



LEBENSMITTELÜBERWACHUNG, VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRWESEN



JAHRESBILANZ 2017

Herausgeberin:



Landeshauptstadt Stuttgart

Referat Recht, Sicherheit und Ordnung

Amt für öffentliche Ordnung

Dienststelle Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen

70178 Stuttgart, Hauptstätter Straße 58

Telefon (0711) 216 – 88 590

Telefax (0711) 216 – 88 605

E-Mail: lebensmittelueberwachung@stuttgart.de

Internet: www.stuttgart.de

Autorin: Dr. Anna Laukner

1.	Amtliche Überwachung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	4
1.1	Allgemeines zur Lebensmittelüberwachung in der Stadt Stuttgart.....	4
1.2	Kontrollen in Betrieben	6
1.3	Probenahmen	8
1.4	Schnellwarnungen / Überwachung von Rückrufen	9
1.5	Verbraucherbeschwerden und lebensmittelbedingte Erkrankungen.....	9
1.6	Vorbeugender Verbraucherschutz durch Information und Beratung.....	10
1.7	Sonstiger Verbraucherschutz	11
1.8	Verwaltungsmaßnahmen.....	11
1.9	Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure	12
2.	Tierseuchenbekämpfung	12
3.	Überprüfungen zum Arzneimittelrecht	133
4.	Tierschutz / Schutz vor Tieren	14
5.	Ein Blick in die Zukunft	144
6.	Zahlenübersicht	166

Vorwort

Als sechstgrößte Stadt Deutschlands und als größte Stadt Baden-Württembergs ist die Landeshauptstadt Stuttgart Anziehungspunkt für viele Menschen. Einwohner, Pendler, Besucher und Touristen wollen verköstigt werden. Dafür sorgen über 10.000 Lebensmittelbetriebe, vom Foodtruck über die Schulmensa bis hin zum Sternerrestaurant. Zahlreiche Feste und Veranstaltungen ziehen zusätzliche Besucher an und werden ebenso überwacht wie die vielen ganzjährig geöffneten Betriebe. Auch der Internet-Handel mit Lebensmitteln gewinnt immer mehr an Bedeutung und unterliegt selbstverständlich ebenfalls der behördlichen Überwachung. Regelmäßige, risikoorientierte Kontrollen sind von großer Bedeutung, um eine hohe Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten.

In der Landeshauptstadt Stuttgart werden diese Kontrollen durch die Mitarbeiter der Dienststelle Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Amtes für öffentliche Ordnung durchgeführt.

Die Qualität der Lebensmittelsicherheit hängt direkt mit der Zahl gut ausgebildeter Lebensmittelkontrolleure zusammen und bewegt sich in Stuttgart auf hohem Niveau.

Im Jahr 2017 befanden sich fünf zukünftige Lebensmittelkontrolleure der Dienststelle in ihrem letzten Ausbildungsjahr und konnten zum Jahresende ihre Ausbildung erfolgreich abschließen. Die praktische Ausbildung wurde vor allem von den bereits ausgebildeten Kollegen getragen. Dadurch bedingt konnte das hohe Kontroll-Niveau des Vorjahres nicht ganz erreicht werden. Alle fünf neuen Kontrolleure wurden ab dem 01.01.2018 übernommen, so dass mit voller Kraft ins Jahr 2018 gestartet werden konnte.

Ich danke den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Dienststelle für ihren engagierten Einsatz zum Wohle des Verbrauchers.

Dr. Martin Schairer
Bürgermeister

1. Amtliche Überwachung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

1.1 Allgemeines zur Lebensmittelüberwachung in der Stadt Stuttgart

Die Landeshauptstadt ist nicht nur ein attraktiver Firmenstandort (es gab im Berichtszeitraum ca. 520.000 Arbeitsplätze in Stuttgart), sondern auch ein beliebtes Einkaufs- und Ausflugsziel für Menschen von nah und fern. Entsprechend groß ist die Zahl an Personen, die zusätzlich zu den Einwohnern Tag für Tag in Stuttgart mit Speisen und Getränken versorgt werden wollen. Die Überwachung aller Lebensmittelbetriebe obliegt der Dienststelle Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Amtes für öffentliche Ordnung.

Dabei zählt die Café-Bar ebenso zu den Lebensmittelbetrieben wie das Sternerestaurant, das Catering-Unternehmen und die Betriebskantine. Auch die zahlreichen Straßenfeste, „Street Food Markets“, das Volks- und Frühlingsfest mit seinen Bierzelten sowie die Einrichtungen zur Kinderbetreuung gehören zu den Lebensmittelbetrieben, sofern die Besucher bzw. Kinder dort mit Essen versorgt werden. Nicht zu vergessen sind all die Unternehmen, die Lebensmittel per Internet vertreiben.

