

Jahresbericht zum Integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan

Unter Berücksichtigung der Vorgaben
der Leitlinien hinsichtlich Rechtsvorschriften für Jahresberichte
über Mehrjährige nationale Kontrollpläne in den Mitgliedstaaten

Nordrhein-Westfalen



Dieser Bericht über den integrierten mehrjährigen Einzelkontrollplan umfasst die Periode:

01.01.2012 bis 31.12.2012

Kontaktstelle im Bundesland:

Name und Anschrift	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturschutz und Verbraucherschutz NRW
Email-Adresse	verbraucherschutz-nrw@mkulnv.nrw.de
Telefon	0211-4566-399
FAX	0211-4566-432

INHALTSVERZEICHNIS

1 Amtliche Kontrollen	5
Lebensmittel.....	5
Lebensmittel tierischer Herkunft.....	7
Futtermittel.....	10
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln.....	11
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	11
Tiergesundheit	12
Tierseuchenbekämpfung	13
Tierschutz.....	13
NRKP	14
Ein-, Aus-, Durchfuhr	14
Pflanzengesundheit	15
2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	16
2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen.....	16
Lebensmittelüberwachung	16
Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft	20
Futtermittelkontrolle	20
Gentechnik	20
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	22
Tiergesundheit	22
Tierseuchenbekämpfung	22
Tierschutz.....	22
NRKP	23
Ein-, Aus-, Durchfuhr	23
Pflanzengesundheit	23
2.2 Analyse von Verstößen	23
2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	23
2.2.2 Grundursache(n) für Verstöße	26
3 Überprüfungen	28
3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen.....	28
3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004	28
4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität	29
4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer.....	29
4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten	29
5 Beschreibung der Leistung insgesamt	32
Lebensmittelüberwachung	32
Futtermittelkontrolle	32
BELA	32
Tiergesundheit	32
Tierseuchenbekämpfung	32
Tierschutz.....	32
Pflanzengesundheit	32
Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW:	33
6 Anpassung des nationalen Kontrollplans	36

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	<i>Abbildung</i>
Abs.	<i>Absatz</i>
AGT	<i>Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV</i>
Anl.	<i>Anlage</i>
Art.	<i>Artikel</i>
AVV	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift</i>
AVV DatA	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Austausch von Daten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes (AVV Datenaustausch)</i>
AVV DÜb	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift Datenübermittlung</i>
AVV RÜb	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften</i>
BELA	<i>Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind</i>
BfR	<i>Bundesinstitut für Risikobewertung</i>
BMELV	<i>Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz</i>
BSE	<i>Bovine Spongiforme Enzephalopathie</i>
BVL	<i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
BÜp	<i>Bundesweiter Überwachungsplan</i>
ca.	<i>circa</i>
d. h.	<i>das heißt</i>
dl-PCB	<i>dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle</i>
EDV	<i>Elektronische Datenverarbeitung</i>
EFSA	<i>Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (englisch: European Food Safety Authority)</i>
EG	<i>Europäische Gemeinschaft</i>
EU	<i>Europäische Union</i>
FLI	<i>Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit</i>
gv	<i>gentechnisch verändert</i>
GVO	<i>gentechnisch veränderte Organismen</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
HUS	<i>hämolytisch-urämisches Syndrom</i>
IDV	<i>Integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz</i>
i. V. m.	<i>in Verbindung mit</i>
ILM	<i>Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel</i>
luK	<i>Information und Kommunikation</i>
kg	<i>Kilogramm</i>

KOB	<i>Kreisordnungsbehörde</i>
KSP	<i>Klassische Schweinepest</i>
LAKOLF	<i>Landeskontrollzentrum Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit</i>
LANUV	<i>Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW</i>
LAV	<i>Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz</i>
LFGB	<i>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</i>
LZG.NRW	<i>Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen</i>
LIP	<i>Landesweites Inspektionsprogramm NRW</i>
LMÜÄ	<i>Lebensmittelüberwachungsämter</i>
LUP	<i>Landesweites Untersuchungsprogramm NRW</i>
LÜP	<i>Landesweites Überwachungsprogramm NRW</i>
mg	<i>Milligramm</i>
µg	<i>Mikrogramm</i>
Mio.	<i>Millionen</i>
MNKP	<i>(integrierter) Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan</i>
MRSA	<i>Multiresistenter Staphylococcus aureus</i>
MKULNV	<i>Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturschutz und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen</i>
NKP	<i>Rahmenplan Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor</i>
NRKP	<i>Nationaler Rückstandskontrollplan</i>
NRW	<i>Nordrhein-Westfalen</i>
Nr.	<i>Nummer</i>
PCB	<i>Polychlorierte Biphenyle</i>
PFC	<i>perfluorinated and polyfluorinated compounds</i>
ÖFS	<i>Ökologische Flächenstichprobe / Biodiversitätsmonitoring</i>
QM	<i>Qualitätsmanagement</i>
rd.	<i>rund</i>
RR	<i>Round up Ready</i>
s. d.	<i>siehe dort</i>
Tab.	<i>Tabelle</i>
TSE	<i>Transmissible Spongiforme Encephalopathie</i>
u. a.	<i>unter anderem</i>
UHP	<i>Untersuchungs- und Hygieneprogramm</i>
VO	<i>Verordnung</i>

Dieser Bericht zeigt analog den Vorgaben des mehrjährigen Einzelkontrollplans auf, ob und ggf. wie die darin aufgeführten operativen und strategischen Ziele im Berichtsjahr in den Sektoren erreicht wurden. Er beinhaltet ferner, wenn nötig, eine Anpassung des Mehrjährigen Einzelkontrollplans.

1 Amtliche Kontrollen

Grundsätzliche Ausführungen zu amtlichen Kontrollen sind im Rahmenbericht des Bundes enthalten.

In den jeweiligen Kapiteln werden die geplanten und durchgeführten Kontrollen erläutert und die geplanten Schwerpunktaktionen ausgewiesen. Gleiches gilt für ungeplante bzw. weitere Kontrollen. Die Gründe hierzu sind in den jeweiligen Kapiteln benannt.

Bundesweite, d.h. länderübergreifende, geplante Kontrollprogramme und Schwerpunktaktionen, werden in diesem Landesbericht nicht berücksichtigt. Die Gesamtdarstellung und Analyse erfolgt im Rahmenbericht (Jahresbericht zum Rahmenplan).

Ergänzend zu Berichtspflichten aufgrund EU-rechtlicher Vorgaben, die im Rahmenbericht behandelt werden, werden in diesem Landesbericht auch besondere Daten und Analysen dargestellt und diskutiert.

Lebensmittel

Die Betriebskontrollen im Lebensmittelbereich werden in Nordrhein-Westfalen von den Kreisordnungsbehörden auf Grundlage der risikoorientierten Beurteilung der Betriebe gemäß Anlage 2 AVV Rahmenüberwachung (AVV RÜb) durchgeführt. Die Berichte und Ergebnisse erfolgen im Format der Berichte gemäß der außer Kraft getretenen Richtlinie 89/397/EG.

Ein Vergleich mit den vergangenen Jahren zeigt, dass die Inspektionsdaten relativ konstant sind. Die Erreichung der Inspektionsziele wird von den Kreisordnungsbehörden kontinuierlich überwacht.

Im Jahr 2012 wurden von den in NRW registrierten 184.813 Betrieben 98.927 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 152.138 Kontrollen durchgeführt (Anlage 1). Sie umfassten die gesamte Breite der Betriebe von Herstellung / Import bis zur Abgabe an die Verbraucherschaft und erfolgten gemäß den Vorgaben der AVV RÜb überwiegend risikoorientiert. Bei diesen Kontrollen sowie nach gezielten Programmen wurden insgesamt 91.895 Proben aus dem gesamten Warenkorb entnommen und untersucht (Anlage 2). Davon wurden 2130 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt untersucht.

Landesweite Überwachungsprogramme

Mit dem Landesweiten Überwachungsprogramm (LÜP), das sich aus dem „Landesweiten Inspektionsprogramm“ (LIP) und dem „Landesweiten Untersuchungsprogramm“ (LUP) zusammensetzt, soll gezielt Fragestellungen aus den Bereichen Betriebskontrolle und Probenuntersuchungen nachgegangen werden.

Im Rahmen des Landesweiten Inspektionsprogramms wurden fünf Schwerpunktthemen bearbeitet (s. Anlage 3). Sie dienten insbesondere der Umsetzung des strategischen Ziels „Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich“ und umfassten die Prüfung der Einhaltung der Vermarktungsnormen bei frischem Obst und Gemüse bei Discounter inklusive der Prüfung auf das Vorkommen von Schimmel und verdorbenem Obst und Gemüse. Marktstände von Bäckereien und Konditoreien wurden hinsichtlich der allgemeinen sowie der Personalhygiene überprüft. Darüber hinaus wurden bei Käsetheken in Einzelhandelsgeschäften die Elemente zur Kennzeichnung von Käse sowie in fleischverarbeitenden Betrieben die Schläuche für die Zuleitung von Trinkwasser überprüft. In Gastronomiebetrieben erfolgte die Überprüfung des Ausschanks von Mineral- und Tafelwasser. Insgesamt wurden im Rahmen dieser Inspektionsprogramme 2.989 Betriebe überprüft.

Im Rahmen des Landesweiten Untersuchungsprogramms NRW wurden in 47 Schwerpunktprogramme durchgeführt. Dabei sind insgesamt 2.620 Proben untersucht worden (s. Anlage 4).

Bei diesen Untersuchungsschwerpunkten werden sowohl wichtige Daten in Form von Monitoring gewonnen als auch zu spezifischen Fragestellungen Basisdaten erhoben, um zu prüfen, ob bestimmte Probleme in der Lebensmittelsicherheit und bei der Qualität der Lebensmittel vorliegen. Die Untersuchungsprogramme dienten der Umsetzung des strategischen Ziels IV „Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittelkette“ sowie der Umsetzung des strategischen Ziels V „Erzeugung sicherer Lebensmittel“. Bei 15 Schwerpunkten wurden Lebensmittel (u.a. Sahne, Käse, Fleisch- und Fischzeugnisse, gekochte Eier, Trinkwasser) mikrobiologisch untersucht. In 17 Schwerpunktthemen wurden verschiedene Lebensmittel auf Rückstände, Kontaminanten und Zusatzstoffe untersucht. Bei 8 Schwerpunkten stand die Überprüfung der Zusammensetzung der Lebensmittel im Fokus.

Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):

NRW beteiligte sich am bundesweiten Überwachungsplan in unterschiedlichem Umfang an 16 von 17 Programmen des BÜp. Insgesamt wurden 1705 Betriebskontrollen durchgeführt und 1503 Proben untersucht. Die Ergebnisse sind in die Auswertung des BÜp eingeflossen (Näheres s. Rahmenbericht).

Soweit sich aus den Ergebnissen Handlungsbedarf ergibt, wurden diese bundesweiten Empfehlungen von den Lebensmittelüberwachungsämtern und/oder den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern umgesetzt.

Schwerpunkte 2012

Monitoring auf Dioxine und dl-PCB in Hühnereiern

Im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms wurden in Nordrhein-Westfalen im Jahr 2012 Eier aus konventionellen Haltungsformen (inklusive Freilandhaltung) und aus Ökologischer Haltung (immer Freiland) auf ihre Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlicher Polychlorierter Biphenyle (dl-PCB) untersucht.

Die Hühnereier wurden aus den verschiedenen Haltungsformen auf deren Dioxin- und dl-PCB-Gehalte untersucht, da in vorhergehenden Untersuchungen Eier von freilaufenden Hühnern im Vergleich zu in Ställen gehaltenen Tieren häufiger mit diesen Kontaminanten belastet waren.

Insgesamt wurden in diesem Schwerpunkt 88 Proben aus 76 Betrieben untersucht. Fünf Betriebe verfügten über zwei unterschiedliche Haltungsformen (z.B. Kleingruppen/Käfighaltung und Bodenhaltung).

Die Proben stammten aus folgenden Haltungen:

26 Biohaltungen

16 Freilandhaltungen

24 Bodenhaltungen

14 Kleingruppen-/Käfighaltungen

Pestizidreport

In Nordrhein-Westfalen werden jährlich ca. 5.000 Proben Obst und Gemüse auf die Rückstände von mehr als 600 verschiedenen Pflanzenschutzmitteln untersucht. Die Ergebnisse der Untersuchungen werden im Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel (ILM) beim Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz zusammengeführt. Die Ergebnisse sind Verbraucherinnen und Verbrauchern über den „Pestizidreport“ im Internet¹ zugänglich.

Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlacht tier- und Fleischhygiene

Im Jahr 2012 wurden laut Schlachtungs- und Schlachtgewichtsstatistik des Statistischen Landesamtes in Nordrhein-Westfalen 726.883 Rinder, 17.624.905 Schweine, 125.868 Schafe, 1.237 Ziegen und 2.500 Pferde geschlachtet. Außerdem wurden 30.771.673 Geflügel geschlachtet. Dabei wurden sämtliche Aufgaben im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung durchgeführt. Dies umfasst die Bewertung der Informationen aus der Lebensmittelkette, die Durch-

¹ <http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittel/pestizidreport/index.php>

führung der Schlachttieruntersuchung, die Bewertung des Wohlbefindens der Tiere, die tierartspezifische Durchführung der Fleischuntersuchung sowie die Durchführung von Labortests. Im Schlachthof erfolgt somit eine umfassende Kontrolle aller eingehenden Informationen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb über das einzelne Tier bis hin zum erschlachteten Fleisch.

Darüber hinaus wird regelmäßig eine Überprüfung der Beseitigung von Tierischen Nebenprodukten, die Überprüfung der Einhaltung der Hygiene, der HACCP-Konzepte sowie der Einhaltung der Anforderungen der TSE-rechtlichen Vorschriften durchgeführt.

Zusätzlich wurden diese Aufgaben bei Hausschlachtungen von 2871 Rindern, 3993 Schweinen, 3158 Schafen, 155 Ziegen und 2 Pferden durchgeführt.

Die Schlachttieruntersuchungen bei Mastgeflügel werden in der Regel in den Beständen durchgeführt. Dort werden im ca. 40tägigen Rhythmus dann auch die Kontrollen über Arzneimittelanwendung, Futtermittelkontrollen und Kontrollen bezüglich Tiergesundheit und Tierschutz durchgeführt.

Für sämtliche Tätigkeiten sind kostendeckende Gebühren zu erheben. Im Rahmen der Fleischuntersuchung von Rindern werden auch BSE-Tests durchgeführt. Insgesamt wurden bei Schlachtrindern in NRW ca. 25.000 BSE-Tests durchgeführt. Auffälligkeiten wurden nicht festgestellt. Die BSE-Tests sind gebührenfinanziert und werden durch die EU-Kommission kofinanziert.

Zerlegungsbetriebe / Fleischverarbeitungsbetriebe

In den Zerlegungsbetrieben werden i.d.R. täglich, in den Verarbeitungsbetrieben regelmäßig die Einhaltung der Hygiene, die korrekte Entsorgung tierischer Nebenprodukte sowie das HACCP-Konzept überprüft.

Auch hier sind für sämtliche Tätigkeiten kostendeckende Gebühren zu erheben.

Muschelerzeugerbezirke und Fischanlandungen

Auf Grund der geografischen Lage sind dies keine Fragestellungen in NRW.

Es gab 2012 in NRW 294 Aquakulturbetriebe, in denen 1.347,444 t Fische erzeugt wurden.

Fischereierzeugnisse

Insbesondere beim Schlachten von Fischen, sind Vorgaben bezüglich der Hygiene und des Tierschutzes zu beachten. Bei den Aquakulturbetrieben werden Futtermittel, Rückstände und Tierschutz überwacht.

Milch und Milcherzeugnisse

Die Überprüfung in Milcherzeugungsbetrieben ist unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes durchzuführen. Dabei ist jeder der ca. 8500 Milchviehbetriebe in NRW risikoorientiert mindestens einmal alle 3 Jahre zu überprüfen. Dabei kann die amtliche Überwachung Inspektionen und / oder das Monitoring durch Landwirtschaftskammer, Landeskontrollverband oder QM-Milch durchgeführten Kontrollen umfassen. Betriebe mit Direktvermarktung sind nach AVV RÜb zu bewerten und zu kontrollieren. Häufigere Inspektionen sind in den Vorzugsmilchbetrieben durchzuführen.

Insgesamt wurden in 2012 in NRW ca. 3 Mio. t Milch angeliefert. Die im Rahmen der Milch-Güteverordnung durchgeführten Kontrollen gelten als Eigenkontrollen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Bei Nicht-Einhalten der Anforderungen sind Kontrollen durch die zuständige Kreisordnungsbehörde durchzuführen; gleiches gilt für Hemmstoffnachweise. Für diese Amtshandlungen werden Gebühren erhoben.

Zurzeit sind 111 Milch verarbeitende Betriebe in NRW zugelassen. Sie werden im Rahmen der AVV RÜb-Risikobewertung überwacht. Dazu kommen Inspektionen bei der Ausstellung von Exportzertifikaten (s.d.).

Eier und Eiprodukte

In NRW wurden im Jahr 2012 1.132.019.269 Eier produziert

Insgesamt sind in NRW 111 Eierpackstellen nach dem Hygienerecht zugelassen. In den meisten Packstellen werden nur Eier der eigenen Herkunft sortiert und verpackt. Bei einigen wenigen Betrieben werden Eier aus mehreren Mitgliedstaaten angeliefert und verpackt. Diese unterschiedlichen Konstellationen fließen in die Risikobewertung der Betriebe ein.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Bei Cäsium (CS) 137 handelt es sich um ein künstliches Radionuklid. Es entsteht als Spaltprodukt bei Betrieb von Kernreaktoren und kommt in der Natur nicht vor. Das Vorkommen von Cs-137 in der Umwelt kann noch auf den Reaktorunfall von Tschernobyl und oberirdische Atomversuche aus den 60er Jahren zurückgeführt werden. Durch Anreicherung im Boden in bestimmten Gebieten ist dort immer noch Radioaktivität nachweisbar. Bei Wildschweinen aus dem Gebiet eines Truppenübungsplatzes im Bereich der Senne wurden Überschreitungen des Höchstwertes von CS-137 festgestellt. Daraufhin wurde im Jahr 2002 ein Untersuchungsprogramm aufgelegt, im Rahmen dessen alle erlegten Wildschweine aus diesem Gebiet im Rahmen der amtlichen Untersuchung auf Trichinen auch auf Cs-137 untersucht werden. Der Untersuchungszeitraum liegt in den Monaten Januar bis Mai. Die Aufnahme des Cs-137 erfolgt in der Hauptsache über die Nahrung der Tiere (Pilze, Farne, Engerlinge).

Im Jahr 2012 wurden vom 06.01.2012 bis 21.06.2012 45 jagdlich erlegte Wildschweine auf Cs-137 untersucht.

Futtermittel

Schwerpunkte bei der Überwachung von Futtermitteln sind im „Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2012 bis 2016“ festgelegt. Dieses wurde von Bund und Ländern gemeinsam erarbeitet und Bestandteil des MNKP. Das Kontrollprogramm beschreibt ergänzend zu den sonstigen Ausführungen im MNKP die Orientierung für die Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor in den Jahren 2012 bis 2016. Mehrjährige Kontrollpläne verbessern zudem die Planungssicherheit der Länder.

Die Betriebskontrollen im Futtermittelbereich werden in Nordrhein-Westfalen vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) bei den Herstellern, Händlern, Transporteuren und Lagerhaltern sowie von den Kreisordnungsbehörden (KOB) auf der Stufe der Futtermittelprimärproduktion und den Tierhaltern durchgeführt. Die Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe erfolgte 2012 auf Grundlage der risikoorientierten Beurteilung der Betriebe gemäß den Eckpunkten für die Risikobewertung, die im Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor aufgeführt sind. Der Schwerpunkt der durch das LANUV durchgeführten Betriebskontrollen (Betriebsprüfung/Buchprüfung) liegt bei den Herstellern von Mischfuttermitteln (65 %). Der Schwerpunkt der durch die Kreisordnungsbehörden durchgeführten Kontrollen liegt bei den tierhaltenden Betrieben (95 %).

