

Jahresbericht 2011 zur Lebensmittelsicherheit in Berlin

Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz
und Landeslabor Berlin-Brandenburg

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

die Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz und das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) legen hiermit den Jahresbericht 2011 zur Lebensmittelsicherheit in Berlin vor.

Im ersten Teil dieses Berichtes werden die rechtlichen Hintergründe und Rahmenbedingungen der Berliner Lebensmittelsicherheit beschrieben.

Der zweite Teil enthält diejenigen Erkenntnisse der Lebensmittelüberwachung in Berlin, die durch das Land im Rahmen der bundesdeutschen Berichterstattung an die Europäische Union gemeldet werden.

Da die Europäische Union jedoch nur einen Teil der in Berlin vorhandenen Erkenntnisse abfordert und im Landeslabor Berlin-Brandenburg über die für die EU-Berichterstattung geforderten Angaben hinaus, Informationen vorliegen, die für die Verbraucherinnen und Verbraucher Berlins von Interesse sind, werden diese im dritten Teil des Jahresberichtes veröffentlicht.

Dies betrifft z. B. die Warengruppen Tabak und Bedarfsgegenstände sowie Angaben zu den Ergebnissen der Beschwerde-, Hygiene-, Importproben bzw. sonstige Proben (z. B. Tupferproben).

Mit dieser Vorgehensweise wird dem Verbraucher/-inneninteresse Rechnung getragen und eine vollständige Leistungs- und Erkenntnisbilanz der Lebensmittelüberwachung vorgelegt.

Die in diesem Bericht enthaltenen Daten umfassen den Zeitraum 01.01.2010 bis 31.12.2010.

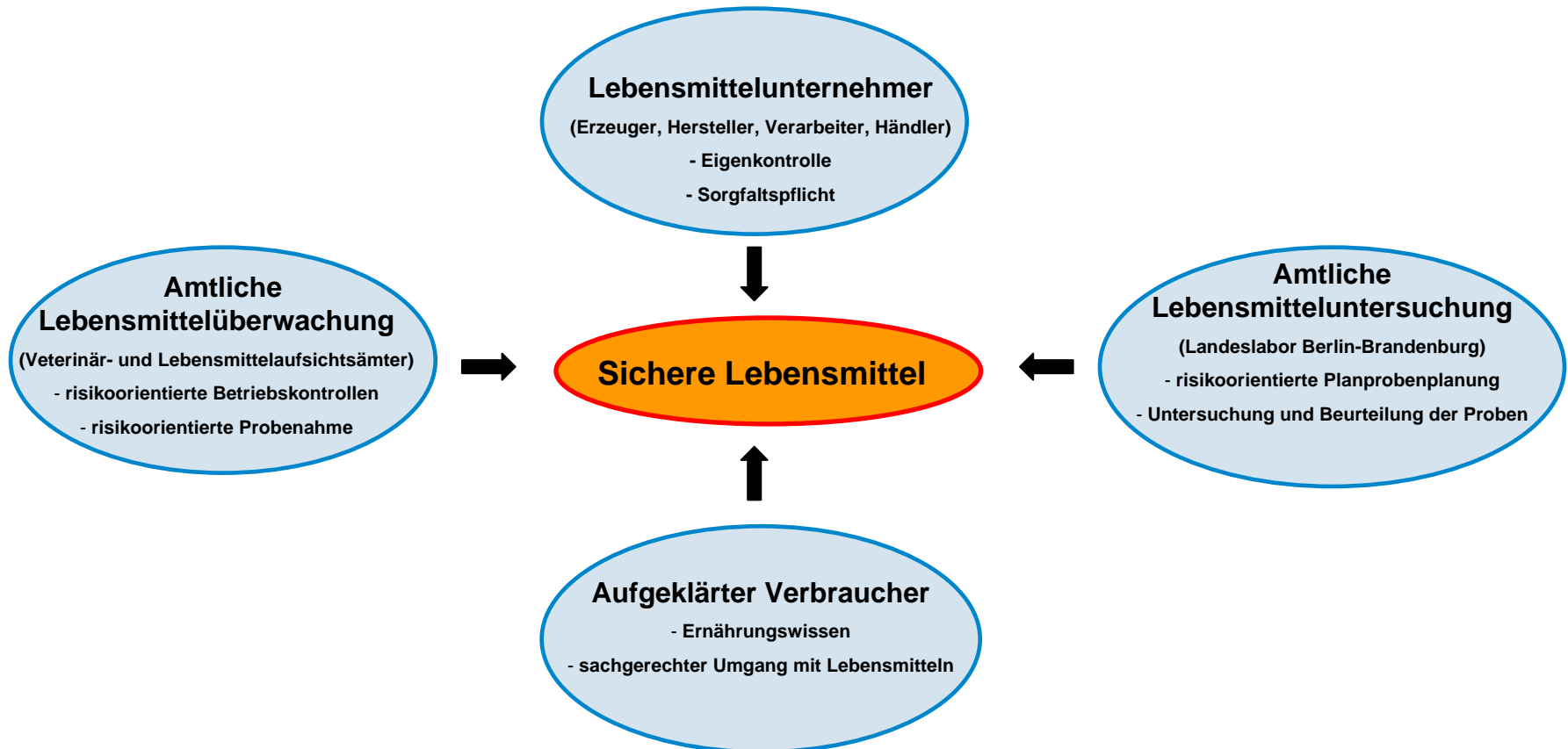
Katrin Lompscher
Senatorin

Prof. Dr. habil. Roland Körber
LLBB-Direktor

Teil 1

Grundlagen

Verantwortung für sichere Lebensmittel



Grundlagen und Ziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Verantwortlich für die einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel ist der Gewerbetreibende. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften wird durch die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert. In Deutschland liegt die Zuständigkeit für die amtliche Lebensmittelüberwachung bei den Bundesländern. Die Überwachung wird vom zuständigen Landesministerium oder in den Stadtstaaten der zuständigen Senatsverwaltung koordiniert.

Die Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter (VetLeb) der zwölf Berliner Bezirke kontrollieren die Lebensmittelbetriebe. Die amtlichen Kontrollen erstrecken sich auf alle Stufen der Lebensmittelherstellung: Erzeuger und Hersteller werden ebenso kontrolliert wie die Lagerung, die Beförderung und der Verkauf der Nahrungsmittel sowie die Gastronomie. Die Betriebe werden ohne Vorankündigung in einem bestimmten Turnus bzw. nach Hinweisen von Verbrauchern oder aufgrund besonderer Vorkommnisse kontrolliert. Betriebe, die bereits negativ aufgefallen sind, werden häufiger überprüft. Des Weiteren werden vor Ort Proben genommen.

Die Behörden wachen über die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Hinblick auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zusammensetzung und die richtige Kennzeichnung der Lebensmittel. Die Eigenkontrollsysteme der Betriebe werden auf die hygienischen Verhältnisse und andere Aspekte der Lebensmittelsicherheit überprüft.

Gesucht wird nach krankheitserregenden Keimen, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen und anderen unerwünschten Stoffen. Auch die Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte wird überprüft. Ergeben sich Anhaltspunkte für einen Verstoß gegen bestehende Vorschriften, werden die Produkte beanstandet und insbesondere im Falle einer Gesundheitsgefährdung aus dem Handel entfernt.

Bundesweiter Überwachungsplan / Rechtliche Grundlagen / Probenzahlen

Je 1.000 Einwohner/-innen und Jahr müssen von der amtlichen Überwachung nach § 9 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung bei Lebensmitteln (AVVRÜb) grundsätzlich fünf, bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen grundsätzlich insgesamt 0,5 amtliche Proben genommen werden.

Ein Teil dieser Gesamtprobenzahl (0,15 bis 0,45 Proben je 1.000 Einwohner/-innen und Jahr) wird nach § 11 der AVVRÜb bundesweit einheitlich untersucht. Bei einer Bevölkerungszahl von 82 Millionen entspricht dies etwa 12.000 bis 37.000 Proben im Jahr.

Der größte Teil dieser koordinierten Proben wird zurzeit im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplanes in etwa 30 verschiedenen Programmen untersucht. Weitere koordinierte Proben werden im Rahmen des Monitorings sowie der nach Artikel 53 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 koordinierten Programme der Europäischen Union untersucht.

Um die Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften abzustimmen, verständigen sich der Bund und die Länder auf einen jährlichen bundesweiten Überwachungsplan. Dieser Plan ist ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm, weshalb die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe im Ergebnis einer Risikoanalyse erfolgt.

Lebensmittelüberwachung im Land Berlin

Die Berliner Lebensmittelwirtschaft wird zu über 90 Prozent von Einzelhandels- und Dienstleistungsbetrieben sowie Vertriebsunternehmen und Transporteuren geprägt. Zum Einzelhandel zählen alle Betriebe, die Lebensmittel verkaufen, zu Dienstleistungsbetrieben zählen alle Arten von Gastronomiebetrieben wie Restaurants und Kantinen. Dem gegenüber gibt es nur wenige Betriebe, die Lebensmittel erzeugen und/oder herstellen.

Das seit 2006 geltende neue Recht der Europäischen Union, das sogenannte Hygienepaket, erfordert umfangreiche Dokumentationen der Betriebskontrollen, bei denen verstärkt Risikokriterien zu Grunde gelegt werden.