Die Routinekontrollen der Lebensmittelbetriebe werden durch Lebensmittelkontrolleure durchgeführt. Hierbei handelt es sich durchweg um Mitarbeiter, die nach einer abgeschlossenen Berufsausbildung und Meisterprüfung in einem Lebensmittelberuf (z.B. Metzger, Koch, Bäcker) oder nach einem entsprechenden Studium noch eine anspruchsvolle zweijährige Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur absolviert haben.

Anlassbezogene Kontrollen (etwa aufgrund von gemeldeten Erkrankungen nach dem Verzehr von Speisen oder Getränken) oder Kontrollen besonders risikoreicher Betriebe (etwa Großküchen von Krankenhäusern) werden von Lebensmittelkontrolleuren und Amtstierärzten gemeinsam durchgeführt.

Die Amtstierärzte sind außerdem für die Überprüfung EU-zugelassener Betriebe wie Fleisch- und Fischverarbeitungsbetriebe zuständig.

In Einzelfällen werden weitere Sachverständige wie Lebensmittelchemiker, Handelsklassenkontrolleure oder Weinkontrolleure hinzugezogen.



Bei den Kontrollen wird besonderes Augenmerk auf die Betriebs- und Personalhygiene gelegt, aber auch baulicher Zustand, Arbeitsabläufe sowie Eigenkontrollmaßnahmen und die Dokumentation werden überprüft.

Im Rahmen der Betriebskontrollen wird außerdem die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und von Allergenen in Speisen und Getränken überprüft.

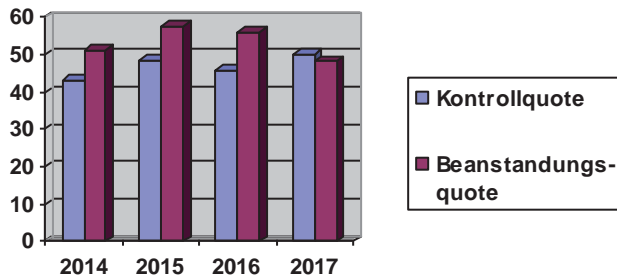
Anhand der Art des Betriebes und des Ergebnisses der aktuellen Kontrolle wird eine Risikobeurteilung jedes Betriebes durchgeführt. Mittels dieser Risikobeurteilung wird für jeden Betrieb berechnet, wann die nächste planmäßige Kontrolle erfolgen sollte. Die Kontrollfrequenz kann so, je nach ermitteltem Risiko, von einmal wöchentlich bis zu fünfjährig variieren.

Routinekontrollen sind (mit Ausnahme von Kontrollen EU-zugelassener Betriebe) gebührenfrei für den Lebensmittelunternehmer – solange keine gravierenden Mängel festgestellt werden. Für eine Kontrolle, die über das übliche Maß hinausgeht, werden Gebühren erhoben.

Auch der Internethandel mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen muss überwacht werden. Die Ermittlung sowie Kontrolle solcher Betriebe im Stadtkreis Stuttgart ist aufwändig und zeitintensiv.

Im Hinblick auf die hohe Zahl und den Umfang der erforderlichen Kontrollen ist der nach wie vor bestehende bundesweite Mangel an ausgebildeten Lebensmittelkontrolleuren auf dem Arbeitsmarkt bedenklich. Von 23 Stellen, die der Dienststelle 2017 zur Verfügung standen, waren 2017 nur 19 Stellen durch ausgebildete Kontrolleure besetzt. Zusätzlich absolvierten im Berichtszeitraum fünf Azubis das letzte Jahr ihrer Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur. Deren praktische Ausbildung wurde zu einem großen Teil durch die Lebensmittelkontrolleure der Dienststelle getragen – zusätzlich zum täglichen Arbeitspensum durch Kontrollen und Probennahmen.

So attraktiv die Landeshauptstadt als Arbeitgeber ist, so schwierig kann es für neu hinzugezogene Kontrolleure (und erst recht für Auszubildende) sein, bezahlbaren Wohnraum für sich (und unter Umständen eine ganze Familie) zu finden. Dies erwies sich in den letzten Jahren als Wettbewerbsnachteil bei der Werbung um ausgebildete Lebensmittelkontrolleure auf dem bundesdeutschen Arbeitsmarkt. Umso erfreulicher ist, dass bereits 2015 für Lebensmittelkontrolleure die Möglichkeit zur Verbeamtung geschaffen wurde, und somit die Arbeitsplätze im bundesweiten Vergleich attraktiver wurden. Im Jahre 2017 waren 11 der 19 Lebensmittelkontrolleure der LHS Stuttgart verbeamtet.



1.2 Kontrollen in Betrieben

Im Berichtszeitraum waren in der Landeshauptstadt 10.405 überwachungspflichtige Lebensmittelbetriebe registriert.