Im Jahr 2012 wurden von den in NRW zugelassenen oder registrierten 37.934 Betrieben sowie bei den sonstigen 26.365 Betrieben, die nicht nach der VO (EG) 183/2005 registriert sind oder nicht registrierungspflichtig sind, insgesamt 2.748 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 3.276 Kontrollen durchgeführt. Die Auswahl der Betriebe und die Durchführung der Kontrollen erfolgten gemäß den Vorgaben des Rahmenplans risikoorientiert.

Bei den Kontrollen wurden insgesamt 2.237 Proben entnommen und untersucht. Als Orientierung für die Auswahl der Analysenparameter einer Probe diente der für Nordrhein-Westfalen erstellte Kontrollplan in Verbindung mit der Betriebskontrolle. Hierfür wurden die im Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor (NKP) als Orientierung dienende Anzahl der einzelnen Analysenparameter für NRW, die nur auf die Futtermittelgruppen bezogen sind, im Kontrollplan Nordrhein-Westfalen aufgrund der strukturellen und regionalen Gegebenheiten, mit eigener Schwerpunktsetzung unter Berücksichtigung der Hinweise im NKP umgesetzt.

Im Kontrollprogramm ist ebenfalls eine **Statuserhebung zu Salmonellen** in Rapssaat und Rapspresskuchen durchzuführen. Dies erfolgt im Rahmen des zwischen Bund und Ländern vereinbarten Zoonosenmonitorings in der Lebensmittelkette.

Vor dem Hintergrund, dass zukünftig anstelle eines Höchstgehaltes an Mutterkorn Höchstgehalte an Ergotalkaloiden festgelegt werden sollen, beinhaltet das Kontrollprogramm auch eine Statuserhebung zu den Ergotalkaloiden Ergocristin, Ergotamin, Ergocryptin, Ergometrin, Ergosin und Ergoconin. Gleichzeitig sind die gezogenen Proben auch auf den Mutterkornanteil zu untersuchen. Diese Status-

erhebung wird vorerst in den Jahren 2012 und 2013 durchgeführt. Schließlich sollen mit diesem Kontrollprogramm ebenfalls die Verpflichtungen der Länder zur Kontrolle nach der Verordnung (EG) Nr. 73/2009 bei Direktzahlungsempfängern im Bereich des Futtermittelrechts (**Cross Compliance**) abgedeckt werden

Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln

Im Jahr 2012 wurden in Nordrhein-Westfalen im Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt Arnsberg sowie in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Münsterland-Emscher-Lippe, Ostwestfalen-Lippe und Rhein-Ruhr-Wupper insgesamt 690 Lebensmittel und 150 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen untersucht.

Lebensmitteluntersuchungen

Es wurden 250 reis-, 147 soja- und 143 maishaltige Lebensmittel, 64 Honigerzeugnisse, 33 Proben Weizengebäck, 21 Leinsaatproben, 10 Proben Tafelsenf und 21 weitere pflanzliche Erzeugnisse (Papaya, Paprika, Tomate, Aubergine, Mungobohne, Raps) auf in der EU zugelassene und nicht zugelassene gentechnische Veränderungen untersucht.

Futtermitteluntersuchungen

Im Jahr 2012 wurden insgesamt 150 Futtermitteluntersuchungen hinsichtlich gentechnischer Veränderungen durchgeführt (88 Untersuchungen an Einzelfuttermitteln und 62 Untersuchungen an Mischfuttermitteln für Nutz- und Heimtiere). Es handelte sich überwiegend um Proben mit Soja-, Mais-, Raps-, Reis-, Leinsamen und Zuckerrübenbestandteilen, bei denen die gentechnische Veränderung nicht deklariert war. Auch einige gv-Mais und gv-Soja enthaltende Futtermittel wurden berücksichtigt. Diese wurden vornehmlich auf nicht zugelassene gv-Linien untersucht oder hinsichtlich einer präventiven Kennzeichnung überprüft.

Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)

Nordrhein-Westfalen berichtet regelmäßig über Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind. 2012 wurden Daten über 3 Geschehen aus NRW vom BfR an die EFSA übermittelt.

Tiergesundheit

- **Schmallenberg-Virus**

Das im Jahresbericht 2011 als „Europäisches Shamonda-like Orthobunyavirus“ (ESO) bezeichnete Virus wurde unter der Bezeichnung „Schmallenberg-Virus“ in die Liste der meldepflichtigen Tierkrankheiten übernommen.

Für die Bekämpfung dieses erstmals im Spätsommer 2011 in NRW aufgetretenen Virus standen mangels Impfstoff nur begrenzte Bekämpfungsinstrumente zur Verfügung. Die seinerzeitige Einschätzung, dass sich in der Population auf natürliche Weise eine belastbare Immunität ausbilden werde, hat sich bestätigt. Das Krankheitsgeschehen ist 2012 erloschen.

- **Beseitigung Tierischer Nebenprodukte**

- **Verbringung von Wirtschaftsdünger nach Nordrhein-Westfalen**

Die nach wie vor problematische Verbringung von Wirtschaftsdünger aus den Niederlanden nach Nordrhein-Westfalen lässt sich veterinärrechtlich nicht lösen. Das hat die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher der Europäischen Kommission in einer Antwort auf einen entsprechenden Vorstoß aus NRW deutlich gemacht.

In trilateralen Konsultationen zwischen den Niederlanden, dem gleichermaßen betroffenen Bundesland Niedersachsen und NRW wird der Sachverhalt aus Sicht des Düngemittel-, Wasser- und Bodenrechts weiter diskutiert werden.

Monitoringprogramme im Bereich Zoonosen

Die EU-rechtlich vorgeschriebenen Monitoringprogramme werden kontinuierlich durchgeführt. Koordinierende Stelle ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), das u. a. die Probenverteilung vornimmt und die Fortschritts- und Endberichte zur Erhebung der Prävalenz im Rahmen der einzelnen Prävalenzstudien auf Grundlage der Ländermeldungen erstellt.

Nordrhein-Westfalen nimmt darüber hinaus an einem Arbeitspaket zu MRSA im Rahmen des Interreg IV a (Kooperationsprojekt der Niederlande, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen) teil.

TSE-Untersuchungen

Neben den 125.000. BSE-Untersuchungen bei Schlachtrindern wurden außerdem 14.000 BSE-Untersuchungen bei notgeschlachteten und verendeten Rindern durchgeführt. Hierbei gab es keine BSE-positiven Tiere. TSE-

Untersuchungen wurden außerdem bei 2.449 Schafen und 151 Ziegen durchgeführt. Bei den geschlachteten Schafen gab es 2 TSE-positive Tiere.

Das Salmonella-Bekämpfungsprogramm gemäß Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 wurde in 2011 auch in NRW durchgeführt. Die bundesweite Auswertung hat das BfR mit Stellungnahme Nr. 029/2012 vom 13. Juni 2012 vorgelegt. Im Rahmen dieses Programms wurden folgende Untersuchungen in NRW durchgeführt:

	Betreibendes Unternehmers	amtliche Proben
Zuchthühner, gesamt	54	27
Legehuhn-Eltern-Zucht	47	26
Masthuhn-Eltern-Zucht	7	1
Legehennen	936	471
Masthähnchen	1096	89
Zuchtputen	4	2
Mastputen	270	50

Tierseuchenbekämpfung

Im Jahr 2012 wurden in Nordrhein-Westfalen keine nennenswerten Ausbrüche von bekämpfungspflichtigen Tierseuchen festgestellt.

Die Programme zur Bekämpfung und Tilgung der BHV1 und der BVD befinden sich in der Schlussphase und wurden intensiviert. Ziel ist es, in angemessener Zeit die letzten verbleibenden Virusträger zu eliminieren. Dabei ist zwischen den wirtschaftlichen Folgen für die betroffenen Einzelbetriebe und den Erfordernissen der Tierseuchenbekämpfung sorgfältig abzuwägen. Der Sanierungsprozess ist mit den Wirtschaftsbeteiligten abgestimmt.

Tierschutz

Die Kreisordnungsbehörden in Nordrhein-Westfalen führen risikoorientierte Regelkontrollen als Vor-Ort-Kontrollen in Nutztierhaltungen, beim Transport und in Schlachtbetrieben durch.

Die Kriterien für die Risikoanalysen sind auf der Grundlage der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegt. Zusätzliche Kontrollen erfolgen aus besonderem Anlass, z.B. nach Bürgerbeschwerden.

Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren

Bei der Kontrolle der landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen wurden noch vereinzelt Verstöße in den Tierkategorien festgestellt. So etwa bei der Versorgung oder Betreuung von Tieren, zu spät erfolgter Behandlung von kranken Tieren, Mängeln bei der Dokumentation, unzureichende Futter- und Wasserversorgung und Mängel bei der Bewegungsfreiheit bzw. Besatzdichte.

Zur Vermeidung und weiterer Reduzierung sind vorgesehen, die Tierhalter umfassend zu belehren und zu beraten, systematische und unangemeldete Nachkontrollen durchzuführen sowie Ordnungsverfügungen bzw. Bußgeldverfahren einzuleiten.

Kontrollen von Tiertransporten nach Verordnung (EG) Nr. 1/2005

Schwerwiegende Feststellungen wurden von den Kreisordnungsbehörden nicht berichtet. Die sehr geringe Anzahl von Verstößen liegt im Bereich der Dokumentation und beim Be- und Entladen.

