

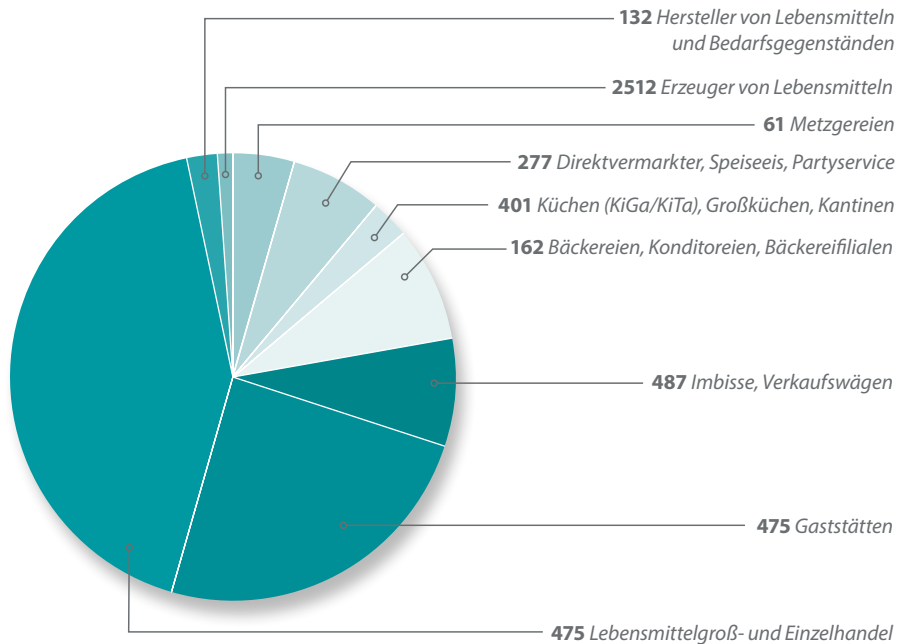
Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung 2020

Zwei Lebensmittelkontrolleurinnen und acht Lebensmittelkontrolleure waren im Jahr 2020 in der Lebensmittelüberwachung tätig. Zwei Auszubildende haben ihre zweijährige Ausbildung zum Jahresende abgeschlossen.

Während des Corona bedingten Lock-downs und den damit verbundenen Schließungen im Gastronomiebereich haben sich zahlreiche Betriebe neu aufgestellt und Speisen zur Abholung oder Anlieferung angeboten. In der Lebensmittelüberwachung waren weiterhin Verbraucherbeschwerden, Warenrückrufe, lebensmittelbedingte Erkrankungsfälle, Gutachteneröffnungen und Beratungen zu Bauvorhaben zu bearbeiten. Für die Priorisierung der zu kontrollierenden Betriebe gibt es Vorgaben durch die übergeordneten Behörden des Landes.

Betriebsstätten im Alb-Donau-Kreis



Erdbeeren, eindeutig nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Zu sicheren Durchführung der Kontrollen in den Lebensmittelbetrieben unter Coronabedingungen wurde ein internes Konzept erstellt. Die Kontrolltätigkeit vor Ort wurde erschwert durch die Corona bedingten Abstandsregeln und die erforderliche Schutzkleidung. Insgesamt stieg der zu leistende Beratungsbedarf in den Betrieben stark an. Die Hygienevorgaben wurden vom Großteil der Betriebe gut umgesetzt.

Digitalisierung in der Lebensmittelüberwachung

Seit Juni 2020 steht der Lebensmittelüberwachung im Fachdienst Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten mit „BALVI mobil“ eine mobile Version der EDV-Anwendung LÜVIS (Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärinformations-System) zur Verfügung, die derzeit an mehreren Ämtern Baden-Württembergs erprobt wird. In LÜVIS werden alle der Überwachung unterliegenden Betriebe erfasst sowie die dort stattfindenden Tätigkeiten dokumentiert.

Aktuell können somit amtliche Probenahmen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika direkt vor Ort im System erfasst werden. Die erforderlichen Informationen über die

erhobene Probe können dann auf elektronischem Wege an den beprobten Betrieb, den Hersteller und das Untersuchungsamt verschickt werden.

Zu einem späteren Zeitpunkt ist vorgesehen, die gesamte amtliche Kontrolltätigkeit digital auf Tablet-PC zu erfassen und auf die handschriftlich verfassten Mängelberichte zu verzichten. Für den anfänglichen Testbetrieb wurden insgesamt vier von zehn Lebensmittelkontrolleuren mit einem Tablet-PC ausgestattet. Nach Abschluss der Testphase sollen alle Kontrolleure mit entsprechender Hardware ausgestattet werden. Dies ist ein weiterer wichtiger Schritt hin zur E-Akte und ein Beitrag zur Digitalisierung.

