereien, Gaststätten, Produktionsbetriebe und Handelsniederlassungen. Insgesamt wurden 1928 planmäßige und 1279 außerplanmäßige Betriebskontrollen in den derzeit 3032 Betrieben durchgeführt.

Bei 40% der Betriebskontrollen wurden geringe Mängel, bei 6 % der Kontrollen größere Mängel festgestellt, die zu weiteren Maßnahmen führten.

In 152 Fällen wurden kostenpflichtige Verwarnungen ausgesprochen, die sich auf insgesamt 8.415,-- € summierten.

In 13 besonders schwerwiegenden Fällen wurden die Missstände durch die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitsverfahrens geahndet und dabei Bußgeldbescheide mit Bußgeldern zwischen 100,-- und 1.200,-- € erlassen.

Insgesamt war aufgrund der konsequenten Kontrollen ein Rückgang bei den gravierenden Verstößen in den Betrieben und somit bei den Bußgeldern feststellbar.

Die aufgrund von Verbraucherbeschwerden im Jahr 2015 durchgeführten 98 Beschwerdekontrollen sind im Vergleich zum Vorjahr erneut angestiegen. Die Beschwerden waren z.B. Erbrechen oder Durchfall nach einem Restaurant- oder Eisdielenbesuch, verschimmelter Käse in der Bedientheke eines Supermarktes, unhygienische Zustände in einem Imbiss, etc..... Jeder Meldung und Beschwerde wurde unverzüglich nachgegangen und vor Ort wurden bei Bedarf die entsprechenden Maßnahmen ergriffen wie z.B. verdorbene Ware sichergestellt und entsorgt oder verschimmelte Bierzapfanlagen still gelegt, um den Verbraucher zu schützen. Gegebenenfalls wurden Proben entnommen, um die Erreger einer möglichen Lebensmittelvergiftung zu identifizieren. Auch wurden Tätigkeiten untersagt oder es wurde bei Bedarf eine professionelle Schädlingsbekämpfung angeordnet. Dr. Veronika Ibrahim erklärt dazu: „Die Lebensmittelkontrolleure werden nicht nur bei Beschwerden tätig, sondern ergreifen restriktive Maßnahmen auch sehr oft bei normalen planmäßigen Kontrollen!“

Neben den Betriebskontrollen und den Beschwerdekontrollen wurden im Jahr 2015 zusätzlich 932 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeprouben, darunter 50 Verdachts- und Beschwerdeproben zur amtlichen Untersuchung entnommen. Die Anzahl der als Verbraucherbeschwerden eingereichten Proben ist 2015 leicht gesunken. Von allen planmäßigen und außerplanmäßigen Proben wurden 16 % von den Sachverständigen in den Hessischen Landeslaboren in Gießen, Kassel oder Wiesbaden beanstandet. Geringfügige Verstöße wie z.B. kleinere Kennzeichnungsmängel führten zu einer Belehrung der Betroffenen. Irreführende und den Verbraucher täuschende Angaben führten zu Ordnungswidrigkeitsverfahren.

Ein Fall von verbotener gesundheitsbezogener Werbung im Etikett eines Milchpulververtriebs wurde an die zuständige bayrische Veterinärbehörde des Herstellers abgegeben, die sogar ein Strafverfahren einleitete.

Die Lebensmittelüberwachung des Wetteraukreises ist auch mit der Überwachung einer zunehmenden Anzahl von Internethändlern und Kosmetikhändlern beschäftigt. Bei einer vom Zoll wegen unzureichender Begleitpapiere beschlagnahmten Sendung von 1700 Nagellackfläschchen aus Mexiko wurde eine Untersuchung im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor Gießen veranlasst. Dort wurde ein in der EU verbotener violetter Farbstoff festgestellt. Das eingeleitete Strafverfahren wurde von der Staatsanwaltschaft eingestellt.

In einer aus China importierten Lieferung von Karnevalsschminkstiften wurde ebenfalls ein verbotener roter Farbstoff festgestellt. Auch hier wurde ein Strafverfahren eingeleitet und darauf hingewiesen, dass der in der Wetterau ansässige Importeur bereits mit dem gleichen roten Farbstoff bei Schminkstiften während der Fußballweltmeisterschaft aufgefallen war.

