

Jahresbericht 2020

1. Allgemeines

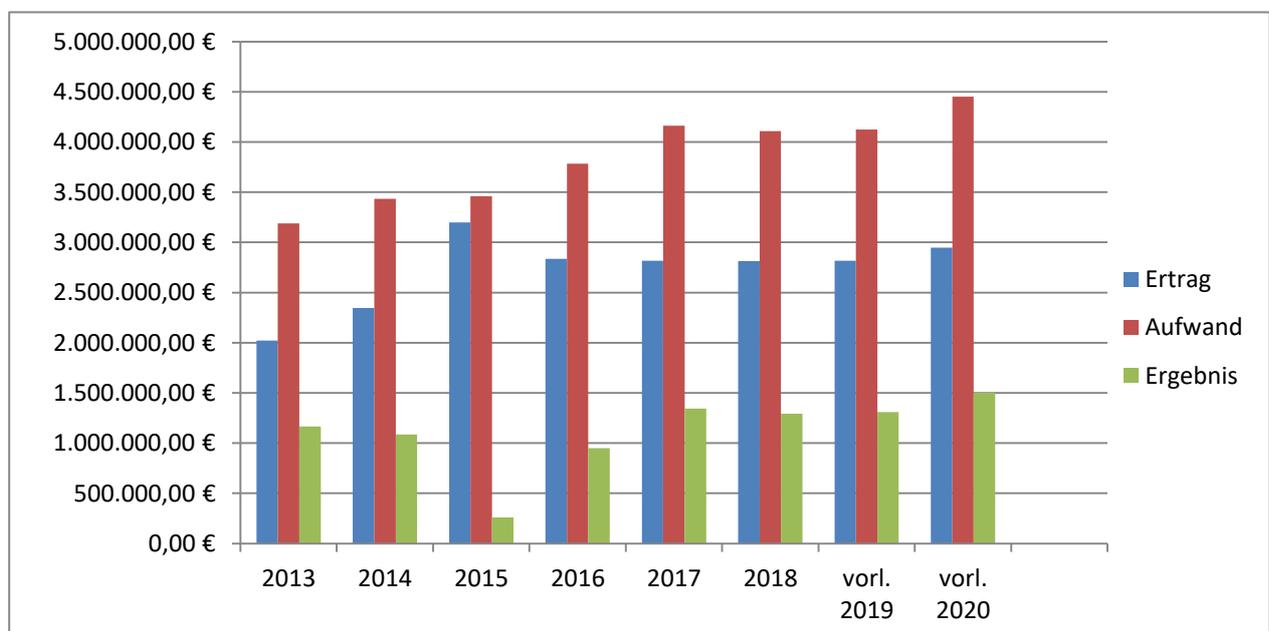
Das Veterinäramt des Landkreises Oldenburg berichtet seit 2018 jährlich über die eigene Arbeit. Gerade mit Blick auf den neu gewählten Kreistag soll dieser Bericht dabei helfen, die Arbeit des Veterinäramtes möglichst umfassend darzustellen und transparent zu machen. Um hierbei den Einstieg für die neu gewählten Kreistagsabgeordneten zu erleichtern, haben wir, soweit möglich, die jeweiligen Aufgaben näher erklärt. Gleichzeitig soll dieser Jahresbericht aber auch vom Umfang her noch lesbar bleiben. Trotz des Umfangs des Jahresberichtes kann leider nicht abschließend jede Aufgabe und Tätigkeit aufgeführt werden.

In den vergangenen Jahren sind immer wieder kurzfristig Aufgaben auf die kommunalen Veterinärbehörden verlagert worden, die haushaltsrechtlich nicht mehr im folgenden Kalenderjahr sondern erst im darauffolgenden Jahr umgesetzt werden konnten. Es folgen weitere Verzögerungen durch Stellenausschreibungen und nochmals deutlich verzögerte Besetzungen durch fehlende qualifizierte Bewerber. Auch für künftige Aufgabenübertragungen ist mit Problemen bei der Umsetzung zu rechnen.

Im Veterinäramt waren folgende Stellen (in Klammern in Teilzeit) besetzt:

	<u>01.01.2020</u>	<u>01.01.2021</u>
Tierärzte	6,45 (1,45)	7,45 (1,45)
Lebensmittelkontrolleure	4,0	4,0
amtlicher Fachassistent (im Hause)	0,9	0,9
Verwaltung	7,82 (3,82)	9,82 (3,82)
Personal Schlachtbetriebe	26,07 Stellen	25,87
(Tarifvertrag Fleisch, i.d.R. nicht Vollzeit)	44 MitarbeiterInnen	42 MitarbeiterInnen

Die finanzielle Entwicklung des Veterinäramtes der letzten Jahre ist der nachstehenden Grafik zu entnehmen, in der Aufwand, Ertrag und Ergebnis (= Differenz zwischen Aufwand und Ertrag) dargestellt werden.



2. Cross Compliance

Die Gewährung von Agrarzahungen der EU an landwirtschaftliche Betriebe ist mit der Einhaltung von Vorschriften in den Bereichen Umweltschutz, guter landwirtschaftlicher Zustand der Flächen, Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanze sowie Tierschutz verknüpft. Diese Verknüpfung wird als „Cross Compliance“ bezeichnet. Die Cross Compliance-Regeln gelten immer für den gesamten Betrieb und darüber hinaus auch für verschiedene Betriebe, die zu einem Unternehmen gehören. Um Agrarzahungen in voller Höhe zu erhalten, muss ein Betrieb also in allen Produktionsbereichen (z. B. Ackerbau, Tierhaltung, Gewächshäuser, Sonderkulturen) und allen Betriebsstätten die EU-Regeln einhalten. Werden Mängel festgestellt gibt es Kürzungen der Agrarzahungen. Bei Wiederholung oder nachgewiesenem Vorsatz erfolgen die Kürzungen über die Jahre in einer Kaskade bis hin zu 100 %.

Das Veterinäramt prüft bei Vor-Ort-Kontrollen innerhalb des Cross Compliance-Systems in Niedersachsen die Themen Tierschutz und Lebensmittelsicherheit. Die Prüfungen in vielen anderen Themenbereichen (z.B. Dauergrünlanderhaltung, Grundwasser- und Vogelschutz oder Futtermittelsicherheit) werden von anderen Behörden wie z.B. der Landwirtschaftskammer (LWK) Niedersachsen oder dem Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) durchgeführt. Alle Prüfberichte werden bei der Landwirtschaftskammer als Antrags- und Auszahlungsstelle gebündelt und von dort die daraus ggf. entstehenden Sanktionen durchgeführt.

Die Auswahl der zu prüfenden Betriebe wird im Landwirtschaftsministerium in Hannover mit bestimmten Schwerpunkten getroffen. Jede Prüfbehörde erhält im Laufe des Jahres mehrere Listen mit zu kontrollierenden Betrieben. Die Anzahl schwankt jährlich stark, wodurch die Personalplanung für diesen Bereich erschwert wird. Die Spanne reichte in den letzten zehn Jahren von 3 bis 46 durchzuführenden Kontrollen. Im Jahr 2020 wurden 12 Betriebe mit Tierhaltung im Landkreis Oldenburg für eine Vorortkontrolle in den Bereichen Lebensmittelsicherheit sowie Tierschutz gezogen. Hinzu kam ein Amtshilfeersuchen aus Sachsen-Anhalt. Dort wurde ein sehr großes Unternehmen mit zahlreichen Betriebsstätten in ganz Deutschland zur Prüfung gezogen. Im Landkreis Oldenburg mussten dadurch sechs Betriebsstätten vor Ort kontrolliert werden. Die Dokumentenkontrolle konnte gebündelt durchgeführt werden. Insgesamt ist die Überprüfung eines großen Unternehmens in der Vorbereitung und Durchführung sehr aufwendig. Allerdings sehen die Regelungen zu Cross Compliance in einem solchen Fall keine Stichproben- sondern eine Vollkontrolle aller zugeordneten Betriebsteile vor.

Doch wie läuft nun eine Cross Compliance-Vorortkontrolle im Normalfall ab? Am Anfang steht immer eine ausführliche Recherche über die Struktur der ausgewählten Betriebe. Folgende Fragen dienen dazu, sich ein Bild zu machen:

- Wie viele Betriebsstätten gehören zu einem ausgewählten Unternehmen und wo befinden sich diese?
- Gibt es noch in anderen Landkreisen oder sogar Bundesländern zugehörige Betriebsstätten? In diesem Fall muss über die sog. Amtshilfe das dort zuständige Veterinäramt um eine Vorortkontrolle in dem betreffenden Betriebsteil gebeten werden.
- Welche und wie viele Tiere werden gehalten?
- Welche Lebensmittel werden erzeugt?
- Welche landwirtschaftlichen Flächen werden wie bewirtschaftet?
- Wie ist die Betriebshistorie bzgl. Tierschutz, Anwendung von Tierarzneimitteln, Untersuchungspflichten zu Tierseuchenerregern, Rückstandsüberwachung etc. ?
- Wie sind die Betriebsverantwortlichen bislang mit auftretenden Problemen umgegangen?
- Werden Impfstoffe eingesetzt und wenn ja liegen dafür alle erforderlichen Genehmigungen vor?
- Wurden alle Pflichten zur Kennzeichnung und Meldung von Tieren eingehalten?
- und, und, und ...

Für diese Recherche greift das Veterinäramt auf eine breite Datengrundlage diverser Datenbanken zurück. Für die Durchführung der Kontrollen ist das Vier-Augen-Prinzip vorgeschrieben. Insofern stimmt sich das Kontrollteam bzgl. der Terminplanung ab. Am Kontrolltag wird das Auto mit der persönlichen Schutzausrüstung (Einmalkleidung, Gummistiefel, Handschuhe etc.) sowie mit notwendigen Gerätschaften (z.B. Kamera, Entfernungsmesser, Schadgaskonzentrationsmessgerät, Chiplesegerät) bestückt.

Die Vorortkontrollen erfolgen wie gefordert unangekündigt. Im schlechtesten Fall fährt das Team los, ohne am Ende des Tages eine Kontrolle durchgeführt zu haben. Doch die Erfahrung zeigt, dass zumeist ein Verantwortlicher angetroffen wird. Zunächst wird über den Grund und die Ziele der Kontrolle informiert. Der Betriebsinhaber muss sich mit der Kontrolle einverstanden erklären. Ist er nicht einverstanden, verliert er alle Prämienansprüche. Willigt er in eine Kontrolle ein, folgt eine komplette Betriebsbegehung mit allen betreffenden Standorten. Danach schließt sich die Dokumentationskontrolle und das Ausfüllen des Kontrollberichts an. Im Kontrollbericht für die Lebensmittelsicherheit werden je nach Betriebsstruktur bis zu 41 Einzelkriterien mit einer Vielzahl von Unterpunkten kontrolliert und bewertet; beim Tierschutz sind es je nach gehaltener Tierart bis zu 75 Einzelkriterien. Die vorläufigen Ergebnisse der Kontrolle werden mit dem Verantwortlichen besprochen. Bei kleinen bis mittelgroßen Betrieben dauert eine Vorortkontrolle durchschnittlich 2 - 4 Stunden. Dann sind zwei Vorortkontrollen an einem Arbeitstag möglich; Vorbereitung und Nachbereitung nicht mitgerechnet. Bei größer strukturierten Betrieben wird 1 Tag bis hin zu mehreren Tagen eingeplant.

Wieder zurück im Büro folgt die Nachbereitung. Die durchgeführte Kontrolle wird in verschiedene Datensysteme eingepflegt. Festgestellte Verstöße müssen bewertet werden. Bei Überschneidungen mit dem deutschen Fachrecht müssen weitere Maßnahmen wie z. B. Verfügungen, Einleitung von Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren und ggf. notwendige Nachkontrollen zu veranlassen. Ergänzend sei angemerkt, dass für reguläre CC-Kontrollen keine Gebühren erhoben werden können.

Nachfolgend die Ergebnisse der CC-Kontrollen aus dem Jahr 2020 :

2020	kontrollierte Betriebe (Zahl der Kontrollen)	ohne Prämienabzug	1% Prämienabzug	3% P.-abzug	5% P.-abzug	Betriebe mit Vorsatz d.h. ≥ 20% Prämienabzug (Zahl der Kontrollen)
LM	18	18	-	-	-	-
Tierschutz	18	18	-	-	-	-

3. Lebensmittelüberwachung

Die Überwachung der Lebensmittelsicherheit wird in unserer Kommune durch zwei Amtstierärzte, vier Lebensmittelkontrolleure und dazugehöriges Verwaltungspersonal durchgeführt.

Lebensmittelüberwachung gemäß Landesstatistik Lebensmittel (auszugsweise)

Fallzahlen / Indikatoren 01.01. - 31.12.2020

Ergebnisse
Vorjahr

Betriebe	Betriebe	1.279	Von den 1.279 registrierten Betrieben wurden insgesamt 755 kontrolliert. Dies entspricht einem Anteil von 59,0%. In Betrieben mit Risikokategorie - hierzu zählen die wichtigsten Lebensmittelbetriebe - lag der Anteil bei 64,5%.	1.307
	Kontrollierte Betriebe	755		830
	Kontrollquote	59,0%		63,5%
	davon in Betrieben mit Risikokategorie	64,5%		70,2%
	Beprobte Betriebe	117		Von den 1.279 registrierten Betrieben wurden insgesamt 117 beprobt. Dies entspricht einem Anteil von 9,1%.
Beprobungsdichte	9,1%	9,9%		

Kontrollen	Kontrollen	913	Mit 913 Kontrollen wurden durchschnittlich 1,2 Kontrollen je kontrolliertem Betrieb durchgeführt. In Betrieben mit Risikokategorie waren es im Schnitt 1,2	1.083
	Kontrollintensität	1,2		1,3
	davon in Betrieben mit Risikokategorie	1,2		1,3
	Sollkontrollen gemäß Risikobeurteilung	906		948
	planmäßige Kontrollen	852		999
	außerplanmäßige Kontrollen	61	Der Anteil der außerplanmäßigen Kontrollen lag bei 6,7% . Hierunter fallen Nachkontrollen bei festgestellten Verstößen und Verdachtskontrollen, z.B. aufgrund einer Verbraucherbeschwerde oder eines Rückrufs oder einer Schnellwarnung. Diese Kontrollen stellen einen zusätzlichen Aufwand dar, der ggf. zu einem Rückgang der planmäßigen Kontrollen führen kann.	84
	Anteil der außerplanmäßigen Kontrollen	6,7%		7,8%
	Kontrollen mit Verstößen	402		Bei 402 Kontrollen wurde ein oder mehrere Verstöße festgestellt, was einem Anteil von 44,0% entspricht.
	Verstoßquote	44,0%	40,4%	
	Kontrollen mit Maßnahmen	403	Bei 403 Kontrollen wurde eine oder mehrere Maßnahmen eingeleitet, dies entspricht einem Anteil von 100,2% der Kontrollen mit Verstößen.	425
Verstoß-Maßnahmen-Quote	100,2%	97,0%		

Proben	Probenahmen	326	Mit 326 Probenahmen wurden durchschnittlich 2,8 Proben je beprobtem Betrieb entnommen.	391
	Beprobungsintensität	2,8		3,0
	Soll Planproben	442	Mit 239 Planproben nach § 9 AVV Rüb (ohne NRKP- und Tupferproben) wurde der Sollwert zu 54, 1 % erfüllt.	
	Ist Planproben	239		
	außerplanmäßige Probenahmen	1	Der Anteil der außerplanmäßigen Probenahmen lag bei 0,3%. Hierunter fallen z.B. Verfolgs-, Verdachts- und Beschwerdeproben. Diese Probenahmen stellen einen zusätzlichen Aufwand dar, der ggf. zu einem Rückgang der Planproben führen kann.	1
	Anteil der außerplanmäßigen Probenahmen	0,3%		0,3%
	beanstandete Probenahmen	30	Bei 30 Probenahmen wurden eine oder mehrere Beanstandungen festgestellt, was einem Anteil von 9,2% entspricht.	40
	Beanstandungsquote	9,2%		10,2%
	Probenahmen mit Maßnahmen	21	Bei 21 Probenahmen wurde eine oder mehrere Maßnahmen eingeleitet, dies entspricht einem Anteil von 70,0% der Probenahmen mit Beanstandungen.	41
	Verstoß-Maßnahmen-Quote	70,0%		102,5%

Im Jahr 2020 wurden insgesamt **913 Hygienekontrollen** in den verschiedenen Betrieben durchgeführt. Bedingt durch die Corona-Pandemie sind damit weniger Hygienekontrollen als im Vorjahr (**1083 Vorortkontrollen**) durchgeführt worden.