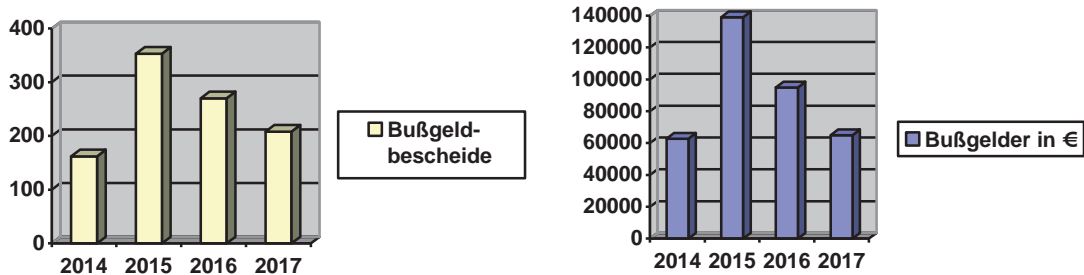
Die Kontrollquote der Lebensmittelbetriebe lag mit 50 % über der Vorjahresquote von 46 %.

Die Anzahl der durchgeführten Kontrollen lag mit 8.092 etwas unter dem Vorjahreswert von 9.422. Ca. 48,2 % aller überprüften Lebensmittelbetriebe wurden beanstandet, auch dieser Wert lag unter dem Vorjahreswert (55,8%).

Beispielhaft für die Kontrollen kann folgender Fall geschildert werden: Ein Paar hatte in einem Restaurant verschiedene Tartar-Sorten bestellt und verzehrt, unter anderem Thunfisch-Tartar. Wenige Stunden später kam es bei beiden Personen zu Krankheitssymptomen. Am folgenden Tag meldeten sie dies der Lebensmittelüberwachung, worauf der Betrieb kontrolliert wurde. Von drei Tartar-Sorten konnten Vergleichsproben erhoben und zur Untersuchung ins Labor geschickt werden. Außerdem wurden Schneidebretter, auf denen Tartar zubereitet wurde, auf Keime untersucht. Sowohl im Lebensmittel als auch in den Tupferproben der Bretter konnten Keime (im Thunfisch-Tartar auch Histamin) nachgewiesen werden. Tartar sollte nur am Tag der Herstellung abgegeben und nicht zur Abgabe am Folgetag aufbewahrt werden. Auch mangelnde Arbeitshygiene konnte nachgewiesen werden. Der Fall wurde zur weiteren Ermittlung an die Staatsanwaltschaft übergeben, das Verfahren läuft noch.

Schwere Hygienemängel konnten auch im Jahr 2017 in verschiedenen Betrieben angetroffen werden: Es kam zu 120 vorübergehenden Betriebsschließungen aus lebensmittelhygienischen Gründen. Dies war ein deutlicher Anstieg im Vergleich zum Vorjahr (2016 gab es „nur“ 84 Betriebsschließungen).

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum in 1.026 Fällen Gebühren für Kontrollen, die über das übliche Maß hinausgingen, in einem Gesamtwert von 90.437 € erhoben.



Stellten die Überwacher besonders schwerwiegende Verstöße fest oder bestand der Verdacht von lebensmittelbedingten Personenerkrankungen, so wurden diese Sachverhalte an die Staatsanwaltschaft weitergeleitet. Dies war bei insgesamt 77 Vorgängen der Fall.

Einen erheblichen Arbeitsaufwand verursachen die zahlreichen Ummeldungen und Neuanmeldungen von Lebensmittelbetrieben. Im Jahr 2017 wurden in der Stadt Stuttgart 1.829 Betriebe neu angemeldet oder auf einen anderen Lebensmittelunternehmer umgemeldet. Die diesbezüglich zeitnah notwendigen Betriebsbesuche nehmen viel Zeit in Anspruch, da gegenüber dem Betriebsverantwortlichen zumeist umfangreiche Beratungen und Erläuterungen zum Ablauf einer Kontrolle und der Risikobeurteilung notwendig sind.

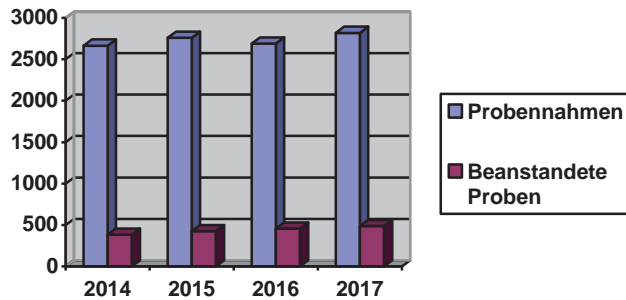
1.3 Probenahmen

Um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren oder Täuschungen durch Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände zu schützen, werden regelmäßig amtliche Proben erhoben.

