

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:

01.01.2017 bis 31.12.2017

Kontaktstelle im Bundesland:

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

INHALTSVERZEICHNIS

Arzneimittelgesetz Novelle	4
1 Amtliche Kontrollen	7
Lebensmittel	7
Lebensmittel tierischer Herkunft	9
Futtermittel	13
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln	14
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	14
Tiergesundheit	15
Tierseuchenbekämpfung	17
Tierschutz	18
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)	18
Ein-, Aus-, Durchfuhr	18
Pflanzengesundheit	19
2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	20
2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen	20
Lebensmittelüberwachung	20
Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft	30
Futtermittelkontrolle	31
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln	31
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	32
Tiergesundheit	32
Tierische Nebenprodukte	32
Tierseuchenbekämpfung	32
Tierschutz	33
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)	33
Ein-, Aus-, Durchfuhr	33
Pflanzengesundheit	33
2.2 Analyse von Verstößen	33
2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	33
2.2.2 Grundursachen für Verstöße	35
3 Überprüfungen	36
3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen	36
3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004	37
4 Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität	38
4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer	38
4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten	38
Tierseuchenbekämpfung	39
Tierische Nebenprodukte	39
5 Beschreibung der Leistung insgesamt	41
Lebensmittelüberwachung	41
Futtermittelkontrolle	41
Tiergesundheit	41
Tierseuchenbekämpfung	41
Tierschutz	41
Pflanzengesundheit	41

Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW	42
6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans.....	45

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	<i>Abbildung</i>
Abs.	<i>Absatz</i>
AGT	<i>Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV</i>
AG - TAM	<i>Arbeitsgruppe Tierarzneimittel</i>
AI	<i>Aviäre Influenza</i>
ALARA	<i>As Low As Reasonably Achievable</i>
ALB	<i>Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika</i>
ALS	<i>Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger</i>
ALTS	<i>Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen</i>
AMG-Novelle	<i>Arzneimittelgesetz Novelle</i>
Anl.	<i>Anlage</i>
Art.	<i>Artikel</i>
ASP	<i>Afrikanische Schweinepest</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>
BAC	<i>Benzalkoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)</i>
BELA	<i>Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind</i>
BfR	<i>Bundesinstitut für Risikobewertung</i>
BGBL	<i>Bundesgesetzblatt</i>
BHV1	<i>Bovine Herpes Virus 1</i>
BLE	<i>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung</i>
BMEL	<i>Bundeministerium für Ernährung und Landwirtschaft</i>
Bq	<i>Becquerel</i>
BSE	<i>Bovine Spongiforme Enzephalopathie</i>
BVL	<i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
BÜp	<i>Bundesweiter Überwachungsplan</i>
ca.	<i>circa</i>
CCP	<i>Critical Control Point</i>
CP	<i>Control Point</i>
DDAC	<i>Dialkyldimethylammoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)</i>
d. h.	<i>das heißt</i>
DIMDI-Verordnung	<i>Verordnung über das datenbankgestützte Informationssystem über Medizinprodukte des Deutschen Instituts für Medizinische Dokumen-</i>

	<i>tation und Information</i>
di-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>
FVO	<i>Food and Veterinary Office</i>
gv	<i>gentechnisch verändert</i>
GVO	<i>gentechnisch veränderte Organismen</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
HIT	<i>Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere</i>
IDV	<i>Integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz</i>
IFG NRW	<i>Informationsfreiheitsgesetz NRW</i>
IfSG	<i>Infektionsschutzgesetz</i>
i. V. m.	<i>in Verbindung mit</i>
ILM	<i>Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel</i>
IuK	<i>Information und Kommunikation</i>
KAT	<i>Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.</i>
KBE	<i>Koloniebildende Einheit</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>
LIAS	<i>Landesinternes Auditsystem</i>
LZG.NRW	<i>Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen</i>
LIP	<i>Landesweites Inspektionsprogramm NRW</i>
LMIV	<i>Lebensmittelinformations-Verordnung</i>
LMÜÄ	<i>Lebensmittelüberwachungsämter</i>
LPAI	<i>Low Pathogenic Avian Influenza/Niedrig pathogene aviäre Influenza</i>
LUP	<i>Landesweites Untersuchungsprogramm NRW</i>
LÜP	<i>Landesweites Überwachungsprogramm NRW</i>
LZG	<i>Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen</i>
mg	<i>Milligramm</i>
µg	<i>Mikrogramm</i>
MHD	<i>Mindesthaltbarkeitsdatum</i>
Mio.	<i>Millionen</i>

MNKP	<i>(integrierter) Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan</i>
MRSA	<i>Multiresistenter Staphylococcus aureus</i>
MULNV	<i>Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- 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>
PA	<i>Pyrolizidinalkaloide</i>
PAK	<i>Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe</i>
PCB	<i>Polychlorierte Biphenyle</i>
PFC	<i>perfluorinated and polyfluorinated compounds</i>
QAV	<i>Quartäre Ammoniumverbindungen</i>
QM	<i>Qualitätsmanagement</i>
rd.	<i>rund</i>
s. d.	<i>siehe dort</i>
StrVG	<i>Strahlenschutzvorsorgegesetz</i>
Tab.	<i>Tabelle</i>
TK	
TNP/FP	<i>Tierische Nebenprodukte/Folgeprodukte</i>
TSE	<i>Transmissible Spongiforme Encephalopathie</i>
u. a.	<i>unter anderem</i>
UHP	<i>Untersuchungs- und Hygieneprogramm</i>
VIG	<i>Verbraucherinformationsgesetz</i>
VO	<i>Verordnung</i>
WHO-	<i>Dioxine</i>
PCDD/PCDF-TEQ	<i>Summe aus Dioxinen + dl-PCB</i>
WHO-	
PCDD/PCDF/PCB-	
TEQ	

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 landesspezifische 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, wie es in der AVV RÜb festgelegt ist.

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 2017 wurden von den in NRW registrierten 182.892 Betrieben 80.585 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 114.352 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 87.222 Proben aus dem gesamten Warenkorb entnommen und zur Untersuchung eingesandt. Davon wurden 1.705 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt untersucht (Anlage 2).

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 Probenuntersuchung nachgegangen werden.

Im Rahmen des Landesweiten Inspektionsprogramms wurden im Jahre 2017 fünf Schwerpunktthemen bearbeitet (Anlage 3). Die Inspektionsprogramme umfassten die Überprüfung von landwirtschaftlichen Betrieben mit Erdbeeren/Salat als Feldanbauprodukt, die Überprüfung der Hygiene bei mobilen Verkaufseinrichtungen/Verkaufsständen mit offenem Verkauf (z.B. Oliven, gefüllte Paprika, Käsemischungen auf Märkten oder in Supermärkten), die Einhaltung der lebensmittelhygienischen Kriterien im Lebensmitteleinzelhandel mit Fleischabteilungen, die Temperaturkontrollen von warmen Speisen in Schulen und Kindergärten sowie die Kontrolle von Verdampfer-Reinigungen bei Herstellern.

Im Rahmen des Landesweiten Untersuchungsprogramms NRW wurden 41 Schwerpunktprogramme mit Bezug auf Lebensmittel durchgeführt. Dabei sind insgesamt 2790 Proben untersucht worden (Anlage 4). Bei diesen Untersuchungsschwerpunkten wurden sowohl wichtige Daten in Form von „Monitoring“ gewonnen als auch zu spezifischen Fragestellungen Basisdaten erhoben. Dabei wird geprüft, ob bestimmte Probleme in der Lebensmittelsicherheit und bei der Qualität der Lebensmittel vorliegen. Die Untersuchungsprogramme dienen u.a. der Umsetzung des strategischen Ziels III „Minimierung des Eintrags von relevanten Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette durch Erarbeitung und Umsetzung weitergehender Konzepte“. Acht Schwerpunktthemen beschäftigten sich mit der mikrobiologischen Beschaffenheit verschiedener Lebensmittel. In 18 Schwerpunktthemen wurden diverse Lebensmittel auf Rückstände, Kontaminanten und Zusatzstoffe untersucht. Bei 15 Schwerpunkten standen die Überprüfung der allgemeinen Zusammensetzung oder die Untersuchung spezifischer Indikatoren für Lebensmittelbehandlungen wie z.B. die Bestrahlung im Fokus.

Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):

NRW beteiligte sich am bundesweiten Überwachungsplan in unterschiedlichem Umfang an allen Programmen des BÜp 2017. Dabei wurden in NRW insgesamt 2414 Proben untersucht. Die Ergebnisse sind in die Auswertung des BÜp 2017 eingeflossen (Näheres s. Rahmenbericht).

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

Monitoring auf Dioxine und PCB in Wildtierfleisch

Zur Ermittlung einer möglichen Belastung von Wildtierfleisch mit Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (PCB) wurde im August 2015 ein Sonderuntersuchungsprogramm konzipiert und gestartet. Bei dem Programm handelt es sich um ein reines Monitoringprogramm, bei dem alle erlegten Wildtierarten (auch Geflügel) erfasst werden. Dieses Programm soll einen Überblick darüber ermöglichen, ob bei bestimmten Arten eine erhöhte Belastung mit Dioxinen und PCB vorhanden ist. Die Untersuchung hat im Jahr 2015 begonnen und wurde in 2016 fortgesetzt. Von den geplanten 70 Proben sind nur 37 Proben eingegangen (9 Kaninchen/Hasen-, 10 Ringeltauben/Fasan- und 9 Reh/Damwild-Fleischproben sowie 9 Reh/Damwild-Leberproben, wobei beim Reh/Damwild die Leberuntersuchungen von Anfang an geplant waren). Nachdem bis Mitte März 2016 auch die angekündigten Gänseproben nicht eingetroffen waren, wurden von den Ringeltauben/Fasanen/ Kaninchen/Hasen auch die Leberproben der betreffenden Tiere, die vorsorglich ebenfalls entnommen wurden, analysiert, so dass insgesamt 56 Proben untersucht wurden.

Pestizidreport

In Nordrhein-Westfalen werden jährlich 4.000 bis 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 2017 wurden laut „Landesbetrieb Information und Technik Nordrhein-Westfalen“ 724.875 Rinder einschließlich Kälber, 19.170.525 Schweine, 108.592 Schafe, 1.281 Ziegen und 1.478 Pferde in Nordrhein-Westfalen geschlachtet. Außerdem wurden 36.610.848 Stück Geflügel geschlachtet. Dabei wurden sämtliche Aufgaben im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung durchgeführt. Dies umfasst die Bewertung der Informationen aus der Lebensmittelkette, die Durchführung der Schlacht tieruntersuchung, 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.

¹ <https://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/pestizidreport/>

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 1626 Rindern, 1208 Schweinen, 365 Lämmern, 231 Schafen, und 36 Ziegen durchgeführt. Für diese Tätigkeiten sind kostendeckende Gebühren zu erheben.

Die Schlachtieruntersuchungen 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.