Zusätzlich wurden **326 planmäßige Proben von Produkten** in 117 verschiedenen Betrieben entnommen und zur Untersuchung in ein Labor eines staatlichen Lebensmittelinstitutes eingeschickt. Bei diesen Probenahmen gehen die Lebensmittelkontrolleure ebenfalls in die Betriebe hinein.

3.1 Verbraucherbeschwerden Lebensmittel (exemplarische Beispiele)

Die Anzahl der Verbraucherbeschwerden hat im Vergleich zum Vorjahr deutlich zugenommen !

a.) Hygieneprobleme

Mehrere Verbraucherbeschwerden bezogen sich auf unhygienische Zustände in verschiedenen Lebensmittelbetrieben, in denen Backwaren, Fastfood oder andere zubereitete Speisen hergestellt und angeboten werden.

Beispielsweise wurde bemängelt, dass sich die Mitarbeiter nach dem Rauchen oder dem Toilettengang nicht die Hände waschen. Stattdessen würden sie sofort wieder in die Produktion gehen und die Lebensmittel weiter verarbeiten, zubereiten und anfassen, wodurch krankmachende Bakterien und andere Keime auf die Nahrungsmittel gelangen können.

Auch wurde bemängelt, dass die Tür zum Hinterhof ständig offen stehen würde, so dass regelmäßig Ungeziefer wie Schaben und Schadnager wie Mäuse und Ratten in den Betrieb hineingelangen können.

Weitere Beschwerden betrafen eine nicht sachgerechte Entsorgung und Lagerung der anfallenden Abfälle wie Speisereste sowie anderen Mülls. So gab es mehrere Fälle bei denen diese Abfälle im Hygienebereich bzw. im Produktionsbereich der Lebensmittel gelagert wurden.

In einigen weiteren Fällen ging es um Spinnweben, die an der Decke hingen, sowie um verschmutzte Fußböden, die durch zahlreiche Flecken und andere Anhaftungen auf den Fußbodenfliesen sichtbar waren. Zudem war in diesen Betrieben auffallend viel Staub in den Räumlichkeiten sichtbar, wodurch die mangelhafte Reinigung und Desinfektion in diesen Betrieben überdeutlich wurde.

In allen zuvor beschriebenen Fällen wurden nach den entsprechenden Vor-Ort-Kontrollen die sofortige Reinigung und Desinfektion der betroffenen Räumlichkeiten bzw. des gesamten Betriebes angeordnet. Auch wurde eine ordnungsgemäße Personalhygiene und entsprechende Schulung der Mitarbeiter angewiesen bzw. angeordnet. Der Reinigungserfolg wurde durch entsprechende Nachkontrollen überprüft und sichergestellt.

b.) Wochenmarkt mit privatem Verkauf

Auf einem Wochenmarkt wurden regelmäßig selbstgemachte Marmeladen und selbst hergestellte Suppen in gebrauchten Gläsern zum Verkauf angeboten. Die Gläser wurden in der Folgezeit wieder von den Kunden zurückgebracht und erneut verwendet. Die angebotenen Lebensmittel wurden in einer privaten Küche zubereitet, abgepackt und abgefüllt. Auch die zurückgeführten Gläser wurden dort gespült.

Vor diesem Hintergrund wurde eine ordnungsgemäße Herstellung, Kontrolle und Vermarktung der angebotenen Produkte von den Verbrauchern angezweifelt. Die sachgerechte Reinigung der gebrauchten Gläser wurde ebenfalls hinterfragt.

Bei einer Kontrolle dieses Wochenmarktes konnte der entsprechende Hersteller und Vermarkter dieser Lebensmittel schließlich ermittelt werden. Dabei hat sich ergeben, dass das betriebene Gewerbe nicht bei unserer Lebensmittelüberwachungsbehörde angemeldet war. Weiterhin hat sich ergeben, dass die angebotenen Lebensmittel und Speisen nicht gekennzeichnet waren und tatsächlich in der privaten Küche verarbeitet, zubereitet und abgefüllt wurden.

Der Hersteller dieser Lebensmittel wurde über seine Rechte und Pflichten als Lebensmittelunternehmer aufgeklärt und belehrt. Daraufhin wurde die Tätigkeit bei uns angezeigt sowie der Küchenbetrieb dahingehend modifiziert, dass diese auch für gewerbliche Zwecke genutzt werden kann. Außerdem wurden die angebotenen Lebensmittel nach eingehender Beratung durch unsere Lebensmittelkontrolleure in der Folgezeit korrekt gekennzeichnet.

c.) Verdorbene Speisen mit gesundheitlichen Folgen

Ein Verbraucher hatte seinen Angaben zufolge mit mehreren Freunden in einem Restaurantbetrieb ein besonderes Fleischgericht mit Lamm gegessen. Im Anschluss an diesen Besuch stellten sich im Verlauf der folgenden Tage Krankheitssymptome mit Übelkeit und starkem Durchfall bei diesem Verbraucher ein. Diese Krankheitssymptomatik hielt dann mehrere Wochen an.

Eine von einem Facharzt in Auftrag gegebene Untersuchung einer Stuhlprobe ergab eine Gastroenteritis, die vermutlich durch eine Lebensmittelintoxikation hervorgerufen wurde. Deshalb beklagte sich der Verbraucher über erhebliche Kosten, die durch die gesundheitliche Einschränkung entstanden sind und zog es in Betracht, den Gastronom in Regress zu ziehen bzw. diesen zu verklagen.

Aufgrund des erheblichen Zeitraumes zwischen dem Gaststättenbesuch und der abgesetzten Verbraucherbeschwerde gab es jedoch seitens unserer Lebensmittelüberwachung starke Zweifel, dass lebensmittelrechtliche Ermittlungen noch erfolgversprechend sein würden.

Trotzdem wurde die Beschwerde durch unsere Behörde aufgenommen und versucht den Sachverhalt aufzuklären.

Die Ermittlungen haben dann ergeben, dass das Fleisch des vom Verbraucher verzehrten Gerichtes vermutlich verdorben war und zu einer Lebensmittelintoxikation geführt hat. Durch den Verderbnisprozess hat es zwar eine Abweichung beim Geschmack bzw. bei der Sensorik dieses Lebensmittels gegeben, jedoch wurden diese Hinweise durch eine starke Würzung des Produktes überlagert, so dass der Verbraucher diese Speise im Endeffekt doch verzehrt hat. In der Folge ist es dann zu einer sehr starken Magen-Darm-Symptomatik gekommen, die mehrere Wochen angehalten hat.

Aufgrund des langen Zeitraumes zwischen dem Gaststättenbesuch und der abgesetzten Verbraucherbeschwerde wurden Vor-Ort jedoch keine Rückstellproben mehr vorgefunden, so dass es sich bei unseren Ermittlungsergebnissen letztendlich um reine Indizien handelte, und somit kein Verfahren gegen den Lebensmittelunternehmer eingeleitet werden konnte.

Der Ausgang des zivilrechtlichen Verfahrens gegen den Gastronom ist hier leider nicht bekannt geworden.

e.) Mini-Übung in der Abteilung für Lebensmittelhygiene:

Parallel zu den ganz verschiedenen Aufgaben der Lebensmittelüberwachung, insbesondere der Hygieneüberwachung, den Vor-Ort-Kontrollen sowie der Entnahme von Routine-, Verdachts- und Verfolgspalten fand im November 2020 eine sogenannte „Mini-Übung“ im Bereich der Lebensmittelüberwachung statt.

Die Hauptziele derartiger Übungen sind die Anwendung der Dokumente und der festgelegten Abläufe des sogenannten Krisenmanagementhandbuches (KMH). Dabei handelt es sich um eine Arbeitshilfe bzw. einen Leitfaden zur Orientierung für die verschiedenen Veterinärbehörden, welche/r bei verschiedenen möglichen Lebensmittelkrisen wie Rückstandsbelastungen, Verunreinigungen (z.B. mit Fremdkörpern) oder mikrobiologischen Kontaminationen (z.B. mit Infektionserregern) zur Anwendung kommt. Die Durchführung dieser „Miniübungen“ soll dazu beitragen, dass die Anwendung dieses Krisenmanagementhandbuches in den einzelnen Behörden geübt und routiniert wird.

Bei dem Übungsszenario ging es um einen fiktiven Herstellerbetrieb für Räucherfische, welcher mit dem Bakterium „*Listeria monocytogenes*“ infizierte Ware an verschiedene Kunden ausgeliefert hat. Infolgedessen ist es zu mehreren laborbestätigten an „Listeriose“ erkrankte Personen mit teilweise schwerwiegenden Verlaufsformen und Hospitalisierungen gekommen. Entsprechende Fälle wurden auch durch die behandelnden Ärzte an das Gesundheitsamt und von dort wiederum an unser Veterinäramt gemeldet. Demnach ist eine der erkrankten Personen sogar im Krankenhaus verstorben.

Durch eine Vor-Ort-Kontrolle der Herstellerfirma durch unsere Lebensmittelkontrolleure mit entsprechender Entnahme von Verdachtsproben und anschließender Laboruntersuchung dieser Proben konnten die o.g. krankmachenden Keime (Listerien) schließlich bestätigt werden. Da die Keime nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ in sehr hohen Mengen nachgewiesen wurden, wurde die betroffene Charge des Fisches als nicht sicheres Lebensmittel nach nationalem sowie europäischem Recht eingestuft und musste deshalb sofort vom Markt genommen werden.

Vor diesem Hintergrund mussten alle mit diesem Produkt belieferten Betriebe ermittelt werden, um das unsichere Produkt möglichst schnell wieder aus dem Verkauf nehmen zu lassen. Deshalb wurde eine Abfrage der Kundenliste sowie eine Rückverfolgung der ausgelieferten Ware durchgeführt. Dabei wurde auch eine Bäckerei ermittelt, die Räucherlachsbrötchen zum Verkauf angeboten hat, nach dessen Verzehr sich mehrere Kunden über gesundheitliche Beeinträchtigungen beschwert hatten.

Nach der vorläufigen Sicherstellung des übrigen Räucherfisches in der Bäckerei und in weiteren Filialen musste das weitere Inverkehrbringen der betroffenen Ware untersagt werden. Zudem

war eine Meldung an das Gesundheitsamt, dass der Keim „Listeria monocytogenes“ in Räucherlachs des Herstellerbetriebes gefunden wurde, erforderlich.

Im Anschluss an den Warenrückruf und Erstellung einer Lebensmittelwarnung zu der / den betroffenen Charge/n Räucherlachs (Schnellwarnmeldung) mussten Maßnahmen zur Abstellung der Ursachen für die Kontamination mit Listerien in dem Herkunftsbetrieb festgelegt und angeordnet werden.

Nach Abschluss der Ausbruchsuntersuchung durch das Gesundheitsamt und die Lebensmittelüberwachung mussten die ermittelten Daten schließlich an die zuständige Staatsanwaltschaft bzw. die Strafverfolgungsbehörden übermittelt werden, da das Inverkehrbringen von nicht sicheren Lebensmitteln den Tatbestand einer Straftat nach dem Lebensmittelrecht darstellt.

Zur Abarbeitung der Übungsaufgaben stand ein Zeitfenster von 14 Tagen zur Verfügung, so dass die einzelnen Punkte stundenweise parallel zu Routinearbeit abgearbeitet werden konnten. Die erarbeiteten Ergebnisse wurden im Anschluss dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) als Ausrichter der Miniübung zur Bewertung zugeleitet. Die Auswertung der einzelnen Daten hat dann ergeben, dass die hiesige Lebensmittelabteilung das Übungsszenario erfolgreich mit einem gutem Ergebnis abgearbeitet hat.

3.2 Fleischhygiene

Im Jahr 2020 hat sich die Stückzahl der Geflügelschlachtung zum Vorjahr erwartungsgemäß bei den Puten nicht wesentlich verändert. Unser größter Putenschlachtbetrieb ist mit 60.000 Schlachtputen pro Tag schon seit einigen Jahren an der genehmigten Kapazitätsgrenze angekommen. Der zweite Putenschlachthof könnte seine Schlachtkapazität durchaus steigern, allerdings ist die Marktlage, insbesondere bedingt durch die Corona-Pandemie, angespannt, da kaum Absatz über die Gastronomie möglich war.

Schlachtzahlen Landkreis Oldenburg

Tierart	2020	2019
Puten	23.582.913	23.839.237
Hähnchen	9.567.090	8.210.661
Schweine	2.195	1.595
Rinder	594	523
Schafe	197	78
Ziegen	36	0

Die Anzahl der Hähnchenschlachtung hat dagegen um 1.356.429 Stück zugelegt, was durch einen Betreiberwechsel bei unserem Hähnchenschlachtbetrieb begründet ist.