Die Betriebe werden durch die Lebensmittelüberwachung nach Risiko-Kategorien eingestuft und danach wird der Kontrollrhythmus der jeweils zu kontrollierenden Betriebe bestimmt. Betriebe, die mit besonders sensiblen Lebensmitteln (z. B. unverpackten Erzeugnissen aus Fleisch, Milch oder Fisch) umgehen und/oder die wiederholt beanstandet wurden, werden danach häufiger kontrolliert.

Im Jahr 2010 führten die VetLeb insgesamt 50.061 Kontrollbesuche nach risikoorientiertem Ansatz in 25.779 Betrieben der insgesamt 53.236 Lebensmittelunternehmen durch. Damit wurde etwa jeder zweite Lebensmittelbetrieb mindestens einmal untersucht.

Teil 2

Daten der EU-Berichterstattung des Landes Berlin

Erkenntnisse der Lebensmittelkontrollen im Jahre 2010

In insgesamt 6.790 Betrieben - also rund in jedem vierten kontrollierten Betrieb – wurden im Berichtszeitraum Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von rund 26 Prozent (2010). Die Beanstandungsquote lag in den Vorjahren bei 26 Prozent (2008) und bei 24 Prozent (2009) und ist somit, abgesehen von den statistischen Schwankungen, gleich geblieben.

Am häufigsten wurden Verstöße gegen die allgemeine Betriebshygiene und gegen das Hygienemanagement (HACCP, Ausbildung) festgestellt. Dabei waren insbesondere die bauliche, die Personal- und Arbeitshygiene sowie die betriebliche Eigenkontrolle, die Dokumentation und die Schulung des Personals zu bemängeln. Selten beanstandet wurde die Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch) der Lebensmittel, z. B. Rohstoffe oder Rückstände und gesetzeswidrig veränderte Lebensmittel. Insgesamt ist die Anzahl der Beanstandungen im Vergleich zum Vorjahr in den Bereichen allgemeine Betriebshygiene sowie Hygienemanagement angestiegen, wobei die Beanstandungen bei der allgemeinen Betriebshygiene deutlicher zugenommen haben.

Aus der Statistik lässt sich in den kontrollierten Betrieben allgemein ein leicht ansteigender Trend bei den Verstößen erkennen. Grund hierfür könnte der seit 2006 verstärkt beachtete risikobasierte Ansatz der Lebensmittelüberwachung sein, wonach insbesondere Betriebe mit Beanstandungen häufiger kontrolliert werden. Weniger auffällige Betriebe werden seltener überprüft. Das ist sinnvoll. In der Statistik macht sich dies durch eine geringere Zahl der kontrollierten Betriebe bemerkbar.

Erkenntniss der Laboruntersuchungen im Jahre 2010 (1/2)

Amtlich entnommene Proben werden im Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB), eine Anstalt öffentlichen Rechts im Eigentum der Länder Berlin und Brandenburg, untersucht.

Das LLBB untersuchte im Berichtszeitraum 2010 nach EU-Auswertung circa 17.000 Proben, worunter Lebensmittel, Wein sowie Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt fallen. Die Beanstandungsquote der untersuchten Proben lag im Jahr 2010 bei 13,7 Prozent. Sie ist im Vergleich zu den Vorjahren 2008 (16,0 Prozent) und 2009 (14,9 Prozent) leicht rückläufig.

Nach wie vor sind irreführende Angaben und Kennzeichnungsmängel Schwerpunkte bei den Beanstandungen von Lebensmitteln, wie Milch und Milchprodukten, Getreide, Teigwaren, Backwaren, Obst, Gemüse, Fertiggerichten und zubereiteten Speisen.

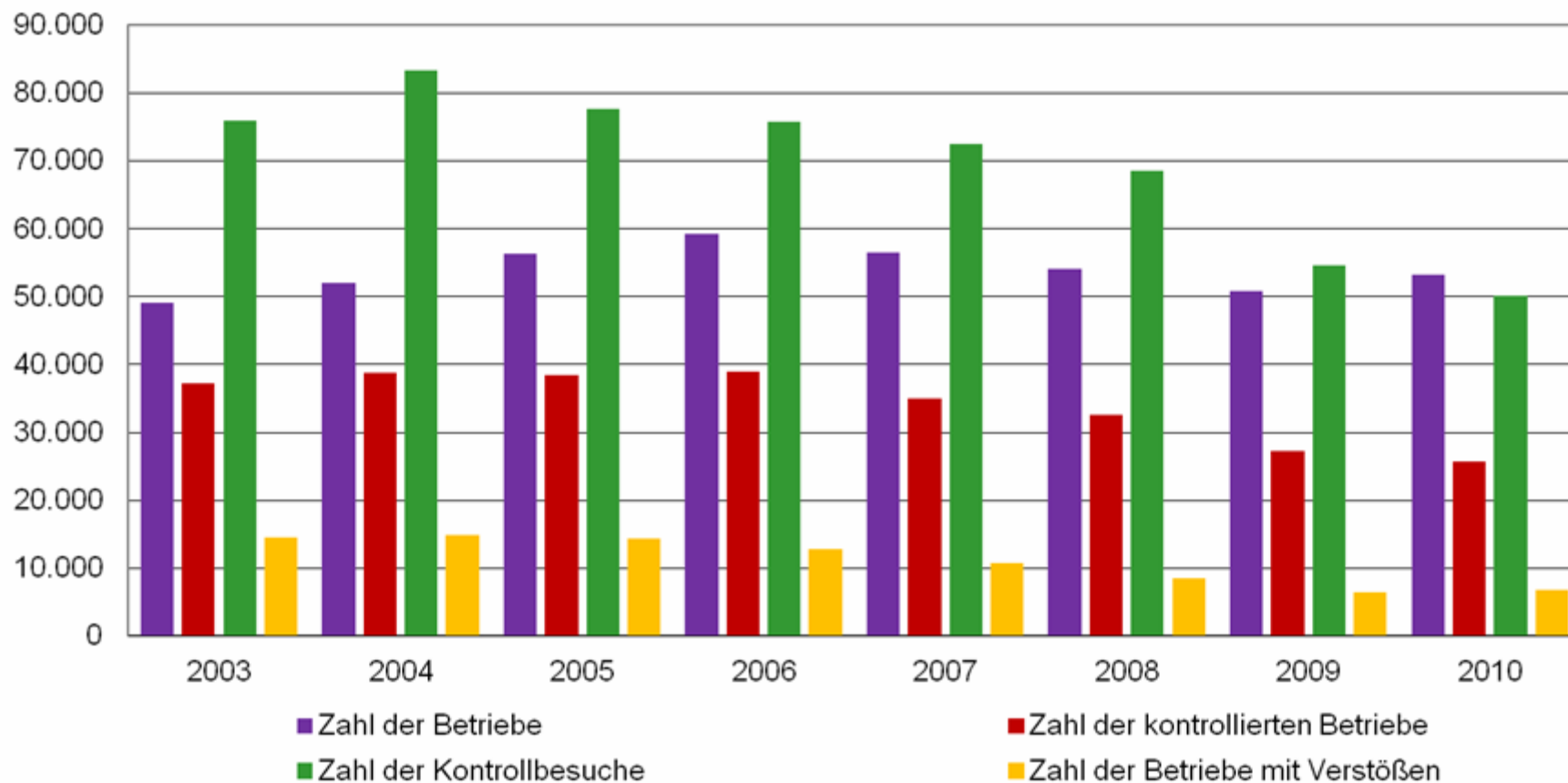
Lediglich bei besonders empfindlichen Lebensmitteln, wie Fleisch, Fleischerzeugnissen, Speiseeis und Desserts überwiegen Beanstandungen aus Qualitätsmängeln, wobei mikrobiologisch bedingte Beanstandungen hier den größten Raum einnehmen.

Erkenntniss der Laboruntersuchungen im Jahre 2010 (2/2)

Bei den Produktgruppen Fleisch und Fleischerzeugnisse, Getreide, Teigwaren und Backwaren sowie Obst, Gemüse und deren Erzeugnissen ist im Jahr 2010 ein prozentualer Anstieg von mikrobiologischen Verunreinigungen als Beanstandungsgrund zu verzeichnen. Diese mikrobiologischen Mängel ergeben sich überwiegend durch den Nachweis erhöhter Keimzahlen (aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Pseudomonaden, Enterobacteriaceae), als auch durch den Nachweis von gesundheitschädlichen bzw. gesundheitsgefährdenden Keimen (u.a. Salmonellen, Koagulase-positive bzw. Methicillin-resistente Staphylokokken, *Listeria monocytogenes*).

In der Auswertung der Beanstandungsgründe von Speiseeis und Desserts ist ersichtlich, dass sich der prozentuale Anteil von mikrobiologischen Verunreinigungen an der Gesamtzahl aller untersuchten Proben im Vergleich zu den Vorjahren von 15,7 Prozent (2008) bzw. 15,9 Prozent (2009) auf 13,3 Prozent (2010) leicht verringert hat.