Im Rahmen der Fleischuntersuchung von Rindern werden auch BSE-Tests durchgeführt. Insgesamt wurden bei Schlachtrindern in NRW 40.614 BSE-Tests durchgeführt. Auffälligkeiten wurden nicht festgestellt. Die BSE-Tests bei Schlachtieren sind gebührenfinanziert und wurden durch die EU-Kommission kofinanziert.

Zerlegungsbetriebe / Fleischverarbeitungsbetriebe

In den Zerlegungsbetrieben wird i.d.R. arbeitstäglich, 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.

Trichinen

Gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1375/2015 kann auf die Untersuchung von Schlachtkörpern auf Trichinellen verzichtet werden, wenn die Tiere aus amtlich anerkannten kontrollierten Haltungsbedingungen nach Anhang IV dieser Verordnung stammen. Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz hat sich bei der 24. Sitzung im November 2014 zu TOP 13 dazu ausgesprochen, diese Nutzung nach Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe b) zuzulassen.

Mit Datum 31.12.2017 sind in Nordrhein-Westfalen 3 Betriebe mit amtlich anerkannten kontrollierten Haltungsbedingungen nach Anhang IV der VO (EU) Nr. 1375/2015 gelistet.

Muschelerzeugergebiete und Fischanlandungen

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

Es gab 2017 in NRW 126 Aquakulturbetriebe, in denen 1.179 Tonnen Speisefisch 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 6.894 Milchviehbetriebe in NRW risikoorientiert mindestens einmal alle 3 Jahre zu überprüfen. Die amtliche Überwachung hierzu kann Inspektionen, das Monitoring der durch Landwirtschaftskammer, des Landeskontrollverbandes 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 2017 in Nordrhein-Westfalen 993 Millionen Liter Milch mit einem Fettgehalt zwischen 1 und 6 Prozent hergestellt. Der Produktionswert für Speiseeis betrug 103 Millionen Euro; außerdem wurden 180.000 Tonnen eingedickte, ungesüßte Milch sowie rund 4.500 Tonnen flüssige Buttermilch produziert. Des Weiteren wurden 145.000 Tonnen Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt u. ä. erzeugt. Zu den weiteren in NRW hergestellten Milchprodukten zählten 2017 unter anderem 48.000 Tonnen Frischkäse (nicht gereifter Käse, einschl. Molkenkäse und Quark).

Die im Rahmen der Milch-Güteverordnung durchgeführten Kontrollen gelten als Eigenkontrollen nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt IX. Bei Nicht-Einhalten der Anforderungen sind Kontrollen durch die zuständige Kreisordnungsbehörde durchzuführen; gleiches gilt für Hemmstoffnachweise. Für diese Amtshandlungen werden Gebühren erhoben.

Zurzeit sind 29 Milch verarbeitende Betriebe in NRW zugelassen. Sie werden im Rahmen der AVV RÜb-Risikobewertung überwacht. Dazu kommen Inspektionen bei der Ausstellung von Exportzertifikaten (s.o.).

Eier und Eiprodukte

In Nordrhein-Westfalen wurden im Jahr 2017 1,38 Milliarden Eier produziert.

Insgesamt sind in NRW 270 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.

In einem Landesinspektionsprogramm wurde das Eigenkontrollkonzept von Eierpackstellen kontrolliert. Hier wurden 316 Kontrollen bei Eierpackstellen durchgeführt. Es wurden sowohl sehr kleine Eierpackstellen (250 Eier/Woche), mittlere als auch sehr große Betriebe (13 Mio. Eier/Woche) kontrolliert.

Beim überwiegendem Teil der Eierpackstellen (213; 67,4%) stammen die Eier nur aus dem eigenen Betrieb.

In 24 Betrieben (7,6%) wurden nur Eier aus Käfighaltung, in 162 Betrieben (51,3%) nur Eier aus Bodenhaltung, in 24 (7,6%) Betrieben nur Eier aus Freilandhaltung und in 42 Eierpackstellen (13,3%) nur Bio-Eier verpackt.

Strahlenbelastung bei Lebensmitteln, insbesondere bei Schwarzwild

Die Radioaktivitätsmessungen werden in den 5 amtlichen Messstellen zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt durchgeführt. Sie zeigen, dass die in Nordrhein-Westfalen im Handel und bei den Erzeugern entnommenen Lebensmittel und Futtermittel nur noch äußerst geringe Gehalte künstlicher Radioaktivität aufweisen, zum größten Teil unterhalb der Nachweisgrenze.

Bei Messungen bei Wildschweinen aus den Wäldern wird noch immer Radioaktivität nachgewiesen. Das liegt an der unterschiedlichen Beschaffenheit von Waldböden und landwirtschaftlich genutzten Flächen. Im Wald reichert sich das noch aus dem Reaktorunfall in Tschernobyl stammende radioaktive Cäsium in der Humusschicht an und kann so in Pilze und Pflanzen des Waldes gelangen. Wildschweine graben bei der Nahrungssuche mitunter tiefer im Boden liegende Pilze und Wurzeln aus. Darauf ist die radioaktive Belastung der Tiere zurückzuführen. Auf landwirtschaftlichen Flächen wird das Cäsium dagegen durch die Bearbeitung und Düngung des Bodens fest an Bodenbestandteile gebunden und steht damit den Wurzeln praktisch nicht mehr zur Verfügung.

Die Messergebnisse der Radioaktivitätsüberwachung der Umwelt in Nordrhein-Westfalen werden in den Jahresberichten der Messstellen "Strahlenschutzvorsorge in Nordrhein-Westfalen" anschaulich dargestellt.

Neben den Messungen nach dem StrVG werden landeseigene Sondermessungen durchgeführt. Im Routinemessprogramm werden, abgesehen von den Importproben, grundsätzlich nur Proben untersucht, die unmittelbar von Erzeugerbetrieben stammen. Um einen Überblick über die Radioaktivität in Lebens- und Futtermitteln der Handelsstufe zu erhalten, werden in NRW zusätzlich Proben vom Handel untersucht, deren Herkunftsort im In- oder Ausland liegt.

Seit 1986 sind für Erzeugnisse aus Drittländern, die besonders von dem Unfall von Tschernobyl betroffen sind (Verordnung (EWG) Nr. 1707/86, ABl. Nr. L 152 vom 31.5.1986, bis zur Verordnung (EG) Nr. 733/2008, ABl. Nr. L 201 vom 15.7.2008) Höchstwerte für die spezifische Radioaktivität festgelegt.

Sie beziehen sich auf das langlebige Radiocäsium und betragen für Milch und Milcherzeugnisse sowie für Kleinkindernahrung 370 Bq/kg, für alle anderen noch betroffenen Nahrungs- und Futtermittel 600 Bq/kg.

Im Berichtsjahr 2017 wurden in Nordrhein-Westfalen 74 Proben von Lebensmitteln, die aus Staaten außerhalb der EU importiert wurden, auf Radioaktivität untersucht. Bei keiner der Proben wurde eine Überschreitung der zurzeit angewandten Höchstwerte festgestellt.

Im Rahmen eines Sondermessprogramms NRW wurden in der Zeit vom 02.01.2016 bis 15.06.2016 für das Gebiet der Senne und Umgebung durch das CVUA OWL 44 Wildschweinproben auf künstliche Radioaktivität untersucht. Ebenso wurden 2016 80 Proben heimische Pilze untersucht. Bei einer Probe (blauer Lacktrichterling) konnte eine Überschreitung in Höhe von 860 Bq/kg bei Cs-137 festgestellt werden.

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).

Futtermittel

Schwerpunkte bei der Überwachung von Futtermitteln sind im „Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2017 bis 2021“ festgelegt. Dieses wurde von Bund und Ländern gemeinsam erarbeitet und ist Bestandteil des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans (MNKP). Das Kontrollprogramm beschreibt ergänzend zu den sonstigen Ausführungen im MNKP die Orientierung für die Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor in den Jahren 2017 bis 2021. 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 Tierhalten durchgeführt.

Im Jahr 2017 wurden von den in NRW zugelassenen oder registrierten 40.033 Betrieben sowie bei den sonstigen 20.168 Betrieben, die nicht nach der VO (EG) Nr. 183/2005 registriert sind oder nicht registrierungspflichtig sind, insgesamt 2.800 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 3.080 Kontrollen durchgeführt.

Bei den Kontrollen wurden insgesamt 1.747 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.

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 2017 wurden in Nordrhein-Westfalen in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Münsterland-Emscher-Lippe, Ostwestfalen-Lippe, Rhein-Ruhr-Wupper und Westfalen insgesamt 407 Lebensmittel und 64 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen untersucht.

Lebensmitteluntersuchungen

Es wurden 72 reis-, 123 soja- und 142 maishaltige Lebensmittel, 42 Proben Papaya, sowie 28 weitere pflanzliche Erzeugnisse (Leinsaat, Weizen, Paprika, Melone) auf in der EU zugelassene und nicht zugelassene gentechnisch veränderte Bestandteile untersucht.

Futtermitteluntersuchungen

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 64 Futtermitteluntersuchungen hinsichtlich gentechnischer Veränderungen durchgeführt (15 Untersuchungen an Einzelfuttermitteln und 49 Untersuchungen an Mischfuttermitteln für Nutz- und Heimtiere). Es handelte sich um 56 Proben mit Soja-, Mais-, Raps-, Reis-, Leinsamen-, Weizen- und Zuckerrübenbestandteilen, bei denen keine gentechnische Veränderung deklariert war. Daneben wurden 2 hinsichtlich einer Verarbeitung von Bestandteilen aus gv-Soja bzw. gv-Mais deklarierte Futtermittel untersucht. 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 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. 2017 wurden Daten über 13 Geschehen aus NRW vom BVL an die EFSA übermittelt.

Tiergesundheit

Tiergesundheitliche Überwachungsprogramme beziehen sich auf die Aufrechterhaltung des Status „Frei von ...“ und umfassen Stichprobenuntersuchungen auf Aujeszkysche Krankheit, Brucellose, Leukose und Tuberkulose. Darüber hinaus wurden im Rahmen tiergesundheitlicher Früherkennungssysteme Untersuchungen auf Aviäre Influenza, Afrikanische Schweinepest und Klassische Schweinepest sowie Blauzungenkrankheit durchgeführt.

2017 war zusätzlich geprägt von intensiven Vorbereitungen für den Fall, dass die Afrikanische Schweinepest in der Wildschweinpopulation auftritt. Diese Vorbereitungen werden in 2018 fortgesetzt.

Beseitigung Tierischer Nebenprodukte

Das im Wesentlichen in 2015 erarbeitete landesweite Überwachungssystem, mit dem sichergestellt werden soll, dass die Rechtsvorschriften insbesondere zur Rückverfolgbarkeit von TNP und FP von den Unternehmen eingehalten werden, hat sich bewährt. Alle Dokumente wurden als Landes-QM-Dokumente in Kraft gesetzt und damit landesweit verbindlich vorgegeben. Mit der Risikobewertung der Betriebe und den daraus resultierenden Kontrollfrequenzen wird gewährleistet, dass die Betriebe in den für sie geltenden Abständen einer Kontrolle unterzogen werden. Unabhängig von den risikoorientiert stattfindenden Kontrollen erfolgen zusätzlich anlassbezogene Kontrollen.

