

Vogelgrippe

In Südostasien hat die Geflügelpest 2006 massive Verluste in den Geflügelhaltungen verursacht. Die umgangssprachlich auch als „Vogelgrippe“ bezeichnete Erkrankung des Geflügels wird durch hochaggressive Influenza A-Viren vom Subtyp H5 oder H7 verursacht. Im Gegensatz zu dieser innerhalb der Geflügelpopulation rasant verlaufenden Infektion können Menschen in aller Regel nur sehr schwer durch Vogel-Influenzaviren infiziert werden. Das Virus wird mit dem Vogelkot ausgeschieden, so dass die Inhalation kontaminierter Staubpartikel oder mangelnde Händehygiene vermutlich die hauptsächlichen Übertragungswege darstellen. Influenzaviren kommen nicht nur beim Menschen, sondern auch bei Schweinen, Pferden und insbesondere den Vögeln vor. Um zu verhindern, dass durch den Erreger der Vogelgrippe eine weltweite Influenza-Pandemie ausgelöst werden könnte, wurden im Jahr 2006 auch im Landkreis Göppingen zahlreiche Maßnahmen zur Überwachung der Vogelgrippe eingeleitet.

Das Vogel-Influenzavirus war am 15.02.2006 erstmals bei einem Wildvogel am Bodensee festgestellt worden. In den folgenden Monaten wurde es mehrfach bei zahlreichen untersuchten Wildvögeln festgestellt. Infiziert waren Wasservögel, vor allem Enten, Schwäne, Gänse, Blesshühner und Möwen aber auch Greifvögel und Rabenvögel. In Deutschland war neben dem Boden-

see die Insel Rügen das von der Vogelgrippe am stärksten betroffene Gebiet.

Um die Verbreitung der Vogelgrippe zu überwachen wurden alle verendeten Vögel der genannten Arten mit großem Einsatz eingesammelt und über Tupfer auf das Influenzavirus untersucht. Dabei wurden die Tierärzte des Amts für Veterinärwesen und Verbraucherschutz tatkräftig von den städtischen Bauhöfen, der Feuerwehr und der Polizei unterstützt. Im Jahr 2006 wurden insgesamt 77 Wildvögel beprobt. Dabei ist bisher im Landkreis Göppingen selbst kein Fall der Vogelgrippe festgestellt worden.

Im Frühjahr 2006 wurde von der Bundesregierung eine Eilverordnung zur Aufstallung des Hausgeflügels erlassen. Damit sollten die Nutzgeflügelbestände geschützt und eine Weiterverbreitung der Vogelgrippe durch den Vogelzug verhindert werden. Seitdem galt in ganz Baden-Württemberg ein Aufstallgebot für Geflügel. Da es im Landkreis Göppingen keine größeren Feuchtgebiete oder Flussläufe gibt, bestand die Möglichkeit Ausnahmen von dem Aufstallgebot zu erteilen. Voraussetzung für die Freilandhaltung von Nutzgeflügel war die Anzeige beim Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz sowie die regelmäßige Untersuchung mit Probenahme oder die zusätzliche Haltung sogenannter Indikatortiere. Als Indikatortiere sollten Hühner die-

nen, da diese, wenn sie an der Vogelgrippe erkranken, sehr schnell sterben. Im Jahr 2006 wurden 73 Geflügelhaltungen neu erfasst. Es wurden insgesamt 154 Ausnahmen für die Freilandhaltung von Geflügel erteilt.

Das Aufstallgebot gilt auch im Frühjahr 2007 noch für ganz Baden-Württemberg, wobei die Ausnahmeregelung für eine Freilandhaltung im Landkreis Göppingen weiterhin gültig ist. Im Rahmen der Vorbereitung auf einen befürchteten Ausbruch der Vogelgrippe im Landkreis Göppingen wurde im Stauferpark ein Logistikzentrum eingerichtet. Dort stehen Materialien und Räumlichkeiten zur Verfügung, die im Seuchenfall genutzt werden können.



