



Apolda, 25.02.2010

Statistik 2009 – Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Teil 2

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLÜA) hat als kommunale Fachbehörde weitgehende Vollzugsaufgaben im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und des öffentlichen Veterinärwesens. Ihm obliegt die Überwachung der Einhaltung des geltenden Rechtes sowie der Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten auf den Gebieten Lebensmittelrecht, Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht, Tierseuchenrecht, Tierschutzrecht, Tierische Nebenprodukte Beseitigungsrecht, Tierarzneimittelrecht.

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

a) Lebensmittelüberwachung und ambulante Fleischhygiene

Im Sachgebiet Lebensmittelüberwachung arbeiten ein Amtstierarzt und vier Lebensmittelkontrolleurinnen.

Es werden 1.307 Kontrollobjekte überwacht.

Darunter zählen die **größeren Industriebetriebe** (z.B. Papalina GmbH, Thüfleiwa Apolda, Dr. Schär Backwaren, Apoldaer Vereinsbrauerei, Mar-ko Fleischwaren, ABLIG Feinfrost GmbH), **handwerkliche Unternehmen** (Fleischer, Bäcker), **Dienstleister** (Großküchen, Gaststätten, Party-Service usw.), **Vertriebsunternehmen** (Fa. BOES, ALDI-Zentrallager, Fa. Enders & Sigeti, div. Großhändler, Umpackbetriebe, Eierpackstellen), **Einzelhändler** (Kaufhallen, Drogerien, Tankstellen, Spielwarengeschäfte usw.) aber auch in zunehmendem Maße **landwirtschaftliche Direktvermarkter** für Fleisch, Wurst, Wild, Eier, Fische, Milch, Honig und Wein (Thüringer Wein wird fast ausschließlich im Kreis Weimarer Land produziert, weshalb auch die weinrechtlichen Vollzugsaufgaben in die Zuständigkeit des VLÜA / AP fallen).

So wurden 2.243 Kontrollen durchgeführt und 394 amtliche Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben gezogen.

Die Vielfalt der verschiedenen Inverkehrbringer erfordert eine risikoorientierte Überwachung auf der Grundlage neuer EU-Vorschriften und neuer Arbeitsmethoden entsprechend neuer Standardorganisationsanweisungen. So werden die Betriebe hinsichtlich der Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung überprüft und Vollzugsaufgaben nach dem Lebensmittel- und Fleischhygienerecht durchgesetzt. Schwerpunkte waren 2009 die Überwachung der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und der Produktsicherheit auf der Basis der betrieblichen HACCP-Konzeptionen. Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes wurden speziell das Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung der Speisen in Krankenhäusern, die Kennzeichnung von Allergenen auf verpackten Lebensmitteln sowie die hygienischen Verhältnisse bei der Abgabe von Speisen in „Buffet-Form“ kontrolliert.

Im Ergebnis der amtlichen Untersuchungen wurden 19 Proben beanstandet (z. B. wegen erhöhtem Keimgehalt in geschlagener Sahne, in Wurstaufschnittware, in selbst hergestelltem Speiseeis oder vorgekochten Teigwaren, z. B. wegen Nachweis des Gehaltes an nicht zugelassener gentechnisch veränderter Leinsaat, z.B. wegen Ranzigkeit des Frittierfettes, z. B. wegen Kennzeichnungsmängeln hinsichtlich der Produktzusammensetzung, z. B. wegen Verunreinigung von gemahlenem Pfeffer mit Sand, wegen zu hohem Salzgehalt in Pökelerde oder Nichtverkehrsfähigkeit von Wein).

Spezifische Krankheitserreger wurden nicht nachgewiesen.

Im Rahmen der internationalen Handelstätigkeit unserer Lebensmittelhersteller war die Ausstellung von 136 Veterinärbescheinigungen (ohne Nohra) mit Nämlichkeitskontrolle vor Ort erforderlich.

Die von der Europäischen Kommission eingeführten Schnellwarnsysteme (RASFF, RAPEX) dienen der Koordinierung der europaweiten Überwachungsmaßnahmen in den Bereichen Produkt- und Lebensmittelsicherheit. So mussten im Kreis 142 Warnmeldungen überprüft und teilweise Sicherstellungen von beanstandeten Waren veranlasst werden.

