

# **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:

**01.01.2014 bis 31.12.2014**

### **Kontaktstelle im Bundesland:**

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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 Amtliche Kontrollen.....</b>	<b>7</b>
Lebensmittel .....	7
Lebensmittel tierischer Herkunft.....	9
Futtermittel.....	12
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln.....	14
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA).....	14
Tiergesundheit.....	15
Tierische Nebenprodukte	
Tierseuchenbekämpfung .....	16
Tierarzneimittel	
Tierschutz.....	17
NRKP .....	17
Ein-, Aus-, Durchfuhr.....	18
Pflanzengesundheit.....	18
<b>2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer .....</b>	<b>19</b>
2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen .....	19
Lebensmittelüberwachung .....	19
Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft .....	23
Futtermittelkontrolle.....	24
Gentechnik .....	24
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA).....	25
Tiergesundheit.....	26
Tierische Nebenprodukte	
Tierseuchenbekämpfung .....	26
Tierschutz.....	26
NRKP .....	26
Ein-, Aus-, Durchfuhr.....	26
Pflanzengesundheit.....	26
2.2 Analyse von Verstößen .....	26
2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht .....	27
2.2.2 Grundursache(n) für Verstöße.....	28
<b>3 Überprüfungen .....</b>	<b>30</b>
3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen .....	30
3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 .....	30
<b>4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität.....</b>	<b>31</b>
4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer .....	31
4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten .....	31
<b>5 Beschreibung der Leistung insgesamt.....</b>	<b>34</b>
Lebensmittelüberwachung .....	34
Futtermittelkontrolle.....	34
BELA .....	34
Tiergesundheit.....	34
Tierseuchenbekämpfung .....	34
Tierschutz.....	34
Pflanzengesundheit.....	34

Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans	
NRW: .....	35
<b>6 Anpassung des nationalen Kontrollplans.....</b>	<b>37</b>

## 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>
AK	<i>Aujeszkysche Krankheit</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>
BHV1	<i>Bovine Herpes Virus 1</i>
BMEL	<i>Bundeministerium für Ernährung und Landwirtschaft</i>
BMELV	<i>Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz</i>
Bq	<i>Becquerel</i>
BSE	<i>Bovine Spongiforme Encephalopathie</i>
BVL	<i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
BÜp	<i>Bundesweiter Überwachungsplan</i>
ca.	<i>circa</i>
DDAC	<i>Dialkyldimethylammoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)</i>
d. h.	<i>das heißt</i>
dl-PCB	<i>dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle</i>
EDV	<i>Elektronische Datenverarbeitung</i>
EFSA	<i>Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (englisch: European Food Safety Authority)</i>
EG	<i>Europäische Gemeinschaft</i>
EU	<i>Europäische Union</i>
FLI	<i>Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit</i>
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>
HUS	<i>hämolytisch-urämisches Syndrom</i>
IDV	<i>Integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz</i>
IFG NRW	<i>Informationsfreiheitsgesetz NRW</i>
i. V. m.	<i>in Verbindung mit</i>
ILM	<i>Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel</i>
IuK	<i>Information und Kommunikation</i>
kg	<i>Kilogramm</i>
KOB	<i>Kreisordnungsbehörde</i>
KSP	<i>Klassische Schweinepest</i>
LAKOLF	<i>Landeskontrollzentrum Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit</i>
LANUV	<i>Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW</i>
LAV	<i>Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz</i>
LFGB	<i>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</i>
LZG.NRW	<i>Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen</i>
LIP	<i>Landesweites Inspektionsprogramm NRW</i>
LMÜÄ	<i>Lebensmittelüberwachungsämter</i>
LPAI	<i>Low Pathogenic Avian Influenza/Niedrig pathogene aviäre Influenza</i>
LUP	<i>Landesweites Untersuchungsprogramm NRW</i>
LÜP	<i>Landesweites Überwachungsprogramm NRW</i>
mg	<i>Milligramm</i>
µg	<i>Mikrogramm</i>
Mio.	<i>Millionen</i>
MNKP	<i>(integrierter) Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan</i>
MRSA	<i>Multiresistenter Staphylococcus aureus</i>
MKULNV	<i>Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturschutz und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen</i>
NKP	<i>Rahmenplan Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor</i>
NRKP	<i>Nationaler Rückstandskontrollplan</i>
NRW	<i>Nordrhein-Westfalen</i>
Nr.	<i>Nummer</i>
PA	<i>Pyrrrolizidinalkaloide</i>
PAK	<i>Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe</i>
PCB	<i>Polychlorierte Biphenyle</i>
PFC	<i>perfluorinated and polyfluorinated compounds</i>
QM	<i>Qualitätsmanagement</i>
rd.	<i>rund</i>