Hähnchenfleisch hat eine größere Akzeptanz beim Verbraucher und ist günstiger zu produzieren, da das Hähnchen im Vergleich zur Pute eine bessere Futtermittelverwertung aufweist. Zudem können, im Gegensatz zur Pute, alle Teile des Tieres (auch Flügel und Unterkeulen) besser vermarktet werden.

Die Zahl der Schweine- und Schafschlachtungen hat deutlich zugelegt. Hier ist ein positiver Trend zur regionalen Vermarktung bzw. zum veränderten Konsumverhalten hinsichtlich regionaler Produkte aus handwerklicher Schlachtung zu erkennen.

3.3 Schlachtgeflügeluntersuchung (Lebendbeschau)

Die Zahlen des zur Schlachtung (national wie auch in andere Mitgliedstaaten) verbrachten Schlachtgeflügels aus dem Landkreis Oldenburg heraus, ist in 2020 wiederum leicht gesunken, was ursächlich wohl hauptsächlich auf einen weiteren Beitritt von Mästern zur „Initiative

Tierwohl“ zurückzuführen ist. Diese Mäster verpflichten sich u. a. auch die Besatzdichte zu reduzieren.

Die Anzahl der Ausstellungen und die damit verknüpfte Zahl der vor Ort-Untersuchungen durch den Amtstierarzt, ist dagegen leicht gestiegen. Hier gibt es eine leichte Tendenz zu vermehrten sog. Vorausstellungen. Vorausstellungen werden durchgeführt, um mehr Platz im Stall für die Endmast der verbleibenden Tiere zu haben. Dadurch können zu Beginn des Mastdurchgangs mehr Küken eingestallt werden.

Anzahl der Schlachtgeflügeluntersuchungen im LK Oldenburg

	2020	2019
Untersuchungen vor Ort	1.922	1.896

Tierzahlen Schlachtgeflügel (Anmeldung zur Schlachtung)

	2020	2019
Hähnchen	33.860.333	34.072.553
Puten	1.787.573	1.815.822
Enten	295.930	299.290
Gänse	8.120	16.850
Legehennen	797.992	831.980

3.4 Fleischuntersuchung

Mit 10 amtlichen Tierärzten (7,45 Stellen) und ca. 32 Fachassistenten (18,42 Stellen), wird in 5 Schichten/Tag (in drei Schlachtbetrieben) jedes einzelne Tier untersucht.

Die Schlachtfreigabe der angelieferten Tiere erfolgt nach einer sog. Dokumentenprüfung. Bei den die Tiere begleitenden Papieren handelt es sich um die Gesundheitsbescheinigung, die von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt wird, der für den Herkunftsbetrieb zuständig ist und die Tiere auf dem Hof untersucht hat, sowie der sogenannten Lebensmittelketten-Information. Diese beinhaltet weitere Informationen zum Gesundheitszustand der Schlachtpartie und eine Erklärung des Tierhalters bezüglich des Einsatzes von Arzneimitteln in den letzten 7 Tagen vor der Schlachtung. Auch ein negatives Untersuchungsergebnis auf Salmonellen muss vorliegen.

Nach Schlachtung und Entfiederung der Vögel erfolgt die eigentlich Fleischuntersuchung. An drei verschiedenen Untersuchungspositionen werden die Schlachtkörper auf Veränderungen untersucht. Dies können ungefährliche Veränderungen, wie z. B. Maschinenschäden, Blutergüsse, frische Knochenbrüche oder Verkratzungen (werden tierschutzrechtlich verfolgt !) sein. Das Hauptaugenmerk liegt aber auf durch Krankheitserreger bedingte Veränderungen, die unter Umständen später beim Verzehr gesundheitsschädlich oder zumindest ekelregend sein könnten. Genussuntaugliche Tiere oder Teilstücke werden entfernt und unschädlich entsorgt.

In 2020 lag die sog. Verwurfrate von ganzen Tierkörpern (das ganze Tier wird für genussuntauglich beurteilt) bei den Puten durchschnittlich bei 1,05% (2019: ca. 1,2 %) der angelieferten Tiere.

An sog. Teilstücken (Gewichtsanteil an der Schlachtmenge – Flügel, Beine, Organe, Haut) wurden 1,31 % (2019: ca. 1,4 %) für genussuntauglich erklärt.

Diese Zahlen sind in den vergangenen Jahren relativ konstant geblieben. Gegenüber 2019 hat sich die Tiergesundheit in 2020 leicht verbessert, was ggf. auf eine geringere Besatzdichte zurückzuführen ist.

Meistens ist die Tiergesundheit aber – insbesondere bei den Offenställen der Puten – an die klimatischen Bedingungen des jeweiligen Jahres gekoppelt.

3.5 Zertifizierung von Exportattesten

Die Zertifizierung von Exportware ist Aufgabe der amtlichen Tierärzte in den Schlachtbetrieben vor Ort. Innerhalb der EU wird die Ware nicht mehr von einem Veterinärattest begleitet (freier Handels- und Warenverkehr).

Wird Geflügelfleisch in Drittländer verbracht, ist ein die Ware begleitendes Exportzertifikat erforderlich.

Die Anforderungen der Drittländer an die Geflügelfleischerzeugnisse sind unterschiedlich und üblicherweise im Zertifikat benannt. Unsere amtlichen Tierärzte vor Ort überprüfen jeweils, ob die gestellten Anforderungen zertifizierbar sind (z. B. die Freiheit von bestimmten Tierkrankheiten im Herkunftsgebiet der Schlachttiere). Anschließend erfolgt eine Inaugenscheinnahme der Ware (Identität, Kennzeichnung, Verpackung, ggf. Temperatur). Sofern dies beanstandungsfrei ist, wird das Drittland-Zertifikat unterzeichnet und gesiegelt und die Ware wird frei gegeben.

Die Anzahl der Exportatteste hat sich seit 2016 nahezu verdoppelt, obwohl der Export von Geflügelfleisch – im Gegensatz zum Schweinefleisch – nur ein geringes Umsatzvolumen hat (ca. 6%).

Exportiert werden hauptsächlich Produkte, die in der EU nicht oder kaum vermarktungsfähig, jedoch in einigen Drittländern durchaus begehrt sind. Die sind u. a. Putenmittelflügel, Putenhälse, Putenkeulen, Putensterze oder Organe wie Putenlebern, Mägen und Herzen. Zielländer waren in 2012 z. B. Benin, Serbien, Hongkong, Marokko, Island und Togo.

Anzahl der ausgestellten Exportatteste

Jahr	Anzahl
2016	231
2017	217
2018	287
2019	444
2020	454

3.6 Proben

Eine weitere umfangreiche Aufgabe der amtlichen Tierärzte an den Schlachthöfen, ist die Entnahme von Fleisch- und Blutproben. Auf europäischer und nationaler Ebene müssen vorgegebene Kontingente bestimmter Programme (Nationaler Rückstandskontrollplan - NRKP; Zoonose-Monitoring) erfüllt werden.

In 2020 waren dies im Rahmen des NRKP 1.565 Proben und beim Zoonose-Monitoring (Untersuchung auf das Vorkommen von Salmonellen, Campylobacter und anderen problematischen Erregern) aufgrund einer Veränderung des Schwerpunktes 876 Proben.

Diese Proben werden im Veterinäramt wöchentlich versandfertig verpackt und anschließend per Kurier zu den staatlichen Untersuchungsinstituten gebracht. Im Betrieb wird bei NRKP-Proben eine Gegenprobe hinterlassen, damit der Lebensmittelunternehmer im Fall einer Beanstandung die Möglichkeit hat, diese in einem Labor seiner Wahl, nachuntersuchen zu lassen.

Probenaufkommen am Schlachthof 2020 im Überblick

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)	Pute 1518	Hähnchen 47
Zoonose-Monitoring	Pute 856	Hähnchen 20

3.7 Verschiedenes

Das Jahr 2020 war wie überall, auch bei der Geflügelschlachtung von der Corona-Pandemie geprägt.

Aufgrund dieser waren und sind die Vermarktungsmöglichkeiten, insbesondere von Putenfleisch, erheblich eingeschränkt. Putenfleisch findet sich auf vielen Speisekarten der Gastronomie als Putensteak, Putengeschnetzeltes, Putencurry oder gebratenen Putenbruststreifen im Salat. Derzeit müssen unsere Schlachtbetriebe, die ganz überwiegend sogenannte Frischfleischvermarkter sind, Putenfleisch einfrieren, da die Gastronomie weggebrochen ist. Dies mindert den Wert des Fleisches erheblich, da das Auslagern und Einfrieren in Tiefkühlzentren Geld kostet und eingefrorene Ware nach dem Auftauen dann nicht mehr als Frischfleisch vermarktet werden kann.

Auch blieben unsere Schlachtbetriebe personell nicht von Corona-Pandemie verschont, obwohl sehr schnell nach dem Sommer in großem Umfang Testungen der Belegschaft durchgeführt wurden. Teilweise musste der Betrieb sogar ganz eingestellt werden oder stark betroffene Betriebsabteilungen konnten ihre Arbeit nicht fortsetzen, weil Mitarbeiter in die häusliche Quarantäne geschickt wurden.

Auch die Mitarbeiter des Veterinärämtes wurden zeitweise sogar täglich getestet. Hier waren Covid-19 positive Testergebnisse mit anschließender Quarantäne glücklicherweise auf Einzelfälle beschränkt.

Am 22.12.2020 bestätigte sich leider der erste Fall von Geflügelpest bei einem Putenhalter im Landkreis Oldenburg.

Zwei weitere Fälle folgten in kurzen Abständen. Auch in den umliegenden Landkreisen, hauptsächlich im Landkreis Cloppenburg, aber auch im gesamten Bundesgebiet, sowie in Dänemark, Belgien und Polen, zog die Seuche weite Kreise.

Zur Eindämmung der Seuche werden Sperrbezirke (3 km Radius) und Beobachtungsgebiete (10 km Radius) um den Ausbruchsbetrieb eingerichtet. Schlachtgeflügel darf aus diesen sogenannten Restriktionszonen nur unter besonderen Bedingungen zur Schlachtung verbracht werden.

So muss das Geflügel innerhalb von 24 Stunden vor der geplanten Schlachtung klinisch von einem amtlichen Tierarzt untersucht werden. Weiterhin müssen innerhalb von 48 Std. vor der Schlachtung umfangreiche labordiagnostische Untersuchungen (Tupferproben vom Rachen und der Kloake) durchgeführt werden, deren Ergebnisse 24 Std. vor der Verladung vorliegen müssen.

Da ein sehr großer Teil aller Puten aus Deutschland, Dänemark, Belgien und Polen hier im Landkreis Oldenburg geschlachtet werden, mussten unzählige Anträge zum Verbringen von Schlachtputen aus Restriktionszonen bearbeitet werden, da jede Schlachtung einzeln von der zuständigen Behörde des Schlachthofes genehmigt werden muss.

Insbesondere Schlachtungen von Tieren aus Sperrbezirken unterliegen noch weiteren tierseuchenrechtlichen Maßnahmen. Solche Tiere müssen im Schlachthof separat geschlachtet und zerlegt werden, damit sie keinen Kontakt zu anderen Tieren und deren Fleisch haben. Auch die Vermarktung ist eingeschränkt. Das Fleisch von diesen Tieren ist ausschließlich für den nationalen Markt bestimmt und darf somit nicht in andere Mitgliedstaaten oder Drittländer exportiert werden. Die entsprechende Kennzeichnung der Ware durch den Schlachthof ist von der zuständigen Behörde zu überwachen.

3.8 Organisation der Untersuchung von Fleischproben auf Trichinellen

Trichinellen sind Fadenwürmer mit parasitischer Lebensweise, wobei Säugetiere, Vögel und Menschen als Zwischen- und Endwirt dienen. Hauptüberträger für den Menschen in Europa ist Fleisch von Wild- und Hausschweinen. Bei Befall spricht man von Trichinellose.

Kennzeichnend für die Trichinellose ist das plötzliche und unerwartete Auftreten von Epidemien mit teilweise mehreren Hundert befallenen Personen. Dabei reichen die klinischen Symptome von Fieber, über Durchfall und Gliederschmerzen bis hin zu Herzmuskelentzündungen mit Todesfolge.

Die Trichinelle ist durch mehrere Arten weltweit verbreitet. Vor Einführung der Untersuchungspflicht um 1900 gab es in Deutschland nach Schätzungen etwa 15.000 Erkrankungen pro Jahr. Diese Zahl konnte in den folgenden 50 Jahren durch die Untersuchungspflicht auf nahezu Null gesenkt werden.

In den westlichen Ländern tritt die Trichine nur noch in einem Zyklus auf, bei dem die Würmer durch Füchse sowie andere wildlebende Raubtiere und Nager verbreitet werden.

Bei einer Untersuchung von Füchsen auf Trichinenbefall in Bayern hat sich gezeigt, dass 21 % aller untersuchten Füchse den Parasiten in sich tragen. Diese hohe Infektionsrate unterstreicht die Wichtigkeit einer weiterhin intensiven und lückenlosen Kontrolle des Wildbrets vom Schwarzwild, das sich durch die Aufnahme von Fuchskadavern infizieren kann.

Da die amtliche Trichinenuntersuchung zum Schutz der menschlichen Gesundheit obligatorisch ist, werden täglich entsprechende Fleischproben von den erlegten Wild- und geschlachteten Hausschweinen in unserem Veterinäramt abgegeben.

Diese Proben werden zunächst gesammelt und dann an 2 Tagen in der Woche in unserem hauseigenem Labor mit einer entsprechend zugelassenen Methode (Verdauungsmethode) auf Trichinellen untersucht. Fleisch, das ordnungsgemäß einer negativen Trichinenuntersuchung unterzogen wurde, gilt als unbedenklich und kann deshalb anschließend für den menschlichen Verzehr freigegeben werden.

Bis Ende 2019 bestand für unser Trichinenlabor gemäß einer inzwischen aufgehobenen EU-Verordnung eine Pflicht zur Akkreditierung nach den Anforderungen bestimmter DIN-Normen. Dies bedeutet, dass in regelmäßigen Abständen eine kostenpflichtige Bestätigung durch eine nationale Akkreditierungsstelle, dass nach festgelegten und harmonisierten Normen und Standards in unserem Labor untersucht und gearbeitet wird, erforderlich war. Diese Pflicht zur Akkreditierung für amtliche Laboratorien, die ausschließlich mit dem Nachweis von Trichinen bei Verwendung einer anerkannten Methode befasst sind, ist jedoch seit dem 01.01.2020 entfallen.