Um die Eignung, Umsetzung und Wirksamkeit der Landes-QM-Dokumente zu überprüfen, wurde im Rahmen des landesinternen Auditsystems die „Rückverfolgbarkeit von TNP, Zulassung und Registrierung von TNP-Betrieben“ als Pflicht-Auditschwerpunkt im LIAS für 2016 festgelegt und durchgeführt. Die Ergebnisse des LIAS wurden 2017 zusammengeführt und analysiert. In der Folge sind einige QM-Dokumente anzupassen. Ebenso ist die elektronische Einbindung der QM-Dokumente geplant. Im Zusammenhang mit der Aufnahme der Tierischen Nebenprodukte in die AVV-RÜb sind ebenfalls Anpassungen vorzunehmen, die sich insbesondere auf die Risikobewertung beziehen. Ab 2018 wird daher die landesinterne Projektgruppe zu tierischen Nebenprodukten wieder ihre Arbeit aufnehmen.

Zur landesweiten Steuerung der Überwachungstätigkeit erfolgt jährlich eine statistische Abfrage.

Es werden landesinterne Dienstbesprechungen zu Themen im Bereich TNP/FP durchgeführt. Die Dienstbesprechungen und Schulungsmaßnahmen werden in Übersichten geführt und laufend auf dem aktuellen Stand gehalten.

Monitoringprogramme im Bereich Zoonosen

Die EU-rechtlich vorgeschriebenen Monitoringprogramme werden kontinuierlich durchgeführt. Koordinierende Stelle ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), 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.

TSE-Untersuchungen

Neben den 40.614 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.

In NRW wurden im Jahr 2017 283 Rinder, 726 Schafe und 59 Ziegen auf TSE untersucht. Es hat keine positiven TSE-Befunde bei den Schlachttieren gegeben.

Tierseuchenbekämpfung

Die Einhaltung von rechtlich normierten Haltungsanforderungen und Biosicherheitsmaßnahmen wird risikoorientiert überwacht. Im Vordergrund stehen dabei Maßnahmen zur Früherkennung von ASP, KSP und AI.

Seit November 2016 hat sich das hoch aggressive Influenza-Virus vom Typ H5N8 in Deutschland massiv verbreitet, zunächst in der Wildvogelpopulation, in der Folge auch in Hausgeflügelbeständen. In NRW wurde im Jahr 2017 bei 30 Wildvögeln sowie in 2 Hausgeflügelbeständen aviäre Influenza nachgewiesen.

In NRW gab es 2017 sechs Ausbrüche der „Viralen Hämorrhagischen Septikämie“ (VHS).

Das Programm zur Bekämpfung und Tilgung der BHV1 wurde in der Endphase weiter intensiviert. Mit Durchführungsbeschluss der Kommission 2016/1101 vom 5. Juli 2016 wurden die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold und Münster von der Europäischen Kommission als BHV1-freie Regionen anerkannt. Die verbleibenden Regierungsbezirke Köln und Düsseldorf wurden mit Durchführungsbeschluss der Kommission 2017/888 vom 22. Mai 2017 von der Europäischen Kommission ebenfalls als BHV1-freie Regionen anerkannt.

Tierarzneimittel

Im Rahmen der Überwachung tierärztlicher Hausapotheken, die seit dem 1.10.2015 beim LANUV angesiedelt ist, wurden 2016 und 2017 entsprechend des gesetzlich geforderten Kontrollumfangs alle tierärztlichen Hausapotheken in NRW einmal kontrolliert. Die Konzentration der Überwachung auf eine Behörde gewährleistete ein einheitliches Vorgehen bei den Kontrollen und den eingeleiteten Maßnahmen. Zusätzlich wurde ein einheitlicher Informationsfluss zu den Tierärzten geschaffen.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Umsetzung der 16. AMG-Novelle, mit der umfassende Regelungen zur Erfassung des Antibiotikaeinsatzes in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen eingeführt wurden. Erfassungszeiträume sind jeweils Kalenderhalbjahre. Am 31.12.2017 wurde der siebte Erfassungszeitraum abgeschlossen. Für die Erfassung der Daten wurde eine bundesweite Antibiotika-Datenbank im Herkunftssicherungs- und Informationssystem Tiere (HIT) aufgebaut. Als Regionalstelle für schriftlich eingehende Mitteilungen von Tierhaltern ist das LANUV bestimmt worden, das sich als Dienstleister für einige Aufgaben der Regionalstelle gem. §§ 58 a und b AMG der AFC Public Services GmbH bedient. NRW beteiligte sich an der 2017 von der AG TAM eingerichteten Projektgruppe zur Evaluierung der 16. AMG-Novelle.

Bereits 2017 geriet zunehmend das Thema der antimikrobiellen Resistenzen in den Fokus der Arbeiten in diesem Bereich. Dazu wurde eine Arbeitsgruppe im Ministerium eingerichtet, die sich fachübergreifend mit diesem Thema befasst.

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.

Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere

Einen Schwerpunkt in der Tierschutzarbeit von Nordrhein-Westfalen bildet der Bereich zootechnischer Eingriffe an Nutztieren. Hierzu gehören Maßnahmen wie das Kürzen von Ringelschwänzen bei Schweinen, von Oberschnäbeln beim Geflügel oder das Enthornen von Rindern. Dazu sind mit der Fachbranche für die Tierarten Legehennen, Puten, Kälber und Schweine jeweils Kooperationsvereinbarungen im Hinblick darauf geschlossen worden, wie auf diese Eingriffe künftig möglichst verzichtet werden kann. Die Haltungsbedingungen in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung müssen den Tieren entsprechend angepasst werden und nicht die Tiere den Haltungsbedingungen. Eine weitere Herausforderung stellt das Verbot der betäubungslosen Kastration männlicher Ferkel dar, das ab dem 1. Januar 2019 in Kraft treten soll.

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Grenzkontrollstelle Köln

Anzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen: 15.179

Anzahl der zur Ausfuhr (Exportatteste) abgefertigten Sendungen 0

Untersuchungen nach Einfuhrückstandskontrollplan 0

Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung 1.387

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 2017 in NRW Bescheinigungen für 22.091 Sendungen in 135 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

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 werden dem BVL für den Gesamtbericht Deutschland zugeleitet (s. Rahmenbericht). Dieser Landesbericht stellt nur die Landesdaten dar und bewertet sie.

Bei den insgesamt 80.585 kontrollierten Betrieben wurden bei 7.305 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurden bei kontrollierten Lebensmittelunternehmen allgemeine Hygieneverstöße und Verstöße speziell im Bereich HACCP sowie Hygieneausbildung (10.274) festgestellt. Dies betraf vor allem Dienstleistungsbetriebe und Einzelhändler (9.190 Verstöße). Über alle Betriebsarten wurden bei der Kennzeichnung und Aufmachung 2.497 Verstöße festgestellt. Näheres siehe Anlage 1.

Von den 87.222 untersuchten Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen wurden insgesamt 9.214 Proben (10,6 %) beanstandet. Überwiegend wurden Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung (6.783) festgestellt. 882 Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf. Zusätzlich wurden im Berichtsjahr von den 1.705 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt 205 (12,0 %) beanstandet. Näheres siehe Anlage 2.

Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)

Überprüfung von landwirtschaftlichen Betrieben mit Erdbeeren/Salat als Feldanbauprodukt

Für die Überwachung pflanzlicher Primärerzeuger wurde auf der Grundlage des "Entwurfs einer spezifischen Leitlinie der Europäischen Kommission im Hinblick auf die Implementierung von Hygieneanforderungen für Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs in der Primärproduktion" ein Fragebogen erarbeitet. Im Bereich der pflanzlichen Primärproduktion liegt keine vollständige Übersicht der registrierten Betriebe vor. Inspektionsziel war die Überprüfung der Erfüllung der Anforderungen zu Registrierung gemäß Art. 6 und an die Hygiene gemäß Anhang 1 der VO (EG) 852/2004. Aufgrund der Erfahrungen durch das EHEC-Geschehen 2011 sollte der Fokus auf den hygienischen Bedingungen im Rahmen der Erzeugungen (auch auf dem Feld), insbesondere bei der Personalhygiene liegen.

Im Rahmen dieses LIP wurden insgesamt 207 Betriebsstätten kontrolliert. Dabei wurden in 140 Betrieben (67,6%) Erdbeeren und in 56 Betrieben (27,1%) Salat angebaut. 10 Betriebe (4,8%) bauten sowohl Salat, als auch Erdbeeren an. Die kleinsten Anbauflächen lagen bei 0,02 Ha, die größten bei 300 Ha. Daraus ergibt sich ein Durchschnitt von 27,57 Ha Anbaufläche. 42,0% der Produkte wurden im Freiland angebaut, 1,4% unter Folie, 2,4% im Tunnel und 2,4% im Gewächshaus. Für 49,3% der Produkte wurden in den Betrieben mehrere Anbauweisen gewählt.

Hinsichtlich der Vertriebsstruktur vermarkten 147 der 207 Betriebe (33,0%) ihre Produkte direkt, z.B. über Hofläden oder Marktstände. 2,5% der Betriebe sind einer Genossenschaft/Erzeugergemeinschaft angeschlossen, 1,8% der Betriebe vermarkten ihre Erzeugnisse durch andere Marktteilnehmer.

Toiletten mit Handwaschbecken, Einweghandtüchern, Seife und Desinfektionsmittel wurden in 186 Betrieben (89,9%) vorgefunden, 17 Betriebe (8,2%) verfügten über keine Sanitäreinrichtungen, 45,9% der vorhandenen Toiletten befanden sich davon direkt am Feld. Für die Toiletten, die sich nicht in unmittelbarer Nähe zum Feld befanden, wurde eine durchschnittliche Entfernung zum Feld von 251,5 m angegeben.

Bei diesem LIP wurden die Anforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. I, Teil A, II Nr. 5 Buchstabe b) hinsichtlich der Ernte, Transport, Lagerung, Verpackung überprüft. In 137 Betrieben (66,2%) erfolgte eine Vorernte mit Sichtkontrolle der Flächen, in 51 Betrieben (24,6%) erfolgte diese nicht. Eine Vorernte mit Probenahme erfolgte in 45 Betrieben (21,7%). Größtenteils wurden keine Erntemaschinen/-geräte eingesetzt (187 Betriebe, 90,3 %). Beschädigte Produkte wurden vorwiegend aussortiert (93,2%).