Betriebskontrollen im Zeitraum 2003 bis 2010 (absolut)



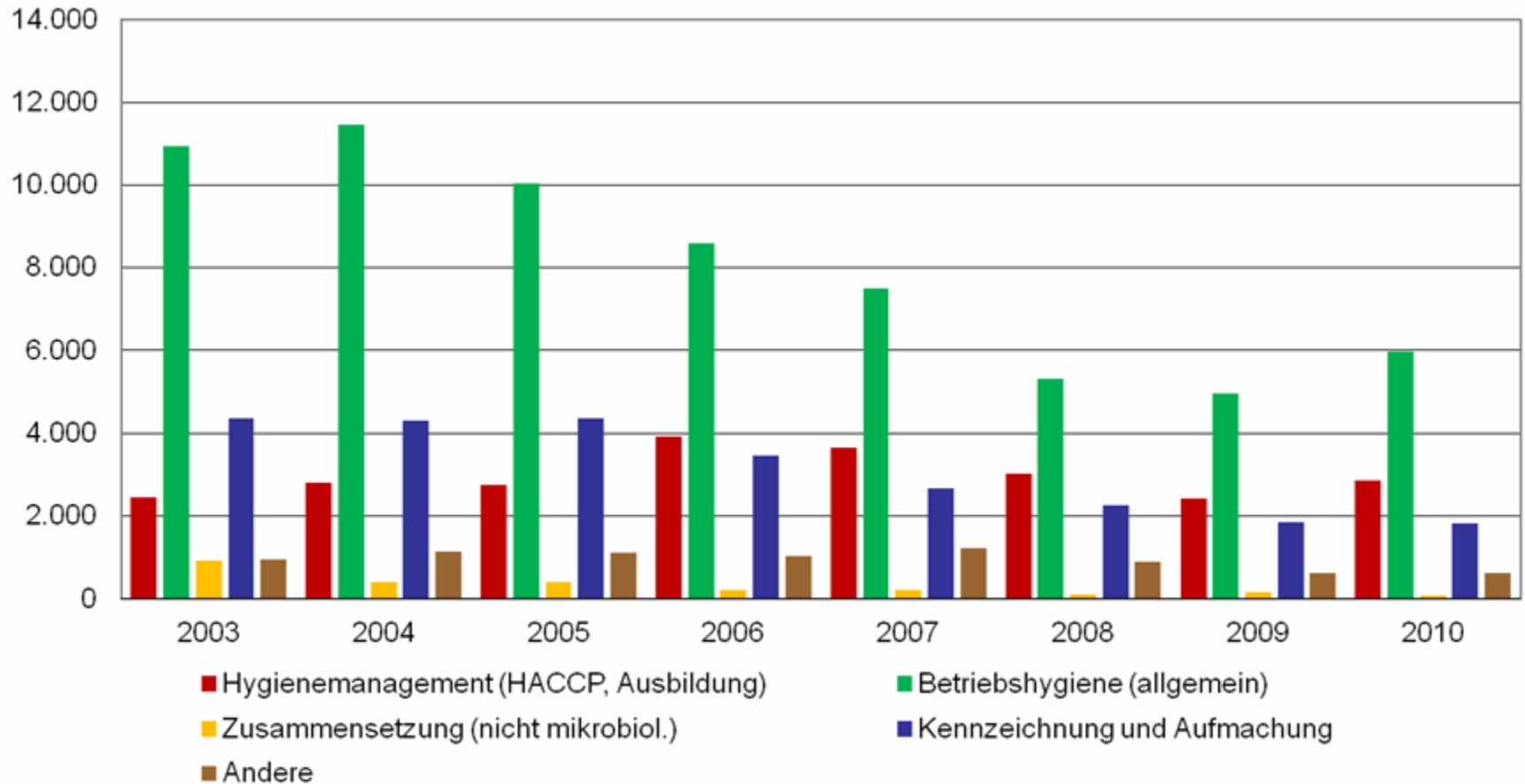
Quelle: jeweiliger EU-Jahresbericht des Landes Berlin

Betriebskontrollen im Zeitraum 2003 bis 2010 (absolut)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Betriebe (insgesamt)	49.136	51.948	56.273	59.279	56.426	54.102	50.859	53.236
Kontrollierte Betriebe	37.307	38.813	38.509	38.892	34.925	32.606	27.176	25.779
Kontrollbesuche	75.888	83.332	77.613	75.809	72.460	68.579	54.663	50.061
Betriebe mit Verstößen	14.566	14.853	14.294	12.751	10.826	8.462	6.392	6.790

Quelle: jeweiliger EU-Jahresbericht des Landes Berlin

Beanstandungsgründe bei Betriebskontrollen (absolut)

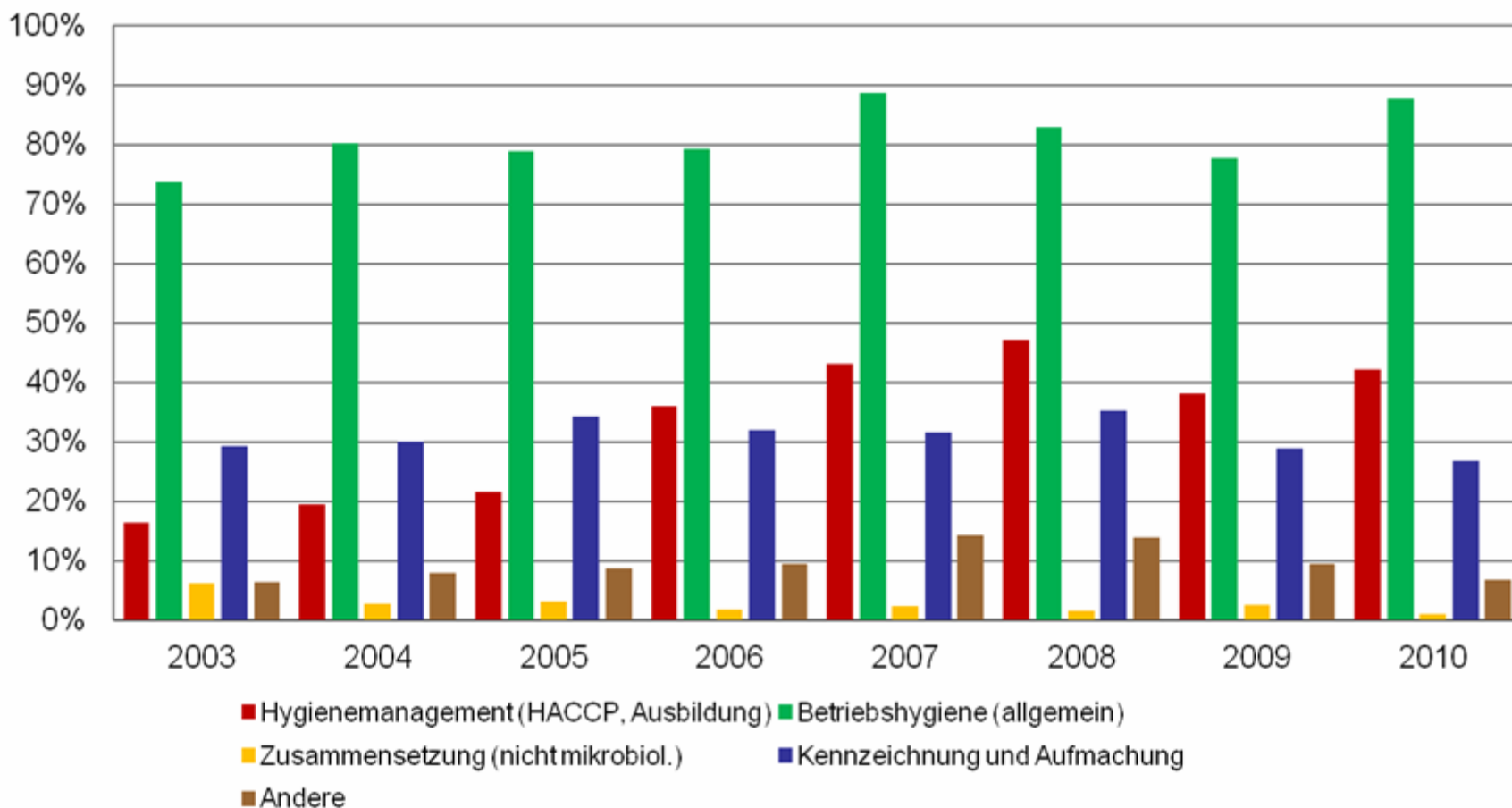


Quelle: jeweiliger EU-Jahresbericht des Landes Berlin

Beanstandungsgründe bei Betriebskontrollen (absolut)

Absolut	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Hygienemanagement (HACCP, Ausbildung)	2.446	2.794	2.742	3.908	3.657	3.015	2.433	2.859
Betriebshygiene (allgemein)	10.942	11.460	10.047	8.589	7.504	5.304	4.972	5.961
Zusammensetzung (nicht mikrobiol.)	908	395	410	203	201	106	161	68
Kennzeichnung und Aufmachung	4.359	4.300	4.361	3.452	2.676	2.254	1.853	1.824
Andere	958	1.147	1.122	1.016	1.215	891	610	610

Verstöße bei Betriebskontrollen im Zeitraum 2003 bis 2010 (in Prozent)



Verstöße bei Betriebskontrollen im Zeitraum 2003 bis 2010

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Hygienemanagement (HACCP, Ausbildung)	16%	20%	22%	36%	43%	47%	38%	42%
Betriebshygiene (allgemein)	74%	80%	79%	79%	89%	83%	78%	88%
Zusammensetzung (nicht mikrobiol.)	6%	3%	3%	2%	2%	2%	3%	1%
Kennzeichnung und Aufmachung	29%	30%	34%	32%	32%	35%	29%	27%
Andere	6%	8%	9%	9%	14%	14%	10%	7%
Zahl der Betriebe mit Verstößen (absolut)	14.566	14.853	14.294	12.751	10.826	8.462	6.392	6.790

Quelle: jeweiliger EU-Jahresbericht des Landes Berlin

Schlussfolgerungen aus den Betriebskontrollen

Die Betriebskontrollen zeigen, dass weiterhin bei einer Vielzahl von Unternehmen und deren Beschäftigten mangelnde Kenntnisse der Lebensmittelsachkunde vorliegen. Nur in einem vergleichsweise geringem Teil der Fälle sind die Verstöße vorsätzlich.