Wiederholt wurden im Jahr 2015 Informationen über Produkte, die nicht den gesundheitlichen Anforderungen entsprechen, über ein EU-Schnellwarnsystem übermittelt und falls nötig auch an andere europäische Mitgliedsstaaten weiter gegeben. Dieses System ist z.B. in Fällen wie erhöhten Dioxinwerten oder Salmonellenbefall von Lebensmitteln für den Verbraucherschutz von enormer Bedeutung. 2015 wurden im Wetteraukreis 16 Vor-Ort-Kontrollen aufgrund von Schnellwarnungen der EU durchgeführt. Dabei wurde beispielsweise kontrolliert, ob die zurückgerufenen Waren, z.B. Rohmilchkäse mit Salmonellen aus allen belieferten Supermärkten zurückgeholt waren oder es wurden betroffene Waren sichergestellt. In einem besonders gravierenden Fall besagte die EU-Schnellwarnung, dass bereits 114 Menschen in Frankreich an Erbrechen und Übelkeit erkrankt waren nachdem sie Weichkäse verzehrt hatten, der mit Staphylokokkentoxinen belastet war.

In unzähligen weiteren Fällen schützt die Wetterauer Lebensmittelüberwachung die deutschen Verbraucher dadurch, dass sie durch zeitaufwändige Telefonate und Mails die großen Importeure und Händler des Kreises zwingend dazu auffordert, zeitnah Lieferlisten zu übermitteln, um sie dann für flächendeckende Warenrückrufe an die Kontrolleure anderer Bundesländer weiterzugeben.

Zudem hat das Team der Lebensmittelüberwachung im Vorjahr 132 Lebensmitteltransporte sowie gemeinsam mit der Autobahnpolizei Butzbach auf der A5 41 Lebensmitteltransporte kontrolliert. Bei den Autobahnkontrollen war auffallend, dass immer wieder kleine gewerblichen Obst-/Gemüsetransporte von der Großmarkthalle in Frankfurt ausgehend mit Fleisch und Milchprodukten (frisches Putenfleisch, Joghurt, Schafskäse) ohne Kühlung unterwegs waren.

Auch 2015 waren die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung intensiv damit beschäftigt, Betriebe bei der Umsetzung der EU-Lebensmittelinformationsverordnung, v.a. zu den seit Dezember 2013 geltenden Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware zu beraten. Dazu wurden insgesamt fünf Veranstaltungen für Kindergartenleitungen oder verschiedene Vereine durchgeführt.

Einige Beispiele aus der Praxis:

1. Kakerlaken beim Italiener: Gegen den Inhaber eines italienischen Restaurants erging ein Bußgeldbescheid über 1.200,- €. Die dortige Kontrolle ergab zahlreiche Hygienemängel durch unzureichende Reinigung der betrieblichen Räume und Gerätschaften. Da auch Kakerlaken vorgefunden wurden, erging neben der Anordnung einer sofortigen und umfassenden Grundreinigung ergänzend die Anordnung, einen professionellen Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.

2. Schließung eines Dönerimbisses: Ein Dönerimbiss musste auf behördliche Anordnung hin vorübergehend geschlossen werden, da die erforderliche Sauberkeit und Ordnung in keiner Weise mehr den gesetzlichen Erfordernissen entsprachen. Während dieser Zeit wurde das Herstellen, das Behandeln und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln untersagt. Nach gründlicher Reinigung bzw. notwendigen Renovierungsmaßnahmen sowie erfolgter Abschlusskontrolle konnte der Betrieb wieder öffnen.
3. Teure Kontrollverweigerung: Die Inhaberin eines kleinen Lebensmittelmarktes handelte ihrer Duldungs- und Mitwirkungspflicht im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuwider und erhielt dafür einen Bußgeldbescheid über 1000,- € . Sie hatte dem Lebensmittelkontrolleur während der Kontrolle des Ladens verwiesen. Die Kontrolle konnte im Folgenden erst nach Hinzuziehung eines Polizeibeamten erfolgreich beendet werden.
4. Essensversorgung der Flüchtlinge: Die Flüchtlingsunterbringungen in den Kasernen in Büdingen und Friedberg wurden in enger Zusammenarbeit mit dem Landesbetrieb Hessisches Baumanagement (HBM) bei der Einrichtung der Essenausgabestellen lebensmittelrechtlich beraten und wiederholt kontrolliert. Ebenso fanden zahlreiche Kontrollen der Essensausgabe bei der Notunterbringung in den Turnhallen in Nidda statt. Dabei musste in einem Fall die Entsorgung von zahlreichen Kartons mit Tiefkühl-Ware, die ungekühlt angeliefert und gelagert wurde, angeordnet werden. Ansonsten war die Essensversorgung nicht zu beanstanden.

