

**JAHRESBERICHT 2016**  
**LEBENSMITTEL- und FLEISCHHYGIENEÜBERWACHUNG**  
**DES**  
**WETTERAUKREISES**

Nach Angaben von Landrat Joachim Arnold sowie des Leiters des Veterinäramtes 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.

### **I. Lebensmittelüberwachung:**

#### **Norovirusausbruch in einer Rehaklinik, Bananen mit HIV-Verdacht, Glasscherbe in Tomatensauce**

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 in den derzeit 3032 Betrieben 3289 Betriebskontrollen, durchgeführt.

Bei 35 % der Betriebskontrollen wurden geringe Mängel, bei 4,7 % der Kontrollen größere Mängel festgestellt, die zu weiteren Maßnahmen führten.

In 155 Fällen wurden kostenpflichtige Verwarnungen ausgesprochen, die sich auf insgesamt 8.525€ summierten.

In 9 besonders schwerwiegenden Fällen wurden die Missstände durch die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitsverfahrens geahndet und dabei Bußgeldbescheide mit Bußgeldern zwischen 200€ und 700€ erlassen.

Insgesamt war wegen der konsequenten Kontrollen ein Rückgang der gravierenden Verstöße in den Betrieben feststellbar.

Die aufgrund von Verbraucherbeschwerden im Jahr 2016 erforderlichen zusätzlichen 81 Beschwerdekontrollen sind im Vergleich zum Vorjahr erstmals leicht gesunken. Die Beschwerden

waren z.B. Erbrechen oder Durchfall nach einem Restaurant- oder Imbissbesuch, verdorbene Würste in der Kühltheke, unhygienische Zustände bei der Mülllagerung in Gaststätten, etc.

Dr. Ibrahim erklärt dazu: „Jeder Meldung und Beschwerde wurde unverzüglich nachgegangen und vor Ort wurden bei Bedarf die entsprechenden Maßnahmen ergriffen. Jeder berechtigte Hinweis hilft uns, die Verbraucher im Wetteraukreis vor Lebensmittelvergiftungen zu schützen.“

Restriktive Maßnahmen mussten sowohl bei den normalen planmäßigen Kontrollen als auch bei Verbraucherbeschwerden ergriffen werden. Dabei wurde z.B. verdorbene Ware sichergestellt und entsorgt oder es wurde eine unhygienische oder renovierungsbedürftige Gaststättenküche geschlossen. Häufig wurden Proben entnommen, um die Erreger einer möglichen Lebensmittelvergiftung zu identifizieren. In anderen Fällen wurden Tätigkeiten untersagt oder bei Bedarf eine professionelle Schädlingsbekämpfung angeordnet.

Neben den Betriebskontrollen und den Beschwerdekontrollen wurden im Jahr 2016 zusätzlich 816 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben, darunter 55 Verdachts- und Beschwerdeproben zur amtlichen Untersuchung entnommen. Die Anzahl der als Verbraucherbeschwerden eingereichten Proben ist 2016 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. Bei irreführenden und den Verbraucher täuschenden Angaben wurden Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet.

Die Lebensmittelüberwachung des Wetteraukreises ist auch immer häufiger mit der Überwachung von Paketen beschäftigt, die vom Zoll entdeckt und zur Überprüfung vorgelegt werden, da die Kosmetika, Nahrungsergänzungsmittel und Tabakwaren aus der ganzen Welt unzureichend gekennzeichnet oder aus sonstigen Gründen nicht EU-rechtskonform sind. In nahezu allen Fällen wurde die Zollfreigabe verweigert und die Ware musste zurückgesandt werden. Verdächtige Produkte wurden beprobt. Dabei wurde z.B. in Kapseln eines angeblich rein pflanzlichen Schlankheitsmittels aus Thailand ein nicht deklarierter gesundheitsgefährdender Arzneistoff entdeckt. Zwecks Ahndung wurde dieser Fund an das Pharmaziedezernat des Regierungspräsidiums Darmstadt weiter gemeldet.