Um diesen Missständen entgegenzuwirken, sieht die Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz verschiedene Maßnahmen vor:

- Beratung der Lebensmittelunternehmer durch die Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter
- Erweiterung der Schulungsangebote der Berufsverbände und Innungen
- muttersprachliche Schulungen in der Lebensmittelhygiene für nicht deutschsprachige Lebensmittelunternehmer durch die Berufsverbände.

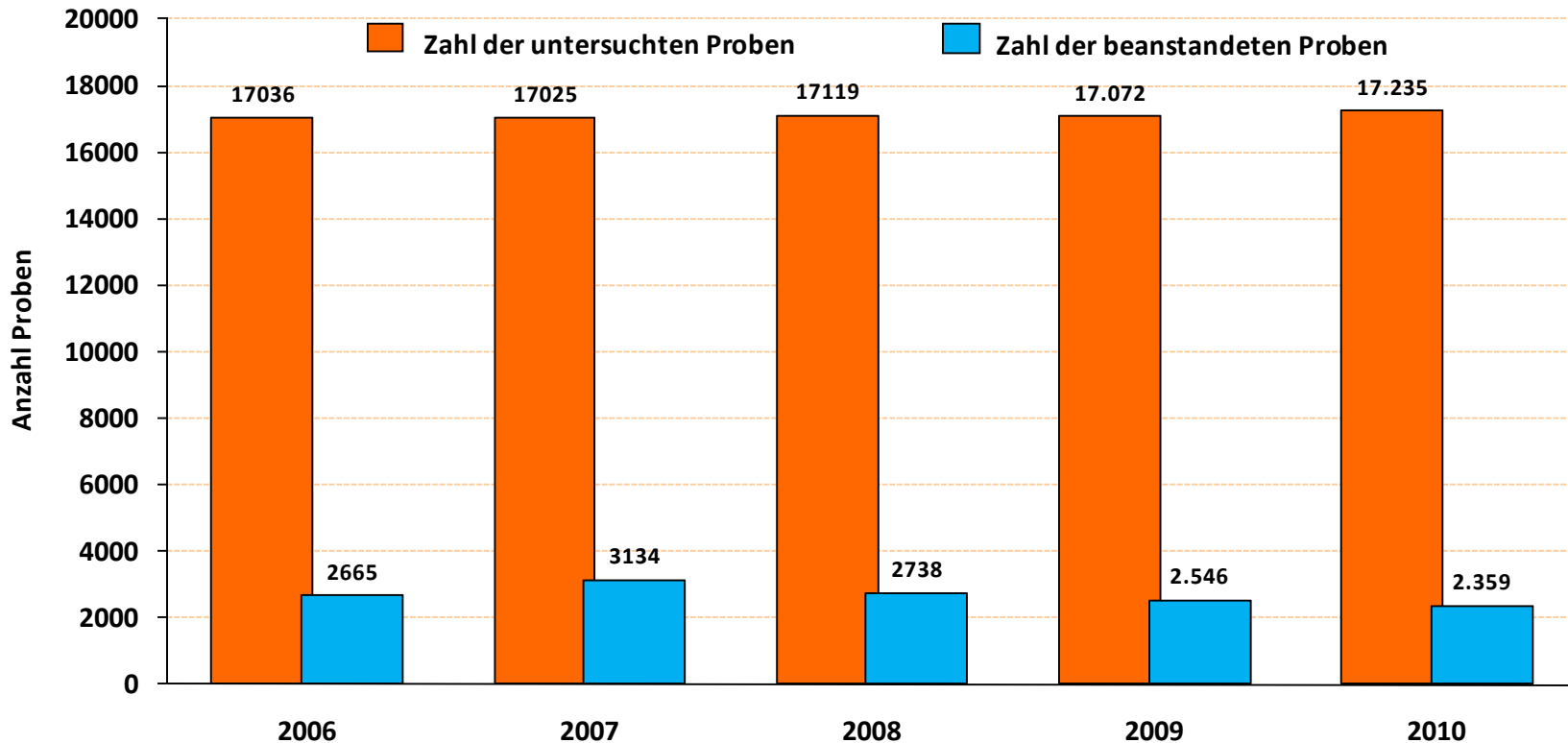
Angestrebt wird darüber hinaus der Abschluss einer fünfjährigen Vereinbarung mit Innungen und Berufsverbänden zur verbindlichen Durchführung von Schulungen zur Erlangung des Lebensmittelsachkundenachweises.

Unabhängig von diesen Maßnahmen kommt der Verbesserung der Personalausstattung der Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter und der Nachbesetzung freierwerdender Stellen auch in den kommenden Jahren große Bedeutung zu.

Teil 3

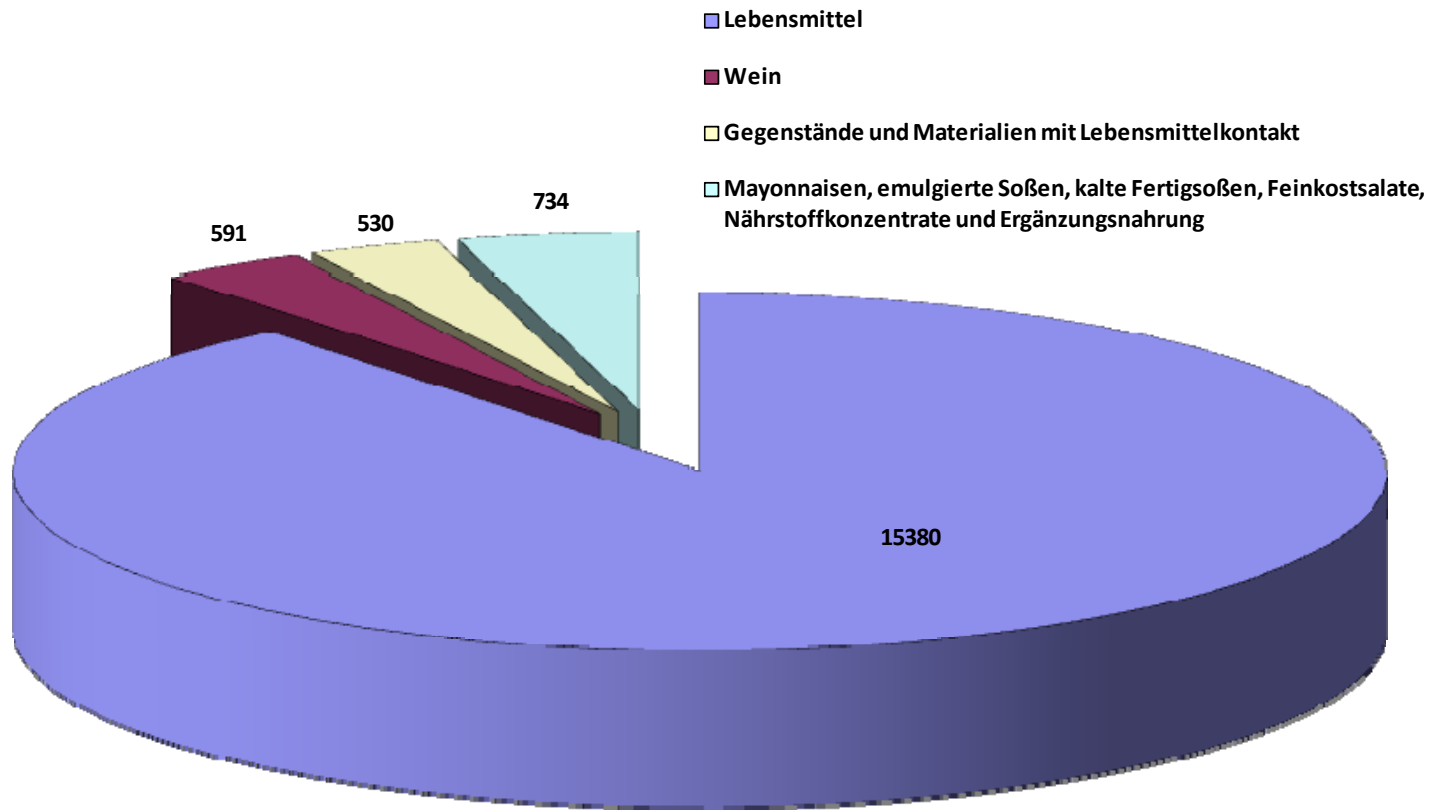
**Daten des Landeslabors
Berlin-Brandenburg (LLBB)**