NRKP

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Anzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen

Grenzkontrollstelle Düsseldorf 150

Grenzkontrollstelle Köln 8077

Gesamt 8227

Anzahl der zur Ausfuhr (Exportatteste) abgefertigten Sendungen

Grenzkontrollstelle Düsseldorf 0

Grenzkontrollstelle Köln 1

Gesamt 1

Untersuchungen nach Einfuhrückstandskontrollplan

Grenzkontrollstelle Düsseldorf 4

Grenzkontrollstelle Köln 0

Gesamt 4

Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung

Grenzkontrollstelle Düsseldorf	6
<u>Grenzkontrollstelle Köln</u>	<u>407</u>
Gesamt	413

Ausfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft

Bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft muss entsprechend den Anforderungen eines Drittlandes eine spezifische amtliche Bescheinigung ausgestellt werden, dass diese Anforderungen eingehalten sind. Insgesamt wurden in 2012 in NRW Bescheinigungen für 33.833 Sendungen in 125 Drittstaaten ausgestellt. Für sämtliche damit verbundenen Tätigkeiten werden kostendeckende Gebühren erhoben.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

Lebensmittelüberwachung

Verstöße werden gemäß den Vorgaben der AVV Datenaustausch (AVV Data) erfasst.

Betriebskontrollen und Probennahmen wie auch die Untersuchungen erfolgen überwiegend risikoorientiert.

Die rahmenrechtlichen Vorgaben und Erläuterungen sind im Rahmenbericht aufgeführt.

Die AVV Rahmen-Überwachung dient der einheitlichen Durchführung der lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften in der Überwachung insbesondere der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 882/2004.

Verstöße wurden gem. AVV-DÜb § 5 i.V.m. Anlage 3 landesseitig erfasst und dem BVL für den Gesamtbericht Deutschland zugeleitet (s. Rahmenbericht). In diesem Landesbericht werden diese Landesdaten dargestellt und bewertet.

Bei den kontrollierten Betrieben wurden bei 26.371 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurden bei kontrollierten Lebensmittelunternehmern allgemeine Hygieneverstöße und Verstöße speziell im Bereich HACCP sowie Hygiene-Ausbildung (32.377) festgestellt. Dies betraf vor allem Dienstleistungsbetriebe und Einzelhändler (28.617 Verstöße). Bei der Kennzeichnung und Aufmachung wurden 7.758 Verstöße festgestellt. Näheres siehe Anlage 1.

Von den 91.895 untersuchten Lebensmitteln wurden insgesamt 9.854 Proben (10,7 %) beanstandet. Überwiegend wurden Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung (6.961) festgestellt. 966 Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf. Zusätzlich wurden im Berichtsjahr von den 2.130 Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt 227 (10,7 %) beanstandet. Näheres siehe Anlage 2.

Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)

Im Rahmen der Überprüfung der Einhaltung der Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse in Discountern wurden mit insgesamt 1637 Kontrollen an etwa 40 verschiedenen Obst- und Gemüsesorten 76 Verstöße (4,6 %) gegen die Mindesteigenschaften der Vermarktungsnormen festgestellt. In weiteren 91 Fällen waren die Produkte verdorben oder sogar verschimmelt.

Bei 225 Hygienekontrollen von mobilen Bäckerei-/Konditorei-Marktständen wurden in 27 Fällen Mängel am baulichen Zustand (12 %) festgestellt. In 18 Fällen fehlte die Wasserversorgung und bei 101 Kontrollen (44,9 %) fehlte die Möglich-

keit zur Händedesinfektion. Der Gesamt-Hygieneindruck war dennoch bei insgesamt 195 Kontrollen (86,7 %) als überzeugend zu beurteilen.

Zur Überprüfung der Kennzeichnungsvorschriften an Käsetheken in Einzelhandelsgeschäften wurden insgesamt 478 Kontrollen durchgeführt. Bei 221 Kontrollen wurden Verstöße gegen Kennzeichnungsregeln festgestellt. Dabei waren Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum 95 mal unvollständig (19,9 %) und fehlten in 55 Fällen ganz. Angaben zu Zusatzstoffen waren zumindest in 57 Fällen fehlerhaft oder fehlten. Angaben mit der Verkehrsbezeichnung, zum Fettgehalt, zur Tierart sowie die Kennzeichnung von Rohmilchkäsen entsprachen in der überwiegenden Zahl der Fälle den rechtlichen Anforderungen.

Die Ergebnisse weiterer Inspektionsprogramme ergeben sich aus Anlage 3.

Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP)

Sellerie ist in Anlage 3 i) zu §§ 3, 5 und 6 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) als allergene Zutat gelistet. Bei Trockensuppen, Suppenpasten sowie Soßenpulver und –pasten ausländischer Hersteller fehlen oftmals Angaben zur Allergenkennzeichnung von Sellerie, der in Gewürzen und Aromen solcher Erzeugnisse vorkommen kann. Im Rahmen dieses Untersuchungsprogramms wurden 37 Proben zur Untersuchung eingesandt, die ausländischer Herkunft waren. Bei insgesamt 24 der untersuchten Proben wurde Sellerie mittels molekularbiologischer Nachweisverfahren nachgewiesen. Da ein Hinweis auf die allergene Zutat „Sellerie“ in diesen Fällen fehlte, wurden sie gemäß LMKV beurteilt.

Insgesamt 98 Proben Haferflocken und 2 Proben Hafergrütze wurden in zwei Untersuchungseinrichtungen der Landes auf eine Kontamination mit den Trichothecen-Toxinen Deoxynivalenol (DON), HT-2- und T-2-Toxin untersucht. In 57 (57 %) Proben konnte DON oberhalb der Bestimmungsgrenze (30 bzw. 50 µg/kg) nachgewiesen werden. Etwa 28 dieser Proben wiesen DON-Gehalte bis zu 200 µg/kg auf. In einzelnen Proben war DON mit Gehalten zwischen 269 und 350 µg/kg auf, jedoch wurde der Höchstgehalt für DON (750 µg/kg) in allen Proben eingehalten. 49 (49 %) Proben wiesen Gehalte an HT-2- und T-2-Toxin oder einem der beiden Toxine oberhalb der Bestimmungsgrenze (20 µg/kg) auf. 10 Proben Haferflocken (10 %) wiesen einen Summegehalt von HT-2- und T-2-Toxin auf, der oberhalb des momentan diskutierten Empfehlungswertes für Hafererzeugnisse von 100 µg/kg liegt. Drei dieser Proben (3 %) enthielten zwischen 150 und 202 Mikrogramm HT-2- und T-2-Toxin (berechnet als Summe) pro Kilogramm Haferflocken. Erfreulicherweise enthielten 27 Proben (27 %) keines der drei genannten Mykotoxine in einer Menge oberhalb der Bestimmungsgrenze.

Insgesamt wurden 38 Proben Rucola, davon 14 Proben im Sommer (Ernte vor dem 1. Oktober) und 24 Proben im Herbst/Winter (Ernte nach dem 1. Oktober) entnommen. Die 14 Proben „Sommer-Rucola“ lagen mit einem Mittelwert von 3117 mg/kg an Nitrat und einem Maximalwert von 5138 mg/kg alle unterhalb der für diesen Erntezeitraum gültigen Nitrathöchstmenge von 6000 mg/kg. Bei den 24 Proben „Winter-Rucola“ hingegen wurde die für den Erntezeitraum gültige Nitrathöchstmenge von 7000 mg/kg bei 7 Proben überschritten. Nach Berücksichtigung der Messunsicherheit lag der Nitratgehalt bei 3 Proben Rucola (2 x Ursprung D, 1 x Ursprung It.) weiterhin oberhalb dieser Höchstmenge. Das Inverkehrbringen dieser Proben mit Nitratgehalten oberhalb der geltenden Höchst-

menge verstößt gegen die Vorgaben der Kontaminanten-Höchstmengenverordnung. Mit einem Mittelwert von 6122 mg/kg ist die Nitratbelastung des „Winter-Rucola“ im Vergleich zu dem „Sommer-Rucola“ erheblich höher. Bei zwei aus Italien stammenden Proben „Winter-BIO-Rucola“ wurden Nitratgehalte von 7188 mg/kg und 7135 mg/kg nachgewiesen.

Die Ergebnisse weiterer Untersuchungsschwerpunkte ergeben sich aus Anlage 4.

Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht):

Betriebskontrollen

Die bundesweiten Inspektionsprogramme bei Lebensmittelbetrieben wurden federführend in anderen Bundesländern und beim BVL betreut.

Das Angebot roheihaltiger Speisen wurde bei insgesamt 56 Gastronomiebetrieben (51) sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (5) hinsichtlich der Einhaltung bestimmter Zeitvorgaben gemäß § 20 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV) überprüft. Dabei wurden in insgesamt 13 Fällen (23 %) Mängel im Hinblick auf die Einhaltung der 2-Stunden-Frist sowie hinsichtlich der Temperatur- und Zeitfristen sowie bei Rückstellproben festgestellt. Mängel im Rahmen des HACCP-Konzeptes wurden sogar in 20 Fällen (36 %) deutlich.

Bei der Überwachung von Imbissständen auf Volksfesten wurden insgesamt 988 Betriebe kontrolliert. Dabei wurde in 466 Fällen (47 %) Mängel festgestellt. Davon waren allein 304 mal (31 %) Mängel der Eigenkontroll-Konzepte sowie 263 mal (27 %) Mängel bei Desinfektion und Reinigung festzustellen. Bei 223 (23 %) Betrieben war die Personalschulung sowie bei 150 (15 %) Betrieben die bauliche Beschaffenheit zu beanstanden.

Im Rahmen der Überprüfung der Belastbarkeit von Systemen zur Rückverfolgbarkeit in kleineren und mittleren Betrieben wurden insgesamt 249 Betriebe kontrolliert, davon 130 (52 %) Betriebe mit bis zu 10 Mitarbeitern, 88 (35 %) Betriebe mit 10 bis 50 Mitarbeitern sowie 31 (12 %) Betrieben mit 50 bis 100 Mitarbeitern. 159 (64 %) Betriebe geben Lebensmittel direkt an den Verbraucher ab. Insgesamt waren Mängel hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit vor allem in den Kleinstbetrieben mit bis zu 10 Mitarbeitern zu verzeichnen. Dies betraf sowohl den Bereich des Wareneingangs wie den Warenausgang. Insgesamt verfügen nur 30 (23 %) Betriebe mit bis zu 10 Mitarbeitern über ein internes Chargenrückverfolgbarkeitssystem, bezogen auf die insgesamt überprüften Betriebe verfügten 68 (27 %) Betriebe über eine solche interne Chargenrückverfolgbarkeit.