Wiederholt wurden im Jahr 2016 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. Bei Vor-Ort-Kontrollen aufgrund von Schnellwarnungen der EU wurde beispiels-

weise kontrolliert, ob die zurückgerufenen Waren, z.B. Glasscherben in Tomatensauce oder ob Lebensmittel mit nicht deklarierten Allergenen aus allen belieferten Supermärkten zurückgeholt worden waren bzw. die betroffenen Waren wurden sichergestellt.

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 169 Lebensmitteltransporte sowie auf der A5 gemeinsam mit der Autobahnpolizei Butzbach 92 Lebensmitteltransporte kontrolliert. Bei den Autobahnkontrollen war auffallend, dass immer wieder kleine gewerbliche Obst-/Gemüsetransporte von der Großmarkthalle in Frankfurt ausgehend mit Fleisch und Milchprodukten (frisches Putenfleisch, Joghurt, Schafskäse) ohne Kühlung unterwegs waren. Einmal wurden sogar zwei lebende Tauben in einem Karton in einem derartigen Gemüsetransporter vorgefunden.

Auch die Flüchtlingsversorgung beschäftigte die Lebensmittelüberwachung im Jahr 2016 weiter. Die ehemaligen Kasernen in Büdingen und Friedberg wurden in enger Zusammenarbeit mit dem Landesbetrieb Hessisches Baumanagement (HBM) seit Ende 2015 bei der Einrichtung der Essenausgabestellen lebensmittelrechtlich beraten und bis zum erfolgreichen Abschluss der Umbauarbeiten kontrolliert.

### **Einige Beispiele aus der Praxis:**

#### **1. Glasscherbe in der Tomatensauce:**

Ein Verbraucher des Wetteraukreises fand in einem Glas mit Tomatensauce aus dem Supermarkt eine große Glasscherbe und lieferte das angebrochene Glas sowie drei weitere geschlossene Gläser als Verbraucherbeschwerde bei der Lebensmittelüberwachung ab. Der zuständige Lebensmittelkontrolleur informierte unverzüglich den Supermarkt und ließ die restlichen Gläser vorsorglich aus dem Regal nehmen. Über die Meldung an die hessische Schnellwarnstelle wurde am nächsten Tag ein Rückruf der betroffenen Charge über eine EU-Schnellwarnung in allen damit belieferten Supermärkten eingeleitet.

#### **2. Bananen mit HIV-Verdacht:**

Ein Verbraucher lieferte mehrere Bananen als Verdachtsprobe bei der Lebensmittelüberwachung ab, da sie nach dem Schälen braun-rote, blutähnliche Flecken aufwiesen. Er gab an, dass im Internet eine Meldung kursiere, dass mit HIV-Blut verseuchte Bananen im Umlauf seien. Nach Rücksprache mit dem Untersuchungsamt Gießen wurde die Probe der Kripo Friedberg übergeben, die eine Untersuchung im Institut für Rechtsmedizin in Gießen veranlasste. Es konnte festgestellt werden, dass es sich bei den Flecken nicht um Blut handelte.

### 3. Norovirusausbruch in einer Rehaklinik:

Im Juli erhielt die Lebensmittelüberwachung die Mitteilung, dass in der vorausgegangenen Nacht ca. 40-50 Patienten einer Klinik an Erbrechen und Durchfall erkrankt seien. Die Lebensmittelüberwachung übernahm unverzüglich die Ermittlungen und brachte alle tiefgekühlten Rückstellproben zum Untersuchungsamt Gießen. Zudem wurden in der Küche Tupferproben entnommen. Die epidemiologischen Ermittlungen beim Krisengespräch mit dem Chefarzt der Klinik, der Hygienefachkraft, dem Küchenleiter und dem Amtsarzt ließen auf einen lebensmittelbedingten Ausbruch schließen. Dafür sprach die Vielzahl der plötzlich zeitgleich an Norovirus erkrankten Patienten. Die epidemiologische Bewertung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen ergaben einen starken Hinweis auf Tiefkühl-Himbeeren (Himbeerjoghurt). Der Lieferant veranlasste freiwillig die Sperrung der aus China nach Nordrhein-Westfalen importierten 15 Tonnen Tiefkühl-Himbeeren. Bei der Beprobung dieser Himbeeren im Hessischen Landeslabor konnte jedoch kein Norovirus nachgewiesen werden. Nicht auszuschließen ist, dass erkrankte Personen den Norovirusausbruch über eine Kontamination des Buffets begünstigt haben. Letztlich konnte die genaue Ursache des Ausbruchs, bei dem insgesamt 106 Personen erkrankten und der die Klinik fast zwei Wochen in Atem hielt, nicht gesichert festgestellt werden.