Auch Aspekte wie Schädlingsbekämpfung, Abfallmanagement und Bewässerung wurden überprüft. In der Regel waren Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge nicht ersichtlich (64,3%), Abfälle wurden meist zeitnah beseitigt (88,4%) und die Bewässerung der Felder erfolgte meist über einen Brunnen (38,6%), 20,3% der Betriebe nutzten Trinkwasser zur Bewässerung.

Bezogen auf die vorgenannten Aspekte wurden in der Regel keine Verstöße festgestellt (88,4%), in 22 Betrieben wurden hingegen Verstöße festgestellt (10,6%).

Der vorgenannte LIP diente als erster Ansatz die Überwachung von Primärerzeugern von pflanzlichen Lebensmitteln aufzubauen. Dieser Ansatz wird kontinuierlich weiterverfolgt.

Überprüfung von mobilen Verkaufseinrichtungen- Verkaufsstände mit offenem Verkauf von gefüllten Paprika, Oliven, Tamara, Käsemischungen etc., auf Märkten, in Supermärkten etc.

Die allgemeinen Hygienebedingungen bei der Behandlung und offenen Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten etc. erfolgt unter sehr unterschiedlichen Bedingungen. Es sollte bei diesem LIP ermittelt werden, ob dies auch Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit hat. Im Fokus stand hierbei insbesondere die Selbstbedienung bei ausgestellten Lebensmitteln zum Probieren.

Inspektionsziel war die Einschätzung der Lebensmittelsicherheit durch Erfassung der Rückverfolgbarkeit, der Fachkunde des Personals und der Hygienebedingungen unter denen die Lebensmittel behandelt und abgegeben werden.

Im Rahmen dieses LIP wurden insgesamt 209 Kontrollen durchgeführt. Die Betriebsarten verteilten sich auf Verkaufseinrichtungen im Supermarkt (82 Betriebe, 39,2%), auf den Einzelhandel (35 Betriebe, 16,8%) sowie auf den Wochenmarkt/das Reisegewerbe (92 Betriebe, 44,0%).

Die Rückverfolgbarkeit konnte vorwiegend durch vorhandene Rechnungen/Lieferscheine gewährleistet werden (139 Betriebe, 66,5%). In 16 Betrieben (7,7%) konnten zwar Lieferscheine/Rechnungen vorgezeigt werden, diese waren jedoch nicht nachvollziehbar. 52 Betriebe (24,9%) konnten keine Nachweise zur Rückverfolgbarkeit erbringen.

Größtenteils verfügte das Personal nicht über eine lebensmittelspezifische Ausbildung (57,4%), in 78 Betrieben (37,3%) konnte das Personal hingegen eine lebensmittelspezifische Ausbildung vorweisen. Das erforderliche Fachwissen war vorwiegend vorhanden (178 Betriebe, 85,2%) und das Personal wurde fast in jedem Betrieb nach IfSG belehrt (197 Betriebe, 94,3%).

Die Hygienebedingungen unter denen die Lebensmittel behandelt und abgegeben wurden waren vorwiegend gut. Der Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung war fast in jedem Betrieb vorhanden (206 Betriebe, 98,6%). In 93,3% der Betriebe war ein Spuckschutz beim Angebot von Lebensmitteln installiert. Die Kühlung der Ware erfolgte in 200 Betrieben (95,7%) entsprechend der Vorgaben. In 171 Betrieben (81,8%) erfolgte eine entsprechende Temperaturkontrolle. Die anschließende Dokumentation der gemessenen Temperaturen erfolgte in 129 Betrieben (61,7%).

In 183 Betrieben (87,6%) war eine Handwascheinrichtung mit Hygieneausstattung vorhanden. 189 Betriebe (90,4%) verfügten über Arbeitskleidung, die sich vorwiegend in einem sauberen Zustand befand (178 Betriebe, 85,2 %).

In 74 Betrieben (35,4%) konnten Verstöße auf die vorgenannten Kontrollpunkte festgestellt werden, in 110 Betrieben nicht (52,6%).

Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelhygienischen Kriterien im Lebensmitteleinzelhandel mit Fleischabteilungen

Hintergrund dieses LIP waren unbefriedigende Ergebnisse nach Erteilung der Ausnahmegenehmigung gemäß Art. 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005 (Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel). Inspektionsziel war die Überprüfung der Einhaltung der Kriterien nach der o.g. Verordnung.

Im Rahmen dieses LIP wurden insgesamt 343 Kontrollen durchgeführt. Die kontrollierten Betriebsarten gliederten sich in Hofläden (7 Betriebe, 2%), handwerkliche Betriebe (Metzgereien) (134 Betriebe, 39,1%) und Frischfleischabteilungen im Einzelhandel (200 Betriebe, 58,3%).

Die täglichen Produktionsmengen der Betriebe lagen bei 1,5 kg bis 800 kg. Die Produktion erfolgte vorwiegend nach Bedarf (73,2%), zu 22,2% auf Vorrat.

Der Großteil der Betriebe erhielt das Fleisch aus zugelassenen Zerlegebetrieben (für Fleisch für Hackfleisch), 21 Betriebe (6,1%) schlachten und zerlegen selbsttätig, 68 Betriebe (19,8%) zerlegen das Fleisch aus Fremdschlachtung.

Die Durchschnittstemperatur des Fleisches betrug 2,7°C. Der Fleischwolf befand sich größtenteils in den Kühlräumen der jeweiligen Betriebe (248 Betriebe, 72,3%), zu 12,2% in den Verarbeitungsräumen und zu 11,1% hinter den Verkaufstheken.

300 der 343 kontrollierten Betriebe (87,5%) führten regelmäßig Eigenkontrollen durch. Die Produktproben aller kontrollierten Betriebe beliefen sich auf insgesamt 1023 pro Jahr. Im Durchschnitt wurden 3,17 Proben pro Betrieb untersucht. Die Abklatschproben lagen bei 2051 Proben/Jahr. Die Untersuchungsergebnisse der Proben zeigten vorwiegend Probleme hinsichtlich der Hygiene auf. Es wurden in 61 Kontrollen Hygieneindikatoren (63,5%) und in 28 Kontrollen (29,2%) pathogene Keime nachgewiesen. In 7 Kontrollen (7,3%) wurden sowohl Hygieneindikatoren, als auch pathogene Keime nachgewiesen.

In 67,1% der Fälle erfolgten keine Maßnahmen durch die jeweils zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde, in 24,5% fand eine Belehrung statt, bei 2% wurden Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen angeordnet. In 6,1% der Fälle fand sowohl eine Belehrung, als auch eine Anordnung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen statt.

Überprüfung der Temperaturkontrollen von warmen Speisen in Schulen und Kindergärten

Das Inspektionsziel dieses LIP war die Temperaturkontrolle von warmen Speisen. Im Rahmen dieses LIP wurden 761 Kontrollen, davon in 251 Schulen und in 509 Kindergärten, durchgeführt.

Bei allen Kontrollen wurden insgesamt 45.445 Essen/Tag ausgegeben, wobei in den Einrichtungen mindestens 5, maximal 400 Essen/Tag ausgegeben wurden. Die Verpflegungssysteme gliederten sich vorwiegend in Warmverpflegung (62%), Tiefkühlsysteme (14,7%), Mischküche (13,8%) und Cook & Chill (7,9%). In 636 Betrieben (83,6%) erfolgte die Essensausgabe am Tisch. 12,9% der Betriebe haben Cafeterien eingerichtet und 2,5% der Betriebe strukturierten ihre Essensausgabe in Form eines Free-Flow-Systems. Das Free-Flow-System ersetzt sonst übliche lange Ausgabentheken, indem die Essensausgabe in einzelne frei stehende Ausgabeeinheiten unterteilt ist. Hier wird häufig in kalte Speisen, warme Speisen, Desserts, Salate o.ä. unterteilt.

Die Lagerdauer der Produkte betrug in der Regel unter eine Stunde (538 Betriebe, 70,7%). Die Temperaturanforderungen waren fast jedem Betrieb bekannt (736 Betriebe, 96,7%) und wurden fast immer eingehalten (690 Betriebe, 90,7%). Die Heißhaltezeit betrug dabei im Durchschnitt 0,8 h. Sollte es zu einer Temperaturabweichung der Speisen kommen, so sind in 675 der kontrollierten Betriebe (88,7%) entsprechende Maßnahmen vorgesehen. In 531 Kontrollen (69,8%) wurde diese Maßnahme dokumentiert.

Bezogen auf die o.g. Kontrollpunkte wurden in 615 Betrieben (80,8%) keine Verstöße, in 140 Betrieben (18,4%) Verstöße festgestellt.

Kontrolle von Verdampfer-Reinigungen bei Herstellern

Im Rahmen des vorgenannten LIP zur allgemeinen Überprüfung des Reinigungszustandes von Verdampfern wurden 291 Kontrollen durchgeführt.

Der Reinigungszustand der Geräte war bei 197 Kontrollen (61,5%) sauber, bei 93 Kontrollen (32%) konnten leichte Ablagerungen festgestellt werden. Stark verschmutzte Verdampfer wurden bei 19 Kontrollen (6,5%) festgestellt.

Ein Reinigungsplan konnte bei 177 (60,8%) Kontrollen vorgezeigt werden. Bei etwa der Hälfte der Kontrollen (46,7%) konnte ein Verantwortlicher für die Reinigung benannt werden, bei 67 Kontrollen (23,0%) wurde angegeben, dass die Reinigung durch eine Fachfirma durchgeführt wurde.

Das Reinigungsintervall der Geräte war sehr unterschiedlich. Die Spanne reichte hier von wöchentlich (11,7%) zu jährlich (6,2%). Ein „sonstiges“ Reinigungsintervall wurde bei 78 (26,8%) angegeben. Bei 166 Kontrollen (57,0%) waren Reinigungsdokumentationen vorhanden, bei 123 Kontrollen (42,3%) hingegen nicht, 79,0% der Betriebe verwendeten für die Reinigung der Verdampfer DDAC- und BAC- freie Reinigungsmittel. Bei 261 Betrieben (89,7%) wurde angegeben, dass bei der Reinigung keine Kontamination von Lebensmitteln mit dem Reinigungsmittel erfolgt.

Bezogen auf die o.g. Kontrollpunkte wurden in 126 Kontrollen (43,3%) Verstöße, in 165 Kontrollen (56,7%) keine Verstöße festgestellt.

Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP)

Thunfisch aus geöffneter Packung/Konserve aus der Gastronomie (Pizzeria, Imbiss, Gaststätte u.ä.), Untersuchung von Verderbnisparametern

Histamin wird beim Verderb durch die Vermehrung bestimmter Bakterien (z.B. durch Enterobakterien) in histidinreichen Lebensmitteln gebildet. Werden hohe Dosen an Histamin mit der Nahrung aufgenommen, kann es zu Vergiftungserscheinungen kommen.