Probenzahlen in der EU-Berichterstattung des Landeslabors Berlin-Brandenburg Gesamtzahlen der untersuchten und beanstandeten Proben von Lebensmitteln, Wein sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt der Jahre 2006 bis 2010



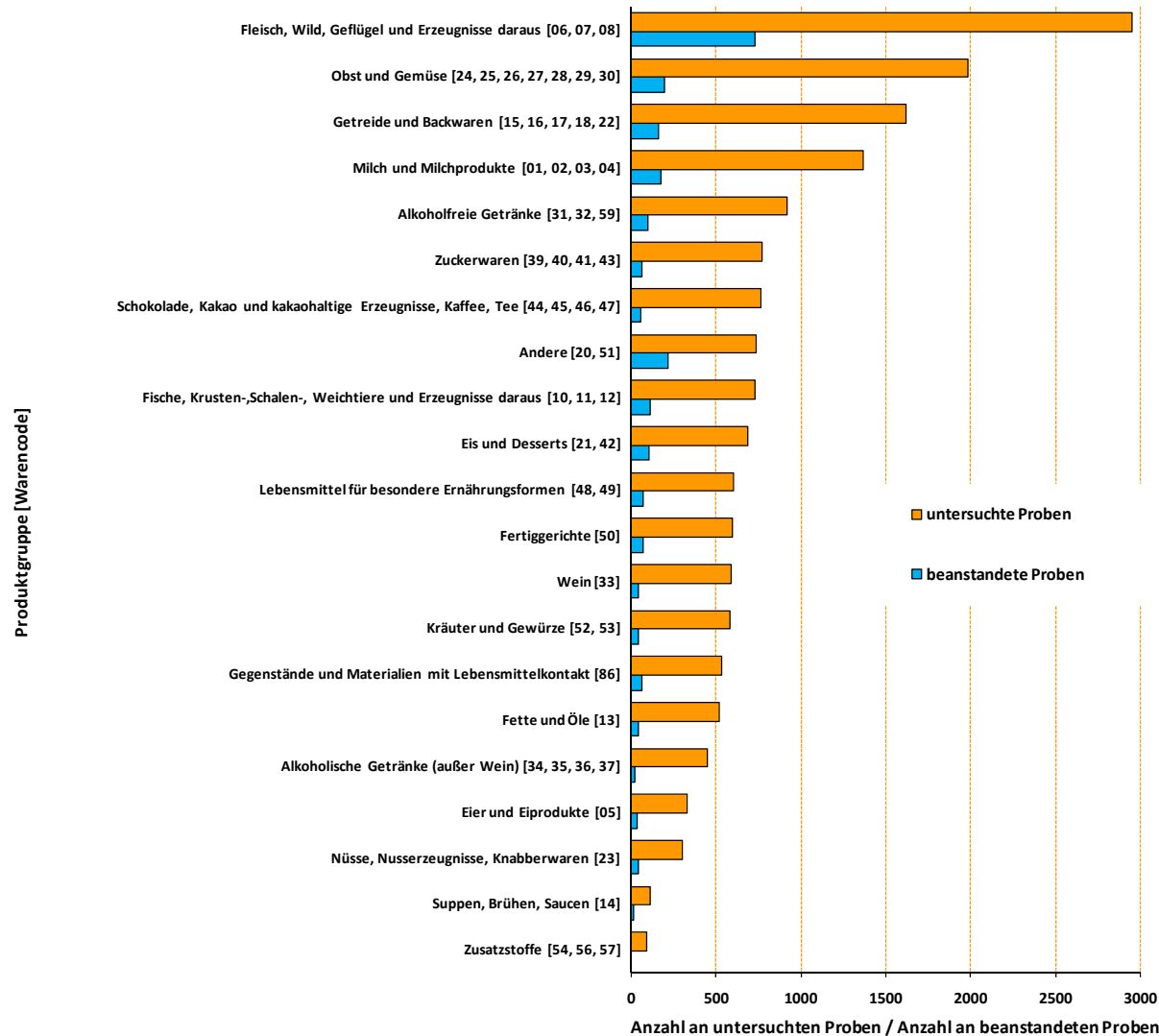
Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung 2006 bis 2010

Anteilig untersuchte Proben



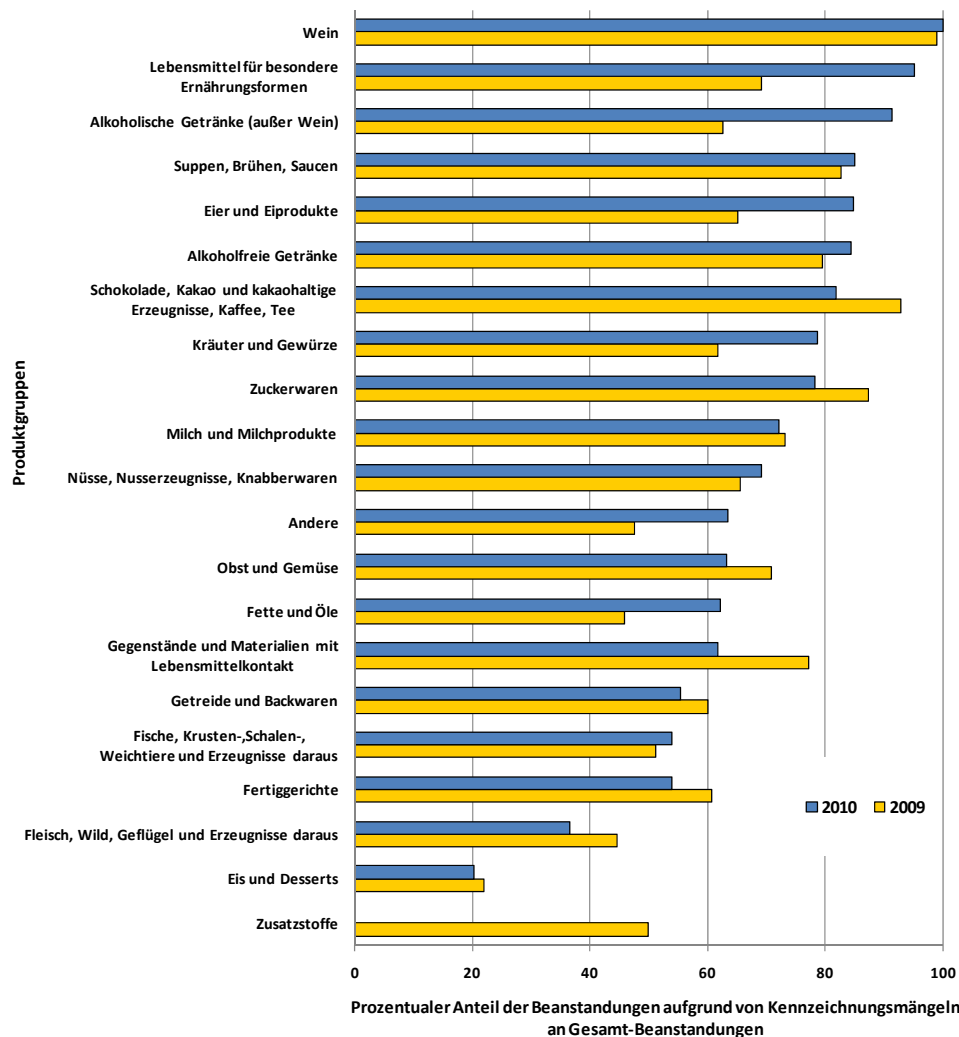
Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung 2010