Tupferprobenentnahme bei einem Reiher

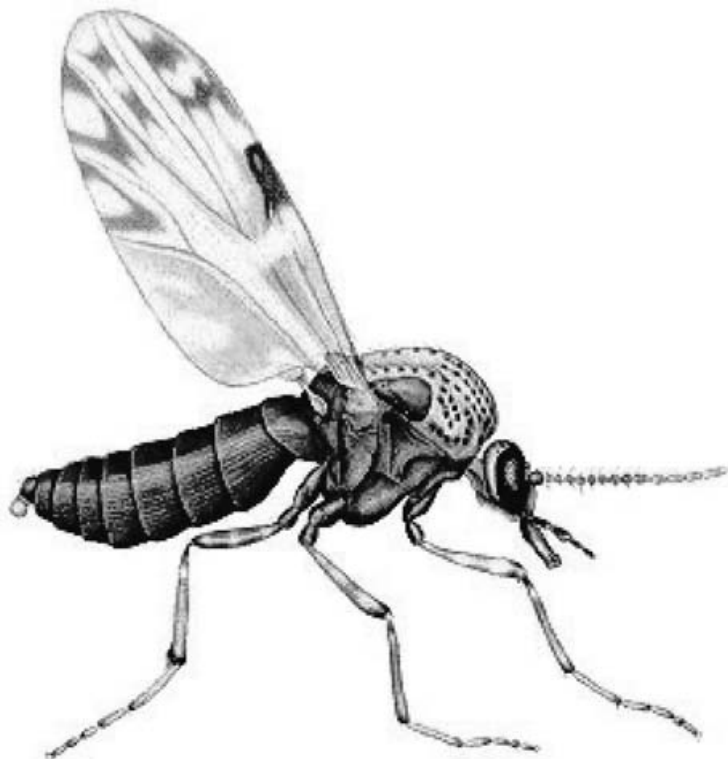


Blauzungkrankheit

Erstmals ist 2006 in Deutschland die sogenannte Blauzungkrankheit (engl. Bluetongue BT) aufgetreten – eine Tierseuche, die bislang nur in den Tropen und Südeuropa vorkam. Erstmals breitet sich die Krankheit jetzt auch in Mittel- und Westeuropa aus. In Deutschland sind hauptsächlich die Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz betroffen. Von der Krankheit befallen werden Wiederkäuer wie Schafe, Ziegen und Rinder sowie Wildwiederkäuer. Kranke Tiere zeigen hohes Fieber, Leistungsabfall und Schäden an Klauen, Euter und Schleimhäuten. Typisch ist auch eine Blauverfärbung der Zunge, die der Krankheit ihren Namen gab. Selten endet die Krankheit tödlich. Der Mensch ist für den Erreger nicht empfänglich und somit auch nicht gefährdet. Die Blauzungkrankheit wird durch Stechmücken (*Culicoides*) übertragen. In Baden-Württemberg wurden vorbeugende Kontrollen durchgeführt. Auch im Landkreis Göppingen wurden Rinder- und Schafhaltungen stichprobenartig kontrolliert. Bisher wurden im Landkreis noch keine infizierten Tiere festgestellt. Es ist zu befürchten, dass durch die Klimaerwärmung bessere Lebensbedingungen für die übertragenden Stechmücken geschaffen werden und die ursprünglich tropische Krankheit auch bei uns heimisch wird.



Die Übertragung der Krankheit erfolgt über die Stechmücke.



Ausbruch der Bösartigen Faulbrut im Landkreis Göppingen

Die Amerikanische oder Bösartige Faulbrut ist eine ansteckende gefährliche Bienenseuche, die erneut im Sommer 2005 auf der Gemarkung Göppingen und im Frühjahr 2006 auf der Gemarkung Eisligen festgestellt wurde. Die betroffenen Bienenstände wurden sofort gesperrt. Weiterhin wurden Sperrbezirke mit ca. 1 Kilometer Durchmesser gebildet und öffentlich bekannt gemacht. Durch die Untersuchung sogenannter Futterkranzproben ist heutzutage eine erfolgreiche Bekämpfung der Seuche durch differenziertes Vorgehen möglich. Innerhalb kürzester Zeit wurden alle Bienenvölker im Sperrbezirk untersucht. Die Bösartige Faulbrut wird meist von bereits unerkannt infizierten Bienenstöcken übertragen. Der Erreger ist ein sporenbildendes Bakterium. Dieses befällt ausschließlich die Bienenbrut. Die Bakterien vermeh-