Voraussetzung für die Befreiung von der Akkreditierung ist, dass die Trichinenuntersuchung dann unter der Aufsicht eines amtlichen Laboratoriums durchgeführt werden, das gemäß einer EU-Verordnung benannt und akkreditiert worden ist. Vor diesem Hintergrund wurden am 01.01.2020 ein neuer Vertrag mit dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in Oldenburg als zentrales, akkreditiertes „Dach“-Prüflabor abgeschlossen.

Von dieser Institution werden regelmäßig entsprechende Audits und Ringversuche in den einzelnen kommunalen Trichinenuntersuchungsstellen durchgeführt. Die Schwerpunkte dieser Audits liegen auf der Überprüfung der in den Trichinenlaboren verwendeten Geräte mittels kalibrierter Messnormale, der Überprüfung der Dokumentation und der Arbeitsabläufe vor Ort. Eine weitere Aufgabe ist die Koordination der Ringversuche und Schulungen im Rahmen der Audits vor Ort oder externe Schulungen.

Diese Konstellation bzw. Vorgehensweise hat sich bewährt und zu einem hohen einheitlichen Qualitätsstandard in den niedersächsischen Trichinenuntersuchungsstellen geführt. So wurde auch das im Jahr 2020 hier in unserem Labor durchgeführte Audit mit Bravour bestanden und der Ringversuch erfolgreich mit einem sehr gutem Ergebnis abgeschlossen.

Trichinenproben	2018	2019	2020
Hausschwein	1.866	1.595	2.195
Wildschwein	500	614	321

4. Tierarzneimittel- und Rückstandsüberwachung

Das Veterinäramt im Landkreis Oldenburg ist zuständig für die Überwachung des Umgangs mit Tierarzneimitteln (TAM) durch die Tierhalter; allerdings bis Ende 2021 nicht in Bezug auf die Antibiotikaminimierung (Zuständigkeit: LAVES). Dabei liegt der große Schwerpunkt aus Gründen des Verbraucherschutzes bei den Tierhaltern die Tiere für die Lebensmittelgewinnung halten. Dazu zählen alle Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Puten, Hühner, Hähnchen, Enten und Gänse. Letztlich geht es immer um die Zweckbestimmung bei der Haltung einer Tierart. Insofern fallen teilweise auch Halter von Pferden, Kaninchen, Straußen, Dam- und Schwarzwild (im Gehege) oder Fischen (aus Aquakultur) unter die TAM-Überwachung.

Darüber hinaus geht es im Rahmen der arzneimittelrechtlichen Überwachung um Personen, die von Berufs wegen Arzneimittel bei Tieren anwenden, ohne Tierärztin oder Tierarzt zu sein. Beispielhaft seien hier Tierheilpraktiker, Klauen- und Hufpfleger sowie Personen genannt, die über eine Genehmigung nach § 11 des Tierschutzgesetzes (z. B. Verantwortliche im Zoofachhandel, in Reit- und Fahrbetrieben oder gewerblichen Hundezuchten) verfügen.

Die erste Säule der TAM-Überwachung bildet die Durchführung von Kontrollen aufgrund von Anlässen wie z. B. nach Abliefern von hemmstoffhaltiger Milch an die Molkerei. TAM wie Antibiotika, Desinfektionsmittel welche beim Melken zum Einsatz kommen, sowie bestimmte Futtermittelinhaltsstoffe oder auch milchoriginäre Hemmstoffe können diesen Wachstumshemmeffekt auslösen. Fällt ein Milchkuhbetrieb mit hemmstoffhaltiger Milch bei der belieferten Molkerei auf, so informiert diese routinemäßig das Veterinäramt über die Befunde. Es schließen sich Vorortkontrollen an, bei denen ggf. festzustellende Mängel im Umgang mit TAM abgestellt werden sollen. Oft werden gar keine Mängel vorgefunden. Das ist in diesem Zusammenhang nicht ungewöhnlich, weil Hemmstoffe in Milch wie eingangs erwähnt zahlreiche Ursachen haben können. Im weitesten Sinne handelt es sich um Substanzen, die das Bakterienwachstum hemmen und somit zu Säuerungsstörungen bei der Produktion von Sauermilchprodukten und Käse führen können. Darüber hinaus dürfen im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes keine Rückstände von Arzneimitteln in der Milch enthalten sein. Dies gilt es sicher auszuschließen. Deshalb werden regelmäßige Hemmstofftests von den Molkereien durchgeführt und die Weiterverarbeitung der Milch erfolgt nur, wenn keine Hemmstoffe enthalten sind. Beim Einsatz von Antibiotika ist es daher sehr wichtig, dass nach Abschluss der Behandlung die Milch betreffender Kühe in andere Behälter gemolken und somit eine Wartezeit bis zur erneuten Ablieferung der Milch eingehalten wird. An diesem Punkt kommt das Veterinäramt bei positiven Hemmstofftests ins Spiel um zu überprüfen, ob alle Pflichten, die das Arzneimittelgesetz vorgibt vom Tierhalter eingehalten wurden. Ein Betrieb, der auf diese Weise aufgefallen ist, rückt im Rahmen der geforderten risikobasierten Überwachung an eine höhere Stelle in der Rangliste der zu kontrollierenden Betriebe. Weitere Anlässe für durchzuführende Kontrollen können z.B. der Nachweis von Rückständen in Fleisch von Tieren am Schlachthof oder Hinweise auf regelwidrige Anwendung von Impfstoffen durch Personen, die nicht Tierarzt sind, sein.

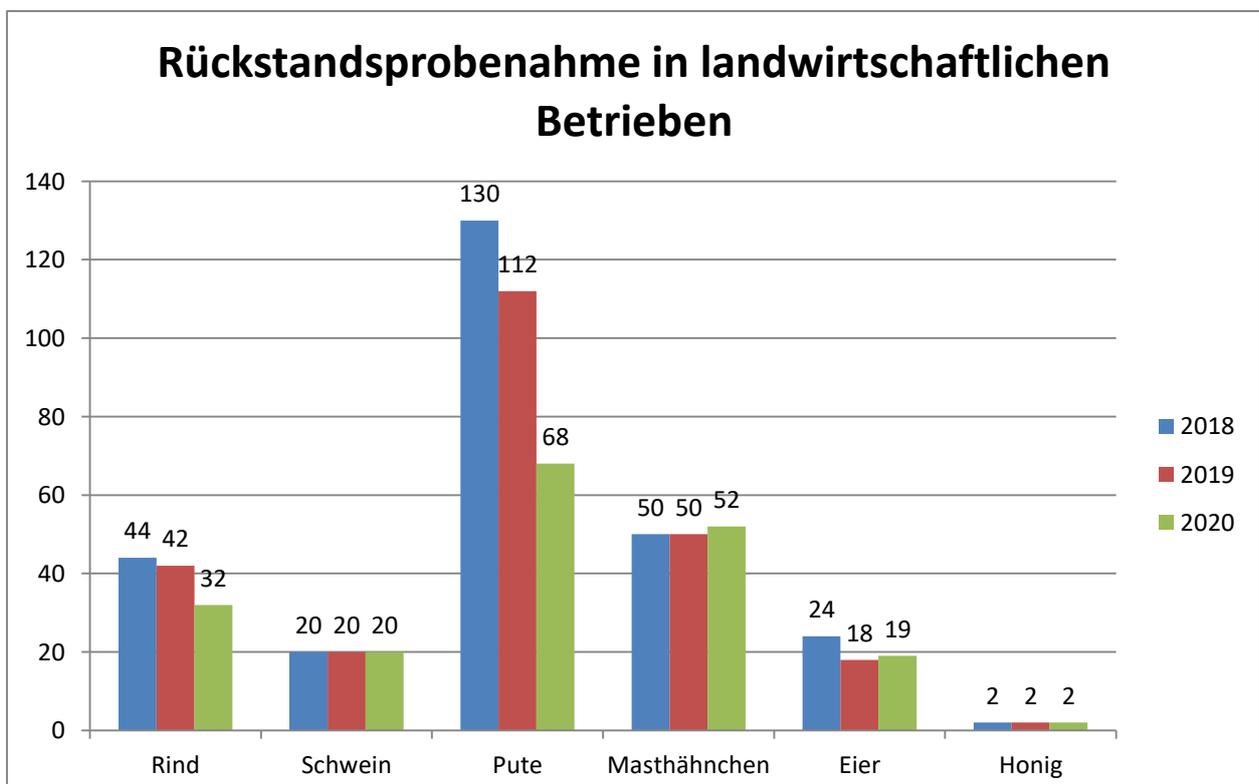
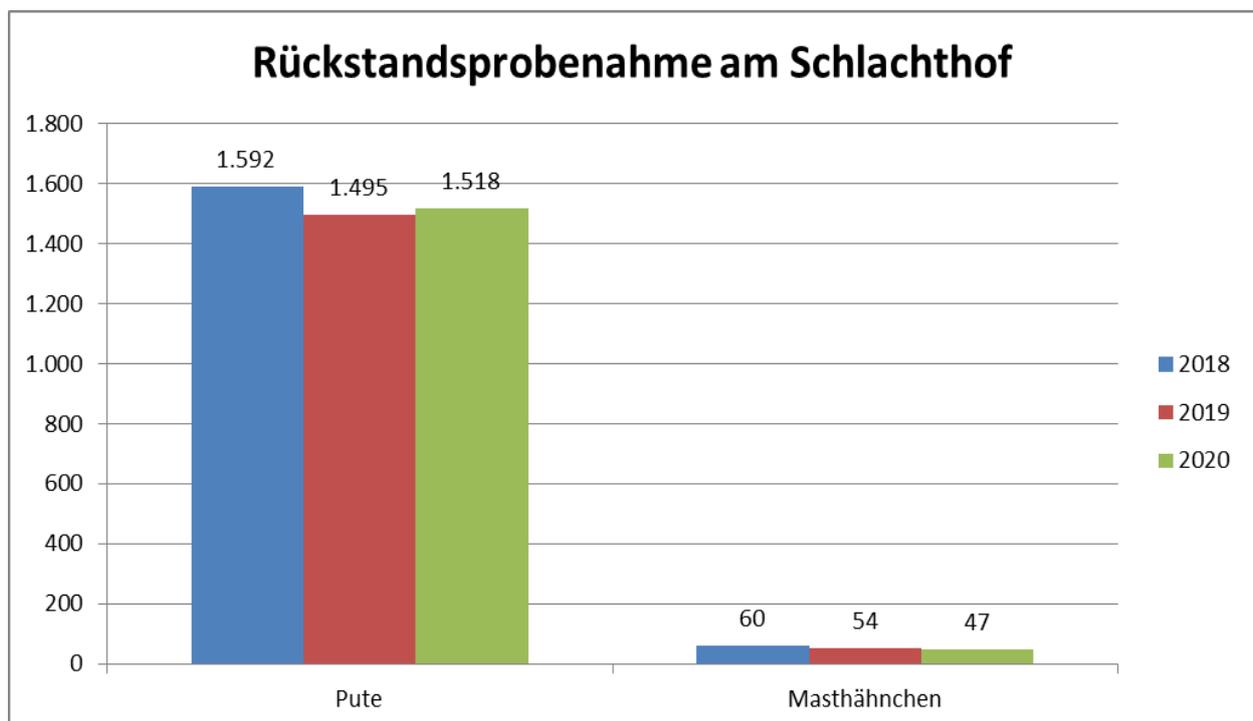
Die zweite Säule der TAM-Überwachung wird durch Regelkontrollen gebildet, bei denen u.a. die Einhaltung des Arzneimittelrechts überprüft wird. Beispiele hierfür sind die bereits erwähnten Vorortkontrollen nach Cross Compliance oder die durch Amtstierärzte durchgeführten Schlachtgeflügellebenduntersuchungen.

Bei Kontrollen nach dem Arzneimittelrecht werden im Normalfall die Betriebsräume sowie die erforderlichen Unterlagen geprüft. Inhaltlich fließen in eine tierarzneimittelrechtliche Inspektion Aspekte zu Lagerung, Anwendung und zum Bezug von TAM, sowie u. U. von Fütterungsarzneimitteln und Impfstoffen. Die Erfüllung der Nachweispflichten zum Erwerb und zur Anwendung von Arzneimitteln wird durch eine Kontrolle der notwendigen Unterlagen geprüft. Neben dem Arzneimittelgesetz ist die Tierhalter-Arzneimittel-Nachweisverordnung ein wichtiger rechtlicher Baustein.

Neben der TAM-Überwachung steht die Rückstandsüberwachung. Diese bildet einen wichtigen Teil im gesundheitlichen Verbraucherschutz. Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP)

bildet hier die Basis. Jedes Veterinäramt erhält vom Rückstandskontrolldienst des LAVES einen für seinen Zuständigkeitsbereich zugeschnittenen Quartalsplan zur Probenahme an verschiedensten Stellen der Lebensmittelkette (Erzeugerbetrieb, Schlachtbetrieb, Einzelhandel). In den Erzeugerbetrieben werden neben den tierischen Produkten (Eier, Milch, Honig) auch Blut- oder Urinproben von lebenden Tieren genommen. Am Schlachthof werden Fleisch, Organe und/oder Blut als Proben gezogen. Das Probensoll richtet sich dabei nach der Zahl der Erzeugerbetriebe oder nach der Schlachtkapazität. Untersucht wird auf Rückstände bestimmter Tierarzneimittel oder von Umweltverunreinigungen, für die es Grenzwerte gibt und natürlich auf eine Vielzahl verbotener Stoffe, die in Lebensmitteln gar nicht vorkommen dürfen. Kommt es bei diesen Proben zu Mängeln, werden weitere Maßnahmen (z. B. anlassbezogene Inspektionen in den Betrieben, Abgabe an das für den landwirtschaftlichen Betrieb zuständige Veterinäramt oder Abgabe des Vorgangs an die Staatsanwaltschaft) eingeleitet.

Folgende Proben wurden 2020 in Betrieben im Landkreis Oldenburg genommen:



5. Zoonosenüberwachung

Von Zoonosen hat spätestens seit der Coronapandemie vermutlich jeder mal gehört. Dabei handelt es sich um Infektionen, die bei Tieren UND Menschen vorkommen und sowohl vom Tier auf den Menschen als auch vom Menschen auf Tiere übertragen werden können. Der Stellenwert der amtlichen Zoonosenüberwachung steigt stetig. Überwachungsprogramme oder Impfstrategien gegen bestimmte problematische Erreger wurden eingeführt und weiter ausgebaut. Salmonellen zählen zu den Klassikern unter den Zoonosenerregern. So wurde in den vergangenen Jahren viel Augenmerk darauf gerichtet, das Vorkommen dieser Bakterien in Tierbeständen vornehmlich bei Schweinen und beim Geflügel zu verringern. Zu diesem Zweck werden entlang der Lebensmittelkette diverse Proben gezogen. Auch wenn naturgemäß keine Nullreduzierung erfolgen kann, so wurde das Vorkommen dieser Erreger in den Tierbeständen stark reduziert. Dies hat einen spür- und messbaren Effekt auf das Vorkommen von Erkrankungen beim Menschen. Entscheidend für diesen Überblick ist die Meldepflicht für den Nachweis bestimmter Erreger und für Erkrankungsfälle beim Menschen.