Die überwiegende Zahl der Proben wird dabei im Rahmen vorgegebener Überwachungsprogramme genommen, um eine Übersicht über die am Markt gehandelten Produkte zu erhalten und eventuell vorhandene Gefährdungspotentiale einzuschätzen. Zusätzlich werden bei Betriebsüberprüfungen oder aufgrund von Verbraucherbeschwerden und lebensmittelbedingten Erkrankungsfällen so genannte Verdachtsproben gezogen.

Wie viele Proben jährlich zu untersuchen sind, richtet sich nach der Anzahl der Einwohner. Demnach hätten im Zuständigkeitsbereich der Landeshauptstadt etwa 3.300 Proben erhoben werden müssen. Diese Vorgabe konnte zu 85,4 % erfüllt werden. Diese Quote liegt etwas über der Vorjahresquote, obwohl die

Lebensmittelkontrolleure im Berichtszeitraum stark durch die Ausbildung der fünf Azubis eingebunden waren.



Die Untersuchung der Proben in den Untersuchungsämtern ergab eine Beanstandungsquote von 17,3% (somit jede 5. bis 6. Probe) und lag damit im Berichtszeitraum über dem Mittelwert der letzten 10 Jahre (14,9%). Die Probennahme und -untersuchung stellt unverändert ein wichtiges Instrument von Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz dar. Die Beanstandungsgründe reichten von falscher Kennzeichnung bis hin zur bestehenden Gesundheitsgefahr durch das untersuchte Lebensmittel bzw. den jeweiligen Bedarfsgegenstand.

Erforderliche Maßnahmen zur Beseitigung der Mängel und zur Gefahrenabwehr wurden umgehend ergriffen.

1.4 Schnellwarnungen / Überwachung von Rückrufen

Ein besonderes Instrument des Verbraucherschutzes sind EU-weite Schnellwarnungen. Hierbei handelt es sich um Mitteilungen über Produkte, wie Lebensmittel, Kosmetika oder Bedarfsgegenstände, von denen Gesundheitsgefahren ausgehen. Behörden, in deren Zuständigkeitsbereich Betriebe mit den betroffenen Produkten beliefert wurden, erhalten entsprechende Meldungen, um schnellstmöglich handeln zu können und z.B. zu überprüfen, ob der Rückruf erfolgreich war.

Die Dienststelle war im Jahr 2017 von 143 Schnellwarnungen betroffen. Gewarnt wurde vor Artikeln, die im Bereich der Stadt Stuttgart in den Verkauf gelangt waren, an Stuttgarter Betriebe geliefert oder von diesen vertrieben wurden. Dies betraf gesundheitsgefährdende Lebensmittel, wie z.B. Metalldraht in Bonbons oder Schimmelpilzgift in getrockneten Feigen; betroffen waren auch Bedarfsgegenstände, wie z.B. Lederarmbänder mit verbotenen chemischen Substanzen.

Die Überwachung von Schnellwarnungsmeldungen ist in der Regel sehr aufwändig, da von einer Meldung zumeist mehrere Betriebe betroffen sind.

Die Lebensmittelkontrolleure überprüften die Rücknahme der betroffenen Produkte vom Markt und kontrollierten hierfür die belieferten Betriebe. In verschiedenen Fällen wurden vom Rückruf betroffene Produkte noch im Verkauf vorgefunden. Nur durch das Einschreiten der Kontrolleure konnte sichergestellt werden, dass diese Waren vom Markt genommen wurden.

Dies zeigt, wie wichtig derartige Überwachungsmaßnahmen zum Schutz der Verbraucher sind.

Wer sich über Schnellwarnungen informieren möchte, findet aktuelle Informationen im Internet auf der Seite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit unter **www.lebensmittelwarnung.de**

1.5 Verbraucherbeschwerden und lebensmittelbedingte Erkrankungen

Um eventuelle Gefahren für die Verbraucher auszuschließen bzw. zu beseitigen, werden Verbraucherbeschwerden und Meldungen über lebensmittelbedingte Personenerkrankungen mit absoluter Priorität behandelt.

Die Anzahl der Erkrankungsmeldungen ist im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesunken. Sowohl von anderen Institutionen, wie z.B. der Polizei oder dem Gesundheitsamt, als auch direkt von betroffenen Verbrauchern wurden insgesamt 69 Fälle gemeldet, bei denen der Verdacht vorlag, dass die Erkrankung einer oder mehrerer Personen durch den Verzehr von Lebensmitteln verursacht worden sei.