Fleischhygiene:

Gesunde Tiere – Gesunde regional produzierte Lebensmittel, Engagement gegen die visuelle Fleischschau und Tierschutz beim Schlachten

Im Jahr 2015 wurden in den 46 EU-zugelassenen handwerklich geprägten Schlachtbetrieben des Wetteraukreises sowie in 1 Genossenschaftsschlachthof in Büdingen 20.194 Schweine, 1.765 Rinder, 1.425 Schafe und 57 Ziegen geschlachtet. Diese Tiere wurden entsprechend den fleischhygienischen Vorschriften von den beim Wetteraukreis beschäftigten 15 amtlichen Tierärzten/innen und Fleischbeschauern einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Dank deren gewissenhafter Arbeit wurden 19 Schlachttiere als untauglich zum menschlichen Verzehr beurteilt und aus dem Verkehr gezogen.

Darüber hinaus untersuchten die amtlichen Tierärzte und Fleischbeschauer bei Hausschlachtungen 764 Schafe, 695 Schweine 305 Rinder und 117 Ziegen. Auch bei diesen Schlachtungen mussten die amtlichen Kontrolleure 1 Tier untauglich beurteilen, um die Besitzer vor Gesundheitsgefahren durch den privaten Verzehr zu schützen.

In den gewerblichen Wildbearbeitungsbetrieben und bei Farmwildvermarktern wurden 150 Wildschweine, 112 Rehe, 54 Stück Damwild und 26 Stück Rotwild gewerblich in den Verkehr gebracht.

Im hessischen Vergleich nimmt die Zahl der im Wetteraukreis EU-zugelassenen 47 Schlachtbetriebe die Spitzenposition ein, was eine wichtige Voraussetzung für die regionale Vermarktung und die Erzeugung von sicheren sowie hochwertigen Lebensmittel ist.

Die Schweineschlachtungen sind zwar leicht rückläufig, aber bei den Rinder- und Schafschlachtungen ist erfreulicherweise wieder ein leichter Anstieg feststellbar.

Im Oktober führte Dr. Ibrahim eine jährliche Hygieneschulung für ca. 100 Mitarbeiter aus Wetterauer Schlachtbetrieben durch und erläuterte dabei praxisnah die genauen Anforderungen für eine tierschutzgerechte Schlachtung sowie hygienisch einwandfreie Zerlegung und Verarbeitung. Dr. Ibrahim erklärt dazu: „Die Förderung der Direktvermarktung und die intensive Schulung der ansässigen Schlachtbetriebe stärkt die regionale Vermarktung, verhindert lange Tiertransporte und ist somit praktizierter Tierschutz!“

Die Untersuchungen der Schweine und Wildschweine auf den Parasit „Trichinella spiralis“ wurden in den akkreditierten Laboren in Friedberg und in Büdingen durchgeführt. Dieser Parasit kann beim Verzehr von nicht ausreichend 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 20.889 Schweine und 2.804 Wildschweine auf Trichinenfreiheit untersucht und als trichinenfrei beurteilt.

Zahlreiche Jäger aus der Wetterau wurden im letzten Jahr von Dr. Ibrahim darin geschult, eine korrekte Trichinenprobenentnahme bei Wildschweinen durchzuführen.