In den Geflügelbetrieben wird die Reduzierung in erster Linie durch Untersuchungen in den Betrieben von der Zucht bis zur Mast vorangetrieben. Es erfolgen Eigenkontrollproben der Betriebe. Diese werden durch amtliche Untersuchungen überprüft.

Der Reduzierungsansatz beginnt bereits bei der Produktion der Bruteier für die Mast- oder Legehennenbetriebe. In den spezialisierten 14 Elterntierbetrieben im Landkreis Oldenburg werden 2-3 amtliche Salmonellenuntersuchungen pro Jahr durchgeführt. Darüber hinaus erfolgen alle 2 Wochen Eigenkontrolluntersuchungen in den Betrieben.

Im Jahr 2020 waren 27 Legehennenbetriebe mit 40 Ställen im Landkreis Oldenburg untersuchungspflichtig. Das Veterinäramt veranlasst in jedem dieser Betriebe einmal pro Jahr und Legeperiode eine amtliche Probe, die im amtlichen Labor in Oldenburg untersucht wird. 10% der Geflügelmastbetriebe sind pro Jahr amtlicherseits auf Salmonellen zu beproben. Bei einer Gesamtzahl von 101 Hähnchen- und 81 Putenmastbetrieben im Landkreis Oldenburg erfolgt die Beprobung bei 11 (Hähnchenmast) und 9 (Putenmast) zu beprobenden Betrieben.

Das jährliche Zoonosenmonitoring hat immer wieder unterschiedliche Schwerpunkte. Diese werden von der EU gesetzt. Mal werden mehr Proben aus den landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben angefordert und dann liegt der Schwerpunkt in einem anderen Jahr auf Proben im Schlachtbereich. So waren von den amtlichen Mitarbeitern des Veterinärortes an den Schlachtbetrieben im letzten Jahr 856 Proben am Putenschlachthof und 20 Proben am Hähnchenschlachthof an das amtliche Labor einzusenden. Dort wurden sie auf verschiedene auf den Menschen übertragbare Erreger wie z. B. Salmonellen, Campylobacter oder Enterococcus faeci untersucht.

Da diese Programme quasi ohne Vorlaufzeit übermittelt werden, ist es z.T. schwierig die Personalplanung dahingehend abzustimmen, dass ein so großes zusätzliches Probenkontingent bewältigt werden kann. In 2019 wurden für das Zoonosemonitoring nur 10, in 2018 aber 621 Proben angefordert.

5. Tierseuchen

- Betriebs- und Tierzahlen (Stand Juli 2021)

	Gesamt
Rinderhalter	544
Rinder	69.864
Schweinehalter	465
Schweine	356.895
Schafhalter	319
Schafe	7.223
Ziegenhalter	123
Ziegen	517
Pferdehalter	1.340
Pferde	7.243
Geflügelhalter	1.386
Geflügel	7.578.664

- Betriebs- und Tierzahlen (Stand März 2020)

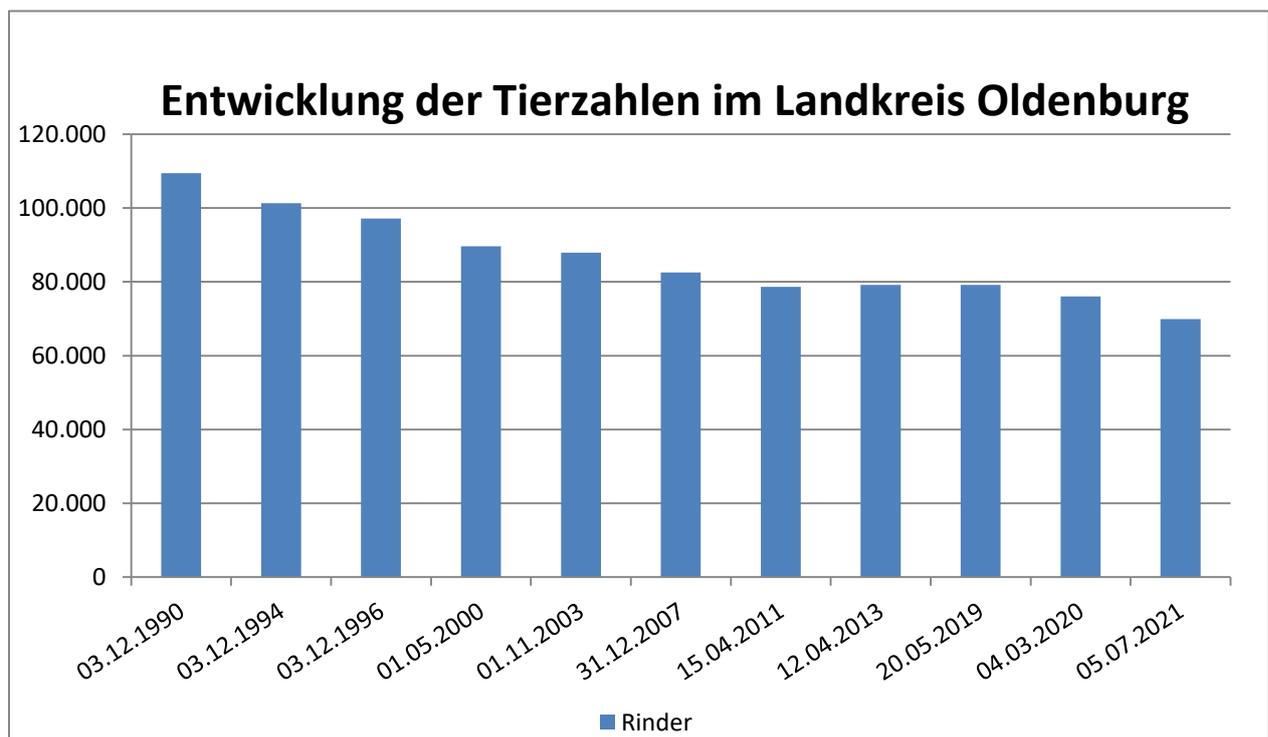
	Gesamt
Rinderhalter	581
Rinder	76.075
Schweinehalter	478
Schweine	359.608
Schafhalter	316
Schafe	6.964
Ziegenhalter	123
Ziegen	533
Pferdehalter	1.302
Pferde	7.133
Geflügelhalter	1.158
Geflügel	7.682.110

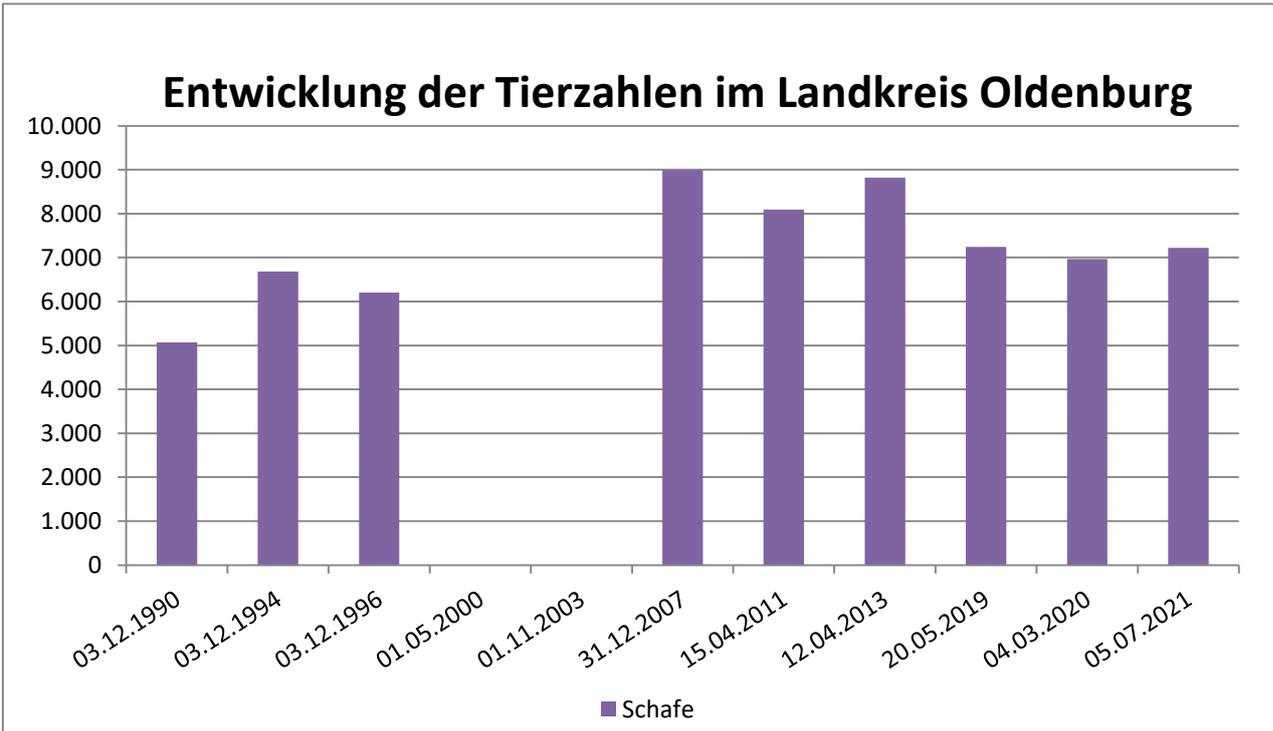
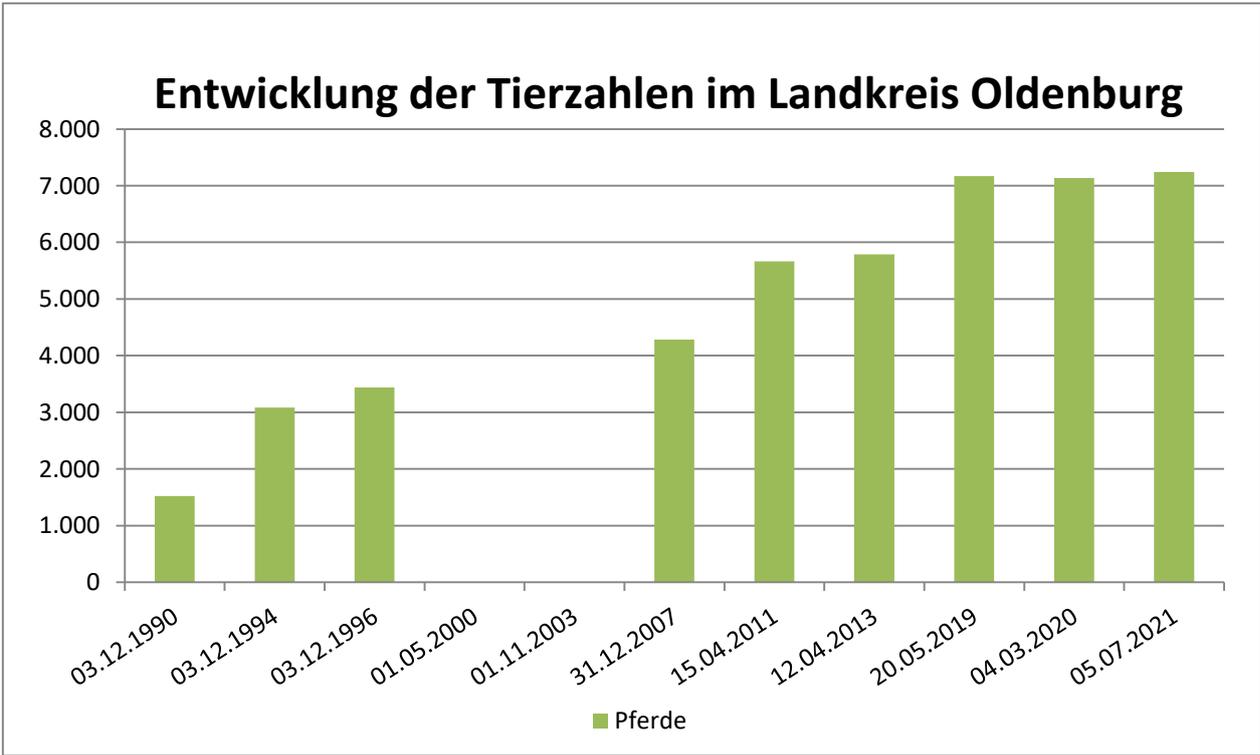
Einen Überblick zur Entwicklung der Tierzahlen im Landkreis Oldenburg in den letzten 30 Jahren zeigen folgende Tabelle und fünf Diagramme:

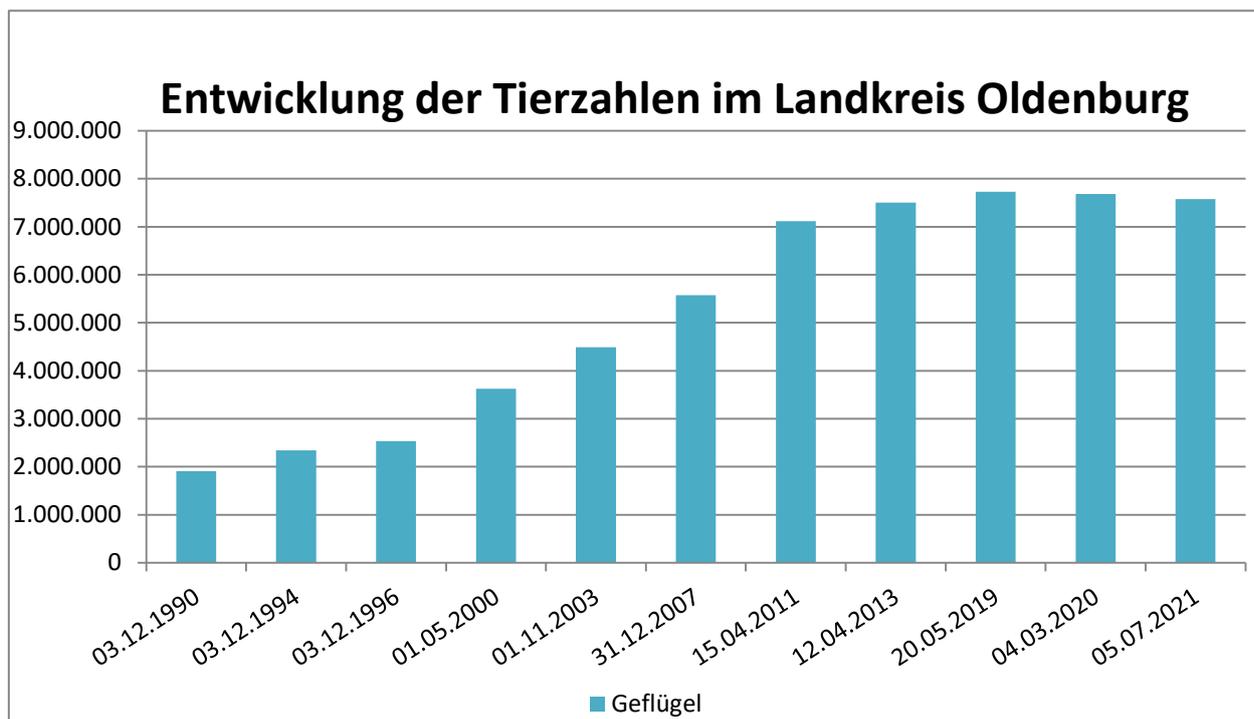
Entwicklung der Tierzahlen im Landkreis Oldenburg