s. d.	<i>siehe dort</i>
StrVG	<i>Strahlenschutzvorsorgegesetz</i>
Tab.	<i>Tabelle</i>
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- PCDD/PCDF-TEQ	<i>Dioxine</i> <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.

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 2014 wurden von den in NRW registrierten 178.454 Betrieben 98.359 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 144.039 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 89.427 Proben aus dem gesamten Warenkorb entnommen und untersucht. Davon wurden 1861 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 fünf Schwerpunktthemen bearbeitet (Anlage 3). Sie dienten insbesondere der Umsetzung des strategischen Ziels „Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich“ und umfassten die Überprüfung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt in Gastronomie- und Imbissbetrieben sowie der Trinkwasserversorgung in feststehenden, ehemals mobilen Imbiss- und Verkaufswagen. Darüber hinaus wurden die Lagerung von Getränkeflaschen in Einzelhandelsbetrieben sowie die Reinigung von Verdampfern in Herstellerbetrieben geprüft. In Nagel- und Fußpflegestudios wurde überprüft, ob importierte Nagel- und Fußpflegeprodukte verwendet werden. Im Rahmen des Landesweiten Untersuchungsprogramms NRW wurden 43 Schwerpunktprogramme durchgeführt. Dabei sind insgesamt 2.799 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 der Umsetzung des strategischen Ziels IV „Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittelkette“ sowie der Umsetzung des strategischen Ziels V „Erzeugung sicherer Lebensmittel“. Bei 11 Schwerpunkten wurden Käse, Hackfleisch, Wurstaufschnitt und Fischerzeugnisse, frische Backwaren mit Sahnefüllung, getrocknete Früchte, Speiseeis und Eiswürfel sowie frische Kräuter mikrobiologisch untersucht. In 22 Schwerpunktthemen wurden verschiedene Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände mit Haut- oder Lebensmittelkontakt auf Rückstände, Kontaminanten und Zusatzstoffe untersucht. Bei 10 Schwerpunkten stand die Überprüfung der Zusammensetzung im Fokus.

### **Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):**

NRW beteiligte sich am bundesweiten Überwachungsplan in unterschiedlichem Umfang an 14 von 15 Programmen des BÜp. Insgesamt wurden 2 aufwändige Programme mit Betriebskontrollen durchgeführt und 1879 Proben untersucht. Die Ergebnisse sind in die Auswertung des BÜp eingeflossen (Näheres s. Rahmenbericht).

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



## Schwerpunkte 2014

### Monitoring auf Dioxine und dl- PCB in Rohmilch

Das seit dem Jahr 1990 in NRW durchgeführte Monitoring zu Dioxingehalten in Rohmilch wurde auch im Jahr 2014 durchgeführt. In das Messprogramm wurden im Jahr 1998 die dl-PCB einbezogen. Diese wurden auch in 2014 untersucht. Bei diesem landesweiten Untersuchungsprogramm hat das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe insgesamt 63 Rohmilchproben aus allen Molkereibetrieben mit eigener Rohmilchanlieferung untersucht.

### *Pestizidreport*

In Nordrhein-Westfalen werden jährlich 4.000 bis 5.000 Proben Obst und Gemüse auf die Rückstände von mehr als 580 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 Internet<sup>1</sup> zugänglich.