Untersuchte / Beanstandete Proben nach Produktgruppen



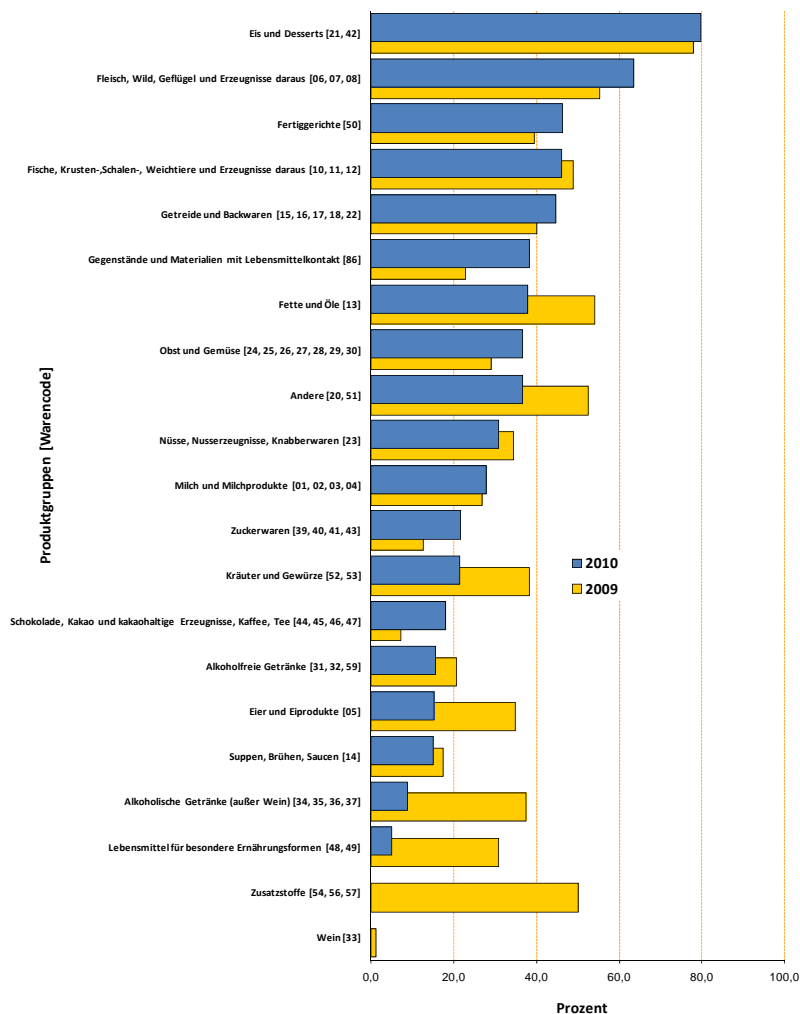
Quelle: LLBB,
EU-Berichterstattung 2010

Prozentualer Anteil an Beanstandungen aufgrund von Kennzeichnungsmängeln bezogen auf die Gesamtzahl an Beanstandungen in den Produktgruppen (2009 und 2010)



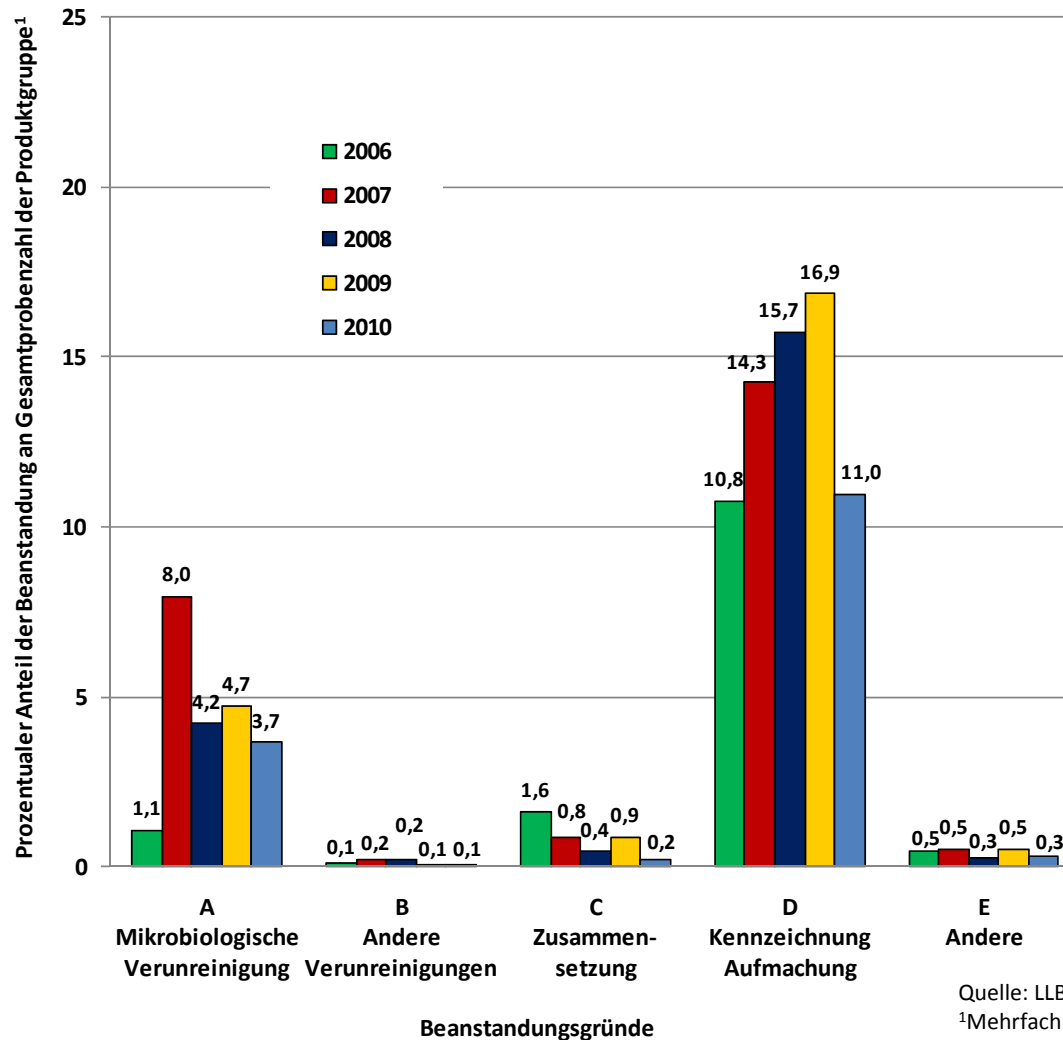
Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung
2009 und 2010

Prozentualer Anteil an Beanstandungen ohne Berücksichtigung von Kennzeichnungsmängeln bezogen auf die Gesamtzahl an Beanstandungen in den Produktgruppen - 2009 und 2010



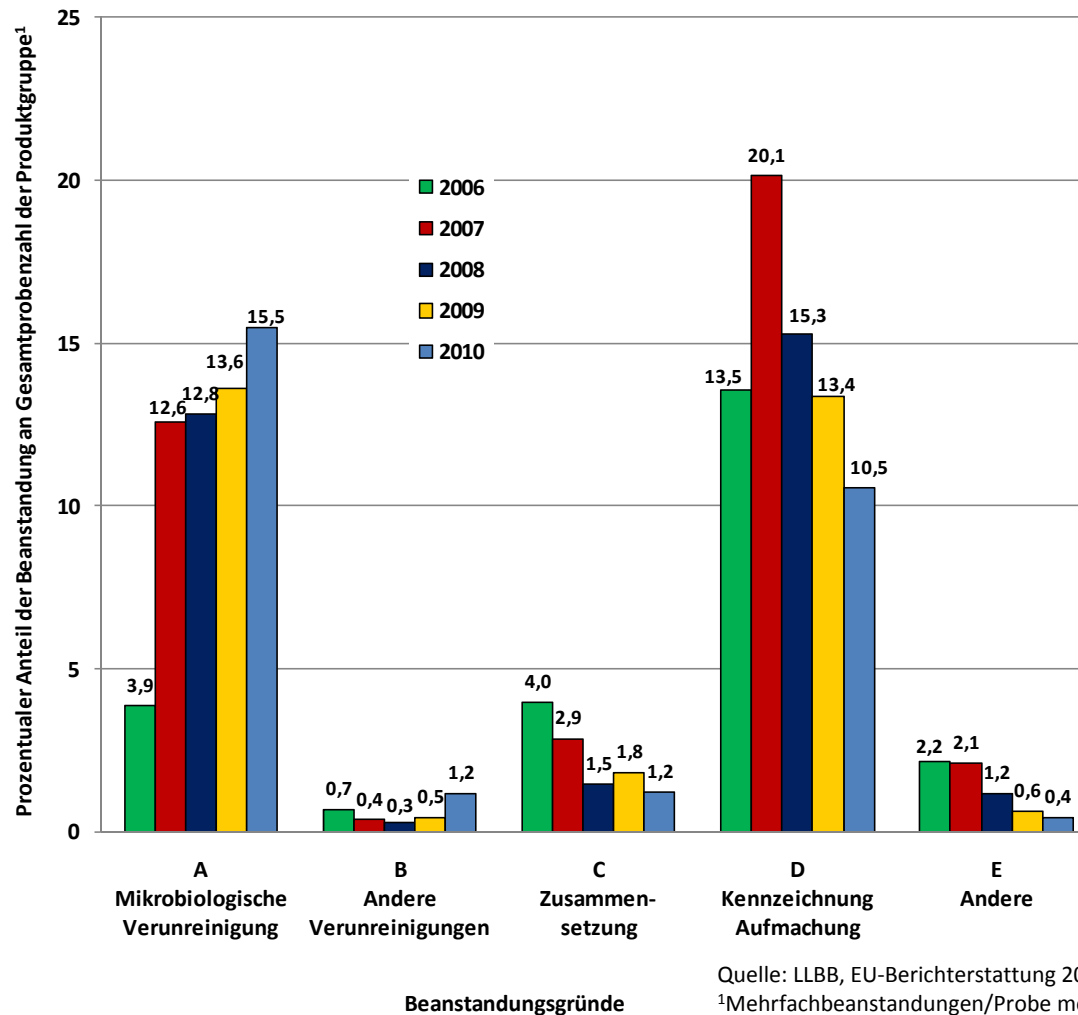
Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung
2009 und 2010

Prozentualer Anteil der Beanstandungen an der Gesamtprobenzahl bei Milch und Milchprodukten (2006 bis 2010)