Den Fachdienst **Gesundheit** finden Sie als „Themenschwerpunkt Corona“ auf Seite 16

Tierschutz

Schweinehaltung – Änderung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung



Gruppenhaltung mit genügend Kontakt- und Rückzugsraum.

Am 3. Juni 2020 hat der Bundesrat einem Plenar Antrag zur Änderung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung zugestimmt. Die neue Verordnung muss allerdings noch durch die Europäische Union notifiziert werden. Eine einschneidende Änderung der bisherigen Vorschriften betrifft hierbei die Sauenhaltung in Kastenständen.

Hintergrund der Regelung ist auch ein Urteil des Oberverwaltungsgerichts Magdeburg von 2016, das zu engen „Kastenständen“ beanstandet hatte. Demnach müssen die Sauen künftig im Deckzentrum bereits direkt nach dem Absetzen der Ferkel in der Gruppe gehalten werden. Die Haltungseinrichtungen für die Gruppenhaltungen müssen in einen Ruhe- und einen Aktivitätsbereich unterteilt sein, so dass jeder Sau insgesamt eine uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche von fünf Quadratmetern zur Verfügung steht. Die Fixierung ist künftig nur noch zum Zeitpunkt des Besamens selbst zulässig. Darüber hinaus ist auch die Kastenhaltung im Abferkelbereich

betroffen. Hierbei verringert sich die zulässige Fixationsdauer auf höchstens fünf Tage im Zeitraum um die Geburt. Als Übergangsfrist für den Umbau der Deckzentren ist ein Zeitraum von acht Jahren festgelegt. Die Übergangsfrist für den Umbau der Abferkelbereiche ist auf 15 Jahre angesetzt.

Die Maßnahmen führen zu mehr Tierwohl in der Sauenhaltung und zu einer Planungssicherheit der betroffenen Landwirte durch genaue zeitliche Vorgaben und ausreichend lange Übergangsfristen. Die Umsetzung der Vorgaben wird auf Grund der erforderlichen Umbaumaßnahmen für viele Betriebe große Investitionen nach sich ziehen.



Artgerechte Kaninchenhaltung

Kaninchenhaltung – wie geht es artgerecht

Bei Tierschutzkontrollen von Kaninchenhaltungen ist wiederholt festgestellt worden, dass eine Vielzahl der Haltungseinrichtungen nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.

Die Mindestmaße bzw. Mindestflächen der Käfige waren deutlich unterschritten. Eine erhöhte Plattform und ein abgedunkelter Bereich, in den sich die Tiere zurückziehen können fehlte häufig. Kaninchen, die der Fleischgewinnung oder der Rassezucht dienen, wurden meist einzeln gehalten.

Kaninchen sind sehr sozial lebende Tiere. Sie zeigen neben einem großen Bewegungsdrang einen hohen Anteil sozialer Verhaltensweisen, wie Kontaktliegen und soziales Lecken. Ein artgemäßes Sozialverhalten kann jedoch nur stattfinden, wenn die Tiere gleichermaßen die Möglichkeit zu Nähe und Distanz, also sowohl zum Aufsuchen von Artgenossen wie auch zum temporären Rückzug von ihnen haben. Es erfordert deshalb sowohl die Haltung in der Gruppe als auch das Vorhandensein von Ausweich- und Rückzugsmöglichkeiten. Eine Einzelhaltung ist daher grundsätzlich abzulehnen.

Ziel ist es, die Kaninchenhalter, denen diese Vorgaben häufig nicht bekannt sind, entsprechend aufzuklären. Zu diesem Zweck wurde vom Fachdienst ein Merkblatt erstellt.

Der Fachdienst plant außerdem, mit den Kaninchenzuchtvereinen in Kontakt zu treten, um eine flächendeckende Aufklärung in den Vereinen zu erreichen.

Prüfungen für Hundetrainer

Das gewerbsmäßige Ausbilden von Hunden für Dritte oder das gewerbsmäßige Anleiten der Ausbildung von Hunden durch den Tierhalter bedarf einer Erlaubnis nach dem Tiererschutzgesetz. Im Juli hat der Fachdienst erneut eine praktische Prüfung (Fachgespräch) unter Hinzuziehung einer anerkannten Sachverständigen zur Überprüfung der Sachkunde auf

dem Katastrophenschutz-Übungs-gelände in Ulm durchgeführt. Geprüft wurden sechs Antragsteller.

Um entsprechende Prüfungen bestenfalls zweimal jährlich anbieten zu können und Synergieeffekte zu nutzen, erfolgt zukünftig eine Kooperation mit den Veterinärämtern Biberach, Tübingen und Ulm.