Imkerutensilien, die im Betrieb nicht leicht gereinigt und desinfiziert werden können ...

ren sich in der Larve, töten diese dabei ab und gehen dann in umweltbeständige Dauerformen (Sporen) über. Aus der weißen Bienenlarve entsteht dabei eine braune, fadenziehende Masse, die Millionen von Sporen enthält. Zur

Diagnostik werden mit einem Streichholz verdächtige Waben gelöchert. Verdächtig sind eingesunkene Zelldeckel und ein lückenhaftes Brutbild. Erwachsene Bienen können nicht an Faulbrut erkranken, verbreiten aber die Sporen beispielsweise mit ihrem Haarkleid oder als Ammenbienen über das Futter. Sie führen so die Infektionskette fort. Erkrankte Bienenvölker werden durch Abschweifung getötet. Für jedes getötete Bienenvolk einschließlich verbrannter Waben und anderer Materialien gibt es eine Entschädigung über die Tierseuchenkasse Baden-Württemberg. Beim Ausbruch im Frühjahr 2006 mussten in einer Imkerei alle 47 Bienenvölker durch das Veterinäramt unter Mithilfe des Bienensachverständigen getötet werden.



... werden wenn möglich direkt vor Ort unschädlich gemacht.



Fleischhygieneüberwachung: „Gammelfleischskandal“

In mehr oder weniger regelmäßigen Abständen treten seit Jahrzehnten immer wieder sogenannte Fleischskandale in den Blickpunkt der Öffentlichkeit. In der jüngsten Vergangenheit tauchte diesbezüglich häufig das Schlagwort „Gammelfleisch“ auf. Frisches Fleisch bildet einen optimalen Nährboden für verschiedene Keime und ist daher ein besonders leicht verderbliches Lebensmittel. Aus diesem Grunde werden erhöhte Anforderungen an die nötige Sorgfalt beim Umgang mit Fleisch gestellt. Die regelmäßige behördliche Kontrolle der Einhaltung dieser Vorgaben erfolgt auf allen Stufen der Produktion in besonderem Maße. Nachdem bekannt wurde, dass einzelne Betriebe in Süddeutschland offensichtlich mit krimineller Energie versuchten überlagertes Fleisch oder sogar Schlachtabfälle als Lebensmittel in Verkehr zu bringen, kam es seitens der Politik und der Verwaltung zu verstärkten Reaktionen. In diesem Rahmen wurden auch im Landkreis Göppingen vermehrt Schwerpunktkontrollen durchgeführt. Das Hauptaugenmerk richtete sich dabei insbesondere auf Kühllhäuser und Lagerräume, Fleischhandelsfirmen und Betriebe die mit tierischen Nebenprodukten umgehen. Fazit der Kontrollen: Nahezu alle Unter-

nehmen verhalten sich, abgesehen von wenigen geringfügigen Mängeln, vorschriftentreu. In einem Fall musste wegen gemeinsamer Lagerung von Handelsware mit überlagerter Retourenware Strafanzeige erstattet werden. Auch nach den mittlerweile erloschenen Diskussionen wird die Überprüfung von Fleischbetrieben weiterhin ein

sungspflicht für alle Unternehmen, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen, festgeschrieben, die mit vermehrten Anforderungen an die Unternehmer und an die Überwachung verknüpft ist. Weiterhin wird in der Gesetzgebung der Schnittstelle „Lebensmittel/kein Lebensmittel (mehr)“ verstärkt Beachtung geschenkt, so dass die



Gefrorenem Fleisch sind geruchliche Abweichungen auf den ersten Blick nicht anzumerken.

Schwerpunkt für den Verbraucherschutz bleiben: Die EG hat in ihren Lebensmittelverordnungen für die Zukunft eine grundsätzliche Zulas-

Kontrolle von Stoffströmen zukünftig besser durchgeführt werden kann.