Die Zahl der Verbraucherbeschwerden hingegen war im Vergleich zum Vorjahr wieder deutlich höher. In 291 Fällen meldeten sich verärgerte oder verunsicherte Bürger und trugen Beschwerden über verschimmelte Lebensmittel, den unhygienischen Umgang mit Lebensmitteln (wie fehlendes Händewaschen des Personals, Zurücklegen heruntergefallener Lebensmittel), Ekel erregende Zustände in Lebensmittelbetrieben (wie Mülltonnen auf Theken, Mäuse, Ratten, Tauben oder Kakerlaken im Betrieb), fehlende Preisauszeichnung, Kennzeichnungsmängel oder Ähnliches vor.

Die Erkrankungsmeldungen und sonstigen Verbraucherbeschwerden gaben Anlass zu umgehenden Verdachtskontrollen oder Probenahmen. Soweit erforderlich wurden Maßnahmen, wie die Anordnung zur Schädlingsbekämpfung oder zur unschädlichen Beseitigung von Lebensmitteln bis hin zur Betriebsschließung ergriffen.

Bürger, die lebensmittelrechtliche Fragen haben oder Hinweise geben möchten, können sich für den Bereich der Landeshauptstadt Stuttgart an die

**Dienststelle Lebensmittelüberwachung,
Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Hauptstätter Straße 58, 70178 Stuttgart
Telefon (0711) 216 – 88 590 Telefax (0711) 216 – 88 605
E-Mail: lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de**

des Amtes für öffentliche Ordnung wenden.

Verbraucher können in Verdachtsfällen Lebensmittel und Bedarfsgegenstände auch direkt auf der Dienststelle abgeben. Die Produkte werden von dort zur Untersuchung an das zuständige Labor weitergeleitet. Dem Beschwerdeführer entstehen hierfür keine Kosten.

1.6 Vorbeugender Verbraucherschutz durch Information und Beratung

Getreu dem Motto „Vorbeugen ist besser als Heilen“ leisteten die Amtstierärzte und Lebensmittelkontrolleure umfangreiche Beratungstätigkeit.

Wie schon im Jahr zuvor führten Amtstierärzte und Lebensmittelkontrolleure auch 2017 Schulungen für Personen, die für Kindertageseinrichtungen verantwortlich oder dort beschäftigt waren, durch. Aspekte der Lebensmittelsicherheit, der Personal- und Arbeitshygiene sowie der Beteiligung von Eltern oder Erziehern an der Kinderverpflegung wurden erläutert. Die

Teilnehmer waren äußerst interessiert und sehr dankbar für die Hinweise und den im Anschluss an die Schulungen ausgeteilten Leitfaden. Auch im Jahr 2018 werden wieder Schulungen durchgeführt, geplant sind zwei Veranstaltungen pro Jahr im halbjährlichen Abstand.

Wie bereits in den Vorjahren wurden zudem Schulungen für ehrenamtlich tätige Bürgerinnen und Bürger abgehalten, um deren Engagement z.B. bei Vereins- und Straßenfesten oder bei der Schulverpflegung zu unterstützen. In sieben Veranstaltungen wurden insgesamt 429 ehrenamtlich Tätige geschult.

Bezüglich der Bauplanung neuer Lebensmittelbetriebe oder des Umbaus von Lebensmittelbetrieben sind die Amtstierärzte als Sachverständige gefragt. Sie führen Bauberatungen durch und nehmen zu Baugesuchen Stellung. Insgesamt wurden in 290 Fällen Baupläne beurteilt und Fragen, z.B. bezüglich räumlicher Aufteilung, notwendiger Ausstattung oder wichtiger Eigenkontrollmaßnahmen, mit den Verantwortlichen erörtert, um eine gute lebensmittelhygienische Basis zu schaffen.



Besonders betroffen waren im Berichtszeitraum die zahlreichen neuen Kindertageseinrichtungen. Allein hierbei waren die Amtstierärzte in 23 Planverfahren eingebunden, 10 Beratungen wurden außerdem zu geplanten oder laufenden Um- oder Neubauten durchgeführt.

1.7 Sonstiger Verbraucherschutz

Seit dem Jahr 2008 ist die Dienststelle auch für die Überwachung der Betriebe im Bezug auf Verstöße gegen die Preisangabenverordnung zuständig. Im Berichtsjahr wurden 560 diesbezügliche Kontrollen durchgeführt. Diese Kontrollen werden von den Lebensmittelkontrolleuren im Rahmen ihrer Routinekontrollen in Lebensmittelbetrieben durchgeführt, bei Beschwerden werden aber auch andere Betriebe (wie beispielsweise Friseursalons oder Reinigungen) kontrolliert. Es wurden 59 Verstöße festgestellt, in 18 Fällen wurden Bußgeldbescheide zugestellt, in 25 Fällen wurden gebührenpflichtige und in 16 Fällen gebührenfreie Verwarnungen ausgesprochen.