Foto: Manfred Burdich auf Pixabay

Tierseuchen

Afrikanische Schweinepest: Vorbereitet für den Ernstfall

Die Afrikanische Schweinepest (ASP), eine schwerwiegende Viruserkrankung von Haus- und Wildschweinen, breitet sich in Europa immer weiter aus. Seit dem 10. September 2020 und dem Fund eines auf ASP positiv getesteten Wildschweins im Spree-Neiße-Kreis in Brandenburg ist nunmehr auch Deutschland von dieser Seuche im Wildtierbereich betroffen. Die finanziellen Auswirkungen, die der Ausbruch der ASP auf die Landwirtschaft in Deutschland haben dürfte, sind noch nicht absehbar, dürften aber enorm sein. Sehr wahrscheinlich würde der Export von Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen in wichtige Abnehmerstaaten außerhalb der EU vollständig zum Erliegen kommen und damit einen deutlichen Preiseinbruch von Schweinefleisch in Deutschland verursachen.

Daher werden vom Fachdienst weiterhin Präventions- und Vorbereitungsmaßnahmen durchgeführt.

Die Installation von sechs Verwahrstellen, die der hygienischen Entsorgung von Wildschweinkadavern und Wildschweinabfällen dienen, ist bis Jahresende abgeschlossen. In Merklingen, Westerstetten, Langenau, Ehingen und Dietenheim können die Verwahrstellen

bereits von den Jagdausübungsberechtigten genutzt werden. Bis Ende des Jahres wird die letzte Verwahrstelle in Schelklingen-Justingen in Betrieb gehen. Für eine schnelle, hygienische Entsorgung von Wildschweinkadavern aus dem Wald hat der Fachdienst



ASP-Bergeübung: Ein Wildschweinkadaver wird beprobt.



ASP-Bergeübung: Sicherer Abtransport eines Kadavers.

13 Jäger und Förster zum sogenannten Bergeteam ausgebildet. Um das Gelernte zu wiederholen, zu festigen und stets auf dem aktuellen Wissensstand zu sein, finden regelmäßige Schulungen statt. Dabei wird besonderer Wert auf das praktische Arbeiten im Wald und an der Verwahrstelle gelegt.

Anhand von GPS- Daten werden Kadaver gesucht, beprobt, hygienisch abtransportiert und in die Verwahrstelle verbracht, um sie letztlich sicher über die Tierkörperbeseitigungsanstalt in Warthausen zu entsorgen. Bei einem potenziellen Eintrag der ASP ist die Früherkennung von größter Bedeutung.

Aus diesem Grund werden mittels Monitoring-Programmen Wild- und Hausschweine regelmäßig auf das Virus untersucht.

Besonderes Augenmerk wird dabei auf Hausschweine in Auslauf- und Freilandhaltungen gelegt. Solche Haltungen bergen wegen eines möglichen Kontakts von Haus- und Wildschweinen ein besonderes Risiko und werden deshalb jährlich auf die Einhaltung aller Biosicherheitsmaßnahmen vom Fachdienst kontrolliert.



Blick in die ASP-Verwahrstelle Ehingen

Arzneimittelgesetz (AMG) und Nationaler Rückstandskontrollplan

Durch die 16. AMG-Novelle ergaben sich neue Aufgaben für die Amtstierärzte. Mit der Meldepflicht für Antibiotikagaben bei Masttieren ist eine intensive Überwachung und Kontrolle möglich. Dies wirkt sich positiv auf die Menge der verabreichten Medikamente aus und trägt somit zu einer verbesserten Resistenzlage im Bereich der Antibiotika und zu einer größeren Sicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft bei. Im Jahre 2018

wurde die Verordnung über tierärztliche Hausapotheken dahingehend geändert, dass Reserveantibiotika nur noch in besonderen Fällen und nach einem Resistenztest verwendet werden dürfen.

Der nationale Rückstandskontrollplan (Rückstände verbotswidrig eingesetzter Chemikalien und Medikamente) für Lebensmittel wird jährlich neu erstellt und gibt die zu erhebendem Proben

für jeweils ein Jahr vor. Dabei werden jedes Jahr aktuelle Schwerpunkte gesetzt. Die für Deutschland festgelegte Probenzahl wird anhand von Schlacht- und Tierzahlen bis auf die Ebene der Landkreise heruntergebrochen. Beprobt werden sowohl lebende Tiere als auch Rohprodukte wie Milch, Eier und Honig in den Erzeugerbetrieben. An den Schlachtbetrieben werden Proben zur Untersuchung auf Rückstände erhoben.