Bei 263 Betriebskontrollen im Gastronomiebetrieben wurde überprüft, ob Joghurt als Milcherzeugnis oder auch verfälscht mit Pflanzenfetten angeboten wird. In insgesamt 25 Betrieben (9,5 %) wurden gemäß der Lieferunterlagen bzw. der Verpackungskennzeichnungen joghurtähnliche Erzeugnisse mit Pflanzenfett vorgefunden, der aber nur in 17 Fällen auch entsprechend in der Speisekarte bezeichnet wurde.

Untersuchung von Lebensmitteln

NRW beteiligte sich am bundesweiten Überwachungsplan in unterschiedlichem Umfang an allen Programmen des BÜp. Insgesamt wurden 1503 Proben untersucht. Die Ergebnisse sind in die Auswertung des BÜp eingeflossen (s. Rahmenbericht).

Schwerpunkt Dioxine und dl-PCB in Hühnereiern

Die Ergebnisse des Untersuchungsprogramms zeigen, dass Eier von Hühnern aus Stallhaltungen geringer mit Dioxinen und dl-PCB belastet sind, als Eier von Hühnern, denen ein Auslauf zur Verfügung steht.

Die Eier aus den 39 Stallhaltungen (Käfig-/Kleingruppenhaltung und Bodenhaltung) wiesen keine Überschreitungen der Höchstgehalte nach der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 auf. Bei Eiern aus Freiland- und Biohaltung kam es in zwei der 42 Haltungen zu Überschreitungen der zugelassenen Höchstgehalte.

1. Stallhaltungen (Käfig/Kleingruppenhaltung und Bodenhaltung)

Bei den Proben aus Bodenhaltung und Käfig/Kleingruppenhaltung wurden keine Überschreitungen der Höchstgehalte oder Auslöswerte festgestellt. Bei diesen beiden Haltungsformen liegen die Mediane² und die 95. Perzentile³ deutlich unterhalb der Auslöswerte. Auch die gefundenen Maximalgehalte liegen deutlich unterhalb der Auslöswerte.

Die gefundenen Gehalte in den beiden Haltungsformen Käfig/Kleingruppe und Bodenhaltung sind vergleichbar

2. Freilandhaltungen (Bio- und Freilandhaltung)

Bei den 48 Proben aus Bio- und Freilandhaltung wurden in vier Proben Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt.

Diese vier Proben stammten aus zwei Betrieben.

Überschreitungen der Auslöswerte wurden in diesen vier Proben sowie in zwei weiteren Proben festgestellt.

Die Proben aus den restlichen Betrieben waren unauffällig. Die Mediane der gefundenen Dioxin- Werte und der Summenwerte aus Dioxinen und dl-PCB liegen auch hier deutlich unterhalb der zulässigen Höchstgehalte. Die Mediane der Dioxine und der dl-PCB liegen auch unter den Auslöswerten. Das 95. Perzentil der Dioxine und der Summe aus Dioxinen und dl-PCB liegt ebenfalls unterhalb der Höchstgehalte.

Lediglich das 95. Perzentil für den dl-PCB-Gehalt liegt mit 2,23 pg WHO-TEQ/g Fett oberhalb des Auslöswertes von 1,75 WHO-TEQ/g Fett⁴.

² Median: der Wert, der in der Mitte liegt, wenn alle Untersuchungswerte nach der Größe geordnet sind,

³ Perzentil: Wert auf einer Skala von Null bis Hundert, der den Prozentsatz an Datensatzwerten angibt, der gleich oder niedriger als er selbst ist.

⁴ Höchstgehalte gemäß Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 existieren für Dioxine und die Summe aus Dioxinen und dl-PCB.

Im Vergleich zu den Dioxin- und dl-PCB-Gehalten in Eiern aus Stallhaltungen sind die hier ermittelten Gehalte zwar höher aber die statistischen Kenndaten wie Median, 95. Perzentil liegen noch unterhalb der zulässigen Höchstgehalte.

Hieraus lässt sich ableiten, dass auch bei Bio- und Freilandeiern die gesetzlich zulässigen Höchstgehalte für Dioxine und dl-PCB in der Regel eingehalten werden können.

Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Sämtliche Ergebnisse bei der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung werden gemäß Fleischhygienestatistik-Verordnung erfasst und zentral bei der BLE ausgewertet.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Von den 47 untersuchten Wildschweinen wurden in drei Proben Überschreitungen des derzeit gültigen Wertes von 600 Bq/kg festgestellt.

Futtermittelkontrolle

Der Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor soll zur einheitlichen Durchführung in der Überwachung insbesondere der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 882/2004 beitragen. Prozess- und Produktkontrollen erfolgen risikoorientiert. Umfang und Ergebnisse der Kontrollen werden von den Ländern zusammengestellt und dem BVL zur Verfügung gestellt. Eine Veröffentlichung erfolgt über die Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).

Vom LANUV und den KOB wurden im Jahr 2012 insgesamt 2.237 Proben genommen. Von dieser Gesamtzahl wurden 130 beanstandet (5,81%). Der Schwerpunkt der Probeentnahmen lag bei den Herstellern von Mischfuttermitteln. In diesen Unternehmen wurden insgesamt 969 Proben mit 86 (8,88%) Beanstandungen genommen. Bei Herstellern von Einzelfuttermitteln wurden 142 Proben genommen und 3 Proben wurden beanstandet. Auf der Stufe der Primärproduktion wurden durch die KOB 831 Proben genommen, von diesen wurden 21 (2,53%) beanstandet.

Im Jahr 2012 wurden im Zusammenhang mit den 3.276 durchgeführten Betriebs- und Buchprüfungen insgesamt 80 Verfahren wie Verwarnungen, Bußgeld- oder Strafverfahren umgesetzt.

Bei Tierhaltern und in landwirtschaftlichen Betrieben wurden im Jahr 2012 durch die KOB insgesamt 2.447 Betriebs- und Buchprüfungen durchgeführt.

Gentechnik

Keines der 689 untersuchten Lebensmittel war hinsichtlich der Verwendung gentechnisch veränderter Zutaten gekennzeichnet. In 92,8 % der untersuchten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % zugelassener Materialien nachweisbar.

In 9 Lebensmittelproben (1,4 %) wurden in der EU nicht zugelassene gentechnische Verunreinigungen detektiert. In einer Probe Leinsamen wurde die aus Kanada stammende Leinsamenlinie CDC Triffid (Event FP967) nachgewiesen. Bei den anderen 8 Proben handelte es sich um Reiserzeugnisse mit gentechnischen Veränderungen, die für gentechnisch veränderten Reis der Linien Shanyou63 und Shinjou63 bzw. für ein noch nicht näher beschriebenes Event in Basmati-Reis (RASFF 2011/1646, 2012/0252) charakteristisch sind.

Gentechnisch veränderte Anteile über dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 % wurden nur in einer Probe, und zwar in Cashew-Plätzchen (Weizengebäck mit Sojalecithin und Sojaprotein sowie Maisstärke und Maissirup) aus Kanada nachgewiesen. Die Probe enthielt 2 zugelassene gentechnisch veränderte Sojalinien (GTS 40-3-2, MON89788) und 7 zugelassene gentechnisch veränderte Maislinien (MON810, Bt11, MIR604, 59122, 1507, NK603, MON88017) jeweils mit Anteilen über 0,9 %.

Bei 10 Proben (1,6 %) lag der Anteil gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,1 % aber unter 0,9 %. Es handelte sich hierbei um sojahaltige Produkte (Sportlernahrung, Sojaweißkonzentrate, Säuglingsnahrung) mit in der EU zugelassenem, gentechnisch verändertem Soja (GTS 40-3-2, MON89788).

In 13 Honigerzeugnissen wurden Spuren der Sojalinie GTS 40-3-2 nachgewiesen. Eine Quantifizierung des Anteils der gentechnisch veränderten Pollen ist aufgrund des geringen Sojaanteils und dem Fehlen geeigneten Referenzmaterials nicht möglich.

Futtermittel

Futtermittel ohne Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile:

Von den 134 nicht gekennzeichneten Futtermitteln enthielten 82 % keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % gv-Anteil.

Bei drei Proben (2 %) lag der Anteil gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,1 % aber unter 0,9 %. Es handelte sich hierbei um sojahaltige Futtermittel mit 0,1 % bis 0,2 % gentechnisch verändertem Soja der Linie GTS 40-3-2. Eine Probe mit Gt73-Rapsanteilen von 1,8 % (+/- 1,1 %) lag unter Berücksichtigung der Messunsicherheit im Bereich des Kennzeichnungsschwellenwertes von 0,9 %. In 16 nicht gekennzeichneten Proben wurden sowohl nicht deklarierte Sojaanteile als auch Soja GTS 40-3-2 nachgewiesen. Dieses ist vermutlich auf technologisch bedingte Verschleppungen bei der Futtermittelherstellung oder auch auf Fremdbesatz zurückzuführen. Eine sichere Bestimmung der gv-Anteile hinsichtlich des Kennzeichnungsschwellenwertes bezogen auf das Gesamteinzel- bzw. Gesamtmischfuttermittel war aufgrund der geringen Sojamengen in diesen Proben nicht möglich. Auch in einer weiteren Mischfuttermittelprobe für Rinder konnte der gv-Raps Gt73-Anteil nicht sicher quantifiziert werden.

Ca. 3 % der Futtermittel waren nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet. In vier Proben wurde nicht deklariertes Soja GTS 40-3-2 mit gv-Anteilen von 1,5 % (+/- 0,5 %) bis weit über 90 % nachgewiesen. Es handelte sich um jeweils zwei Einzel- bzw. Mischfuttermittel für Heimtiere, Geflügel und Rinder.

In keiner der untersuchten Futtermittelproben wurden in der EU nicht zugelassene gentechnisch veränderte Pflanzen detektiert.