Stand	Rinder	Schweine	Pferde	Schafe	Geflügel
03.12.1990	109.386	329.049	1.520	5.067	1.906.831
03.12.1994	101.342	302.274	3.084	6.680	2.342.991
03.12.1996	97.112	305.109	3.436	6.200	2.536.566
01.05.2000	89.593	312.685	*	*	3.624.144
01.11.2003	87.906	336.608	*	*	4.489.438
31.12.2007	82.534	370.934	4.283	8.993	5.578.032
15.04.2011	78.655	399.527	5.662	8.090	7.120.659
12.04.2013	79.171	391.913	5.786	8.816	7.507.409
20.05.2019	79.135	368.030	7.169	7.240	7.731.449
04.03.2020	76.075	359.608	7.133	6.964	7.682.110
05.07.2021	69.864	356.895	7.243	7.223	7.578.664

* für diese Tierart wurden keine Daten erhoben







Zusammenfassend lässt sich der bundesweite Trend der Tierhaltung (Rind und Schwein) in immer weniger Betrieben im Laufe der Jahre auch im Landkreis Oldenburg feststellen. Ende der 90'-er Jahre gab es im Landkreis noch mehr als 1.100 Rinderhalter und knapp 1.000 Schweinehalter.

Jede Tierhaltung muss bei der Tierseuchenkasse Niedersachsen und beim Landkreis registriert werden, Änderungen sind mitzuteilen. Im Jahr **2020 (2019)** wurden **378 (429) Anträge** bei den Tierarten Pferd, Rind, Schafe, Ziegen und Schweine bearbeitet. Bei 76 Anträgen ging es um Abmeldungen der Tierhaltungen, bei 6 Anträgen um die Aufgabe der Betriebsstätte, demgegenüber standen 92 Neuanmeldungen einer Tierhaltung oder einer Betriebsstätte. Weitere Anträge betrafen Betriebstypänderungen (Neuzuordnungen bzw. Abmeldungen einzelner Tierarten oder auch Namensänderungen und Adresskorrekturen).

Beim Geflügel gab es **274!** Neuanträge von Registriernummern (2019: 104), davon 171 Neuanmeldungen, 74 Änderungen des Betriebstyps sowie 7 Übernahmen der Tierhaltung, 17 Anträge betrafen die Aufgabe der Tierhaltung.

5.1 Untersuchungsprogramme

Ein wesentliches Instrument vorbeugender staatlicher Tierseuchenbekämpfung und Voraussetzung der Attestierbarkeit für Tiere, die in andere Bestände im In- und Ausland verbracht werden sollen, sind die verschiedensten Untersuchungs- und Monitoringprogramme:

a.) Rind:

aa.) BHV1: 8.105 Proben (2019: 9.252 Proben)

Bei BHV1 - Bovines Herpes Virus Typ1- handelt es sich um eine virusbedingte Krankheit der Rinder, die zu hohen wirtschaftlichen Verlusten in den Rinderbeständen führen kann. Die Krankheit kann über einzelne unerkannt infizierte Tiere einmal eingeschleppt, im Bestand weiter verbreitet werden.

Seit Ende 2015 ist Niedersachsen Bovines Herpes Virus 1-freie Region. Der Erlangung dieses Status ging ein umfangreiches Sanierungsprogramm voraus. Alle Rinderbestände werden per

Milch oder Blutprobe auf diese Erkrankung untersucht. Die Proben werden von den Haustierärzten oder dem Milchkontrollverband gezogen. Es gab keinen Nachweis der BHV1 im Landkreis im vergangenen Jahr.

ab.) BVD: 19.058 Proben (2019: 19.508 Proben)

Auch die BVD ist eine virusbedingte anzeigepflichtige Tierseuche. Beim Einziehen einer Ohrmarke wird jedes Kalb durch eine Ohrstanzprobe auf diese Erkrankung untersucht. Es gab keinen Nachweis der BVD im Landkreis im vergangenen Jahr.

ac.) Paratuberkulose: 7.246 Proben (47 positiv, 16 fraglich) (2019: 8.361 Proben, davon 101 pos., 28 fraglich)

Die Paratuberkulose ist keine anzeigepflichtige Krankheit, allerdings sind alle Milchviehhalter nach der „Niedersächsischen Verordnung zum Schutz der Rinder gegen die Paratuberkulose (ParaTb-VO) verpflichtet, ihr Herden untersuchen lassen zu müssen. Positiv getestete Tiere müssen auch nicht zwingend ausgemerzt werden. Das Ziel ist keine Ausmerzung der ParaTb, sondern eine Erregerminimierung. Die Untersuchungszahlen zeigen, dass kein Betrieb im Landkreis Oldenburg „hochbelastet“ mit ParaTb ist. Für **4 (2019: 8)** ausgemerzte Rinder wurden Beihilfeanträge für die Tierseuchenkasse bearbeitet.

Die Rinderbestände werden zudem auf **Brucellose** und **Leukose** untersucht. In einem Fall kam es zum Nachweis der Brucellose, das Tier wurde aus dem Bestand entfernt und der Landwirt entschädigt.

b.) Schwein:

Die Schweinebestände werden nach Vorgaben des Landes stichprobenhaft auf die **Klassische- und Afrikanische Schweinepest**, sowie **Aujeszkyische Krankheit** untersucht (**16 Bestände, 2019: 14**).

ba.) Schweinehaltungshygieneverordnung:

Diese Kontrollen konnten aufgrund des Coronageschehens im vergangenen Jahr nicht durchgeführt werden.

Normalerweise werden jährlich nach Vorgabe des Landes 10% der Schweinehaltenden Betriebe nach der Schweinehaltungshygieneverordnung kontrolliert. Im Landkreis Oldenburg erfolgt dies wie in vielen anderen Kreisen in Zusammenarbeit mit dem Schweinegesundheitsdienst der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Es handelt sich hierbei vor allem um Kontrollen der Biosicherheit in den Betrieben, die das Übertragen von Tierseuchen verhindern soll. Insbesondere muss ein möglicher Kontakt zu Wildschweinen ausgeschlossen werden. Die Tierseuchenkasse hat als Lehre aus dem Geflügelpestgeschehen 2016/2017 alle Schweinehalter angeschrieben und auf mögliche Kürzungen bei Entschädigungszahlungen nach Tierseuchenausbrüchen hingewiesen, sollte die Biosicherheit nicht eingehalten werden. Mängel in der Einzäunung der Betriebe und beim Schutz der Funktionsbereiche wie Verladerampen und Futtersilos waren zum Beispiel Gegenstand umfangreicher Beratungen im letzten Jahr.

Zusätzlich wurden Blutproben (Schweißproben) von insgesamt **528 (2019: 461)** erlegten Wildschweinen auf die genannten Tierseuchen untersucht.

c.) **Schafe und Ziegen:**

Die Schaf- und Ziegenbestände werden ebenfalls nach Vorgaben des Landes stichprobenhaft auf **Brucellose** untersucht (**2 Bestände, 2019: 5**).

d.) **Geflügel:**

Unabhängig vom Geflügelpestgeschehen 2020/2021 wurden im Verlauf des Jahres **15 Bestände** (Legehennen, Puten, Enten und Gänse) in einem Monitoring auf das Vorliegen einer **Aviären Influenza (Geflügelpest)** stichprobenhaft untersucht. Zusätzlich wurden zahlreiche Enten in Zusammenarbeit mit der Jägerschaft beprobt. Auch die Wirtschaft beprobt im Rahmen von Eigenkontrollsystemen die Geflügelbestände regelmäßig vor dem Schlachtermin auf Geflügelpest.

Für alle Monitoring- und Untersuchungsprogramme müssen die Probenentnahmekosten mit der Tierseuchenkasse über Beihilfeanträge durch das Veterinäramt abgerechnet werden.

5.2 Tierseuchenkrisenzentrum

Seit Oktober 2020 war die Bekämpfung der nach vier Jahren erneut auftretenden **Geflügelpest (Aviäre Influenza / AI)** das vorherrschende Thema.

Bundesweit kam es in der Folge zu 1.350 AI-Fällen bei Wildvögeln und 257 Ausbrüchen bei gehaltenem Geflügel in 15 betroffenen Bundesländern.

Nach Absprachen im Land galt nach Allgemeinverfügung vom 20.11.20 eine generelle Aufstallungsverpflichtung für Geflügel im Landkreis Oldenburg. Am 21.12.20 meldete der betreuende Haustierarzt, dass bei einem Putenhalter in Ganderkesee klinische Symptome der AI aufgetreten sind.

Die Tötung und unschädliche Beseitigung der Puten wurde angeordnet, alle Maßnahmen laut Ablaufplan Geflügelpest eingeleitet. Drei weitere Ausbrüche nach Jahreswechsel sollten folgen.

Tägliche online-Lagebesprechungen mit dem stark betroffenen Nachbarkreis Cloppenburg mit erheblichen Auswirkungen auf den hiesigen Landkreis erwiesen sich als sehr hilfreich. (Siehe auch Ausführungen zur Geflügelpest im Kapitel 3. Fleischhygiene unter 3.7 Verschiedenes)

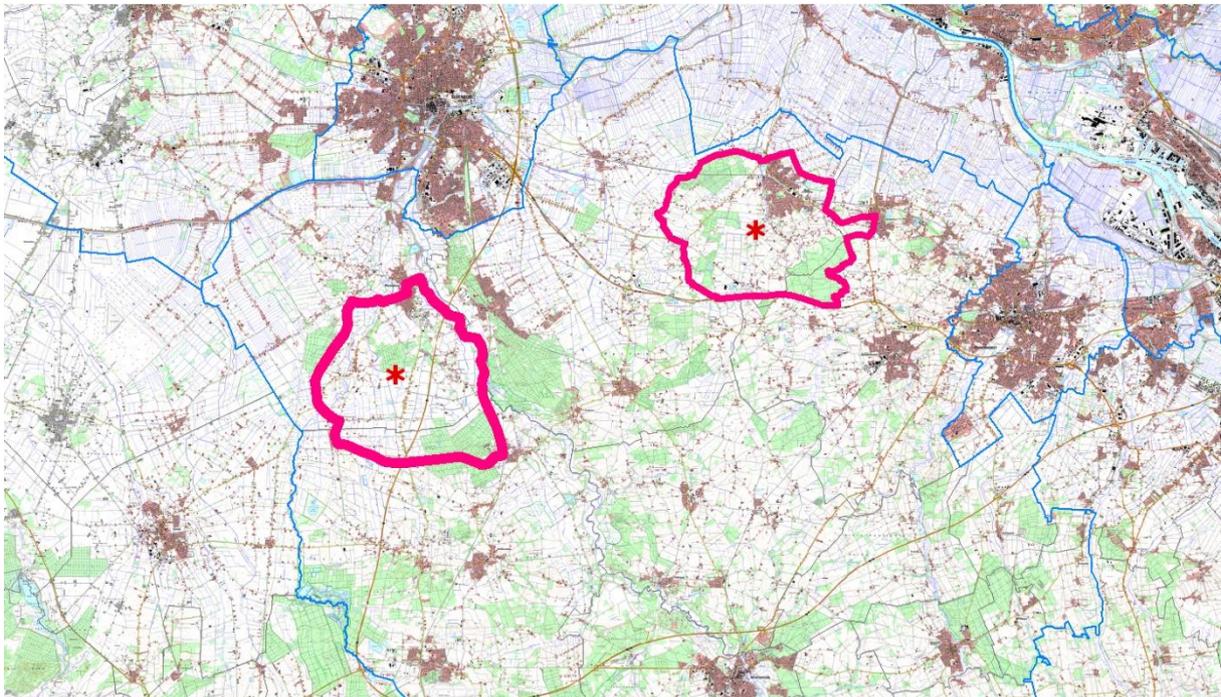
Landesweite Tierseuchenübung

Die Tierseuchenübung 2020 hatte die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche als Thema. Im Szenario wurde angenommen, dass in zwei Rinderhaltenden Betrieben in den Gemeinden Wardenburg und Hude die Erkrankung nachgewiesen wurde. Die empfänglichen Tiere der Betriebe werden getötet. Restriktionszonen werden eingerichtet. Die Umgebungsuntersuchungen beginnen, die epidemiologischen Untersuchungen laufen. Ein Impfantrag wird vorbereitet.

In einer Sitzung des Landeslenkungsstabes wird die Durchführung der Schutzimpfung in den Sperrbezirken beschlossen.

In diesen Gebieten wären knapp 30.000 Tiere zu impfen.

Kartographische Darstellung des angenommenen MKS-Impfgebietes:



Schwerpunkt der Übung war die Organisation der MKS-Impfung. Unter anderem wurden die benötigten Impfmengen berechnet, Impfteams und das benötigte Equipment zusammengestellt.

5.3 Handel mit Tieren und deren Produkten

Zum alltäglichen Geschäft im Bereich Tierseuchenbekämpfung gehört die Ausstellung von Veterinärzertifikaten. Darin werden u.a. tierseuchenrechtliche Garantien für den Export bescheinigt. Diese werden sowohl für lebende Tiere wie Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen, Pferde oder gehaltene Vögel wie z. B. Jungputen oder Puteneintagsküken als auch für Produkte von Tieren wie Bruteier von Masthühnereltern, Pferdesperma und -embryonen benötigt.