Tierschutz

Das Tierschutzgesetz schreibt vor, dass niemand einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen darf. Die tierschutzrechtliche Überwachung betrifft hauptsächlich die Tierhaltung und den Tierhandel, das Töten von Tieren, Eingriffe an Tieren sowie Tierversuche.

Regelmäßige Kontrollen

Das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Göppingen ist die für den Tierschutz zuständige Behörde. Das Veterinäramt besitzt die notwendigen gesetzlichen Befugnisse zur Kontrolle von Tierhaltungen und Beseitigung von tierschutzrechtlichen Missständen. Hierzu gehören u.a. das Betretungsrecht, das Auskunftsrecht sowie Mittel des Verwaltungsvollzugs.

Besonderer Überwachung unterliegen dabei

- Landwirtschaftliche Tierhaltungen einschließlich Pferdehaltungen
- Gewerbliche Tierhaltungen und -zuchten
- Gewerblicher Handel mit Tieren (Viehhandel, Tierspeditionen, Zoofachhandel etc.)
- Tiertransporte
- Schlachtbetriebe, islamisches Opferfest
- Tierschauen, Tierbörsen
- Tierversuchseinrichtungen und Versuchstierhaltungen
- Zoologische Gärten, Tierparks und Tiergehege
- Gewerbliche Reit- und Fahrbetriebe
- Tierheime, Tierpensionen
- Gewerbliche Schädlingsbekämpfer
- Schutzhundeausbildungsbetriebe
- Auch die private Hobby- und

Heimtierhaltung wird nach Hinweisen auf Mängel überprüft.

In den Jahren 2005 und 2006 wurden durch das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz Göppingen aufgrund grober tierschutzrechtlicher Verstöße 4 Tierhaltungen aufgelöst und ein Tierhalteverbot ausgesprochen. Weiterhin wurden in den Bereichen landwirtschaftlicher Nutztiere sowie Heimtierhaltung ca. 25 kostenpflichtige Anordnungen und Ordnungswidrigkeitanzeigen erlassen. Im Jahr 2005 fand unter Beteiligung der Polizeihundestaffel Waiblingen eine Verhaltensprüfung für Kampfhunde statt. Die weitaus überwiegende Zahl von angezeigten Verstößen in der Nutztier- und Heimtierhaltung erwiesen sich bei fachlicher Überprüfung der zuständigen amtlichen Tierärzte als unbegründet bzw. als reine Nachbarschaftsstreitigkeiten.



Hochgradig abgemagertes, verwaorlostes Pferd.



Nicht artgerechte Ziegenhaltung. Die Ziege hat sich mit ihrer Anbindung verfangen und ist in ihrer Bewegung hochgradig eingeschränkt.



Im Entwicklungszustand zurückgebliebene, abgemagerte 4-jährige Kuh aus einer nicht artgerechten Rinderhaltung.



Einrichtung eines Tierseuchenkrisenzentrums mit Logistikzentrum

Erfahrungen vergangener Seuchenzüge wie Maul- und Klauenseuche sowie Schweinepest und die aktuellen Vorbeugemaßnahmen gegen Vogelgrippe haben gezeigt, wie notwendig entsprechende Vorbereitungen für den Tierseuchenfall in „Friedenszeiten“ sind. Überlegungen und vorbereitende Planungen zu Personaleinsatz, Beschaffung erforderlicher Ausrüstung, Einweisung in die technische Handhabung des Materials sowie die Abstimmung und Koordination mit weiteren beteiligten Organisationen können nicht mehr unter dem Druck einer bereits ausgebrochenen Seuche erfolgen. Sinnvollerweise wurde vor einigen Jahren der Ausbruch einer gefährlichen Tierseuche dem Katastrophenschutzfall zugeordnet, was die erforderliche Einbeziehung von Polizei, Feuerwehr und technischem Hilfswerk mit ihren speziellen Ausstattungen erleichtert.