Es wurden insgesamt 51 Thunfischproben sensorisch und auf biogene Amine (Histamin, Cadaverin, Tyramin, Agmatin und Putrescin) untersucht. Insgesamt fielen 2 Proben durch einen abweichenden sensorischen Befund auf. Bei einer dieser Proben lag der Histamingehalt mit 299 mg/kg oberhalb des Grenzwertes von 200 mg/kg (Anh. I, Kap. 1 VO (EG) Nr. 2073/2005). Zudem wurde in dieser Probe Cadaverin mit einem Gehalt von 58,9 mg/kg nachgewiesen. Diese Probe wurde als nicht sicher für den Verzehr durch den Menschen beurteilt. In der anderen sensorisch leicht auffälligen Probe wurde Histamin unterhalb des Grenzwertes mit einem Gehalt von 31,8 mg/kg sowie Cadaverin mit einem Gehalt von 130 mg/kg, Putrescin mit einem Gehalt von 32,4 mg/kg und Tyramin mit einem Gehalt von 62,9 mg/kg nachgewiesen. In den weiteren untersuchten Thunfischproben lag der Gehalt an Histamin weit unterhalb der o.g. Höchstmenge. Für die übrigen biogenen Amine sind bislang noch keine Höchstmengen festgelegt worden.

Überprüfung der angegebenen Güteklasse von Olivenöl „nativ extra“

Für Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“ sind in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 Grenzwerte für die spektralen Absorptionskoeffizienten bei 232 nm und 270 nm festgelegt, deren Überschreitung eine Abstufung der Öle innerhalb der nativen Olivenöle zur Folge hat. In der jüngsten Vergangenheit traten des Öfteren Grenzwertüberschreitungen auf. Die Einhaltung der Grenzwerte stand so im Fokus des LUP.

So wurden bei insgesamt 58 Proben die spektralen Absorptionskoeffizienten bei 232nm und 270nm gemessen, um die angegebene Güteklasse zu überprüfen. Im Rahmen der Untersuchung konnten bei einer Probe nativem Olivenöl extra mit einem K232-Wert von 2,92 eine deutliche Überschreitung des für „natives Olivenöl extra“ geltenden Höchstwert von 2,50 nachgewiesen werden. Der ermittelte K270-Wert selbiger Probe lag mit 0,25 im Grenzbereich des geltenden Höchstwertes von 0,22. Auf Basis dieser Ergebnisse wurde das Produkt als „Lampantöl“ eingestuft und ist aus diesem Grund nicht mehr im Einzelhandel vermarktungsfähig. Bei drei weiteren Ölen lagen die K232- und K270-Werte im Grenzbereich der Höchstwerte.

Untersuchung von Rohwurst aus dem losen Verkauf auf die Zutat Senf

Nach Art. 44 Abs. 1 Bstb. a i. V. m. Art. 9 Abs. 1 Bstb. c der VO (EU) Nr. 1169/2011 sind alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden

und – gegebenenfalls in veränderter Form - im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, auch im losen Verkauf verpflichtend anzugeben. Die Zutat „Senf“ zählt hierbei zu den allergenen Zutaten.

Allergene Stoffe, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind (Kreuzkontaminationen), fallen nicht in den Anwendungsbereich der VO (EU) Nr. 1169/2011 LMIV; solche Einträge stellen keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe dar und somit gelten die Anforderungen zur Allergenkennzeichnung der LMIV nicht. Die Untersuchung von Rohwurst mit einer etwaigen nicht deklarierten Zutat „Senf“ stand im Fokus dieses LUP.

Es wurden insgesamt 26 Proben untersucht. Es zeigte sich, dass bei Rohwürsten aus dem losen Verkauf ein Hinweis auf einen möglichen unbeabsichtigten Eintrag (Kreuzkontamination) des Allergens Senf eher unüblich ist. Bei 4 von 26 Proben war ein derartiger Hinweis angegeben. Bei 2 Proben der 4 Proben konnte das Allergen nachgewiesen und bestimmt werden. Bei einer lag der Gehalt mit >5 mg/kg über dem von der ALS/ALTS-AG „Lebensmittelallergene“ (77. Arbeitstagung des ALTS vom 20. und 22. Juni 2016 in Berlin) empfohlenen Beurteilungswert, ab dem ein Prüfauftrag an die Behörde, hinsichtlich der Verwendung des Allergens als Zutat in dem Erzeugnis, zu richten ist.

Bei den 22 Proben ohne jegliche Senfkennzeichnung wurde das Allergen Senf in 13 Proben (59%) nachgewiesen und bestimmt, und das mit zum Teil beträchtlich hohen Gehalten. 6 der 13 Proben wiesen Gehalte deutlich > 5 mg/kg auf.

Insgesamt fiel bei 14 von 26 untersuchten Proben der Nachweis auf Senfprotein mittels ELISA positiv aus (54%). Bei 7 Proben wurde eine Überprüfung veranlasst, ob Senf als Zutat eingesetzt wurde (27%). Damit ist anhand der vorliegenden Daten bei Rohwürsten aus dem losen Verkauf im Vergleich zu Rohwürsten in Fertigpackungen (vgl. LUP 2017-011, Zutat Senf in Rohwürsten in Fertigpackungen) die Allergenkennzeichnung weitaus weniger zuverlässig, wobei Kreuzkontaminationen im losen Verkauf verstärkt auftreten können und als solche nicht in den Anwendungsbereich der VO (EU) Nr. 1169/2011 fallen. Hohe Gehalte an Senfprotein deuten hingegen auf eine fehlende Allergenkennzeichnung hin. In Bezug auf die Ausweisung von Allergenen im losen Verkauf von Lebensmitteln werden weitere LUPs angeregt.

Untersuchung von „Mayo“ aus Spendern von mobilen Imbissständen auf den Fettgehalt, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Mikrobiologie

Daten der in der Vergangenheit untersuchten Proben zeigten, dass „Mayos“ (Mayonnaisen, Salatmayonnaisen bzw. Frites Saucen) aus der Gastronomie oft einen, für die gewählte Verkehrsbezeichnung, zu geringen Fettgehalt aufwiesen. Oft fehlte die Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe Sorbin- und Benzoesäure und des Geschmacksverstärkers Glutamat gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung. Des Weiteren wurden die Richtwerte der DGHM für Hefen in Feinkostsalaten teilweise überschritten. Im Fokus dieses LUP stand nun die Überprüfung der „Mayos“ aus Spendern in der mobilen Gastronomie, da hier höhere Beanstandungen/Bemängelungen vermutet wurden.

Bei 19 der insgesamt 48 (40%) untersuchten „Mayos“ zeigten sich Auffälligkeiten. Die Kenntlichmachung der nachgewiesenen Konservierung fehlte in 8 Fällen. Die

jeweilige Höchstmenge an Konservierungsstoffen (Sorbin- und Benzoesäure bzw. Summe beider) wurde bei allen untersuchten „Mayos“ eingehalten. Sechs als Mayonnaise bzw. Salatmayonnaise gekennzeichnete Produkte wiesen einen für die gewählte Verkehrsbezeichnung zu geringen Fettgehalt auf. Die Gesamtkeimzahl bzw. Anzahl Hefen wurde bei insgesamt 10 konservierten Salatmayonnaisen bzw. Frites Saucen die vergleichsweise herangezogenen Richtwerte der DGHM für Feinkostsalate überschritten. Ursache hierfür kann z.B. mit einer unzureichenden Reinigung des Spenders (Spenderaufsatzes) zusammenhängen.

Die nachgewiesene Menge des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure kann allein aus den Zutaten der Frites Saucen stammen. Hierzu wurden 43 Proben auf Glutaminsäure untersucht. 12 Proben lagen dabei unterhalb der Bestimmungsgrenze. Der größte nachgewiesene Wert an Glutaminsäure lag bei 109 mg/kg (1 Probe). Die restlichen Proben wiesen Gehalte zwischen 51 mg/kg und 100 mg/kg auf, der Mittelwert lag bei 75,3 mg/kg.

Unabhängig von der geplanten Zielsetzung wird zusätzlich bei allen eingegangenen Erzeugnissen die vorhandene Allergenkennzeichnung überprüft. Bei 10 Proben war diese unzureichend.

Überprüfung der Nährwertdeklaration von getrockneten Früchten

Im Rahmen dieses LUP sollten die Nährwertdeklarationen von getrockneten Früchten in Fertigpackungen überprüft werden, da Ergebnisse aus der Vergangenheit zeigten, dass die deklarierten Kohlenhydrat- und Zuckergehalte teilweise deutlich von den analysierten Gehalten abwichen.

Bei dem vorliegenden Untersuchungsschwerpunkt wurde von insgesamt 129 Proben getrockneten Früchten die Nährwertkennzeichnung, durch Untersuchung auf Glucose, Fructose, Saccharose sowie Sorbit, überprüft. Zur Beurteilung wurde unter anderem der Leitfaden für zuständige Behörden in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte herangezogen und insbesondere Aspekte wie natürliche hohe Schwankungsbreiten des betreffenden Nährstoffs, berücksichtigt.

Insgesamt waren 19 der zu diesem Schwerpunkt eingesandten Proben zu beanstanden. Bei einer Probe getrocknete Aprikosen wurde in der Nährwertkennzeichnung ein Zuckergehalt von 0,0 g angegeben, diese Probe wies zudem weitere Kennzeichnungsmängel auf. 14 weitere Proben entsprachen bezüglich der angegebenen Nährwerte (Kohlenhydrate oder Zucker) nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 1169/2011. Fünf dieser Proben (1x Apfelchips, 2x getrocknete Datteln, 1x Softaprikosen, 1x getrocknete Feigen) enthielten deutlich mehr Zucker als in ihrer Nährwertkennzeichnung angegeben. Sieben Proben (1x getrocknete Mango, 2x Bananenchips, 1x gefrier-getrocknete Bananen und Himbeeren, 1x getrocknete Ananas, 2x getrocknete Pflaumen) enthielten wesentlich weniger Zucker als deklariert und zwei Proben getrocknete Pflaumen des gleichen Herstellers enthielten bereits deutlich mehr Glucose, Fructose, Saccharose, und Sorbit in Summe als Kohlenhydrate in der Nährwertkennzeichnung angegeben waren. Vier weitere Proben wurden wegen anderer Kennzeichnungsmängel beanstandet.

Untersuchung von Kaffee auf Acrylamid

Acrylamid zählt zu den Prozesskontaminanten, welches sich vor allem in Lebensmitteln bildet, die reduzierende Kohlenhydrate und die freie Aminosäure Asparagin enthalten und im Rahmen ihrer Verarbeitung auf mehr als 150 °C erhitzt werden. In hohen Dosen kann Acrylamid krebserzeugend und erbgutverändernd wirken. Es existieren Empfehlungen der EU-Kommission zu Richtwerten an Acrylamid in Lebensmitteln. Diese sollten im Rahmen des LUP in Kaffee überprüft werden.

