Jahresbericht
t 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:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Name und Anschrift</th>
<th>Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Email-Adresse</td>
<td><a href="mailto:verbraucherschutz-nrw@mulinv.nrw.de">verbraucherschutz-nrw@mulinv.nrw.de</a></td>
</tr>
<tr>
<td>Telefon</td>
<td>0211-4566-399</td>
</tr>
<tr>
<td>FAX</td>
<td>0211-4566-432</td>
</tr>
</tbody>
</table>
# INHALTSVERZEICHNIS

<table>
<thead>
<tr>
<th>Kapitel</th>
<th>Titel</th>
<th>Seitenzahl</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>41</td>
<td>Arzneimittelgesetz Novelle</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Amtliche Kontrollen</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Lebensmittel</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Lebensmittel tierischer Herkunft</td>
<td>9</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Futtermittel</td>
<td>13</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln</td>
<td>14</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)</td>
<td>14</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tiergesundheit</td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierseuchenbekämpfung</td>
<td>17</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierschutz</td>
<td>18</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)</td>
<td>18</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ein-, Aus-, Durchfuhr</td>
<td>18</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pflanzengesundheit</td>
<td>19</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Einhaltung insgesamt durch Unternehmer</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Lebensmittelüberwachung</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Futtermittelkontrolle</td>
<td>31</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln</td>
<td>31</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)</td>
<td>32</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tiergesundheit</td>
<td>32</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierische Nebenprodukte</td>
<td>32</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierseuchenbekämpfung</td>
<td>32</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierschutz</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ein-, Aus-, Durchfuhr</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pflanzengesundheit</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2.2 Analyse von Verstößen</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2.2.2 Grundursachen für Verstöße</td>
<td>35</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Überprüfungen</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004</td>
<td>37</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierseuchenbekämpfung</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierische Nebenprodukte</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Beschreibung der Leistung insgesamt</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Lebensmittelüberwachung</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Futtermittelkontrolle</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tiergesundheit</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierseuchenbekämpfung</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tierschutz</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pflanzengesundheit</td>
<td>41</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW .................................................................................................................................................. 42
6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans ................................................................. 45
<table>
<thead>
<tr>
<th>Abkürzung</th>
<th>Bedeutung</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Abb.</td>
<td>Abbildung</td>
</tr>
<tr>
<td>Abs.</td>
<td>Absatz</td>
</tr>
<tr>
<td>AGT</td>
<td>Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV</td>
</tr>
<tr>
<td>AG - TAM</td>
<td>Arbeitsgruppe Tierarzneimittel</td>
</tr>
<tr>
<td>AI</td>
<td>Aviäre Influenza</td>
</tr>
<tr>
<td>ALARA</td>
<td>As Low As Reasonably Achievable</td>
</tr>
<tr>
<td>ALB</td>
<td>Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika</td>
</tr>
<tr>
<td>ALS</td>
<td>Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger</td>
</tr>
<tr>
<td>ALTS</td>
<td>Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen</td>
</tr>
<tr>
<td>AMG-Novelle</td>
<td>Arzneimittelgesetz Novelle</td>
</tr>
<tr>
<td>Anl.</td>
<td>Anlage</td>
</tr>
<tr>
<td>Art.</td>
<td>Artikel</td>
</tr>
<tr>
<td>ASP</td>
<td>Afrikanische Schweinepest</td>
</tr>
<tr>
<td>AVV</td>
<td>Allgemeine Verwaltungsvorschrift</td>
</tr>
<tr>
<td>AVV DatA</td>
<td>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Austausch von Daten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes (AVV Datenaustausch)</td>
</tr>
<tr>
<td>AVV DÜb</td>
<td>Allgemeine Verwaltungsvorschrift Datenübermittlung</td>
</tr>
<tr>
<td>AVV RÜb</td>
<td>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften</td>
</tr>
<tr>
<td>BAC</td>
<td>Benzalkoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)</td>
</tr>
<tr>
<td>BELA</td>
<td>Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind</td>
</tr>
<tr>
<td>BfR</td>
<td>Bundesinstitut für Risikobewertung</td>
</tr>
<tr>
<td>BGBL</td>
<td>Bundesgesetzblatt</td>
</tr>
<tr>
<td>BHV1</td>
<td>Bovine Herpes Virus 1</td>
</tr>
<tr>
<td>BLE</td>
<td>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung</td>
</tr>
<tr>
<td>BMEL</td>
<td>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft</td>
</tr>
<tr>
<td>Bq</td>
<td>Becquerel</td>
</tr>
<tr>
<td>BSE</td>
<td>Bovine Spongiforme Encephalopathie</td>
</tr>
<tr>
<td>BVL</td>
<td>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</td>
</tr>
<tr>
<td>BÜp</td>
<td>Bundesweiter Überwachungsplan</td>
</tr>
<tr>
<td>ca.</td>
<td>circa</td>
</tr>
<tr>
<td>CCP</td>
<td>Critical Control Point</td>
</tr>
<tr>
<td>CP</td>
<td>Control Point</td>
</tr>
<tr>
<td>DDAC</td>
<td>Dialkyldimethylammoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)</td>
</tr>
<tr>
<td>d. h.</td>
<td>das heißt</td>
</tr>
<tr>
<td>DIMDI-Verordnung</td>
<td>Verordnung über das datenbankgestützte Informationssystem über Medizinprodukte des Deutschen Instituts für Medizinische Dokumen-</td>
</tr>
</tbody>
</table>
MNKP (integrierter) Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan
MRSA Multiresistenter Staphylococcus aureus
MULNV Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
NKP Rahmenplan Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor
NRKP Nationaler Rückstandskontrollplan
NRW Nordrhein-Westfalen
Nr. Nummer
PA Pyrrolizidinalkaloide
PAK Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB Polychlorierte Biphenyle
PFC perfluorinated and polyfluorinated compounds
QAV Quartäre Ammoniumverbindungen
QM Qualitätsmanagement
rd. rund
s. d. siehe dort
StrVG Strahlenschutzvorsorgegesetz
Tab. Tabelle
TK
TNP/FP Tierische Nebenprodukte/Folgeprodukte
TSE Transmissible Spongiforme Encephalopathie
u. a. unter anderem
UHP Untersuchungs- und Hygieneprogramm
VIG Verbraucherinformationsgesetz
VO Verordnung
WHO-PCDD/PCDF-TEQ Summe aus Dioxinen + dl-PCB
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.