Bis April 2015 wurden noch ältere Rinder auch auf BSE überprüft. Bei 11 Kühen, die älter als 8 Jahre waren, wurden Gehirnproben entnommen und mit negativem Ergebnis auf BSE getestet. Die BSE-Untersuchungspflicht gilt aufgrund des vernachlässigbar geringen Risikos seit 28.04.2015 nicht mehr für gesunde Schlachtrinder sondern nur noch für verendete oder aus besonderem Anlass geschlachtete verdächtige Rinder. Nach wie vor werden aber Schafe und Ziegen über 18 Monate auf TSE untersucht. 46 Schaf- und Ziegenhirnproben waren 2015 negativ.

Darüber hinaus wurden 138 Schlachttiere entsprechend dem nach Vorgaben der EU erstellten Nationalen Rückstandskontrollplanes auf Rückstände wie v.a. Antibiotika, aber auch auf sonstige verbotene Substanzen wie Hormone, Entwurmungsmittel, Schmerzmittel und Schwermetalle kontrolliert. Bei allen Stichproben aus Schlachtbetrieben der Wetterau wurden erfreulicherweise keine verbotenen Medikamente oder Grenzwertüberschreitungen bei Rückständen gefunden. Ein

weiteres Indiz dafür, dass die Fleischprodukte aus der Region sichere und gesunde Lebensmittel sind.

Im Jahr 2015 gab es aufgrund neuer EU-Verordnungen zwei besondere Schwerpunkte im Engagement des Veterinäramts: Die weitere „Torpedierung“ der fachlich unsinnigen und verbrauchergefährdenden visuellen Fleischschau und der optimale Tierschutz beim Schlachten.

1. Visuelle Fleischschau:

Seit 01.06.2014 sind neue EU-Verordnungen in Kraft, die die sogenannte „Risiko orientierte oder visuelle Fleischuntersuchung“ von Schlachttieren zur Regeluntersuchung erklären. Diese Regelungen vertreten das neue Prinzip der EU, dass amtliche Tierärzte und Fleischbeschauer bei der Fleischuntersuchung nur noch über reines Besichtigen aber nicht mehr über Betasten und Anschneiden die Schlachttiere und deren Organe und Lymphknoten untersuchen sollen (EU-Maxime: „Hands off“). Durch reines Besichtigen lassen sich versteckte Abszesse in Organen und Tierkörperteilen, tuberkulöse Lymphknotenveränderungen, Herzklappenentzündungen und ähnliches jedoch definitiv nicht mehr feststellen. Somit erhält der Verbraucher unsichere Lebensmittel. Die Neuregelung dient demzufolge lediglich dazu, Überwachungspersonal in Großschlachthöfen einzusparen und die Schlachtbänder zu beschleunigen. D.h. diese Regelung ist allein im Sinne der Fleischindustrie und dient deren Gewinnmaximierung. In den Wetterauer Betrieben wird die Fleischuntersuchung dagegen nach wie vor mit der konventionellen Methode inkl. Betasten und Anschneiden von Organen und Lymphknoten durchgeführt.

Diese fachlich begründete Entscheidung wurde von hiesigem Veterinäramt gemeinsam mit der Fleischerinnung des Wetteraukreises beschlossen und wird vom Landrat des Wetteraukreises, Joachim Arnold, mitgetragen.

Anfang letzten Jahres wurde anlässlich eines Pressetermins im Büdinger Schlachthof, der unter Beteiligung der Fleischerinnung, des Bauernverbandes und der Politik stattfand, nochmals nachdrücklich auf die Problematik hingewiesen. Bei allen Anwesenden und insbesondere auch in der Öffentlichkeit führte dies zu einer ungemein positiven Resonanz.

2. Wetterauer Pilotprojekt Sachkundeprüfung nach Tierschutz-Schlacht-Verordnung:

Dr. Ibrahim stellte im August letzten Jahres in Bonn als Sachverständige beim Bundesinstitut für berufliche Bildung das Wetterauer Modell nach Tierschutz-Schlacht-Verordnung vor.