Insgesamt wurde der Acrylamidgehalt in 51 Proben Kaffee untersucht. Bis auf eine einzige Probe Ersatzkaffee (Lupinenkaffee), die mit 97,0 µg/kg den geringsten Gehalt an Acrylamid aufwies, handelte es sich bei den untersuchten Proben ausschließlich um Röstkaffee in Form von Kaffeebohnen oder Filterkaffee. Instant-Kaffee lag zur Untersuchung nicht vor.

Bei zwei dieser Kaffeeprobe (4%) wurde der von der EU-Kommission empfohlene Richtwert für Acrylamid in Röstkaffee in Höhe von 450 µg/kg überschritten. Bei weiteren 6 Proben (12%) lag der ermittelte Gehalt an Acrylamid zwischen 400 und 450 µg/kg.

Im November 2017 ist eine neue EU-Verordnung (Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln) verabschiedet worden, in der der Richtwert für den Acrylamidgehalt in Röstkaffee auf 400 µg/kg gesenkt worden ist. Da dieser künftig geltende Richtwert in 16 % der untersuchten Proben überschritten wurde, ist die routinemäßige Überprüfung auch von Kaffee und Kaffeeersatzprodukten zu empfehlen.

Die Ergebnisse weiterer Untersuchungsschwerpunkte ergeben sich aus Anlage 4

Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht):

Im Rahmen des BÜp 2017 wurden 7 Untersuchungsprogramme sowie 1 Inspektionsprogramm federführend in NRW bearbeitet.

Im Rahmen der von NRW federführend bearbeiteten Programme wurden Fruchtsäfte und Fruchtnektare auf ihren Bleigehalt und natürliche Mineralwässer, die zur Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet sind, auf Natrium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Fluorid, Mangan, Arsen und Uran untersucht. Des Weiteren fand die Überprüfung des Säuregehaltes von Candysprays statt. Hinsichtlich des mikrobiologischen Status wurde die Qualität von Fleischsalaten (handwerkliche Produktion) sowie Desserts oder Milchlischerzeugnissen mit frischen oder aufgetauten TK-Früchten untersucht.

Die Ergebnisse dieser Programme werden in den Berichten zur Lebensmittelsicherheit – im gemeinsamen Bericht des Bundes und der Länder „Bundesweiter Überwachungsplan 2017“ zusammenfassend berichtet.

Schwerpunkt Dioxine und PCB in Wildtierfleisch

Für frei lebendes Wild sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 keine Höchstgehalte für Dioxine, die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (dl-PCB), sowie für

die nicht dioxinähnlichen PCB (ndl-PCB) festgelegt. Einzig in der nationalen Kontaminanten-Verordnung sind in der Anlage, Abschnitt 4 für einzelne nicht dioxinähnliche Kongenere („Indikator-PCB“) Höchstgehalte in mg/kg aufgeführt, wobei jeweils ein getrennter Höchstgehalt für die Kongenere PCB 28, 52, 101 und 180, und für die Kongenere PCB 138 und 153 für Fleisch von Pferd, Ziege und Kaninchen, Federwild und Haarwild sowie von Wildschweinen mit einem Fettgehalt bis zu 10 % und über 10 % festgelegt ist.

Aus den Untersuchungen kann zunächst festgestellt werden, dass keines der untersuchten Fettgewebefleischstücke die Höchstgehalte der nationalen Kontaminantenverordnung für ndl-PCB überschreitet. Da **Wildtiere** in der Regel eine Lebenszeit von einem bzw. mehreren Jahren besitzen, können zur Einordnung der Gehalte am ehesten die Höchstgehalte für Rinder und Schafe aus der VO (EG) Nr. 1881/2006 als Vergleich herangezogen werden. Beim **Reh/Damwild** wird der Höchstgehalt für die Summe der ndl-PCB für Rinder und Schafe in Höhe von 40 ng/g Fett in keinem Fall überschritten.

Auch der Höchstgehalt für Dioxine für Rinder und Schafe von 2,5 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett wird in keinem Fall von den untersuchten Proben überschritten.

Dagegen wird der Höchstgehalt für die Summe aus Dioxinen und dl-PCB von 4,0 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Fett von drei Proben auch unter Berücksichtigung der Messunsicherheit überschritten.

Bei den **Kaninchen/Hasen**-Proben werden die Höchstgehalte für ndl-PCB aus der nationalen Kontaminanten-Verordnung ebenfalls nicht erreicht bzw. überschritten. Vergleicht man auch hier die gefundenen Dioxin-Gehalte im fetthaltigen Gewebe mit den entsprechenden Höchstgehalten von 2,5 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett bzw. den Höchstgehalt für die Summe aus Dioxinen und dl-PCB von 4,0 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Fett für Fleisch von Rindern und Schafen, so liegen die bestimmten Konzentrationen im Bereich dieser Höchstgehalte.

Werden jedoch für die Leberproben der Kaninchen/Hasen die Höchstgehalte für Dioxine von 1,25 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht bzw. für die Summe aus Dioxinen und dl-PCB von 2,0 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Frischgewicht von Schafsleber herangezogen, überschreiten alle Leberproben diese Höchstgehalte.

Bei den **Ringeltauben/Fasanen** ergibt sich im Vergleich zu den beiden anderen Tierarten ein anderes Bild. Hier ist insbesondere das Fleisch sehr hoch mit Dioxinen und PCB belastet (Tabelle 4). Zwar werden auch hier die nationalen Höchstgehalte für die ndl-PCB nicht überschritten, jedoch liegen die gefundenen Gehalte im Bereich dieser Höchstgehalte.

Der Höchstgehalt für die Summe der ndl-PCB liegt in der VO (EG) Nr. 1881/2006 für alle dort aufgeführten Tierarten bei 40 ng/g Fett. Legt man diesen Wert wieder zur Einordnung der gefundenen Gehalte zugrunde, so wird dieser Höchstgehalt nur in einer Probe nicht überschritten. Der durchschnittliche Dioxingehalt im fetthaltigen Gewebe liegt bei 5 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett und der durchschnittliche Gehalt an der Summe für Dioxine und dl-PCB liegt bei 13 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Fett. Diese Gehalte sind als sehr hoch anzusehen. Im Gegensatz dazu liegen die Ergebnisse der Leberproben in einem sehr niedrigen Bereich. Sie überschreiten nicht einmal die in der VO (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehalte für Leber und ihre Verarbeitungserzeugnisse von Rindern und Schweinen.

Das Programm wird in 2018 fortgesetzt. Weitere Maßnahmen werden in Abhängigkeit von den weiteren Ergebnissen geplant.

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.

Landesinspektionsprogramm Eigenkontrollkonzepte von Eierpackstellen

Ein formales HACCP-Konzept lag bei 85 Betriebsstätten (26,9%) und ein formales Eigenkontrollkonzept in 163 Betrieben (51,6%) vor. Nur ein kleiner Teil der kontrollierten Eierpackstellen ist KAT-Mitglied (55; 17,4%).

Die Mitgliedschaft besteht von einem halben Jahr bis 21 Jahren bei den KAT-Betrieben. Erkennbar ist die Verantwortung der Unternehmensleitung beim überwiegenden Teil der Eierpackstellen (305; 96,5%).

Größtenteils (219; 69,3%) ist kein Koordinator bzw. Team für das HACCP-Konzept benannt.

Die Mitarbeiter sind bei ca. einem Drittel der Betriebe (99; 31,3%) über Schulungs-/Fortbildungsmaßnahmen in das HACCP-Konzept eingebunden. In 21 Eierpackstellen (6,6%) waren keine Mitarbeiter beschäftigt. 10mal wurden keine Angaben gemacht.

Eine Dokumentation der Liefer-, Lager- und Produktionsräume lag bei 233 Eierpackstellen (73,7%) vor, 8mal wurden keine Angaben gemacht. In 242 Betrieben stimmten die Unterlagen mit den räumlichen Gegebenheiten überein.

Eine Risikobewertung anhand des Produktionsablaufes erfolgte bei 125 Betriebsstätten (39,6%). Kritische Lenkungs- bzw. Kontrollpunkte (CCP) oder Kontrollpunkte (CP) wurden bei 128 Eierpackstellen (40,5%) identifiziert, 109mal (34,5%) wurden Gefahren (mikrobiologisch, chemisch oder physikalisch) ermittelt. Eine Dokumentation über die Ermittlung und Bewertung möglicher Gefahren bei der Lieferung, Lagerung, Produktion und Abgabe lagen in 77 Betrieben (24,4%) vor. Bei 9 Eierpackstellen erfolgte keine Lagerung (2,8%).

Die Bewertung erschien in 121 Fällen (38,3%) umfassend. 24mal wurde mitgeteilt, dass dieser Kontrollpunkt entfällt sowie 52mal, dass keine Angaben gemacht wurden.

Ein System zur regelmäßigen Überprüfung der festgelegten CPs oder CCPs hatten 77 Betriebe (24,4%) etabliert. Regelmäßige Untersuchungen sind bei 150 Eierpackstellen geplant. Dioxin bzw. PCB-Untersuchungen sind bei 69 Betrieben (21,8%) vorgesehen. Untersuchungen auf Campylobacter bzw. Salmonellen sind bei 193 Eierpackstellen geplant. Die Untersuchungen wurden 206 mal (65,2%) nach Plan durchgeführt.

Die Untersuchungsbefunde hatten 193 Betriebe (61,1%) lückenlos abgelegt. Ein Verfahren zur Überwachung wurde bei 147 Eierpackstellen (46,5%) eingerichtet. Eine schriftliche Fixierung der Maßnahmen im Fall von Abweichungen erfolgte in 81 Fällen (25,6%). Eine regelmäßige Überprüfung der Wirksamkeit von den festgelegten Maßnahmen erfolgte bei 100 Eierpackstellen (31,6%). Ob Änderungen im Erzeugungsprozess Auswirkungen für die Sicherheit der Lebensmittel haben können, wurde regelmäßig 109mal (34,5%) überprüft. 101 Eierpackstellen (32%) hatten die Lieferanten in das Konzept eingebunden.

Eine Unterscheidung nach Haltungsformen bei Eierlieferungen erfolgte bei 170 Betriebsstätten (53,8%). Dioxin- und PCB-Untersuchungen forderten 52 Eierpackstellen (16,5%). Weitere Aspekte fanden bei 54 Betriebsstätten (17,1%) Berücksichtigung.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Von den 44 untersuchten Wildschweinen wurden in keiner der Proben Überschreitungen des derzeit gültigen Höchstwertes 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 und Landwirtschaft (BMEL).

Vom LANUV und den KOB wurden im Jahr 2017 insgesamt 1.747 Proben genommen. Von dieser Gesamtzahl wurden 89 beanstandet (5,41%). Der Schwerpunkt der Probeentnahmen lag bei den Herstellern von Mischfuttermitteln. In diesen Unternehmen wurden insgesamt 1186 Proben mit 115 (9,70%) Beanstandungen genommen. Bei Herstellern von Einzelfuttermitteln wurden 419 Proben genommen und 4 Proben wurden beanstandet. Auf der Stufe der Primärproduktion wurden durch die KOB 760 Proben genommen, von diesen wurden 33 (4,47%) beanstandet.