Bruteier von sog. Masthühnereltern werden im Landkreis Oldenburg in 13 spezialisierten Elterntierbetrieben erzeugt. Die Kapazität dieser Betriebe beträgt 323.977 gehaltene Hühner. Aus den erzeugten Bruteiern schlüpfen in nachgelagerten Brütereien die zukünftigen Masthähnchen, auch Broiler genannt, die später geschlachtet und als Lebensmittel vermarktet werden. Zu einem gewissen Teil werden die Bruteier aus dem Landkreis Oldenburg entweder direkt in andere Mitgliedstaaten der EU (vor allem in die Niederlande) oder über Brütereien in Deutschland in sog. Drittländer außerhalb der EU wie z.B. Russland oder Moldawien gehandelt. In jedem Fall werden dafür von Amtstierärzten bescheinigte Veterinärzertifikate benötigt und nach Überprüfung und Vorliegen aller notwendigen Voraussetzungen ausgestellt.

Auch Puteneintagsküken und aufgezogene Jungputen werden aus dem Landkreis Oldenburg in Länder wie Polen, Österreich, Dänemark, Niederlande oder Tschechien exportiert. Immer sind auch hier die tierseuchenrechtlichen Garantien zu bescheinigen, die für den Handel innerhalb der EU auf politischer Ebene vereinbart werden. Puteneintagsküken verlassen den Landkreis am Tag ihres Schlupfes. Aufgezogene Jungputen werden in spezialisierten Aufzuchtbetrieben ca. 4 Wochen gehalten und dann an Mastbetriebe zur Endmast verkauft.

Ähnlich verhält es sich mit dem Export von Sperma oder Embryonen von Pferden. Im Landkreis Oldenburg sind drei nach dem Tierzuchtgesetz zugelassene Besamungsstationen für Einhufer ansässig. Eine dieser Stationen verfügt gleichzeitig über die Zulassung als Embryoübertragungsstation für Einhufer in Verbindung mit der Zulassung für den Handel innerhalb der EU. Der Handel mit Pferdesperma und -embryonen ist ein Saisongeschäft. Im

ersten Halbjahr eines Jahres, verstärkt von März bis in den Juli, werden Spermaportionen nachgefragt. Die Erzeugung von Embryonen bestimmter Spenderstuten und -hengste erfolgt auf Bestellung und ist natürlich mit einer Portion Glück verbunden. Erfolgt die Bestellung aus anderen Mitgliedstaaten der EU, wie z. B. Belgien oder Österreich werden auch hier tierseuchenrechtliche Zertifikate benötigt und vom Amtstierarzt ausgestellt.

Für die Zulassung zum Handel innerhalb der EU bedarf es für jeden dieser Betriebe der amtstierärztlichen Überprüfung. Wurde die Zulassung erteilt, müssen die Betriebe für die weitere Aufrechterhaltung ihrer EU-Handelszulassung bestimmte Gesundheitsprogramme für ihren Bereich erfüllen. Zu diesem Zweck gilt es amtlicherseits nachzuhalten, ob für die Ausstellung der tierseuchenrechtlichen Zertifikate alle Voraussetzungen vorliegen. Es erfolgt die Anforderung und Auswertung der Daten zu den Impf- und / oder Gesundheitskontrollprogrammen. Dabei gilt es zudem für jedes Drittland die jeweils sehr unterschiedlichen tierseuchenrechtlichen Anforderungen zu prüfen. Erst danach können Veterinärzertifikate ausgestellt werden. Im Einzelfall kommt es durchaus vor, dass die Anforderungen nicht alle vorliegen und die Ausstellung einer Bescheinigung nicht erfolgen kann oder verschoben werden muss, bis alle Nachweise vorliegen. Vor diesem Hintergrund sind starke Schwankungen oder auch Steigerungen in der Exportrate (siehe Tabelle) problematisch, da es personell nicht planbar ist, jedoch trotzdem zuverlässig erledigt werden muss.

Art der Produkte oder Tierart	Anzahl Produkte oder Tiere für die Veterinärzertifikate erstellt wurden			Anzahl ausgestellter Veterinärzertifikate		
	2018	2019	2020	2018	2019	2020
Bruteier	9.648.580	17.772.900	32.038.580	215	382	433
Puteneintagsküken	2.318.953	3.029.420	2.279.399	229	267	190
Jungputen	293.500	273.021	114.150	43	30	19
Schlachthähnchen	10.152.204	8.660.359	6.535.556	1.674	1.440	1.091
Pferdesperma in Tuben	14	9	18	11	8	17
Pferdeembryonen	9	1	2	8	1	2

Darüber hinaus werden für eine große Anzahl Rinder amtstierärztliche Zertifikate zu anzeige- oder meldepflichtigen Rinderkrankheiten von Zucht- und Handelsorganisationen nachgefragt, die in sogenannten Vorlaufzertifikaten für den Export bescheinigt werden müssen. Diese Art von Zertifikaten werden wie der Name schon sagt im Vorfeld angefragt und ausgestellt und haben nichts mit der eigentlichen Abfertigung von Tieren zum Export zu tun. Deshalb beinhalten diese auch keinerlei tierschutzrechtliche sondern ausschließlich tierseuchenrechtliche Fragestellungen. Endabfertigungen zum Export von Rindern in Drittländer sind aus dem Landkreis Oldenburg bereits seit mehreren Jahren nicht mehr durchgeführt worden.

Bei der Erstellung von Vorlaufzertifikaten ist häufig noch gar nicht abschließend geklärt, ob die betreffenden Rinder überhaupt exportiert werden, insofern stellt sich die Frage nach dem Tierschutzrecht zunächst nicht. Vielmehr erstellen die Organisationen einen Pool für den Handel von Tieren, die bestimmte Anforderungen hinsichtlich anzeige- oder meldepflichtiger Rinder- oder Wiederkäuerkrankheiten erfüllen. Die Rinder werden dafür mit anderen Rindern in sogenannten Quarantäneställen gesammelt.

Aufgabe des Veterinäramtes des Ursprungsbetriebes ist es sowohl den Herkunftsbetrieb als auch die Rinder selbst hinsichtlich der jeweils möglicherweise unterschiedlich gestellten Anforderungen zu prüfen. Diese Prüfung erfolgt vom Schreibtisch aus. Beispielsweise geht es um die Erfüllung bestimmter Untersuchungsintervalle für den Herkunftsbetrieb oder für jedes einzelne Rind. Einschlägige betreffende Krankheiten sind z. B. das Rinderherpesvirus Typ 1 (BHV1), der Rindervirusdurchfall (BVD), die Rindertuberkulose sowie die Rinderparatuberkulose oder auch das Blauzungen- sowie das Schmallenbergvirus. Es kann auch sein, dass nur in einem Betrieb im Landkreis eine bestimmte Rinderkrankheit aufgetreten ist und dass allein aufgrund dessen für eine definierte Zeit (z. B. 6 oder 12 Monate) Rinder aus dem Landkreis nicht in bestimmte Länder exportiert werden dürfen.

Folgendes Beispiel verdeutlicht einen möglichen Ablauf: Landwirt Mustermann mit seinem Betrieb im Landkreis Oldenburg möchte die Kuh Erna seines Bestandes verkaufen. Eine Zuchtorganisation wird eingeschaltet und verbringt die Kuh zur Exportvorbereitung in einen Quarantänestall in einen anderen Landkreis, möglicherweise sogar in einem anderen Bundesland. Nun wird überlegt, wohin Kuh Erna verkauft werden könnte. Möglicherweise gibt es Kaufinteressenten im Ausland. Doch dazu muss die Zuchtorganisation zunächst einmal wissen, ob die tiergesundheitlichen Anforderungen des Landes des Kaufinteressenten erfüllt werden. Diese werden daraufhin an das Veterinäramt gesendet. Dort muss nun festgestellt werden, ob der Betrieb von Landwirt Mustermann im Allgemeinen und die Kuh Erna im Speziellen die tierseuchenrechtlichen Anforderungen des in Frage kommenden Exportlandes erfüllen. Nach Abfrage in der Datenbank kann eine Aussage über die Tiergesundheit (bzgl. anzeige- und meldepflichtiger Rinderkrankheiten) für den Betrieb von Landwirt Mustermann sowie für die Kuh Erna getroffen werden. Darüber hinaus wird oft auch eine Aussage über die allgemeine tierseuchenrechtliche Situation im Landkreis Oldenburg während der Haltungsphase (und zumeist noch mindestens 6 Monate vorher) von Kuh Erna gefordert.

Im Jahr 2020 wurden coronabedingt weniger Vorlaufzertifikate ausgestellt. Aufgrund der Gebührenhöhe ist von der Erstellung von ca. 1.300 solcher Vorlaufzertifikate auszugehen. Da die Abrechnung immer unterschiedlich je nach Anzahl Rinder und Betriebe erfolgt und dazu nur mit viel Aufwand Zahlen im Nachhinein ermittelt werden können, wurde von einer genauen Ermittlung für den vorliegenden Bericht abgesehen.

5.4 Tierkörperbeseitigung

Die Entsorgung bzw. Weiterverarbeitung von toten Tieren, Schlachtabfällen und anderer tierischer Nebenprodukte (z. B. ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft) unterliegt der Überwachung durch das kommunale Veterinäramt.

Die Hauptmenge an sog. „Tierischen Nebenprodukten“ (Schlachtnebenprodukte) fällt an den Schlachthöfen an. Bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich beurteilte Tierkörper und Tierkörperteile, aber auch Teile, die aus kommerziellen Gründen nicht genutzt werden, müssen fachgerecht und umweltsicher entsorgt werden. Alles, was an Tierischen Nebenprodukten in den Schlachtbetrieben anfällt, wird in unterschiedliche Gefährdungsgrade (Kategorien) eingeteilt. Potentiell mit Krankheitskeimen belastete Tierkörper und Teile, müssen von der zuständigen Tierkörperbeseitigungsanstalt (die Beseitigungspflicht ist hier auf die Oldenburger Fleischmehlfabrik, Kampe übertragen worden) entsorgt werden. Weniger gefährliche Teile (z. B. Federn oder Fett von genusstauglichen Tieren), dürfen von zugelassenen Fachfirmen abgeholt und weiterverarbeitet werden.

Im Landkreis befinden sich derzeit 120 Betriebe, die der Erlaubnispflicht und Überwachung unterliegen. Darunter fallen überwiegend Biogasanlagen (ca. 90) aber auch z. B. Düngemittel- und Tierfutterhersteller, Speiseabfallsammler und Transportunternehmen.

Ein besonderes Ärgernis ist die illegale Entsorgung von Schlachtabfällen aus sog. Schwarzschlachtung.

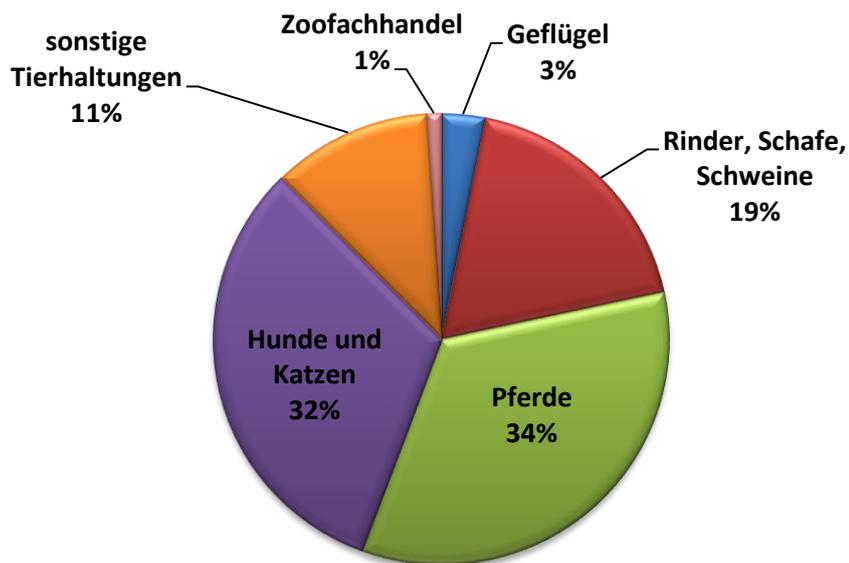
Dieses Problem hat in den letzten Jahren stark zugenommen, so dass Mitarbeiter des Veterinäramtes inzwischen fast wöchentlich rausfahren müssen, um die Entsorgung der Schlachtabfälle vom Straßenrand zu organisieren oder auch selber (bei kleinen Mengen) durchzuführen.

6. Tierschutz

6.1 Tierschutzkontrollen

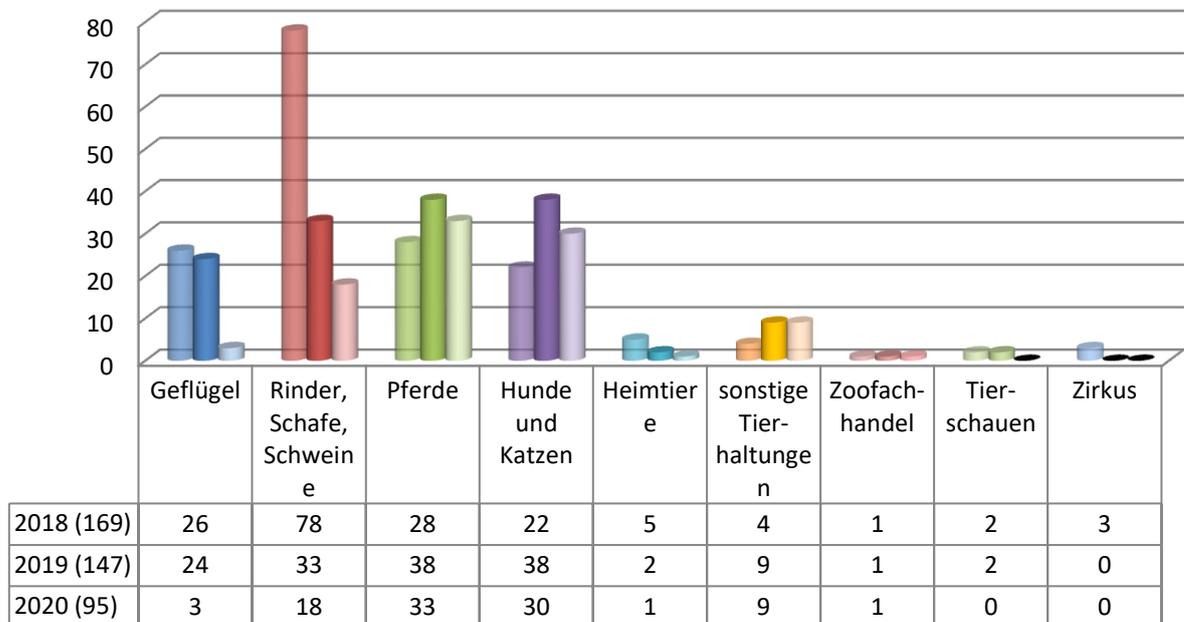
Es zeigt sich, dass sich die Coronapandemie auch auf die Arbeit im Bereich Tierschutz ausgewirkt hat. So wurden im Jahr 2020 „nur“ 95 Tierhaltungen kontrolliert.