Der Pestizidreport dient u.a. der Umsetzung des strategischen Ziels VIII „Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger.“

## Lebensmittel tierischer Herkunft

### Schlacht tier- und Fleischhygiene

Im Jahr 2014 wurden laut „Landesbetrieb Information und Technik Nordrhein-Westfalen“ 707.807 Rinder einschließlich Kälber, 17.594.242 Schweine, 117.545 Schafe, 1.195 Ziegen und 1.946 Pferde in Nordrhein-Westfalen geschlachtet. Außerdem wurden 34.576.519 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 tierartsspezifische Durchführung der Fleischuntersuchung sowie die Durchführung von Labortests. Im Schlachthof erfolgt somit eine umfassende Kontrolle aller eingehenden Informationen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb über das einzelne Tier bis hin zum erschlachteten Fleisch.

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

---

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

Zusätzlich wurden diese Aufgaben bei Hausschlachtungen von 1852 Rindern, 1806 Schweinen, 1066 Lämmern, 277 Schafen, 46 Ziegen und drei Pferden 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 ca. 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. täglich, in den Verarbeitungsbetrieben regelmäßig die Einhaltung der Hygiene, die korrekte Entsorgung tierischer Nebenprodukte sowie das HACCP-Konzept überprüft.

Auch hier sind für sämtliche Tätigkeiten kostendeckende Gebühren zu erheben.

### **Muschelerzeugergebiete und Fischenlandungen**

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

Es gab 2014 in NRW 260 Aquakulturbetriebe, in denen 1.520 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 ca. 7.100 Milchviehbetriebe in NRW risikoorientiert mindestens einmal alle 3 Jahre zu überprüfen. Die amtliche Überwachung kann hierzu Inspektionen und / oder das Monitoring der durch Landwirtschaftskammer, Landeskontrollverband oder QM-Milch durchgeführten Kontrollen umfassen. Betriebe mit Direktvermarktung sind nach AVV RÜb zu bewerten und zu kontrollieren. Häufigere Inspektionen sind in den Vorzugsmilchbetrieben durchzuführen.

Insgesamt wurden in 2014 in Nordrhein-Westfalen 1100 Millionen Liter Milch mit einem Fettgehalt zwischen einem und sechs Prozent hergestellt. Der Produktionswert für Speiseeis betrug 175 Millionen Euro; außerdem wurden 189.000 Tonnen eingedickte, ungesüßte Milch sowie rund 15.000 Tonnen flüssige Buttermilch produziert. Des Weiteren wurden 156.000 Tonnen Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt u. ä. erzeugt. Zu den weiteren in NRW hergestellten Milchprodukten zählten 2014 unter anderem 35.000 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. Bei Nicht-Einhalten der Anforderungen sind Kontrollen durch die zuständige Kreisordnungsbehörde durchzuführen; gleiches gilt für Hemmstoffnachweise. Für diese Amtshandlungen werden Gebühren erhoben.

Zurzeit sind 31 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 2014 1,3 Milliarden Eier produziert.

Insgesamt sind in NRW 245 Eierpackstellen nach dem Hygienerecht zugelassen. In den meisten Packstellen werden nur Eier der eigenen Herkunft sortiert und verpackt. Bei einigen wenigen Betrieben werden Eier aus mehreren Mitgliedstaaten angeliefert und verpackt. Diese unterschiedlichen Konstellationen fließen in die Risikobewertung der Betriebe ein.

### **Strahlenbelastung bei Schwarzwild und Pilzen**

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 an wild wachsenden Pilzen und 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.

Da auf dem Gebiet der Europäischen Union noch heute Wildpilze, wild wachsende Beeren, Wildfleisch und Raubfische aus Seen höher belastet sein können, wurde den Ländern der Europäischen Union durch die EU-Kommission empfohlen (ABl. L 99 vom 17.4.2003), diese Höchstwerte auch bei dem Inverkehrbringen inländischer Produkte einzuhalten und die Bevölkerung über das Gesundheitsrisiko bei Verzehr solcher Produkte zu unterrichten. Diese Empfehlung ist in Deutschland Grundlage dafür, höher belastete Erzeugnisse der o.g. Art nicht für die Vermarktung zuzulassen.

Im Berichtsjahr 2014 wurden in Nordrhein-Westfalen 68 importierte Lebensmittelproben auf Radioaktivität untersucht. Bei keiner dieser Proben wurde eine Überschreitung der zurzeit gültigen Grenzwerte festgestellt.