1.8 Verwaltungsmaßnahmen

In der Landeshauptstadt werden die verwaltungsrechtlichen Maßnahmen in den Bereichen Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen innerhalb der Dienststelle von Verwaltungsbeamtinnen und -beamten durchgeführt.

Die Situation in diesem Bereich war geprägt durch Personalwechsel und infolgedessen besonders angespannt. Da sich die Zahl der Lebensmittelkontrolleure im Jahr 2018 erhöhen wird, die der Verwaltungsmitarbeiter jedoch nicht, ist mittelfristig mit einem Engpass im Bereich der Verwaltungsaufgaben zu rechnen. Es ist immer zu berücksichtigen, dass durch mehr Lebensmittelkontrolleure auch mehr Maßnahmen und dadurch mehr Verwaltungsarbeit zu erwarten sein werden.

Verstöße im Bereich der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene sowie die Beanstandung von Lebensmitteln, z.B. aufgrund der Überschreitung von Rückstandshöchstmengen, wurden, je nach Schweregrad, mit Verwarnungen und Bußgeldern in Höhe von 35,- € bis 2.000,- € sanktioniert. Bei besonders gravierenden Verstößen erfolgte die Weiterleitung des Sachverhaltes an die Staatsanwaltschaft zur strafrechtlichen Prüfung und Ahndung.

1.9 Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure

Um langfristig über ausreichend qualifizierte Mitarbeiter verfügen zu können, bildet die Dienststelle seit 13 Jahren neue Lebensmittelkontrolleure aus. Insgesamt absolvierten bereits 35 Lebensmittelkontrolleure hier ihre Ausbildung.

Die zweijährige Ausbildung erfolgt zum überwiegenden Teil innerhalb der Dienststelle (18 Monate) und an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet, 6 Monate). Zusätzlich erhalten die Auszubildenden spezielle Fachkenntnisse in weiteren Institutionen, wie z.B. dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt in Fellbach.

Im Rahmen der zentralen Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure beteiligten sich Amtstierärzte, Verwaltungsmitarbeiter und Lebensmittelkontrolleure, wie bereits in den Vorjahren, an Unterrichtseinheiten an der AkadVet. Zudem wirkt ein Amtstierarzt bei den Abschlussprüfungen am Regierungspräsidium Stuttgart mit.

Im Berichtszeitraum befanden sich fünf Kontrolleure im letzten Jahr der zweijährigen Ausbildung.

2. Tierseuchenbekämpfung

Angesichts der globalen Handelswege stellen Tierseuchen eine permanente Bedrohung für Mensch und Tier dar. Im Stadtkreis Stuttgart werden in 22 Betrieben erwerbsmäßig landwirtschaftliche Nutztiere gehalten. Aber auch alle Hobby-Nutztierhaltungen fallen unter das Tiergesundheitsrecht, da durch sie ebenfalls Tierseuchen übertragen und verbreitet werden können. Somit unterliegen auch privat, auf Jugendfarmen oder in Zoos gehaltene Nutztiere der amtlichen Überwachung. Während die Zahl der „großen“ Lebensmittel liefernden Nutztiere wie Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen im Stadtgebiet Stuttgart seit Jahren eher rückläufig ist, kann man über die letzten Jahre einen deutlichen Anstieg bei der Haltung von Geflügel, Bienenvölkern und auch Pferden beobachten: Bei diesen drei Gruppen hat sich die Zahl der Haltungen in den letzten 10 Jahren verdoppelt (lediglich beim Geflügel ist die Zahl im Vergleich zum Vorjahr wieder leicht gesunken).

Tierseuchenrechtlich vorgeschriebene, routinemäßige Untersuchungen der in Stuttgart ansässigen und gemeldeten Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Rinderbestände ergaben in 2017 keinen Hinweis auf bestehende Tierseuchen.

Im Berichtszeitraum traten im Stadtgebiet Stuttgart keine anzeigepflichtigen Tierseuchen auf.

Meldepflichtige Tierseuchen gelangten in 5 Fällen zur amtlichen Kenntnis.

Verstöße gegen Vorschriften zum Schutz vor der für Mensch und Tier höchst gefährlichen Tollwut wurden im zurückliegenden Jahr häufiger als im Vorjahreszeitraum festgestellt. In 15 Fällen waren Quarantänemaßnahmen zum Schutz gegen eine eventuell bestehende Tollwutgefahr erforderlich, weil das betroffene Tier keinen ausreichenden Impfschutz besaß.