### 4. Betrug bei Schafskäse:

Ein Importeur von griechischen Käseprodukten hatte einen Grillkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, unter Verwendung irreführender Informationen in den Verkehr gebracht. Bei der Untersuchung durch das Landeslabor Berlin Brandenburg wurde festgestellt, dass sich auf der Verpackung des Produktes die Bezeichnung „aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch“ befand. Mittels molekularbiologischer Methoden wurde in dem käseartigen Lebensmittel aber nur die Tierart „Rind“ positiv nachgewiesen. Es erging ein Bußgeldbescheid über 500,- €.

## **II. Fleischhygiene:**

### **Gesunde Tiere aus hofnaher Wetterauer Schlachtung**

Im Jahr 2016 wurden in den 46 EU-zugelassenen handwerklich geprägten Schlachtbetrieben des Wetteraukreises sowie in einem Genossenschaftsschlachthof in Büdingen 19.581 Schweine, 1.848 Rinder, 1.391 Schafe und 158 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 gewissenhaften Arbeit wurden 17 Schlachttiere als untauglich zum menschlichen Verzehr beurteilt und aus dem Verkehr gezogen.

Darüber hinaus untersuchten die amtlichen Tierärzte und Fleischbeschauer bei Hausschlachtungen 706 Schafe, 602 Schweine, 239 Rinder und 17 Ziegen.

Die Schweineschlachtungen sind zwar mit 3% leicht rückläufig, bei den Rinder- und Ziegen-schlachtungen ist erfreulicherweise jedoch ein leichter Anstieg um etwa 100 Tiere je Tierart feststellbar.

In den gewerblichen Wildbearbeitungsbetrieben und bei Farmwildvermarktern wurden 238 Wildschweine, 141 Rehe, 39 Stück Damwild und 40 Stück Rotwild gewerblich in den Verkehr gebracht.

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

Im Oktober führte Dr. Ibrahim eine jährliche Hygieneschulung für 92 Mitarbeiter aus den in der Wetterau ansässigen Schlachtbetrieben durch. Sie erläuterte dabei praxisnah die genauen Anforderungen für eine tierschutzgerechte Schlachtung sowie für eine hygienisch einwandfreie Zerlegung und Verarbeitung. Die regionale Vermarktung wurde zudem durch Beteiligung am Projekt „Modellregion Ökologischer Landbau in der Wetterau“ und durch Vorträge zum Thema „Hofnahe Schlachtung“ gefördert.

Dr. Müller erklärt dazu: „Die Unterstützung 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 20.183 Schweine und 2.566 Wildschweine auf Trichinenfreiheit untersucht und als trichinenfrei beurteilt.

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

Die BSE-Untersuchungspflicht gilt aufgrund des rein theoretischen Risikos seit 28.04.2015 nicht mehr für gesunde Schlachtrinder, sondern nur noch für verendete oder aus besonderem Anlass geschlachtete verdächtige Rinder. 2016 wurden zwei Rinder aus diesem Grund auf BSE mit negativen Ergebnis getestet. Nach wie vor werden aber Schafe und Ziegen über 18 Monate routinemäßig auf TSE, der BSE entsprechenden Erkrankung bei diesen Tierarten, untersucht. Alle 42 Schaf- und Ziegenhirnproben waren negativ.