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


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.


Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):


Soweit sich aus den Ergebnissen Handlungsbedarf ergibt, werden diese bundesweiten Empfehlungen von den Lebensmittelüberwachungsämtern und/oder den Chemischen und Veterinärun tersuchungsämtern umgesetzt.
Monitoring auf Dioxine und PCB in Wildtierfleisch


Pestizidreport


Lebensmittel tierischer Herkunft

SchlachtTier- und Fleischhygiene


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.


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


Zerlegungsbetriebe / Fleischverarbeitungsbetriebe

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


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**


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.
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


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.


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 ange wandten 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.


**Futtermittel**


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**


**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**


**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 Aujeszky'sche Krankheit, Brucellose, Leukose und Tuberkulose. Darüber hinaus wurden im Rahmen tiergesundheitlicher Früherkennungssysteme Untersuchungen auf Aviare 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


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 Schlachtieren 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).


**Tierarzneimittel**


**Tierschutz**

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


**Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere**


**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 Einfuhrrückstandskontrollplan: 0

Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung: 1.387
Ausfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft


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.


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


Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)

Überprüfung von landwirtschaftlichen Betrieben mit Erdbeeren/Salat als Feldanbauprodukt

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 Marktständen. 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 Sanitäranlagen, 4,9% 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 offinem 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 Selbstdienung 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 Fremdchlachtung.

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 Abalktschproben 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 Verpfliegungssysteme 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 Reinigungsdocumentationen 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/Konserven aus der Gastronomie (Pizzeria, Imbiss, Gaststätte u.ä.), Untersuchung von Verderbnisparametern


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“


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.