Die nachfolgende Grafik zeigt die Verteilung der durchgeführten Kontrollen nach Tierarten. Dabei entspricht die Anzahl an Kontrollen nicht der Anzahl an kontrollierten Betrieben bzw. Tierhaltern. Zum Teil mussten Betriebe mehrmals aufgesucht werden, zum Teil wurden auf einem Betrieb mehrere Tierhaltungen kontrolliert.



Ein Vergleich zu den Vorjahren kann nicht erfolgen, ohne das Pandemiegeschehen zu beachten. Im Jahr 2020 sind deutlich weniger Anzeigen über vermeintlich tierschutzrelevante Missstände im Fachbereich Tierschutz eingegangen. Dies ist sicherlich auf die Zeiten der Kontaktbeschränkungen zurück zu führen. Missstände in privaten Tierhaltungen gelangen nicht in dem Umfang zur Kenntnis, wie die Jahre zuvor und können so nicht gemeldet werden.

Weiter war aber auch der Fachbereich Tierschutz im Jahr 2020 gehalten, sich an die allgemein bekannten Regeln in Bezug auf Corona zu halten. Dabei führten insbesondere die bekannten Kontaktbeschränkungen dazu, dass Kontrollen nicht wie gewohnt durchgeführt wurden.



Generell werden die tierschutzrechtlichen Kontrollen ausnahmslos alle immer mit mindestens zwei Personen durchgeführt, wobei das Team aus Tierärzt*in und Verwaltungsmitarbeiter*in besteht. Die Nutzung von Dienstwagen mit zwei oder mehr Personen war im Rahmen der Kontaktbeschränkungen untersagt. Auch die Regelungen bzgl. Homeoffice stellten eine Herausforderung in der Terminplanung dar. Weiter galt es zu berücksichtigen, dass insbesondere bei den Kontrollen vor Ort in Wohnungen und Ställen das Einhalten des Abstandsgebots nur schwerlich umzusetzen war. Alles in allem musste letztlich der Schutz des Kontrollpersonals und auch der Schutz der Tierhalter beachtet werden. Tierschutzkontrollen fanden so vorwiegend vom Schreibtisch aus statt. Das heißt, dass der Kontakt zu den Tierhaltern per Telefon und auf dem Schriftweg gesucht wurde. Tierhaltungen wurden, so weit möglich ohne Personenkontakt kontrolliert. So wurden Weiden abgefahren, um sich ein Bild vor Ort zu machen und dies mit Lichtbildern dokumentiert. Von diesem Vorgehen ausgenommen waren die Anzeigen, die uns mit deutlichen und belastbaren Hinweisen auf tierschutzrelevante Missstände erreichten, die eine Kontrolle und ein Eingreifen vor Ort unumgänglich machten.

Weiter ist die geringere Anzahl an Kontrollen auch darauf zurückzuführen, dass sogenannte Nachkontrollen aus genannten Gründen unterbleiben mussten. Dies sind solche Tierhaltungen, bei denen in vorherigen Kontrollen Missstände aufgetreten sind, deren Behebung durch den Tierhalter durch nachgelagerte Besuche kontrolliert werden.

Letztlich bleibt zu hoffen, dass im Jahr 2021 weitgehend „normale“ Kontrollen wieder möglich sind und nicht dem zurecht hohen Stellenwert des Bevölkerungsschutz hintenangestellt werden müssen.

Wie in den Vorjahren stellen nach wie vor die tierschutzrelevanten Pferdehaltungen einen Schwerpunkt der Kontrollen dar. Wer Tiere hält, hat dafür Sorge zu tragen, dass diese angemessen ernährt, gepflegt und verhaltensgerecht untergebracht werden. Unter dem Begriff „Pflege“ fallen auch notwendige tierärztliche Behandlungen und bei Pferden auch die regelmäßige Hufpflege. Es zeigt sich, dass hier häufig finanzielle Gründe vorliegen, die zu einer unzureichenden Versorgung der Tiere führen. Tierärztliche Behandlungen und die Leistungen des Hufschmieds gibt es nicht kostenlos und können insbesondere bei älteren oder chronisch kranken Tieren schnell eine nicht unerhebliche finanzielle Belastung darstellen. Nicht vorhandene finanzielle Mittel dürfen aber nicht dazu führen, dass den Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden zugefügt werden, da notwendige Behandlungen aus Kostengründen ausbleiben.

Für ausbleibenden tierärztlichen Behandlungen, die mit nicht zu finanzierenden Kosten von Seiten der Tierhalter begründet werden, kann kein Verständnis erwartet werden. Vielmehr

werden in solchen Fällen in der Regel weitreichende tierschutzrechtliche Maßnahmen eingeleitet, die vermehrt in einem Tierhalte- und Betreuungsverbot münden. Es kann und wird nicht hingenommen, dass Tiere weiter in der Obhut ihrer Besitzer verbleiben, wenn eine tierschutzgerechte vollumfängliche Versorgung und Haltung nicht sichergestellt ist. Dazu zählt zwingend immer auch die finanzielle Zuverlässigkeit, die nicht nur ausreichend für den Kauf von Futter sein muss, sondern zwingend auch für höhere Tierarztkosten, gerade in Notfällen.

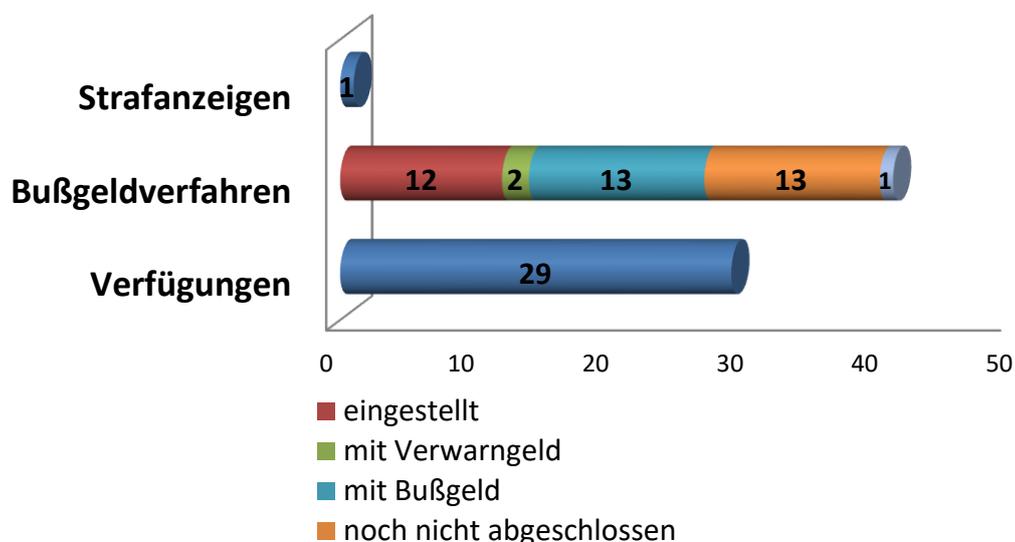
Auch bei der Haltung von Nutztieren darf die finanzielle Belastung nicht zu einer Gefahr für die Tiere werden. Dies gilt insbesondere bei einer drohenden Einstellung der Energie- und Wasserversorgung, aber auch bei mangelnder oder fehlender Instandsetzung der Haltungsanlagen, aus denen sich dann unmittelbare Gefahren für das Tier ergeben.

Im Jahr 2020 wurden insgesamt 41 Bußgeldverfahren eingeleitet. Bei 13 Verfahren wurde ein Bußgeld festgesetzt, 12 Verfahren wurden eingestellt, davon zwei mit einem Verwarngeld. 13 Verfahren sind derzeit noch offen bzw. liegen zur weiteren Entscheidung beim Amtsgericht. Weiter sind nach wie vor aus dem Jahr 2019 zwei Bußgeldverfahren gegen die Einspruch erhoben wurde offen und vom Amtsgericht noch nicht entschieden. Derzeit ist der Termin nach mehreren teils extrem kurzfristigen Verschiebungen auf Ende September 2021 festgesetzt. Es bleibt abzuwarten, ob dann final eine Entscheidung getroffen werden kann.

Die Zahl der tierschutzrechtlichen Verfügungen ist im Vergleich zu den Vorjahren, stellt man Sie ins Verhältnis zu den tierschutzrechtlichen Kontrollen, deutlich gestiegen.

Es zeigt sich, dass eine rege „Klagefreude“ von betroffenen Tierhalter/-innen gegen tierschutzrechtliche Anordnungen besteht. Nur die wenigsten Anordnungen erlangen ohne Klage Bestandskraft. Bei einer Vielzahl der Verfügungen sind Klageverfahren anhängig und es wird auf eine gerichtliche Entscheidung gewartet. Auch die bereits im Jahresbericht 2019 erwähnten Verfahren, sind leider nach wie vor (immer) noch nicht entschieden.

Tierschutzrechtliche Anordnungen werden in jedem Fall unter Sofortvollzug gestellt. Dies ermöglicht uns die angeordneten Maßnahmen umzusetzen und ggf. die angedrohten Zwangsmittel, z.B. die Auflösung eines Bestandes mit unmittelbaren Zwang auch dann durchzusetzen, wenn die Verfahren über längere Zeit, also Monate bis Jahre, nicht entschieden werden. Ohne den „Sofortvollzug“ dürfte sonst nicht eingegriffen werden und der Status quo der tierschutzwidrigen Haltung könnte bis zur gerichtlichen Entscheidung weiter bestehen.



6.2 Erlaubnisse nach § 11 Tierschutzgesetz

Im Jahr 2020 wurden 23 Anträge auf Erteilung einer Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz gestellt. Davon wurden 19 Anträge genehmigt, zwei Anträge abgelehnt und über zwei weitere Anträge konnte erst im darauffolgenden Jahr entschieden werden.

Im Vergleich zum Vorjahr sind das gerade mal drei Anträge weniger. Zum Ende des Jahres 2020 sind im Landkreis Oldenburg 114 nach § 11 Tierschutzgesetz erlaubnisfähige Betriebe bekannt.

6.3 Beteiligungen bei Neu- und Umbauten von Tierhaltungen und Stallbauten

Im Rahmen von baurechtlichen Verfahren wurden im Jahr 2020 73 veterinärrechtliche Stellungnahmen abgegeben.

Dabei wurde im Bereich des Neu- und Umbaus von Rinderställen 30 Stellungnahmen abgegeben, für Geflügelställe 16, für Schweine Ställe 7 und die Pferdehaltung betreffend 18 Stellungnahmen. Hinzu kamen noch jeweils eine Stellungnahme die sich auf die Haltung von Hunden und Schafen bezogen.

Die individuelle Prüfung jedes Bauantrags benötigt Zeit. Nur die wenigsten Bauunterlagen sind dabei bei der ersten Vorlage im Veterinäramt vollständig, bzw. entsprechen den zu prüfenden tierschutzrechtlichen Anforderungen. Angaben und Unterlagen sind häufig auch mehrmals in einem Verfahren nachzufordern.

Nach Fertigstellung und vor Einstallung der ersten Tiere wird der Neu- oder Umbau vor Ort kontrolliert, so dass sichergestellt werden kann, dass die tierschutzrelevanten Anforderungen umgesetzt und erfüllt sind.

6.4 Transportkontrollen

Coronabedingt sind auch die Zahl der Transportkontrollen im Jahr 2020 zurückgegangen. Dies ist besonders bei den Pferdetransporten auffällig.

Die Transportkontrollen finden nicht nur beim Verkauf von Pferden statt, sondern auch wenn diese auf internationale Turniere gehen, von denen bekannter Maßen im Jahr 2020 so gut wie keine stattgefunden haben. Aber auch der Verkauf mit anschließenden Transport von Pferden auf dem Luftweg ist im Jahr 2020 eingebrochen. In der Regel werden die Tiere von Betreuern begleitet. Durch die coronabedingten Einschränkungen im Reiseverkehr war dies stark eingeschränkt bzw. nicht mehr möglich, so dass diese Transporte entfallen sind.

Wie auch schon im letzten Jahr wurden aus dem Landkreis Oldenburg keine langen Transporte von Rindern, Schweinen oder anderen landwirtschaftlichen Nutztieren über den Landweg in Drittländer abgefertigt.

Tierart	Anzahl Transporte (nicht Transportfahrzeuge)			Anzahl transportierter Tiere		
	2020	2019	2018	2020	2019	2018
Rinder	2	4	8	167	202	760
Pferde	56	106	102	164	467	314
Schweine	-	-	4	-	-	2.860
sonstige	13	9	11	4 Hunde 39 Alpakas 67 Falken	2 Hunde, 20 Alpakas, 82 Falken	3 Hunde, 11 Alpakas, 52 Falken
Summe	71	119	125	441	773	4.000

6.5 Beurteilungen im Rahmen des NHundG

Die Anzahl an veterinärfachlichen Bewertung von Beißvorfällen hat sich im Vergleich zum Vorjahr nicht geändert. Erneut wurden **16 Vorfälle** fachlich bewertet, um eine Einschätzung bzgl. eines möglichen nicht artgerechten Aggressionsverhalten des Hundes vorzunehmen.

Da während der Coronapandemie die Anzahl von Hunden stark zugenommen hat, bleibt die Entwicklung hier mit einer gewissen Sorge abzuwarten. Gerade auch weil zeitweise Hundeschulen und Hundetrainer nicht arbeiten durften, ist anzunehmen, dass die notwendige Ausbildung und Schulung der Hundehalter zu kurz gekommen sein könnte.

6.6 Sonstiges

Erfreuliches gibt es von unseren „Tierschutzstuten“ zu berichten, für die wir über Monate ein neues Zuhause gesucht haben. Beide Pferde konnten zusammen auf den Tierschutzhof in Wardenburg ziehen und dürfen dort jetzt ein pferdegerechtes Leben genießen.

Die Kostenberechnung des Tierschutzfalls, bei dem mehr als 13 Pferde und Ponys fortgenommen wurden wurde final abgerechnet. Der Kostenbescheid in Höhe von 57.220,38 € dem ehemaligen Halter zugestellt.

Die Erfahrung zeigt, dass bei den Tierhaltern, die tierschutzrechtlich derart auffällig sind, dass letztlich nur ein Tierhaltungs- und Betreuungsverbot ausgesprochen werden kann, die finanziellen Möglichkeiten für die Begleichung Kosten nicht mal im Ansatz ausreichen. Der Großteil der Kosten ist daher in der Regel leider nicht mehr einzutreiben.