Darüber hinaus wurden 144 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.

### **Einige Beispiele aus der Praxis:**

1. Islamisches Opferfest:

Auch beim alljährlichen Islamischen Opferfest im September 2016 engagierten sich die Amtstierärzte und Tiergesundheitsaufseher des Veterinäramtes ganztägig bei der Überwachung von insgesamt 14 Schlachtstätten im gesamten Kreisgebiet. Schächten wurde nicht erlaubt. Insgesamt wurden an den drei Tagen im Wetteraukreis 627 Schafe und 148 Rinder mit Betäubung geschlachtet, wobei im Gegensatz zu den Vorjahren erstmals ein Rückgang der Schlachtzahlen festzustellen war.

2. Bußgeld wegen Schwarzschlachtung:

Ein Flüchtling aus Afghanistan hat wegen der Schwarzschlachtung von zwei Schafen ein Bußgeld erhalten. Um zukünftig dieses Fehlverhalten zu verhindern, erhielt er von Dr. Ibrahim eine zweistündige Aufklärung, welche tierschutz-, fleischhygiene- und tierseuchenrechtlichen Regelungen bei einer Hausschlachtung zu beachten sind. Anhand von Videos wurden ihm die korrekte Elektrobetäubung und die Entblutung eines Lamms demonstriert. Auch wurde er intensiv zum Schächtverbot belehrt.

3. Brucella suis beim Wildschwein:

Ein Jäger lieferte ein Stück Leber sowie den Kehlkopf eines Wildschweines zur „Ergänzungsbeschau“ zusammen mit der Trichinenprobe ab. In der mit vielen kleinen erhabenen Abszessen durchsetzten Leberprobe konnten vom Untersuchungsamt Gießen überraschenderweise Brucellose, eine auch für den Menschen gefährliche bakterielle Infektion, nachgewiesen werden. Zusätzlich wurden in der Leber Bandwurmfinnen nachgewiesen. Der Befund zeigt anschaulich, wie wichtig es ist, dass Jäger bei „bedenklichen Merkmalen“ die amtlichen Tierärzte informieren, damit sie und die Verbraucher vor Zoonosen geschützt werden können. Das Wildschwein wurde über die Tierkörperbeseitigungsanstalt unschädlich beseitigt.

4. Entlaufener Schlachtbulle:

Anfang Dezember entlief in Wölfersheim ein Schlachtbulle beim Entladen und durchquerte das gesamte Dorf während gerade die Schulkinder unterwegs waren. Der Metzger bat verzweifelt um Rat, da sich der ortsansässige Jäger aus nachvollziehbaren Gründen weigerte, den inzwischen aggressiven Bullen zu schießen. Dr. Ibrahim vermittelte ihm innerhalb von 20 Minuten einen sachkundigen Metzger mit Kugelschusserlaubnis, der den Bullen am Ortsrand aus 10 m Entfernung sicher mit Kugelschuss betäubte und entblutete. Mit einem Radlader wurde er zum Schlachtbetrieb zurückgebracht und dort der Schlachtprozess ordnungsgemäß abgeschlossen.



Foto 1: Dr. Veronika Ibrahim bei der Untersuchung von Schlachtschweinen bei der Ankunft im Schlachtbetrieb



Foto 2: Lebensmittelkontrolleur Achim Nagel bei der Kontrolle von Fleisch im Kühlhaus einer Metzgerei





Foto 3: Lebensmittelkontrolleur Achim Nagel bei der Kontrolle von Wurst im Kühlhaus einer Metzgerei



Foto 4: Lebensmittelkontrolleur Marius Höhl bei Kontrolle eines Rinderschlachtkörpers im Kühlhaus eines Schlachtbetriebs



Foto 5: Lebensmittelkontrolleur Hanno Gerstenberg bei der Kontrolle eines Lagerraums einer EU-zugelassenen Großküche