Futtermittel mit Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile:

Bei den 14 hinsichtlich einer Verarbeitung von gv-Sojabestandteilen deklarierten Futtermitteln wurden keine nicht erlaubten transgenen Linien festgestellt. In einem als gv-Mais enthaltend gekennzeichneten Futtermittel wurden keine gv-Anteile oberhalb des Kennzeichnungsschwellenwertes nachgewiesen. Bei dieser Probe konnte von einer vorsorglichen Kennzeichnung ausgegangen werden.

Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)

Bei den 3 übermittelten Meldungen konnten Salmonellen in roheihaltigen Speisen und Noroviren in einer gefüllten Blätterteigtasche als Erreger und Lebensmittel bei Ausbrüchen identifiziert werden.

Tiergesundheit

Gegen das Hygieneprogramm Nordrhein-Westfalen zur Reduzierung der Salmonellenprävalenz in Hühner haltenden Betrieben wurden keine Verstöße festgestellt. Dies ist darin begründet, dass es sich um ein Programm auf freiwilliger Basis handelt und ein Verstoß den Ausschluss zur Folge hat.

Die Untersuchungen im Rahmen des Salmonella-Bekämpfungsprogramms gemäß Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 wurden Salmonellen festgestellt. Die Auswertung der amtlichen Proben ergibt folgende prozentualen Werte:

Zuchtgeflügel, gesamt	0%
Legehuhn-Eltern-Zucht	0%
Masthuhn-Eltern-Zucht	0%
Legehennen	1,5%
Masthähnchen	5,6%
Zucht-Puten	0%
Mast-Putern	10,0%

Tierseuchenbekämpfung

Haltungen mit Hausschweinen werden intensiv und risikoorientiert überwacht. Die Einhaltung jagdrechtlicher Vorschriften wird überwacht. Festgestellte Verstöße werden ordnungsrechtlich geahndet.

Tierschutz

Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren

Die festgestellten Verstöße traten zumeist vereinzelt im Bereich Kontrollen der Tiere (Kälber, Schweine), gesetzlich geforderte Aufzeichnungen (Legehennen,

Kälber, Schweine), Bewegungsfreiheit (Kälber, Schweine), Besatzdichte (Schweine), Gebäude und Unterbringung (alle), Mindestbeleuchtung (alle) auf.

Auch bei den übrigen kontrollierten Tierarten traten die Verstöße vereinzelt im Bereich Kontrollen, Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit, Gebäude und Unterbringung, Fütterung, Tränken, beigefügte Stoffe auf.

Kontrollen von Tiertransporten nach Verordnung (EG) Nr. 1/2005

Die Verstöße erfolgten zumeist im Bereich der Dokumentation, während des Transports und beim Be-/Entladen

NRKP

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Es erfolgten 413 Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung aufgrund von Dokumentenmängeln und fehlender Nämlichkeiten.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

2.2 Analyse von Verstößen

Über die Analyse von Verstößen liegen derzeit zentral keine Daten vor.

Eine generelle Berichtspflicht zur zentralen Erfassung dieser Daten wurde aus Gründen der Bürokratievermeidung in NRW bislang nicht eingeführt.

Bei einzelnen Fragestellungen werden Analysen von Verstößen durchgeführt, um Probleme abstellen zu können, so z.B. bei Zoonoseausbrüchen, LIP und LUP. Es wird an einer Konzeption gearbeitet, wie derartige Analysen systematisiert ohne große Erweiterung von Berichtspflichten durchgeführt werden können.

2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht

Lebensmittel

Bei den beanstandeten Proben ist zu berücksichtigen, dass diese nicht für die am Markt befindlichen Lebensmittel repräsentativ sind, da die Proben vielfach auf Grund eines begründeten Verdachts entnommen worden sind. Die Vielzahl der Kennzeichnungsverstöße zeigt, dass im Täuschungsbereich öfter die Rechtsvorgaben nicht eingehalten werden. Demgegenüber waren nur 50 der 91.895 untersuchten Lebensmittel gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend (0,054 %).

Schwerpunkt Dioxin in Rindfleisch

Die einmalige Aufnahme von Lebensmitteln, die die gesetzlich festgelegten Höchstmengen an Dioxinen und dl-PCB gering überschreiten, führt zu keiner akuten Gesundheitsgefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher. Bei Dioxinen und dl-PCB handelt es sich jedoch um Umweltkontaminaten, die über verschiedene Lebensmittel auch in sehr geringen Mengen aufgenommen werden können. Sie reichern sich im Fettgewebe an und daher sollte die tägliche Aufnahme so weit wie möglich minimiert werden.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Für die Strahlenbelastung als Umweltkontamination gilt gleiches, wie für Dioxine und PCB. Auch hier führt die einmalige Aufnahme zu keiner akuten Gesundheitsgefährdung, die Aufnahme muss jedoch verhindert werden.

Fleisch von Schwarzwild, das an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben werden soll, darf nach Feststellung einer Überschreitung der Höchstmengen nicht mehr abgegeben werden. Für Jägerinnen und Jäger, die Schwarzwild für den eigenen Verzehr erlegen, gelten diese Höchstmengen nicht. Um Sie trotzdem vor der Aufnahme dieser Stoffe zu schützen, wird Ihnen über eine Verzehrsempfehlung zum Verzicht geraten. Wird bei der Untersuchung von Schwarzwild eine Überschreitung der Cäsiumgehalte festgestellt, wird das Fleisch in der Regel unschädlich beseitigt.

Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)

Im BELA System werden die Fälle gemeldet, bei denen belastete Lebensmittel mit Ausbrüchen von Infektionskrankheiten in Verbindung gebracht werden. Daher liegen hier Infektionserkrankungen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern vor.

Tierkennzeichnung

Die Analyse der Verstöße wird im Bereich Cross Compliance durchgeführt und die Ergebnisse fließen in das weitere Kontrollregime ein.

Salmonella-Bekämpfungsprogramm

Die Untersuchungen im Rahmen des Salmonella-Bekämpfungsprogramms gemäß Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 wurden im ausreichenden Umfang durchgeführt und vom BfR ausgewertet. Es gab keine grundlegend anderen Tendenzen als im Vorjahr zu beschreiben.

Tierseuchenbekämpfung

Durch Verstöße gegen die Vorschriften besteht die Gefahr der Verbreitung von Schweinepesteregern in andere Gegenden Nordrhein-Westfalens und im schlimmsten Fall die Einschleppung in Hausschweinebestände.

Tierschutz

Verstöße gegen die Bestimmungen des Tierschutzes rufen gegebenenfalls bei betroffenen Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden der Tiere hervor. Dies führt zwar nicht zwingend zu einer direkten Gefährdung des Verbrauchers, läuft aber dem Interesse des Verbrauchers an artgerechter Tierhaltung zuwider.

2.2.2 Grundursache(n) für Verstöße

Lebensmitteluntersuchungen Dioxine und dl-PCB in Hühnereiern

Bei den festgestellten Höchstmengenüberschreitungen handelt es sich nicht um vom Lebensmittelunternehmer beabsichtigte Verstöße, sondern auf Grund der überhöhten Emissionen von Dioxinen und dl-PCB in die Umwelt in den vergangenen Jahrzehnten kam es zu einer Anreicherung der Substanzen in Böden etc.. Durch die Aufnahme von kontaminiertem Boden oder durch Futtermittel kann es zu einer Anreicherung in den lebensmittelliefernden Tieren und damit letzten Endes in den Lebensmitteln führen.

Bei den beiden Betrieben mit Höchstgehaltsüberschreitungen in den Eiern handelt es sich um einen Biobetrieb und einen Betrieb mit konventioneller Freilandhaltung. Es war festzustellen, dass in beiden Betrieben nicht alle erzeugten Eier betroffen waren. Die Überschreitungen ließen sich anhand weiterer Nachproben aus unterschiedlichen Ställen jeweils auf einen betroffenen Stall eingrenzen.

In beiden Betrieben konnte inzwischen die Ursache der erhöhten Gehalte ermittelt bzw. konkret eingegrenzt werden:

Bei dem Biobetrieb beruht die Belastung auf erhöhten dl-PCB-Gehalten. Die Belastung konnte hier auf Tiere aus einem älteren, kleinen Stall mit abgegrenztem Auslauf eingegrenzt werden. Die Eier aus den anderen, neueren Ställen und anderen Ausläufen des Betriebes waren hinsichtlich der Belastung mit Dioxinen und dl-PCB unauffällig.

Es konnte nachgewiesen werden, dass die Belastungsquelle außerhalb des kleinen Stalles liegen muss, da die Eier von den aufgestellten Tieren rückläufige Gehalte aufweisen.

Inzwischen wurden alle Tiere aus diesem Bereich geschlachtet und unschädlich beseitigt. Neue Tiere wurden bisher nicht mehr aufgestellt.

In dem Betrieb mit Freilandhaltung sind die Überschreitungen auf erhöhte Dioxin-Gehalte zurückzuführen. Diese Gehalte korrelieren mit den Analysedaten des im Auslauf des betroffenen Stalls eingesetzten Bimssteinschutts. Nach Entfernung des Bimssteinschutts wiesen die Eier Dioxin- und dl-PCB-Gehalte unterhalb der Höchstgehalte und unterhalb der Auslösewerte auf.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Auch hierbei handelt es sich nicht um beabsichtigte Verstöße, sondern um Überschreitungen, die aus der Umweltkontamination und der damit verbundenen Aufnahme und Anreicherung in den lebensmittelliefernden Tieren resultieren.

Futtermittel

Siehe Rahmenplan des Bundes

Tiergesundheit

Es waren keine Verstöße festzustellen, da der Anschluss an das Untersuchungsprogramm freiwillig ist.

Tierseuchen

Es wurden keine Verstöße festgestellt.

Tierschutz

Die Ursachen der Verstöße liegen in unzureichenden Kenntnissen der rechtlichen Bestimmungen, Vorsatz, Fahrlässigkeit oder Unzuverlässigkeit.