Im Landkreis Göppingen wurde zur Vorbereitung auf den Tierseuchenfall in den Räumen des Veterinäramtes ein sogenanntes Tierseuchenkrisenzentrum eingerichtet. Dazu wurden in den Räumen zusätzliche Anschlüsse und Rechner sowie weitere Kommunikationsmittel installiert. Eine spezielle Software steuert eigens hierfür eingerichtete Computer im Krisenfall. Mit zusätzlichem Personal soll im Bedarfsfall von hier aus im sogenannten „reinen Teil“ die Seuchenbekämpfung sowie die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und die Kommunikation nach außen erfolgen. Daneben wurde auf dem Gelände des Stauferparks im Bereich der ehemaligen US-Kaserne ein „Logistik-Zentrum“ eingerichtet. Von hier aus sollen im Seuchenfall die notwendigen Operationen erfolgen, bei denen die Gefahr einer Verschleppung der Seuchenerreger besteht wie z.B.

Entsendung von Teams zur Gewinnung von Proben zur Seuchendiagnostik und – feststellung, zur flächendeckenden Schutzimpfung, zur Einrichtung von Desinfektionsschleusen oder zur Bestandstötung. Als besonders hilfreich erweist sich hierbei die unmittelbare Nachbarschaft zum Technischen Hilfswerk, das im Seuchenfalle u.a. kurzfristig zusätzliche Kommunikationseinrichtungen, Desinfektionseinrichtungen oder Sanitäreinrichtungen für das Einsatzpersonal einrichten kann. Die Leitung des Tierseuchenkrisenzentrums mit Logistik-Zentrum wird im Seuchenfalle durch den Landrat erfolgen aufgrund der notwendigen Einbeziehung der verschiedenen Einrichtungen des Katastrophenschutzes. Die fachtechnische Leitung wird durch das Veterinäramt wahrgenommen.

Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle neu organisiert

Die ersten beiden neu ausgebildeten Beschäftigten der Lebensmittelkontrolle haben im Spätjahr 2006 bzw. zum Jahresbeginn 2007 ihren Dienst nach Beendigung der Ausbildung aufgenommen. Im Gegenzug kehrten 2 ehemalige WKD-Beamte wieder zur Polizei zurück. Zwei weitere Auszubildende zum Lebensmittelkontrolleur wurden neu eingestellt und verpflichtet.

Die letzten beiden Jahre des Berichtszeitraumes waren mit Negativschlagzeilen – insbesondere mit der Wortprägung „Gammelfleischskandal“ – überschattet. Auch der Landkreis Göppingen blieb von den Negativschlagzeilen

nicht ganz unberührt. In einem Geflügelfleischzerlegebetrieb wurden tiefgefrorene überlagerte Geflügelfleischprodukte vorgefunden, die als Frischfleisch deklariert und deren Verbrauchsdaten teilweise schon lange abgelaufen waren. Durch umfangreiche Probenahmen und anschließender gutachterlicher Stellungnahmen fiel das Ergebnis der Untersuchungen von „unauffällig“ bis hin zu „im Genusswert nicht unerheblich gemindert“ aus. Die Gesamtbewertung des Falles rechtfertigte die Fertigung einer Strafanzeige mit anschließender gerichtlicher Verurteilung.

Die Schwerpunktaktionen „Fleisch“ werden bis zum heutigen Tage – auch mit Unterstützung von exter-

nen Veterinären – durchgeführt. Dabei wurden Kühlhäuser, Lagerhäuser, Supermärkte, Metzgereien und Imbissbetriebe überprüft. Bislang konnte keine weitere gravierende Beanstandung festgestellt werden. Jedoch konnte im Rahmen der routinemäßigen Kontrollen eine Metzgerei ermittelt werden, bei der der Hygienezustand derart schlecht war, dass eine zeitweise Schließung des Betriebes notwendig wurde. Nachdem die Fett- und Schmutzschicht auf den Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen entfernt wurden, die Böden und Wände von angetrockneten Fleischfetzen und Blutrückständen gereinigt waren, konnte der Weiterbetrieb der Metzgerei erlaubt werden. Zur Beruhigung des Verbrauchers kann gesagt werden, dass die in diesen unhygienischen Zuständen produzierten Lebensmittel noch während der Kontrolle entsorgt wurden.