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 Anforderung zur Allergenkennzeichnung der LMIV nicht. Die Untersuchung von Rohwurst mit einer etwaigen nicht deklarierten Zutat „Senf“ stand im Fokus dieses LUP.


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.


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


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

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.


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 Dateln, 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

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 Kaffeeproben (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 Kaffeeprodukten 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.


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.


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. 

Wurden 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.

Das Programm wird in 2018 fortgesetzt. Weitere Maßnahmen werden in Abhän-
gigkeit von den weiteren Ergebnissen geplant.

Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlacht- und Fleischuntersuchung

Sämtliche Ergebnisse bei der Schlacht- und Fleischuntersuchung werden ge-
mäß Fleischhygienestatistik-Verordnung erfasst und zentral bei der BLE ausge-
wertet.

Landesinspektionsprogramm Eigenkontrollkonzepte von Eierpackstellen

Ein formales HACCP-Konzept lag bei 85 Betriebsstätten (26,9%) und ein formales Ei-
genkontrollkonzept 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 be-
nannt.
Die Mitarbeiter sind bei ca. einen 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 Eierpackstel-
len (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) wur-
den 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 La-
gerung (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
geland. Dioxin bzw. PCB-Untersuchungen sind bei 69 Betrieben (21,8%) vorgesehen.
Untersuchungen auf Campylobacter bzw. Salmonellen sind bei 193 Eierpackstellen ge-
plant. Die Untersuchungen wurden 206 mal (65,2%) nach Plan durchgeführt.
Die Untersuchungsbefunde hatten 193 Betriebe (61,1%) lückenlos abgelegt. Ein Verfah-
en zur Überwachung wurde bei 147 Eierpackstellen (46,5%) eingerichtet. Eine schriftli-
che Fixierung der Maßnahmen im Fall von Abweichungen erfolgte in 81 Fällen (25,6%).
Eine regelmäßige Überprüfung der Wirksamkeit von den festgelegten Maßnahmen er-
folgte bei 100 Eierpackstellen (31,6%). Ob Änderungen im Erzeugungsprozess Auswir-
kungen für die Sicherheit der Lebensmittel haben können, wurde regelmäßig 109mal
(34,5%) überprüft. 101 Eierpackstellen (32%) hatten die Lieferanten in das Konzept ein-
egangen.
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


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 han-delte sich hierbei um ein Soja-Einzelfuttermittel und drei sojahaltige Mischfutter-mittel, in denen jeweils Anteile der zugelassenen gentechnisch veränderten So-jabohnen GTS 40-3-2 (Roundup Ready Soja) nachgewiesen wurden.

Eines (1,8 %) der nicht gekennzeichneten Futtermittel enthielt gentechnisch ver-änderte 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 Soja-Linie GTS 40-3-2 Gehalte von ca. 30 % für die Soja-Line 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 zugelasse-ne gentechnisch veränderte Pflanzen detektiert.

**Futtermittel mit Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile**

In zwei der hinsichtlich einer Verarbeitung von Bestandteilen aus gv-Soja dekla-rierten 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)**


**Tiergesundheit**

Im Bereich Tiergesundheit waren keine Auffälligkeiten zu beobachten.

**Tierische Nebenprodukte**

Die Zahl und Art der festgestellten Verstöße können Anlage 5 entnommen wer-den.

**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**


**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 Gesundheitsgefahr, die Aufnahme muss jedoch verhindert werden.


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
**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 Nutztiereinrichtungen mit gravierenden wirtschaftlichen Folgen für die betroffenen Landwirte. Dies gilt in besonderem Maße für die Afrikanische Schweinepest.

**Tierschutz**

### 2.2.2 Grundursachen für Verstöße

**Lebensmitteluntersuchungen Dioxine und dl-PCB in Wildtierfleisch**


**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

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


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.


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


Lebensmittelüberwachung


Geflügelfleischhygiene


**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 tiergesundheitlichen 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)

Tiergesundheit
Die bestehenden tiergesundheitlichen 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 Resistenzenerzeugnissen

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

- 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 Qualitätsstandards 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.

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 zwei- erlei 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).


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


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


6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans

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