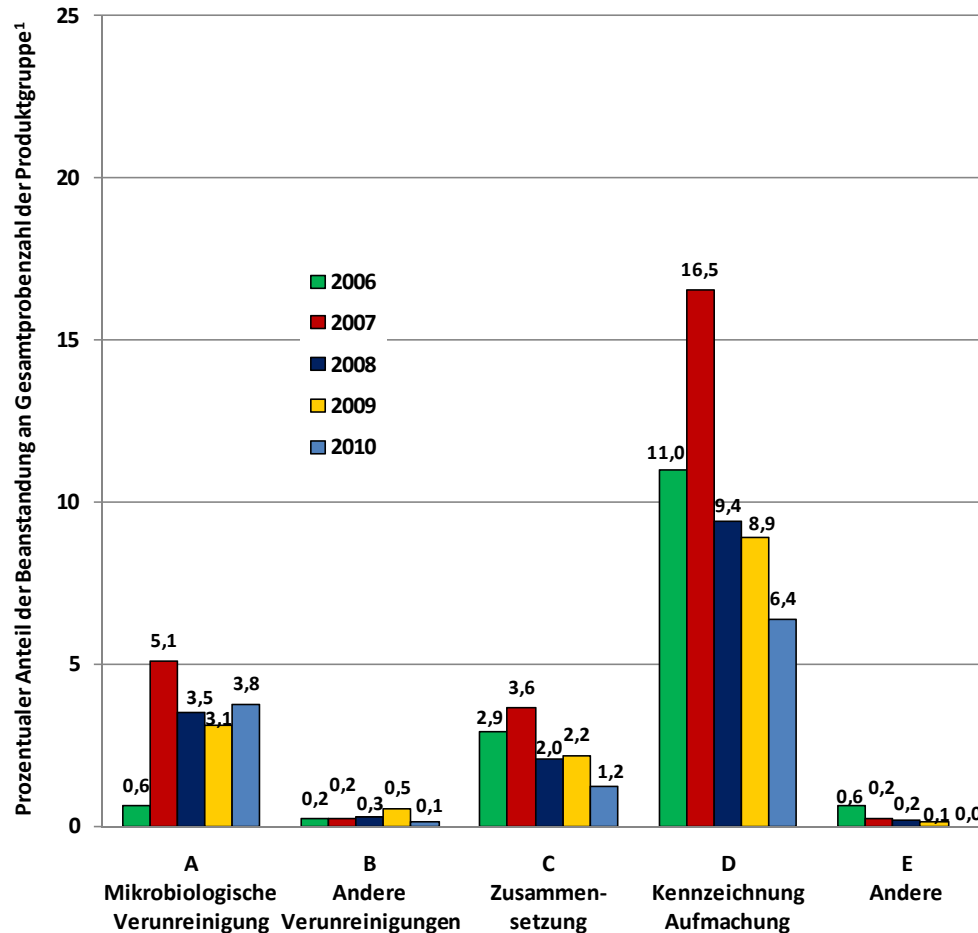


Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung 2006 - 2010
¹Mehrfachbeanstandungen/Probe möglich

Prozentualer Anteil der Beanstandungen an der Gesamtprobenzahl bei Fleisch und Fleischerzeugnissen (2006 bis 2010)



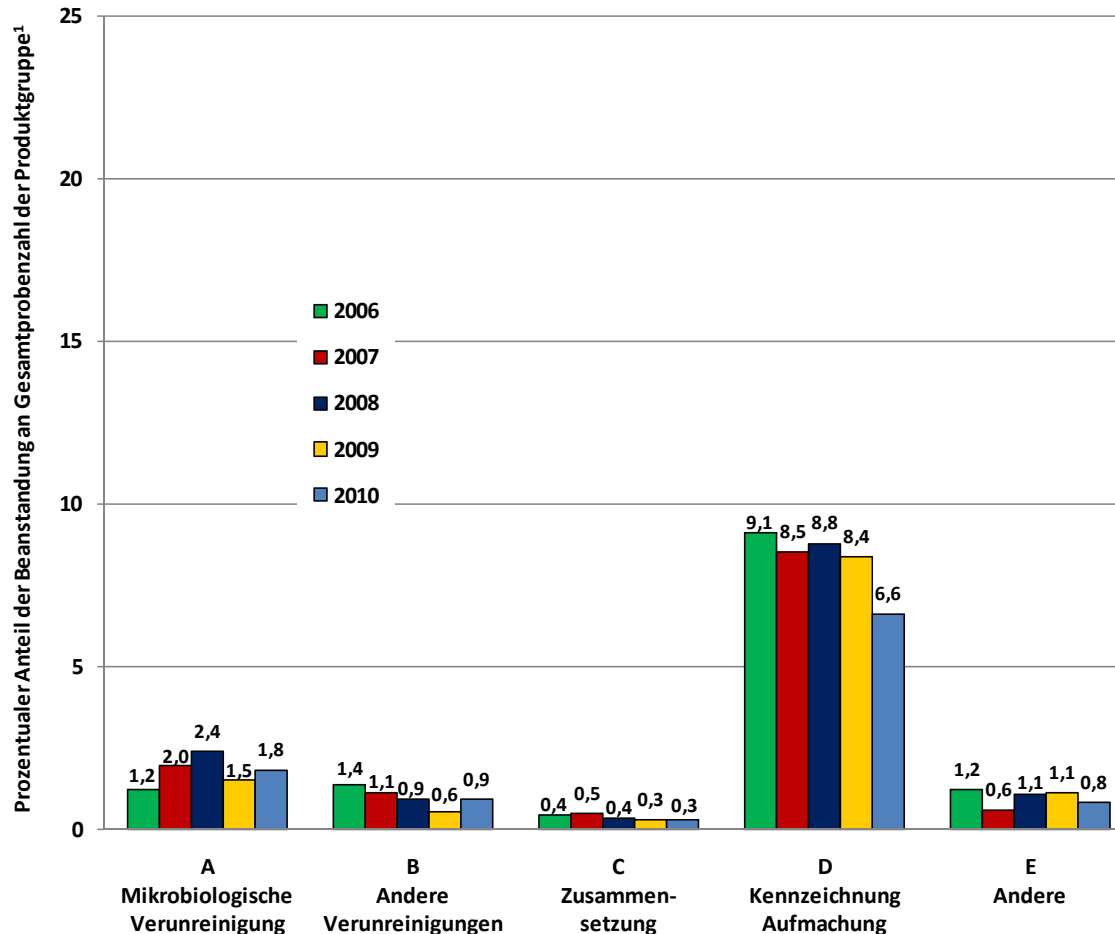
Prozentualer Anteil der Beanstandungen an der Gesamtprobenzahl bei Getreide, Teigwaren und Backwaren (2006 bis 2010)



Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung 2006 - 2010

¹Mehrfachbeanstandungen/Probe möglich

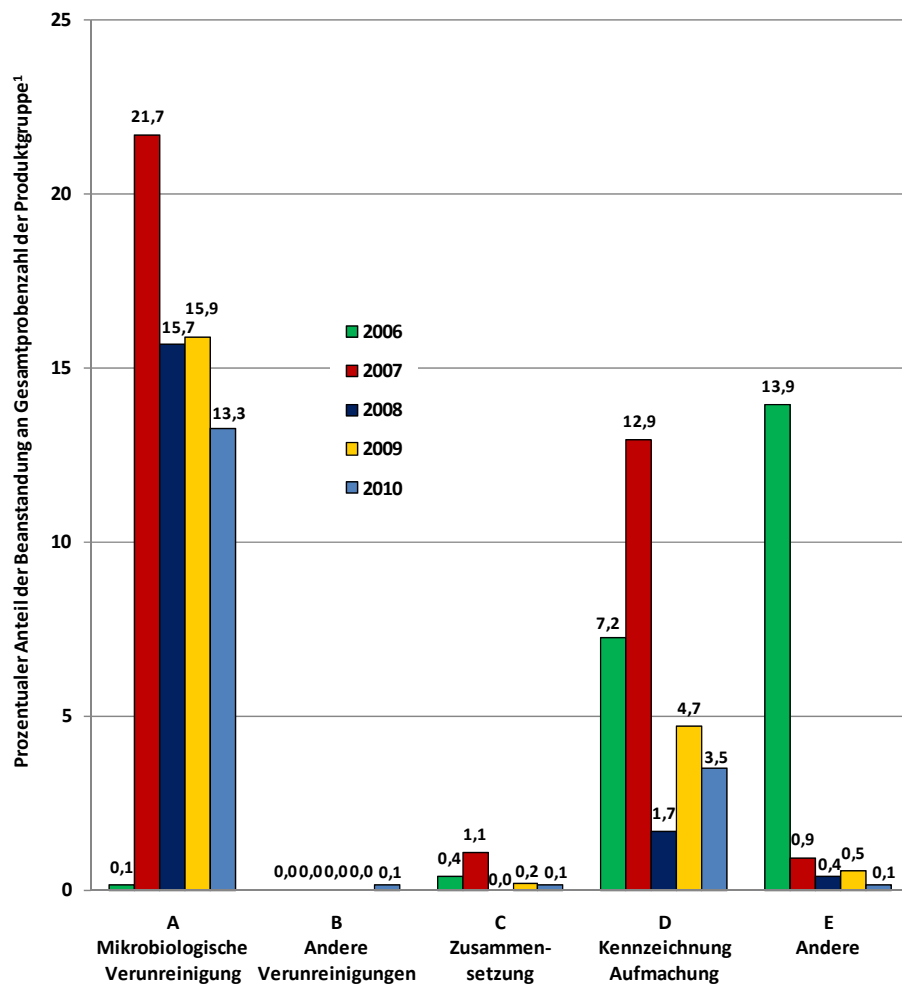
Prozentualer Anteil der Beanstandungen an der Gesamtprobenzahl bei Obst, Gemüse und deren Erzeugnissen (2006 bis 2010)



Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung 2006 - 2010

¹Mehrfachbeanstandungen/Probe möglich

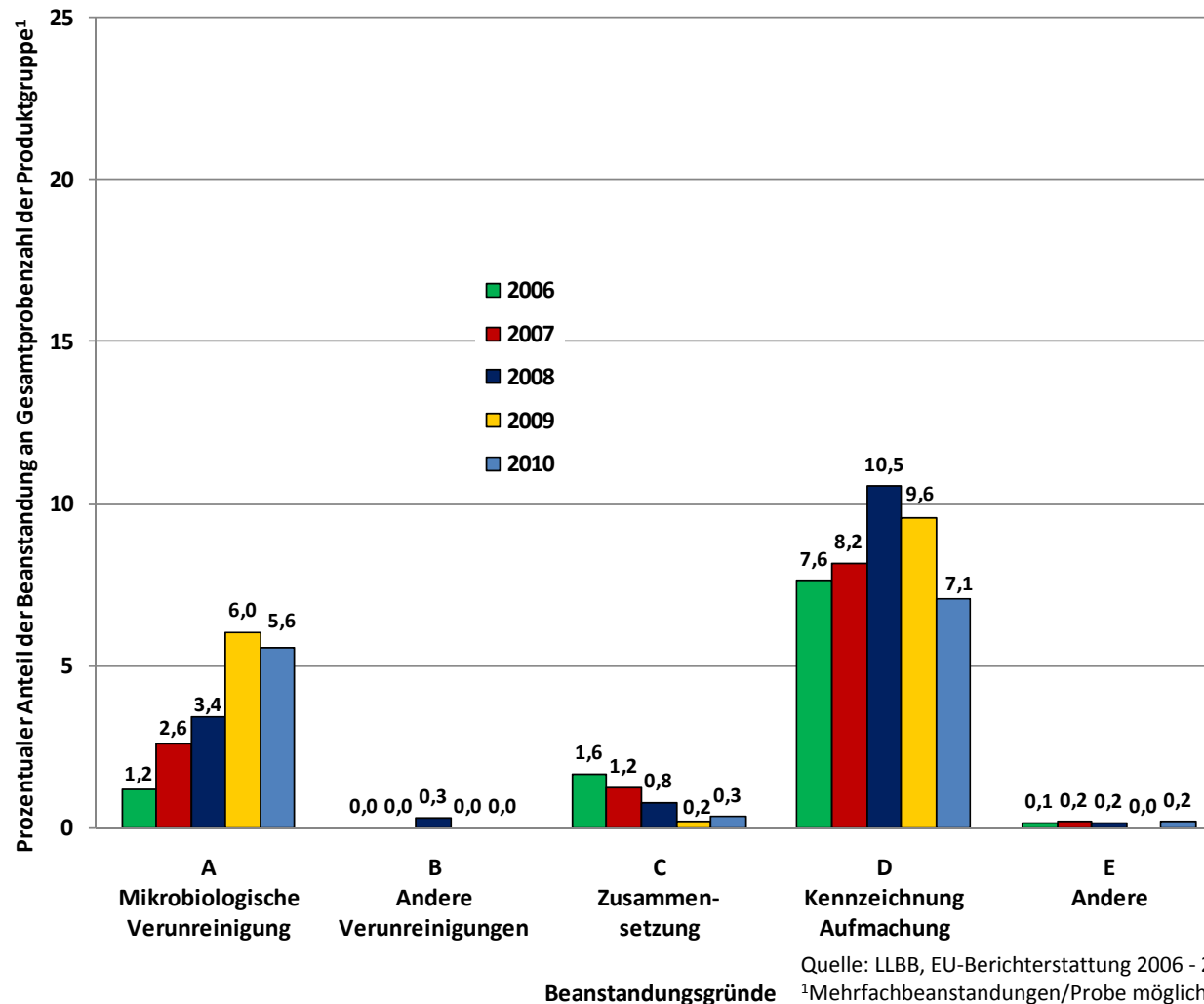
Prozentualer Anteil der Beanstandungen an der Gesamtprobenzahl bei Speiseeis und Desserts (2006 bis 2010)



Quelle: LLBB, EU-Berichterstattung 2006 - 2010

¹Mehrfachbeanstandungen/Probe möglich

Prozentualer Anteil der Beanstandungen an der Gesamtprobenzahl bei Fertiggerichten und zubereiteten Speisen (2006 bis 2010)



Erläuterung zur EU-Berichterstattung – Beanstandungsgründe

Gruppierung	Beanstandungsgrund
A Mikrobiologische Verunreinigung	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung); Gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung); Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung); Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen); Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen (mikrobiologische Verunreinigungen); Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit – Rechtsgrundlage enthält kein unmittelbares Verbot
B Andere Verunreinigungen	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen); Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen); Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen); Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten; Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung; Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten; Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten; Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung; Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit
C Zusammensetzung	Nachgemacht / wertgemindert / geschönt; Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung; Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit; Gentechnisch veränderte Organismen, unzulässige Verwendung; Übergang von Stoffen auf Lebensmittel; Verstöße gegen sonstige Vorschriften, stoffliche Beschaffenheit; Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit; Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel; Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren; Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten; Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für „Zusatzstoffe“
D Kennzeichnung, Aufmachung	Irreführend; Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben; Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften; Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung; Gentechnisch veränderte Organismen, fehlende Kennzeichnung; Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung; Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung; Irreführende Bezeichnung, Aufmachung; Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung
E Andere	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen); Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften; Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung); Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln; Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer; Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften

Untersuchte Proben in der Berichterstattung des Landeslabors Berlin-Brandenburg

Einsendungs- gründe Probenart	Gesamteinsendungen		Planproben		anlassbezogene Verdachtsproben Verfolgs-/ Beschwerdeproben		Hygieneproben		Sonstige Einsendungen	
	Anzahl	Beanstandung in %	Anzahl	Beanstandung in %	Anzahl	Beanstandung in %	Anzahl	Beanstandung in %	Anzahl	Beanstandung in %
Lebensmittel	16275	14,3	13304	10,6	2899	31,0	1	0,0	71	22,5
Erzeugnisse des Weinrechtes	686	7,1	501	2,6	178	19,1	0	0,0	7	28,6
Bedarfsgegenstände Kosmetische Mittel	1619	19,7	1397	18,3	222	28,6	0	0,0	0	0,0
Tabakerzeugnisse	167	12,6	165	12,1	2	50,0	0	0,0	0	0,0
Sonstige Proben	263	9,5	1	0,0	1	0,0	261	9,6	0	0,0
Summe	19010	14,4	15368	11,0	3299	30,2	262	9,5	78	23,1

Quelle: LLBB, LLBB-Bericht 2010

Erläuterungen

Erläuterung zu den Daten des Lebensmittelsicherheitsberichtes

Aufgrund der Einbeziehung sowohl der Daten der EU-Berichterstattung als auch der LLBB-Daten in diesen Lebensmittelsicherheitsbericht, sind zur Vermeidung von Missverständnissen, folgende Erläuterungen erforderlich:

1. Unterschiede in der Definition der Beanstandungsgründe:

- Die Codierung der Beanstandungsgründe erfolgt im EU-Bericht in verschiedenen Gruppierungen von A-F.
- In der Berichterstattung des LLBB sind die Beanstandungsgründe einzeln aufgeführt.

2. Unterschiede in den absoluten Zahlen der untersuchten Proben und Proben mit Verstößen:

- Im EU-Bericht werden Planproben, Verdachtsproben und Verfolgspalten berücksichtigt. Dies umfasst Lebensmittel, Wein sowie Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt.
- Im LLBB-Bericht werden Planproben, Beschwerde-/Verdachtsproben, Importproben, Hygienepalten und sonstige Proben berücksichtigt. Dies umfasst Lebensmittel, Erzeugnisse des Weinrechtes, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse und sonstige Proben.

	EU-Bericht ¹	LLBB-Bericht ²
Zahl der untersuchten Proben	17.235	19.010
Zahl der Proben mit Verstößen	2.359	2.737

Quelle: LLBB, EU-Bericht und LLBB-Bericht 2010

Herausgeber

Senatsverwaltung für Gesundheit,
Umwelt und Verbraucherschutz Berlin –
Öffentlichkeitsarbeit

Brückenstr. 6

10179 Berlin

www.berlin.de/senguv

Landeslabor Berlin-Brandenburg

Invalidenstr. 60

10557 Berlin

www.landeslabor.berlin-brandenburg.de