Schwerpunktaktionen in den Sommermonaten

Wegen den schon hohen Außentemperaturen im Sommer fiel das Augenmerk der Lebensmittelkontrolle besonders auf den einwandfreien Zustand der Gefrier- und Kühltruhen in den Lebensmittelbetrieben.

Bei 84 Kühl- und Gefriertruhen, die schwerpunktmäßig an einem Tag überprüft wurden, war die Funktionalität der meisten Truhen



Hähnchenteile und Putenteile mit Gefrierbrand



gegeben. Jedoch wurde sehr deutlich, dass die Altgeräte die geforderten Temperaturen nur schwerlich erbringen konnten. In zwei Fällen mussten Verkehrsbeschränkungen ausgesprochen und zudem die Füllhöhe korrigiert werden. Wegen den Beanstandungen wurden zwei gebührenpflichtige Verwarnungen erhoben und ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

Rückrufaktionen

Neben den täglichen Hygienekontrollen in Lebensmittelbetrieben wurde eine Steigerung von Rückrufaktionen festgestellt. So mussten

die Kontrolleure in viele Betriebe vor Ort gehen und die von den Herstellern bzw. Importeuren oder Großhändlern initiierten Warenrückrufe überprüfen. In den meisten Fällen war der Rückruf vor Ort bekannt und die Produkte aus dem Verkehr genommen. Die Überprüfungen bezogen sich zum Beispiel auf Glycerin im Spanischen Wein, gentechnisch veränderte Reismudeln aus China, erhöhte Nickelmigrationen in Pfeffermühlen, verbotene Farbstoffe in Schminke, Übergang von Druckfarben der Tetrapackungen auf das Lebensmittel bis hin zu Vergiftungsgefahr durch einen Reiniger in einer

Spraydose. Auch Abgabe von Blei und Cadmium auf einem Pizzateller und Glassplitter im Apfelsmus war Gegenstand der Ermittlungen der Kontrolleure.

Bei den rund 3800 registrierten Betrieben werden jährlich etwa 1100 Proben von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika gezogen.

Bei etwas mehr als 800 Proben gab es keine Beanstandungen. Bei über 100 Proben jedoch waren Folgemaßnahmen notwendig, die auch zur Anzeigenerstattung führten.



Produktion von Schoko-Apfelscheiben in völlig unzureichender baulicher und hygienischer Produktionsstätte. Eine Probe davon wird beanstandet.

Betäubungsloses Schlachten (Schächten)

Das Opferfest „kurban bayrami“ ist das höchste islamische Fest und findet einmal im Jahr statt. Es richtet sich nach dem islamischen Mondkalender. Beim Opferfest wird dem Propheten Ibrahim (Abraham) gedacht, der die göttliche Probe bestanden hatte und bereit war, seinen Sohn zu opfern. Nach dem Koran sollen Muslime an diesem Tag ein Opfer bringen. Dies kann entweder in Form einer Geldspende oder in Form eines Opfertieres geschehen. Viele Muslime lassen daher ein

Lamm oder einen Bullen schlachten. Es gibt strenggläubige Muslime, die überzeugt sind, dass Tier müsse ohne Betäubung geschlachtet, sprich „geschächtet“ werden. In Deutschland ist das „Schächten“ von Tieren grundsätzlich nicht gestattet, da das Tierschutzgesetz das Schlachten von Wirbeltieren ohne vorherige Betäubung untersagt. In ganz speziellen Einzelfällen ist es möglich, eine Ausnahmegenehmigung zum Schächten unter strengen Auflagen zu beantragen.

Im Landkreis Göppingen wurde keine solche Genehmigung erteilt. Das vergangene Opferfest fand am 31.12.06 und am 01.01.07 statt. Ganztägig wurden mehreren Schlachtstätten im Landkreis mit erheblichem personellen Aufwand unter Einbeziehung des nicht-tierärztlichen Personals durch das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz überwacht, um die ordnungsgemäße Betäubung der Schafe und Rinder sicher zu stellen.



Zur Ausschaltung der Schmerzempfindung ist im deutschen Tierschutzgesetz die Betäubung vor dem Schlachten grundsätzlich vorgeschrieben.