Zielsetzung dieses vom Wetteraukreis entwickelten und auch vom Hessischen Ministerium anerkannten Schulungskonzeptes ist sachkundiges tierschutzgerechtes Schlachten in die Ausbildung der Fleischer einfließen zu lassen und so den Tierschutz beim Schlachten zu optimieren.

Im November 2015 hielt Dr. Ibrahim auf Einladung des Hessischen Fleischerverbands beim Dt. Fleischerverband in Frankfurt vor den Innungsobermeistern der übrigen Bundesländer über dieses Thema einen engagierten Vortrag. Der Deutsche Fleischerverband bedankte sich für die fachliche Unterstützung und lobte die vorbildliche Zusammenarbeit zwischen Berufsschule, Metzgerinnung

und Veterinäramt des Wetteraukreises, die zu diesem im Interesse des Tierschutzes sinnvollen Konzept für ganz Hessen geführt hat.

Daneben führte Dr. Ibrahim im Wetteraukreis zwei Schulungen für ca. 120 Fleischer mit mind. 3 Jahren Berufserfahrung durch, um auch diesem Personenkreis die wichtigsten Tierschutzbestimmungen beim Schlachten praxisnah nahe zu bringen.

Landrat Joachim Arnold und Dr. Müller betonen abschließend, dass regionale Vermarktung nicht nur immer wieder propagiert, sondern in der Wetterau auch nachhaltig gefördert und praktiziert wird.

Einige Beispiele aus der Praxis:

1. Islamisches Opferfest: Auch beim alljährlichen Islamischen Opferfest im September 2015 engagierten sich die Amtstierärzte und Tiergesundheitsaufseher des Veterinäramtes ganztägig bei der Überwachung von insgesamt 16 Schlachtstätten im gesamten Kreisgebiet. Schächten wurde nicht erlaubt. Insgesamt wurden an den drei Tagen im Wetteraukreis ca. 790 Schafe und 168 Rinder mit Betäubung geschlachtet, wobei v.a. im Schlachthof Büdingen erneut eine im Vergleich zum Vorjahr deutliche Steigerung der Schlachtzahlen festzustellen war.
2. Bußgeld wegen Schächten: Ein junger Schlachter erhielt ein Bußgeld von 800,- € , da er am Ende des amtlich überwachten Schlachttags einem nicht sachkundigen Mann erlaubt hatte, sein Lamm im Schlachthof selbst zu schlachten. Als die Amtstierärztin es zufällig entdeckte, musste sie feststellen, dass das Schaf nicht ausreichend betäubt worden war.
3. Gehäckselter Rinderkopf: Wegen des Verstoßes gegen das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz erging an einen Landwirt ein Bußgeldbescheid über 200,- €. Er hatte ein vagabundierendes Weiderind, das sich nicht mehr einfangen ließ, mit Kugelschuss erlegt und ohne Schlachtier- und Fleischuntersuchung in seiner Kühltruhe eingefroren. Den Kopf inklusive Gehirn hatte er nicht als Risikomaterial entsorgt, sondern durch den Häcksler gelassen, um es als Hundefutter zu verwenden.



Foto 1: Der amtliche Tierarzt Dr. Henrik Hofmann stempelt Schlachtschweine tauglich nachdem sie mit der klassischen Methode gründlich untersucht wurden.



Foto 2: Die Lebensmittelkontrolleure Hanno Gerstenberg und Marius Höhl finden bei der Autobahnkontrolle auf der A5 am 07.09.2015 bei einem Kleintransporter neben Obst und Gemüse auch ungekühltes Hähnchenfleisch.



Foto 3. „Gesunde Tiere – Gesunde Lebensmittel“: Dr Veronika Ibrahim bei der Schlachttierkontrolle



Foto 4: Dr. Veronika Ibrahim kontrolliert anhand der gelben Wildmarke eines Wildschweins in einer Wildkammer, ob das Tier auch auf Trichinen untersucht wurde.



Foto 5: Lebensmittelkontrolleur Hanno Gerstenberg bei der Kontrolle eines Lebensmittellagers in der Gastronomie



Foto 6: Lebensmittelkontrolleur Marius Höhl bei einer Probenentnahme im Supermarkt