Ein Teil der amtstierärztlichen Tätigkeit betrifft den Bereich des internationalen Tier- und Warenverkehrs. Für die gewerbliche Ausfuhr von Tieren und Waren, das internationale Verbringen von Tieren im Zusammenhang mit Sportveranstaltungen, den Versand von Tieren aus dem Zoologisch-botanischen Garten Wilhelma oder den privaten außereuropäischen Reiseverkehr mit Heimtieren mussten die Amtstierärzte 331 entsprechende Bescheinigungen ausstellen. Hierfür wurden sowohl Tiere als auch Waren in Augenschein genommen und Transportfahrzeuge sowie Begleitdokumente überprüft.

Wichtige Informationen zum Thema „Tiere im Reiseverkehr“ können Tierhalter über die Internetseite der Landeshauptstadt abrufen:

www.stuttgart.de z.B. unter dem Suchbegriff „Reiseverkehr“

Für Reisen in Länder, die nicht der EU angehören, insbesondere wenn es sich um exotische Reiseziele handelt, sollte sich der Tierhalter zusätzlich an die jeweilige Botschaft des Reiselandes wenden, um aktuelle Informationen über die länderspezifischen Bestimmungen zu erhalten.



3. Überprüfungen zum Arzneimittelrecht

Auch Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, benötigen bisweilen tierärztliche Hilfe. Hierbei bestehen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, strenge Vorgaben für die Anwendung von Arzneimitteln bei diesen Tieren.

Die Anwendung von Arzneimitteln bei lebensmittelliefernden Tieren und die ordnungsgemäßen Dokumentationen wurden bei den Kontrollen der landwirtschaftlichen Betriebe stichprobenweise von den Amtstierärzten überprüft. Gravierende Verstöße wurden nicht festgestellt.

4. Tierschutz / Schutz vor Tieren

Die Zuständigkeit für die Bereiche Tierschutz und Schutz vor Tieren liegt bei der Dienststelle Allgemeine Sicherheits- und Ordnungsangelegenheiten (32-21). Die Amtstierärzte werden von dieser Dienststelle als Sachverständige und bei Kontrollen vor Ort beteiligt. Fallen bei tierseuchenrechtlichen Kontrollen tierschutzrelevante Aspekte auf, werden diese auch ohne Auftrag gleich mit bearbeitet und an die zuständige Stelle weitergeleitet.

Auf Anforderung der Dienststelle 32-21 begutachteten die Amtstierärzte Tierhaltungen sowohl im Hinblick auf den Tierschutz als auch hinsichtlich der Gefährlichkeit der Tiere.

Bezüglich der Gefährlichkeit werden überwiegend Hunde überprüft. Die Zahl der mittels Verhaltensprüfung zu beurteilenden sogenannten Kampfhunde (American Staffordshire Terrier, Bull Terrier, Pit Bull Terrier sowie deren Mischlinge) erreichte den höchsten Wert, seitdem diese Zahlen von der Dienststelle 32-23 erfasst werden. Im Jahr 2017 wurden insgesamt 53 Hunde der oben genannten Rassen vorgestellt. Alle überprüften Hunde haben den „Wesenstest“ bestanden.

Auch Hunde, die nicht einer Kampfhunderasse angehörten, aber durch aggressives Verhalten auffällig geworden waren, wurden von den Amtstierärzten begutachtet und hinsichtlich ihres Gefahrenpotentials beurteilt. Derlei Aufträge nahmen im Vergleich zum Vorjahr abermals leicht zu. 19 Hunde mussten diesbezüglich in Augenschein genommen werden. Soweit die Tiere hierbei verhaltensauffällig waren, erfolgte eine Stellungnahme über erforderliche Maßnahmen an die zuständige Dienststelle 21.

Im Berichtszeitraum wurden drei Zirkusbetriebe von den Amtstierärzten tierschutzrechtlich überprüft, es wurden geringere Mängel im Bereich der Zahnpflege und Hufpflege bei Lamas und Pferden festgestellt, entsprechende Pflegemaßnahmen wurden veranlasst. Die Ergebnisse der Kontrollen und die veranlassten Maßnahmen wurden im Zirkuszentralregister erfasst und sind somit bundesweit für Behörden, die für den Tierschutz zuständig sind, einsehbar. So kann von den Amtstierärzten an den folgenden Gastspielorten überprüft werden, ob festgestellte Mängel beseitigt wurden.

5. Ein Blick in die Zukunft

Zum Jahresbeginn 2018 können – nach abgeschlossener Ausbildung der derzeitigen Azubis – insgesamt 24 Stellen besetzt werden. Für die Ausbildung neuer Lebensmittelkontrolleure hat sich die Landeshauptstadt in den zurückliegenden Jahren besonders engagiert (seit 2005 wurden bis Ende 2017 auf der Dienststelle 35 Azubis

ausgebildet). Zudem stellte das Land finanzielle Mittel zur Schaffung von einer neuen Stelle zur Verfügung.

Die nach wie vor rege Bautätigkeit sowie der weitere Ausbau der Kinderbetreuungsangebote im Stadtgebiet Stuttgart erfordern auch 2018 viele Bauberatungen, Schulungen und Überprüfungen durch die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung.