Im Jahr 2017 wurden im Zusammenhang mit den 3.080 durchgeführten Betriebs- und Buchprüfungen insgesamt 461 Verstöße festgestellt.

Bei Tierhaltern und in landwirtschaftlichen Betrieben wurden im Jahr 2016 durch die KOB insgesamt 1.840 Betriebs- und Buchprüfungen durchgeführt.

Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln

Lebensmittel

In 94 % der untersuchten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen feststellbar. Spuren zugelassener gentechnisch veränderter Bestandteile unter 0,1 % wurden in 5,7 % der Lebensmittel gefunden (19 Soja- und 3 Mais-Proben).

In einem Maisgebäck wurde eine in der EU zugelassene Maislinie mit einem Anteil von 0,2 % und damit deutlich unter dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 % nachgewiesen.

Futtermittel

Futtermittel ohne Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile

Von den nicht gekennzeichneten Futtermitteln enthielten ca. 89 % keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % gv-Anteil.

Bei drei Proben (5,4 %) lag der Anteil gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,1 % aber unterhalb des Kennzeichnungsschwellenwertes von 0,9 %. Es handelte sich hierbei um ein Soja-Einzelfuttermittel und drei sojahaltige Mischfuttermittel, in denen jeweils Anteile der zugelassenen gentechnisch veränderten Sojabohnen GTS 40-3-2 (Roundup Ready Soja) nachgewiesen wurden.

Eines (1,8 %) der nicht gekennzeichneten Futtermittel enthielt gentechnisch veränderte Anteile über dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9%. Es handelte sich hierbei um ein Mischfuttermittel, in denen die zugelassenen Sojabohnenlinien GTS 40-3-2 (Roundup Ready Soja), MON89788 und/oder A2704 nachgewiesen wurden. Bezogen auf den Sojaanteil wurden für die Sojalinie GTS 40-3-2 Gehalte von ca. 30 % für die Soja-Linie MON89788 Gehalte von ca. 27 % für die Soja-Linie A2707-12 Gehalte von ca. 9% und die für die Soja-Linie MON87708 Gehalte von ca.1,6 % festgestellt.

Bei den Soja-Linien A5547-127 und MON87701 lagen die ermittelten Gehalte unter 0,9 %. In dieser Probe war Soja als Zutat nicht angegeben, allerdings wurde mikroskopisch ein Sojaanteil von 35 % - 40 % ermittelt.

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

Futtermittel mit Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile

In zwei der hinsichtlich einer Verarbeitung von Bestandteilen aus gv-Soja deklarierten Futtermitteln wurden keine nicht zugelassenen transgenen Linien festgestellt. Zwei der untersuchten Futtermittel enthielten trotz Kennzeichnung keine gentechnisch veränderten Bestandteile.

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

In 2017 wurden 13 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche erfasst. Dabei waren fünfmal Campylobacter, zweimal Noroviren und je einmal Salmonellen und Hepatoviren Auslöser für das Krankheitsgeschehen. Bei vier Infektionsgeschehen konnte der Erreger nicht ermittelt werden.

Tiergesundheit

Im Bereich Tiergesundheit waren keine Auffälligkeiten zu beobachten.

Tierische Nebenprodukte

Die Zahl und Art der festgestellten Verstöße können Anlage 5 entnommen werden.

Tierseuchenbekämpfung

Die in NRW aufgetretenen 3 Fälle von aviärer Influenza bei Hausgeflügel wurden jeweils so frühzeitig erkannt, dass es keine Folgeausbrüche gab.

Tierschutz

Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren

Die festgestellten Verstöße traten vorwiegend im Bereich Kontrollen der Tiere (Rinder, Schweine), Gebäude und Unterbringung (alle), Mindestbeleuchtung (Schweine) sowie Füttern, Tränken und beigefügte Stoffe (Rinder, Kälber, Schafe) auf. Zunehmend wird über die negativen Auswirkungen der einseitigen Leistungszucht auf nur noch ein Merkmal sowie der erheblichen Steigerung in den primären Leistungsmerkmalen bei landwirtschaftlichen Nutztieren auf das Tierwohl diskutiert. Dies betrifft vor allem die einseitige Leistungszucht in der Milchproduktion und die Geburtenrate bei Sauen. Zielkonflikte mit dem Tierschutz müssen vermieden werden.

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

Schwerwiegende Feststellungen wurden von den Kreisordnungsbehörden nicht berichtet. Wurden Verstöße festgestellt, wurden diese erfasst und entsprechend sanktioniert. Die Verstöße erfolgten während des Transports und beim Be-/Entladen.

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Es erfolgten 1.382 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 Bereich des Täuschungsschutzes öfter die Rechtsvorgaben nicht eingehalten werden. Demgegenüber waren nur 51 der 80596 untersuchten Lebensmittel als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend (0,063 %) eingestuft.

Schwerpunkt Dioxin und PCB in Wildtierfleisch

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 grundsätzlich so weit wie möglich minimiert werden. Daher werden in jedem Jahr andere Untersuchungsprogramme in diesem Bereich durchgeführt, um mögliche besondere Belastungsquellen zu ermitteln.

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 im untersuchten Gebiet über eine Verzehrsempfehlung zum Verzicht geraten.

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 zur Vorbeugung und Bekämpfung von Tierseuchen besteht die Gefahr der Verbreitung von Tierseuchenerregern nach und in Nordrhein-Westfalen und im schlimmsten Fall die Einschleppung in die Nutztierbestände mit gravierenden wirtschaftlichen Folgen für die betroffenen Landwirte. Dies gilt in besonderem Maße für die Afrikanische Schweinepest.

Tierschutz

Verstöße gegen die Bestimmungen des Tierschutzes rufen gegebenenfalls bei betroffenen Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden hervor. Dies führt zwar nicht zwingend zu einer direkten Gefährdung des Verbrauchers, läuft aber dem Interesse des Verbrauchers an artgerechter Tierhaltung zuwider. Der Verbraucher erwartet eine artgerechte Tierhaltung und daraus produzierte sichere Lebensmittel. Lebensmittelproduktion auf Kosten der Tiere kann nicht weiter akzeptiert werden. So werden etwa in der Legehennenzucht männliche Eintagsküken überwiegend am ersten Lebenstag wegen der einseitigen Zuchtausrichtung getötet. Begründet wird dies damit, dass für diese Tiere keine Vermarktungsmöglichkeiten gegeben seien.

2.2.2 Grundursachen für Verstöße

Lebensmitteluntersuchungen Dioxine und dl-PCB in Wildtierfleisch

Werden in dem Programm Höchstmengenüberschreitungen festgestellt, würde es sich nicht um vom Lebensmittelunternehmer beabsichtigte Verstöße handeln, sondern es hätte auf Grund der überhöhten Emissionen von Dioxinen und dl-PCB in die Umwelt in den vergangenen Jahrzehnten zu einer Anreicherung der Substanzen in Böden etc. geführt. 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.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild und Pilzen

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 und Pilzen resultieren.

Futtermittel

Siehe Rahmenplan des Bundes

Tiergesundheit

Als Ursachen für Verstöße sind in erster Linie Fahrlässigkeit und Managementfehler zu nennen.

Tierseuchen

Als Ursachen für Verstöße sind in erster Linie Fahrlässigkeit, Managementfehler und fehlende Biosicherheitsmaßnahmen zu nennen.

Tierische Nebenprodukte

Ursachen für Verstöße sind Managementfehler sowie Schwierigkeiten der Unternehmen bei der Umsetzung der komplizierten rechtlichen Regelungen. Bezüglich der Rückverfolgbarkeit von Sendungen ist in Einzelfällen auch Fahrlässigkeit zu beobachten.

Tierschutz

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

3 Überprüfungen

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

Im Jahr 2015 wurde das landesinterne Auditsystem (LIAS) im Rahmen des Landes-QM-Rahmenkonzeptes eingeführt. Mit dem LIAS soll eine landesweit einheitliche Vorgehensweise und Transparenz im Bereich des Auditwesens sichergestellt werden. Hierzu wurde auf der Basis der von der LAV verabschiedeten länderübergreifenden Verfahrensanweisungen zu „Interne Audits“ und „Unabhängige Prüfungen“ das Auditverfahren für NRW näher spezifiziert. Das landesinterne Auditsystem gilt für die im gesundheitlichen Verbraucherschutz tätigen Vollzugsbehörden. Dies sind in NRW das LANUV und die Kreisordnungsbehörden.

Im Landes-Auditprogramm für die Jahre 2015-2020 wurde für das Jahr 2016 ein Pflicht-Auditschwerpunkt zu tierischen Nebenprodukten und Wahlpflicht-Auditschwerpunkte aus den Bereichen Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit festgelegt. Die Auditergebnisse dieser fachspezifischen Audits wurden im Jahr 2017 ausgewertet und im Rahmen einer unabhängigen Prüfung bewertet. Auf der Grundlage der Erkenntnisse der unabhängigen Prüfung und unter Beteiligung der NRW-AG QM wurden von der Landes-QM-Koordination erste Maßnahmen zur Optimierung des Landes-QM-Rahmenkonzeptes bzw. des landesinternen Auditsystems eingeleitet.

Seit 2009 führt das LANUV fachaufsichtliche Überprüfungen bei den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Kreisordnungsbehörden durch. 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 wurden in 2013 erste landesweite Handlungsempfehlungen beraten.

Die fachaufsichtlichen Überprüfungen wurden in 2017 fortgeführt. Nach Auswertung der gesamten fachaufsichtlichen Überprüfungen im Bereich der Lebensmit-

telüberwachung sollen die Überprüfungen sukzessive um die anderen Aufgabenbereiche des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erweitert werden.

Das Ministerium hat eine fachaufsichtliche Überprüfung im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz im Hinblick auf das System der Futtermittelüberwachung durchgeführt. Daraus folgende Maßnahmen sind in der Beratung und Umsetzung.

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 mit dem Landesweiten Inspektionsprogramm (LIP) auch Schwerpunktthemen im Kontrollbereich. 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 reichen bis zu Empfehlungen, dass kurzfristig weitere Inspektionen oder Untersuchungen zur Abklärung des Problems erforderlich sind. Damit werden das strategische Ziel II „Verbesserung der Wirksamkeit von amtlichen Kontrollen durch Ausbau und Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte“, das strategische Ziel III „Minimierung des Eintrags von relevanten Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette durch Erarbeitung und Umsetzung weitergehender Konzepte“ und das strategische Ziel IV „Stärkung der Futtermittelsicherheit als Grundlage der Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit durch Weiterentwicklung der Kontrollkonzepte“ umgesetzt.