3 Überprüfungen

3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen

Auf die von der LAV im November 2012 verabschiedete länderübergreifende Verfahrensanweisung „Internes Audit“, die von den Ländern bei der Auditierung von Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu Grunde zu legen ist, wird verwiesen.

Seit 2009 werden fachaufsichtliche Überprüfungen bei den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Kreisordnungsbehörden durchgeführt. In 2012 wurden die in dem Zeitraum von Januar 2009 bis Februar 2012 vorgenommenen fachaufsichtlichen Überprüfungen in Form eines Zwischenberichtes ausgewertet. Anhand dieser Ergebnisse der Auswertung sollen erste landesweite Handlungsempfehlungen festgelegt bzw. ein Maßnahmenkonzept für NRW erarbeitet werden.

Die fachaufsichtlichen Überprüfungen sollen in 2013 weitergeführt werden. Nach Auswertung der gesamten fachaufsichtlichen Überprüfungen im Bereich der Lebensmittelüberwachung soll das Konzept sukzessive um die anderen Aufgabengebiete des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erweitert werden.

Das MKULNV führte in 2011 eine fachaufsichtliche Überprüfung über das Vorhandensein und Funktionalität des Notfallplans nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 durch. In 2012 wurden die Folgemaßnahmen dazu durchgeführt. Für die Folgejahre sind systematische fachaufsichtliche Überprüfungen im Bereich Trichinella vorgesehen. Im September 2012 wurde eine fachaufsichtliche Überprüfung des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz im Hinblick auf die Durchführung und Überwachung der VO (EG) 854/2004 durchgeführt.

Die Ergebnisse der Überprüfungen fließen in das Landes-QM-Rahmenkonzept des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ein (siehe Kapitel 5 „Beschreibung der Leistung insgesamt“ - Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans - II.) Einführung von QM-Maßnahmen bei allen zuständigen Behörden NRW).

3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

In NRW sind nur im Bereich des ökologischen Landbaus Kontrollaufgaben auf Kontrollstellen übertragen worden. Die Überwachung der Kontrollstellen wird vom LANUV durchgeführt.

In NRW sind 22 Kontrollstellen zugelassen.

4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer

Siehe Rahmenplan des Bundes

4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten

Grundsätzlich wurden die Vorschriften mit den im Einzelfall jeweils geeigneten Maßnahmen, wie rechtliche Anordnungen, Ordnungswidrigkeitenverfahren, Strafanzeigen durchgesetzt. Außerdem werden Nachkontrollen zur Überprüfung der Umsetzung der angeordneten Maßnahmen durch die zuständige Behörde durchgeführt. Nach den Kontrollen erfolgt eine Neubewertung des Betriebes im Rahmen der risikoorientierten Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe für das folgende Jahr.

Lebensmittelüberwachung

Das „Landesweite Überwachungsprogramm“ (LÜP) beinhaltet zum einen mit dem Landesweiten Inspektionsprogramm (LIP) auch Schwerpunktthemen im Kontrollbereich. Mit dem Landesweiten Untersuchungsprogramm (LUP) werden die langjährigen zeitlich begrenzten regionalen Untersuchungsschwerpunkte im Untersuchungsbereich fortgeführt. Bei den von den Überwachungsämtern durchgeführten Inspektionsprogrammen werden - falls notwendig - auch Proben entnommen und untersucht. Die Auswertung der LIP erfolgt im LANUV. Bei den LUP entnehmen die Überwachungsämter die Proben. Die Untersuchungsämter untersuchen und werten sie mit Vorschlägen für das weitere Vorgehen aus. Diese Auswertungen können bedeuten, dass die amtliche Überwachung zukünftig im Rahmen der Routineinspektionen und -untersuchungen einzelnen Sachverhalten weiter Beachtung schenkt und reicht bis zu Empfehlungen, dass kurzfristig weitere Inspektionen oder Untersuchungen zur Abklärung des Problems erforderlich sind. Damit wird zum einen das strategische Ziel I „Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich“, das strategische Ziel IV „Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittelkette“ und das strategische Ziel V „Erzeugung sicherer Lebensmittel“ konsequent weiter verfolgt.

Zur Förderung betrieblicher Leistungen im Interesse möglichst weniger Anlässe für Beanstandungen hat Nordrhein-Westfalen einen eigenen Anreiz entwickelt: Die Urkunde „NRW-Smiley“ wird nur an gute und sehr gute Betriebe, die Lebensmittel direkt an Verbraucher abgeben (z.B. Gaststätten, Metzgereien, Bäckereien, Kantinen), verliehen – und zwar als Ergebnis der regelmäßigen amtlichen Betriebskontrolle. Die Teilnahme am Smiley-System ist freiwillig, für eine generelle Veröffentlichung der Ergebnisse von Betriebskontrollen gibt es in Deutschland keine gesetzliche Grundlage. Dieses Pilotprojekt ist eine Initiative des Verbraucherschutzministeriums NRW und der sich an einer Erprobungsphase beteiligenden Kommunen. Der Smiley dokumentiert das gute Ergebnis der amtlichen Überwachung sichtbar, öffentlichkeitswirksam und für alle verständlich. Bewertet werden 18 unterschiedliche Kriterien, darunter der bauliche und hygienische Zu-

stand der Räumlichkeiten, hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln, die Personalhygiene, aber auch die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und das Eigenkontrollsystem. Einen Smiley können nur solche Betriebe bekommen, die im Durchschnitt aller Kriterien mindestens als „gut“ und bei keinem Kriterium schlechter als „zufriedenstellend“ eingestuft werden. Bisher haben ca. 520 Betriebe in 14 Kommunen einen Smiley erhalten.

Fleischhygiene

Im Bereich der Fleischhygiene wurde an weiteren Schlachtbetrieben in Nordrhein-Westfalen die visuelle Fleischuntersuchung im Rahmen der risikoorientierten Fleischuntersuchung bei Schweinen und Kälbern etabliert. Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ermöglicht es der zuständigen Behörde, die Schlachtkörper von Mastschweinen und Kälbern, die seit dem Absetzen in integrierten Produktionssystemen in kontrollierter Haltung gehalten werden, nur einer Besichtigung zu unterziehen. Die dabei einzuhaltenden Vorgaben werden durch die Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 näher bestimmt. Durch das gezielte Zusammenführen von Daten aus Mastbetrieb und Schlachtbetrieb in Verbindung mit serologischen Untersuchungsverfahren können Risiken für den Verbraucher gezielter erkannt und ausgeschlossen werden. Hiermit wird dem strategischen Ziel IV. „Erkennung und Minimierung von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette“ Rechnung getragen.

Futtermittelkontrolle

Siehe Rahmenplan des Bundes

Gentechnik

Seit Jahren wird ein integriertes Überwachungs- und Untersuchungskonzept durchgeführt, dessen Ergebnisse auf der Website des MKULNV veröffentlicht werden.

BELA

Die Kreisordnungsbehörden müssen derartige Ausbrüche intensiv melden, um eine bessere Datenbasis zu erhalten. Das BfR wertet sämtliche Befunde aus. Die Ergebnisse dienen dem Zoonoseplan Lebensmittelkette NRW als Grundlage für die Weiterentwicklung und damit einer Verbesserung der Situation.

Tiergesundheit

In den Jahren 2010 – 2012 wurde in Nordrhein-Westfalen ein Programm zur Reduzierung der Salmonellenprävalenz in Hühner haltenden Betrieben durchgeführt. Die im Rahmen dieses Programmes gewährten Beihilfen für Tierwertverluste fielen dabei deutlich geringer aus als die Schätzungen bei Einführung des Programms. Es ist davon auszugehen, dass das Programm zu einem erhöhten Bewusstsein der Betriebe für die Notwendigkeit von betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung des Hygienestatus beigetragen hat.

Tierseuchenbekämpfung

Die Klassische Schweinepest bei Wildschweinen in Nordrhein-Westfalen ist erloschen. Damit hat sich das mehrjährige Bekämpfungsprogramm, bestehend aus konsequent durchgeführten Impfprogrammen und begleitenden Untersuchungen, bewährt.

Tierschutz

- Information der Tierhalter über tierschutzrechtliche Regelungen(z.B. Vor-Ort-Kontrollen, Schulungen)
- sofern relevant, Erfassung und entsprechende Sanktionierung der Verstöße in Cross Compliance durchgesetzt.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenbericht des Bundes

5 Beschreibung der Leistung insgesamt

Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung in den Kreisen und kreisfreien Städten Nordrhein-Westfalens erfolgt in der Regel risikoorientiert.

Futtermittelkontrolle

Siehe Rahmenplan des Bundes

BELA

Das BELA-System wurde implementiert und funktioniert. Es ist jedoch zu prüfen, ob die Meldungen umfassend laufen. Dies sollte durch weitere Fortbildungen und Informationen der Kreisordnungsbehörden erfolgen.

Tiergesundheit

Es zeigt sich, dass mit den Programmen zur Reduzierung der Salmonellenprävalenz in Hühner haltenden Betrieben Nordrhein-Westfalen den richtigen Weg beschritten hat. So mussten nur in wenigen Fällen auf Grund bestätigter positiver Erstergebnisse zum Beginn einer Legeperiode für Tierwertverluste Beihilfen gezahlt werden. Das Bewusstsein der Betriebe für die Notwendigkeit von betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung des Hygienestatus ist inzwischen weitgehend vorhanden.

Tierseuchenbekämpfung

Die Klassische Schweinepest bei Wildschweinen stellt eine mehrjährige Herausforderung für die betroffene Landwirtschaft und die Veterinärverwaltung dar. Ziel muss es sein, eine Verbreitung der Seuche in andere Landesteile zu verhindern und das Seuchengeschehen vor Ort schnell zu tilgen. Hierzu sind mehrjährige Impfkampagnen und intensive, begleitende Untersuchungen erforderlich.