An größeren Veranstaltungen steht im September 2018 das Landwirtschaftliche Hauptfest an, das alle 4 Jahre neben dem Volksfest stattfindet und lebensmittelrechtlich, tiergesundheitsrechtlich und tierschutzrechtlich überwacht werden muss.

Durch eine Änderung des Tierschutzgesetzes im Jahr 2014 sind seitdem auch die Vermittlung von Hunden und Katzen aus dem Ausland sowie gewerbsmäßige Hundeschulen erlaubnispflichtig. Entsprechend viele Anträge sind bereits gestellt und bedeuten einen beachtlichen Mehraufwand für die als Sachverständige bei der Erlaubniserteilung hinzugezogenen Amtstierärzte auch im kommenden Jahr. Zugenommen haben auch illegale Welpenimporte, bei denen sowohl tierschutzrechtliche als auch tiergesundheitsrechtliche Verstöße geahndet werden müssen.

Im Bereich der Tiergesundheit richtet sich die Aufmerksamkeit der Amtstierärzte auf die Gefahr der Einschleppung von Tierseuchen, allen voran der Afrikanischen Schweinepest (ASP), die in unserem Nachbarland Polen bereits aufgetreten ist. Durch Personen- und Fahrzeugverkehr oder durch mitgebrachte Nahrungsmittel, Speisereste oder Jagdtrophäen aus betroffenen Gebieten ist eine Einschleppung des, zwar nicht für den Menschen, aber für Haus- und Wildschweine hochansteckenden und gefährlichen Virus jeder Zeit möglich.

6. Zahlenübersicht

Zahlen zur Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung						
Jahr	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Gesamtanzahl der LM-Betriebe	11.520	11.759	10.782	11.970	12.203	10.405
Gesamtzahl der kontrollierten Betriebe (Quote)	4.504 (39%)	4.613 (39%)	4.637 (43%)	5.804 (48,5%)	5.610 (46%)	5.204 (50%)
beanstandete Betriebe (Quote)	2.022 (45%)	2.172 (47%)	2.341 (50,5%)	3.343 (57,6%)	3.132 (55,8%)	2.507 (48,2%)
Kontrollen in Betrieben, einschl. Nachkontrollen	6.829	7.089	7.800	9.677	9.422	8.390
Betriebsbeschränkungen / Betriebsschließungen	58	62	125	142	84	120
Verkaufsbeschränkungen	109	128	172	139	83	57
Verbraucherbeschwerden	278	297	355	324	257	291
lebensmittelbedingte Erkrankungen	81	83	95	100	99	69
Bauberatungen	221	306	303	250	215	290
Anzahl der Schnellwarnungen gesamt	127	166	150	129	171	143
Zahl Probenahmen	2.278	2.527	2.664	2.758	2.690	2.819
beanstandete Proben (Beanstandungsquote)	288 (13%)	416 (16,5%)	383 (14,4%)	427 (15,5%)	457 (16,2%)	488 (17,3%)
Verwaltungsmaßnahmen zur Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung						
Anzahl der Anordnungen	31	47	99	202	216	173
Anzahl der Ordnungswidrigkeitenanzeigen	316	335	489	864	258	231
Anzahl der Bußgeldbescheide	84	86	162	353	270	208
Anzahl Weiterleitungen an die Staatsanwaltschaft	96	89	87	120	112	77
Gesamtsumme der Buß- und Verwarnungsgelder	28.316 €	33.630 €	73.945 €	161.800 €	113.493 €	80.991 €
Gebührenbescheide für aufwändige Kontrollen	264	320	702	747	701	1.026
Summe Gebühren für aufwändige Kontrollen	36.220 €	33.268 €	54.424 €	54.987 €	84.446 €	90.437 €
Tierschutz / Schutz vor Tieren						
Überprüfungen von Tierhaltungen / Tiertransporten	95	106	98	196	133 ¹	135
Beratungen	62	68	63	97	92	102
Wesensprüfungen (davon nicht bestanden)	43 (0)	31 (0)	34 (0)	51 (0)	45 (0)	72 (0)
Stellungnahmen und Gutachten	158	169	142	199	187	195
Gutachten zu Zucht- oder Handelserlaubnissen	12	14	9	25	18	9
Tierseuchenbekämpfung						
Zeugnisse für Tiere und Waren	181	321	239	106	326	331
gutachterliche Stellungnahmen / Berichte	171	186	142	67	56	57
überprüfte Tierhaltungen / Bestandsuntersuchungen	62	76	91	77	70	60
Anordnungen von Quarantänen (Tollwutvorsorge)	19	4	1	7	5	15

¹ Ohne Nachkontrollen