Geflügelfleischhygiene

Die EFSA hat in ihrem Bericht zur Weiterentwicklung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung beim Geflügel bereits 2011 festgestellt, dass die derzeit rechtlich durchzuführende amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung nicht geeignet sei, um Zoonoseerreger (*Campylobacter* spp., Salmonellen und ESBL/AmpC-tragende Bakterien) zu erkennen. Gleichzeitig wurde Geflügelfleisch als Hauptinfektionsquelle für den Menschen für eine Infektion mit *Campylobacter* identifiziert.

Die Kommission hat diesem Sachverhalt nun mit der Einführung eines Prozesshygienekriteriums für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen auf der Ebene des Schlachtbetriebs in einem ersten Schritt Rechnung getragen (Verordnung (EU) 2017/1495 der Kommission vom 23. August 2017).

Darüber hinaus hat eine Projektgruppe der Arbeitsgruppe für Fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) unter Mitwirkung von NRW ein Konzept „zur Prävention lebensmittelhygienischer Risiken bei der Geflügelschlachtung“ erarbeitet. In diesem werden mögliche Risikopunkte im Bereich der Fleischhygiene aufgelistet, um den zuständigen Überwachungsbehörden eine Hilfestellung zu geben, Schwachstellen zu erkennen sowie ggf. geeignete Maßnahmen einfordern zu können.

Futtermittelkontrolle

Siehe Rahmenplan des Bundes

Gentechnik

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

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

Das BELA-System wurde implementiert und funktioniert. Eine Arbeitsgruppe mit Teilnehmern aus dem LANUV und dem LZG zur Erarbeitung von Verfahren für eine optimierte Zusammenarbeit der Kreisordnungsbehörden wurde eingerichtet.

Tiergesundheit

Die tiergesundheitslichen Früherkennungssysteme zeigen, dass Überwachung und Kontrollen effektiv arbeiten.

Tierseuchenbekämpfung

Monitoringprogramme und die statistische Begleitung von Sanierungsprogrammen zeigen, dass es regelmäßiger Beobachtung und Anpassung bedarf, um die Ziele planmäßig zu erreichen.

Zudem werden im Tierseuchenfall getroffene Maßnahmen retrospektiv auf ihre Wirksamkeit geprüft.

Tierische Nebenprodukte

Die Vereinheitlichung der Kontrollberichte und die Einführung einer Risikobewertung der Betriebe mit daraus resultierenden Kontrollintervallen sowie deren Überführung in das Landes-QM systematisieren die Überwachungstätigkeit.

Tierschutz

Die Tierhalter wurden über tierschutzrechtliche Regelungen z.B. bei Vor-Ort-Kontrollen oder durch Schulungen informiert. Wurden Verstöße festgestellt, wur-

den diese erfasst und entsprechend sanktioniert und ggf. in Cross Compliance berücksichtigt.

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

Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (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. NRW wird zudem eine Überprüfung und ggf. Überarbeitung der Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen sowie dem Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen vornehmen.

Tiergesundheit

Die bestehenden tiergesundheitslichen Früherkennungssysteme erfüllen ihren Zweck.

Tierische Nebenprodukte

Mit den beschriebenen QM-Dokumenten und Verfahren wird in Nordrhein-Westfalen eine einheitliche Überwachung der TNP/FP-Betriebe gewährleistet.

Tierseuchenbekämpfung

Überwachungs- und Sanierungsprogramme sowie Biosicherheitsmaßnahmen in den Beständen erfüllen ihren Zweck.

Tierschutz

Die Ergebnisse zeigen, dass das Kontrollsystem wirksam organisiert ist, sodass Änderungen derzeit nicht erforderlich sind.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenplan des Bundes

Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW

Ziele:

- Ziel I. Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Audit-systeme zur Sicherung ihrer Wirksamkeit
- Ziel II. Ausbau der Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte
- Ziel III. Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette
- Ziel IV. Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel und Futtermittel
- Ziel V. Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln, insbesondere zur Reduzierung von Rückständen und Resistenzen
- Ziel VI. Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Sicherstellung tierschutzkonformer Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere
- Ziel VII. Optimierung der Analyse und Bewertung der Wirksamkeit von Kontrollen gemäß VO (EG) Nr. 882/2004
- Ziel VIII. Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

I.) Sicherstellung der Wirksamkeit amtlicher Kontrollen durch Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Auditsysteme

In 2014 wurde das Landes-QM-Rahmenkonzept eingeführt, um mehr Einheitlichkeit und Transparenz unter den bestehenden QM-Systemen der Behörden auf Ebene des Landes und der Kommunen zu schaffen. Das Landes-QM-Rahmenkonzept setzt sich ausgehend von dem strategischen Qualitätsziel des MNKP und dem operativen Qualitätsziel des Landes Nordrhein-Westfalen (Einführung und Etablierung eines Landes-QM-Rahmenkonzeptes im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes NRW) aus drei maßgebenden QM-Elementen zusammen, und zwar:

- der Landes-QM-Dokumentation,
- dem landesinternen Auditsystem (LIAS) unter Berücksichtigung der kommunalen QM-Verbünde und QM-Systeme und
- der unabhängigen Prüfung des LIAS.

Mit dem Landes-QM-Rahmenkonzept werden auf Basis der ausgestalteten Qualitätsgrundsätze der LAV und anhand rechtlicher Vorgaben grundlegende Qualitätsanforderungen für NRW festgelegt und allen im gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Behörden verbindlich vorgegeben.

Um die Erfüllung dieser Qualitätsanforderungen in Bezug auf die Eignung und Wirksamkeit zu beurteilen, wurde das landesinterne Auditsystem eingeführt. Erstmals wurden im Jahr 2017 die von den Kommunen landesweit einheitlich durchgeführten fachspezifischen Audits im Rahmen der unabhängigen Prüfung bewertet.

Das Ministerium als oberste Aufsichtsbehörde hat im Jahr 2017 das QM-System 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. Das LANUV hat im Jahr 2017 den Prozess, ein solches System für die unter die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu subsumierenden Fachbereiche weiter fortgesetzt.

II.) Ausbau der Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte

Insbesondere zwischen der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung wurden engere Verknüpfungen festgelegt. So wurden diese beiden Aufgaben im Ministerium in einem Fachreferat zusammengeführt.

Darüber hinaus wird durch das Instrument des Zoonose-Beirats die Zusammenarbeit zwischen den Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsbereichen sowie den Bereichen der Tiergesundheit intensiviert.

III.) Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette

In Bezug auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmittel wird auf die Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände verwiesen.

Durch die EU-weit festgelegten Monitoringprogramme im Bereich Salmonellen wurden in Nordrhein-Westfalen Programme auf den Weg gebracht mit denen der Eintrag von Salmonellen in die Lebensmittelkette deutlich reduziert 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.

IV.) Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel und Futtermittel

In einem wissenschaftlichen Projekt der Fachhochschule Südwestfalen und des Friedrich-Loeffler-Instituts wurde die Endphase der BHV1-Sanierung genutzt, um wissenschaftlich basierte Empfehlungen für die Vorgehensweise bei Wiedereinschleppung von BHV-1 in NRW-Bestände zu erarbeiten.

V.) Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln, insbesondere zur Reduzierung von Rückständen und Resistenzen

Der Einsatz von Antibiotika wird in der Veterinärmedizin in Deutschland auf zweierlei Wegen erfasst, zum einen über die Therapiehäufigkeit (16. AMG-Novelle), zum anderen über die von pharmazeutischen Unternehmen und Großhändlern an tierärztliche Hausapotheken abgegebenen Mengen an antibiotischen Wirkstoffen (DIMDI-Verordnung).

Im Rahmen der 16. AMG-Novelle wird die Häufigkeit des Einsatzes von Antibiotika bei Masttieren nach der 16. AMG-Novelle statistisch in Therapietagen gemessen. Damit wird zum Ausdruck gebracht, an wie vielen Tagen ein Tier im jeweiligen Halbjahr als Erfassungszeitraum im Durchschnitt mit einem Wirkstoff behandelt wird.

Aus allen betrieblichen Therapiehäufigkeiten werden für die Nutzungsarten die bundesweiten Kennzahlen 1 (Median) und 2 (3. Quartil) berechnet. Betriebe, die mit ihrer Therapiehäufigkeit die bundesweiten Kennzahlen für die jeweilige Nutzungsart überschreiten, sind verpflichtet, zusammen mit der bestandsbetreuenden Tierärztin / dem bestandsbetreuenden Tierarzt den Grund des erhöhten Antibiotikaeinsatzes zu ermitteln und gezielte Strategien zu entwerfen, um diesen zu senken. Bei Überschreitung der Kennzahl 2 ist ein Maßnahmenplan zur Verringerung des Antibiotikaverbrauches zu erstellen und der zuständigen Behörde zu übermitteln, die ggf. weitergehende Anordnungen trifft.

Ein Vergleich der Kennzahlen 1 und 2 zeigt im Zeitablauf einen zum Teil deutlichen Rückgang der Therapiehäufigkeiten.

Die abgegebenen Mengen an antibiotischen Wirkstoffen haben sich seit 2011 mehr als halbiert.

Diese beiden Entwicklungen zeigen, dass die Bemühungen aller Beteiligten, den Einsatz von antibiotisch wirksamen Tierarzneimitteln zu minimieren, erfolgreich sind.

VI.) Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Sicherstellung tierschutzkonformer Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere

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.) Optimierung der Analyse und Bewertung der Wirksamkeit von Kontrollen gemäß VO (EG) Nr. 882/2004

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.

Darüber hinaus wurde ein Leitfaden zur einheitlichen Datenerfassung in NRW erarbeitet, mit dem eine Grundlage zur landesweit einheitlichen Erfassung und Auswertung von Überwachungsdaten geschaffen wurde.

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 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“ und „GVO Report“ über eine weitere Quelle, aus der sich die Verbraucherinnen und Verbraucher über Ergebnisse aus der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung informieren können.

Aufgrund einer Entscheidung des Oberverwaltungsgerichtes Nordrhein-Westfalen vom 24.04.2013 (Az.: 13 B 192/12, 13 B 215/13, 13 B 238/13 -), wonach – in Übereinstimmung mit entsprechenden Gerichtsentscheidungen in anderen Bundesländern – an der Verfassungsmäßigkeit von Veröffentlichungen auf Basis der bundesrechtlichen Grundlage des § 40 Absatz 1a LFGB Zweifel bestehen, wurden seitens der nordrhein-westfälischen Verwaltung bis zum Ende des Jahres 2017 keine weiteren Veröffentlichungen auf dem Portal www.lebensmitteltransparenz.nrw.de mehr vorgenommen. Zur Klärung der offenen Rechtsfragen war im Jahr 2017 ein Normenkontrollverfahren vor dem Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe anhängig.

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.



Anlage 1
Jahresbericht 2017.pdf



Anlage 2
Jahresbericht 2017.pdf



Anlage 3
Jahresbericht 2017.pdf



Anlage 4
Jahresbericht 2017.pdf



Anlage 5
Jahresbericht 2017.pdf