Die Beanstandungsgründe waren vielfältig (z.B. unerlaubter Cocaingehalt in Red Bull, schädliche AZO-Farbstoffe in Bettwäsche, Textilien, Formaldehyd in Holzspielzeug, Fremdkörper wie Glassplitter, Kunststoffteile oder Metallspäne in Krautkonserven, Nußecken, Joghurt u. a., unerlaubter Stoffübergang aus der Verpackung auf Müsli oder Waffeln bzw. von Tellern oder Trinkbechern auf Lebensmittel, zu hoher Gehalt an Schwermetallen in Fisch/Meerestieren, an Aflatoxinen in Nüssen, an Rückständen in Gemüse/Obst/Wein, mikrobiologische Beanstandungen von Käse, Gewürzen wie Pfeffer oder Kümmel, Mettwurst, Ziegenbutter oder auch von Gesundheitspflegemitteln wie Peniscreme, giftige Pflanzenteile in Rucola, Vorkommen von nicht deklarierten Allergenen und Beanstandung von Deko – Produkten, die wegen ihres Aussehens mit Lebensmitteln verwechselt werden können.

Probleme entstehen durch den Internethandel, der sich der amtlichen Überwachung weitgehend entzieht und wo über Gefahren durch Nahrungsergänzungsmittel (z. B. Schlankheitsmittel), Kosmetika (z.B. Hautbleichmittel) oder ungekühlte Lebensmittel berichtet wird.

Stichprobenweise wurden im Güterverkehr zum Teil im Beisein der Polizei, Lebensmittelkühlfahrzeuge kontrolliert, wobei in einem Fall Geflügelfleisch wegen fehlender Kühlung unschädlich beseitigt werden musste.

Einen hohen Beratungs- und Überwachungsaufwand bedurften die landwirtschaftlichen Direktvermarkter mit Rotfleischschlachtstätten und Fischverarbeitung, die Fleischereien mit Filialen, Eierpackstellen, Straußenhalter, überregional handelnde Kühlläger und Gatterwildhalter, da 2009 die Übergangsfristen für die erforderlichen EU-Zulassungen abgelaufen sind. Es gelang, in den meisten Fällen die Genehmigungsverfahren zum Abschluss zu bringen.

Die ambulante Schlachtier- und Fleischuntersuchung wird von 12 amtlichen Tierärzten (beauftragte Praktiker) und sieben amtlichen Fachassistenten im Kreis durchgeführt.

Der Umfang der Hausschlachtungen betrug 1.545 Schlachttiere, davon 1.276 Schweine, 90 Rinder, 268 Schafe und Ziegen und ein Pferd. Die Tendenz ist bei Schweinen rückläufig, bei Rindern und Schafen leicht steigend. Es wurden drei Schweine und ein Kalb als untauglich beurteilt.

Die kleingewerblichen Schlachtstätten haben sich inzwischen konsolidiert und die notwendigen Umbau- und Rekonstruktionsmaßnahmen durchgeführt. Mit 1.553 Schlachtungen, davon 1.462 Schweine, 91 Schafe und Ziegen, wurde das Vorjahresergebnis erreicht, ab 2010 ist eine weitere Steigerung zu erwarten.

Die Fleischuntersuchung in dem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb Blankenhain wurde bei 817 Stück erlegtes Wild durchgeführt. In der kleingewerblichen Fleischuntersuchung wurden zwei Schweine als untauglich beurteilt.

Verstöße gegen das Lebensmittel- und Fleischhygienerecht wurden mit 31 Verwarnungen, sieben Bußgeldern und sechs Sicherstellungen geahndet.

Rückfragen: Landratsamt Weimarer Land
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Amtsleiterin, Gisela Squara
Tel.: 03644/ 540 301

Kontakt: Landratsamt Weimarer Land
Pressestelle
Silke Schmidt
Telefon: 03644/540110
Fax: 03644/540115
E-Mail: Post.Pressestelle@WL.Thueringen.de