Tierschutz

Die Ergebnisse zeigen, dass das Kontrollsystem wirksam organisiert ist, so dass Änderungen derzeit nicht erforderlich sind. Ein weiterer Schwerpunkt wird sich aufgrund einer Ergänzung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung für den Bereich „erwerbsmäßige Haltung von Mastkaninchen“ ergeben.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenplan des Bundes

Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW

Ziele:

- I.) Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich,
- II.) Einführung von QM-Maßnahmen bei allen zuständigen Behörden,
- III.) Vernetzung der Kontrollsysteme,
- IV.) Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette,
- V.) Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel,
- VI.) Sicherstellung artgerechter Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere und
- VII.) effiziente und möglichst unbürokratische Umsetzung der Vorgaben der EU-Kontrollverordnung (Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
- VIII.) Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

I.) Umsetzung der risikoorientierten Überwachung bei allen zuständigen Behörden

Die risikoorientierte Überwachung im Bereich Lebensmittel gemäß Anlage 2 der AVV Rahmenüberwachung wurde in den Kreisordnungsbehörden eingeführt. Damit wurde das vorherige Modell der risikoorientierten Überwachung auf eine neuere effizientere Basis gestellt. Zusätzlicher Effizienzgewinn wird durch die Einführung des landeseinheitlichen Leitfadens zur Risikobewertung erwartet. Ebenso wurde die risikoorientierte Probenahme für den Bereich Lebensmittel eingeführt. Die Einführung dieses Systems bei der Futtermittelüberwachung wurde initiiert.

II.) Einführung von QM-Maßnahmen bei allen zuständigen Behörden

Zur Sicherung des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes wird seit 2004 die Erstzertifizierung eines Qualitätsmanagements bei den kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden im Land Nordrhein-Westfalen mit Landesmitteln gefördert. Inzwischen haben 35 von insgesamt 50 kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden ihre Qualitätsmanagementsysteme nach DIN EN ISO 9001 zertifizieren lassen (Stand August 2012). Die weiteren 15 kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden weisen ein Qualitätsmanagementsystem auf, welches z.T. im Aufbau bzw. z.T. im zertifizierungsfähigen Status ist. Um für NRW eine Einheitlichkeit und Transparenz der QM-Systeme zu schaffen, wurde in 2012 die Erarbeitung eines landesweit einheitlichen QM-Rahmenkonzeptes zusammen mit

dem Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MKULNV), dem Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) und der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden fortgeführt. Anhand rechtlicher Vorgaben und auf Basis der ausgestalteten Qualitätsgrundsätze der LAV sollen in dem Landes-QM-Rahmenkonzept grundlegende Qualitätsanforderungen für NRW konkretisiert und allen im gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Behörden verbindlich vorgegeben werden.

MKULNV als oberste Aufsichtsbehörde hat in 2012 das QM-System für die für die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zuständigen Referate unter Berücksichtigung der Ergebnisse interner Audits, FVO-Inspektionen und anderer rechtlicher und verwaltungsinterner Entwicklungen angepasst und weiter entwickelt. LANUV hat in 2012 den Prozess, ein solches System für die unter die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu subsumierenden Fachbereiche weiter fortgesetzt.

Internes Audit

Für die interne Überprüfung der zuständigen Behörde gemäß Art. 4 Abs. 6 der VO (EG) Nr. 882/2004 soll ein landesinternes Auditsystem eingerichtet werden. Die Einrichtung eines landesinternen Auditsystems ist Bestandteil des QM-Rahmenkonzeptes.

Derzeit führen die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden, die ein QM-System abschließend eingeführt haben, eigenständig interne Audits durch. Die Ergebnisse der internen Audits werden entsprechend dokumentiert und ggf. erforderliche Maßnahmen eingeleitet.

III.) Vernetzung der Kontrollsysteme

Insbesondere zwischen der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung wurden engere Verknüpfungen festgelegt. So wurden diese beiden Aufgaben im MKULNV in einem Fachreferat zusammengeführt. Zum anderen wurden im Landesamt die Fachbereiche für die Lebensmittelüberwachung und die Futtermittelüberwachung in einem Fachbereich zusammengeführt.

Darüber hinaus wird durch das Instrument des runden Tisches „Lebensmittelinfektion“ die Zusammenarbeit zwischen den Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsbereichen sowie den Bereichen der Tiergesundheit intensiviert. Für die Verknüpfung zwischen dem Gesundheitsbereich und der Lebensmittelsicherheit wird der Zusammenarbeitserlass aktualisiert und sobald die neuen Rechtsgrundlagen in Kraft getreten sein werden, angewendet.

IV.) Rückstände, Kontaminanten, unerwünschte Stoffe und Zoonoseerreger vermindern

In dem Untersuchungsprogramm zu Eiern konnten in Käfig/Kleingruppenhaltungen und Bodenhaltungen keine Überschreitungen der Höchstgehalte oder Auslösewerte für Dioxine und/oder dl-PCB festgestellt werden.

Die Medianwerte und das 95. Perzentil der Eier aus Bio- und Freilandhaltungen lagen oberhalb der vergleichbaren Werte der Eier aus Käfig/Kleingruppen- und Bodenhaltungen. Die Werte überschritten jedoch nicht die zulässigen Höchstgehalte.

Die gesetzlich zulässigen Höchstgehalte für Dioxine und dl-PCB können in der Regel auch bei diesen Haltungsformen eingehalten werden.

Bei Eiern aus Bio- oder Freilandhaltungen konnten in zwei Betrieben Höchstgehaltüberschreitungen festgestellt werden. In beiden Fällen beruhten die Höchstgehaltüberschreitungen auf Punktquellen (Hot Spots) im jeweiligen Betrieb, welche für die Kontamination verantwortlich waren.

Dieses Monitoringprogramm wird, wie auch die vorherigen, in der Dioxin-Strategie des Landes Nordrhein-Westfalen Berücksichtigung finden, die voraussichtlich in diesem Jahr veröffentlicht wird.

Durch die EU-weit festgelegten Monitoringprogramme im Bereich Salmonellen wurden in Nordrhein-Westfalen Programme auf den Weg gebracht mit denen die Reduzierung des Eintrags von Salmonellen in die Lebensmittelkette deutlich verbessert wurde.

Durch die Unterstützung des BELA-Projekts des Bundes konnten Strukturen für eine Erfassung von Zoonoseausbrüchen aufgebaut werden, die Nordrhein-Westfalen im Rahmen der jetzt geschaffenen Rechtsvorschriften weiter ausbauen und damit zu einer verbesserten Auswertung Lebensmittelbedingter Infektionsgeschehen beitragen wird.

V.) Weiterentwicklung der wirkungsvollen Konzepte

Im Bereich der Tiergesundheit wurden durch weitere Maßnahmen insbesondere bei der Blauzungenbekämpfung, bei der Bekämpfung der Wildschweinepest und anderer Tiererkrankungen erhebliche Fortschritte gemacht, so dass die Gesundheit der Tiere besser geschützt ist. Durch die oben erwähnten Monitoringprogramme und Sanierungsprogramme wird der Zoonosedruck deutlich gesenkt werden.

VI.) Sicherstellung artgerechter Haltungsbedingungen

Die zuständigen kommunalen Behörden haben sichergestellt, dass gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 im Jahr 2010 regelmäßig, risikoorientiert amtliche Kontrollen beim Transport und bei landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen (Kälber, Schweine, Legehennen etc.) durchgeführt wurden.

VII.) Effiziente und möglichst unbürokratische Umsetzung

Durch bessere Strukturen im Lebensmittelbereich und bei der Tiergesundheit sowie die Verankerung der strategischen Ziele im Arbeitsprogramm der Landesregierung kann eine weitere effiziente Umsetzung stattfinden. Zentrales Element ist das IDV (integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz). Hier werden landesweit einheitliche und koordinierte EDV-Strukturen geschaffen, um zukünftig sämtliche Berichtspflichten elektronisch erledigen zu können.

VIII.) Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

Zur Verbesserung der behördlichen Information und Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher hat der Bundesgesetzgeber im Jahr 2012 das Gesetz zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation erlassen, dessen Regelungen am 01.09.2012 in Kraft getreten sind (BGBl. I S. 476). Mit diesem Gesetz wurde u.a. § 40 LFGB, der bereits die Rechtsgrundlage für die öffentliche Warnung vor nicht sicheren Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln enthält, um einen neuen Absatz 1a ergänzt. Danach sind die zuständigen Behörden unter bestimmten Voraussetzungen verpflichtet, die Öffentlichkeit (aktiv) über Grenzwert-, Höchstgehalt- oder Höchstmengenüberschreitungen bei Lebensmitteln oder Futtermitteln sowie über gravierende Verstöße gegen Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelrechts zu informieren. Diese neue Verpflichtung ist eine Umsetzung der Vereinbarungen von Bund und Ländern, die als Reaktion auf das Dioxingeschehen Anfang 2011 getroffen wurden. NRW hat zum Zweck einer zentralen landesweiten Veröffentlichung entsprechender Informationen das Internetportal www.lebensmitteltransparenz.nrw.de eingerichtet. Somit verfügt NRW neben dem Portal www.verbraucherwarnungen.nrw.de und dem bereits oben erwähnten „Pestizidreport“ über eine dritte Quelle, aus der sich die Verbraucherinnen und Verbraucher über Ergebnisse aus der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung informieren können.

Außerdem wurde 2012 das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) grundlegend überarbeitet und in seinem Anwendungsbereich auf Verbraucherprodukte im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes erweitert. Mit dem VIG können Bürgerinnen und Bürger auf Antrag bei den Behörden vorliegende Informationen über Verstöße, über Inhaltsstoffe und Beschaffenheit von Produkten und Überwachungsergebnisse erhalten. Soweit Informationen außerhalb des Bereiches der Lebensmittel und Futtermittel begehrt werden, die nicht vom VIG umfasst sind (z.B. Informationen aus den Bereichen Tierschutz oder Tiergesundheit), steht interessierten Personen in NRW das Informationsfreiheitsgesetz (IFG NRW) als Anspruchsgrundlage zur Verfügung.

6 Anpassung des nationalen Kontrollplans

Die Angaben im Nationalen Kontrollplan für Nordrhein-Westfalen wurden aufgrund der neuen Zahlen aktualisiert sowie redaktionell angepasst.



MNKP-Jahresbericht
NRW 2012-Anlagen.x