Bei Cäsium ( $Cs$ ) 137 handelt es sich um ein künstliches Radionuklid. Es entsteht als Spaltprodukt bei Betrieb von Kernreaktoren und kommt in der Natur nicht vor. Das Vorkommen von  $Cs$ -137 in der Umwelt kann noch auf den Reaktorunfall von Tschernobyl und oberirdische Atomversuche aus den 60er Jahren zurückgeführt werden. Durch Anreicherung im Boden in bestimmten Gebieten ist dort immer noch Radioaktivität nachweisbar.

Bei Wildschweinen aus dem Gebiet eines Truppenübungsplatzes im Bereich der Senne wurden Überschreitungen des Höchstwertes von  $Cs$ -137 festgestellt. Daraufhin wurde im Jahr 2002 ein Untersuchungsprogramm aufgelegt, im Rahmen dessen alle erlegten Wildschweine aus diesem Gebiet im Rahmen der amtlichen Untersuchung auf Trichinen auch auf  $Cs$ -137 untersucht werden. Der Untersuchungszeitraum liegt in den Monaten Januar bis Mai. Die Aufnahme des  $Cs$ -137 erfolgt in der Hauptsache über die Nahrung der Tiere (Pilze, Farne, Engerlinge).

Im Jahr 2014 wurden 61 jagdlich erlegte Wildschweine auf  $Cs$ -137 untersucht.

## **Futtermittel**

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

2016. Mehrjährige Kontrollpläne verbessern zudem die Planungssicherheit der Länder.

Die Betriebskontrollen im Futtermittelbereich werden in Nordrhein-Westfalen vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) bei den Herstellern, Händlern, Transporteuren und Lagerhaltern sowie von den Kreisordnungsbehörden (KOB) auf der Stufe der Futtermittelprimärproduktion und den Tierhaltern durchgeführt. Die Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe erfolgte 2014 auf Grundlage der risikoorientierten Beurteilung der Betriebe gemäß den Eckpunkten für die Risikobewertung, die im Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor aufgeführt sind. Der Schwerpunkt der durch das LANUV durchgeführten Betriebskontrollen (Betriebsprüfung/Buchprüfung) liegt bei den Herstellern von Mischfuttermitteln (65 %). Der Schwerpunkt der durch die Kreisordnungsbehörden durchgeführten Kontrollen liegt bei den tierhaltenden Betrieben (95 %).

Im Jahr 2014 wurden von den in NRW zugelassenen oder registrierten 37.479 Betrieben sowie bei den sonstigen 20.708 Betrieben, die nicht nach der VO (EG) 183/2005 registriert sind oder nicht registrierungspflichtig sind, insgesamt 2.501 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 2.760 Kontrollen durchgeführt.

Bei den Kontrollen wurden insgesamt 2.173 Proben entnommen und untersucht. Als Orientierung für die Auswahl der Analysenparameter einer Probe diente der für Nordrhein-Westfalen erstellte Kontrollplan in Verbindung mit der Betriebskontrolle. Hierfür wurden die im Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor (NKP) als Orientierung dienende Anzahl der einzelnen Analysenparameter für NRW, die nur auf die Futtermittelgruppen bezogen sind, im Kontrollplan Nordrhein-Westfalen aufgrund der strukturellen und regionalen Gegebenheiten, mit eigener Schwerpunktsetzung unter Berücksichtigung der Hinweise im NKP umgesetzt.

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

Vor dem Hintergrund, dass zukünftig anstelle eines Höchstgehaltes an Mutterkorn Höchstgehalte an Ergotalkaloiden festgelegt werden sollen, beinhaltet das Kontrollprogramm auch eine Statuserhebung zu den Ergotalkaloiden Ergocristin, Ergotamin, Ergocryptin, Ergometrin, Ergosin und Ergoconin. Gleichzeitig sind die gezogenen Proben auch auf den Mutterkornanteil zu untersuchen. Diese Statuserhebung wurde in den Jahren 2012 bis 2014 durchgeführt und wird 2015 fortgesetzt.

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 2014 wurden in Nordrhein-Westfalen in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Münsterland-Emscher-Lippe, Ostwestfalen-Lippe, Rhein-Ruhr-Wupper und Westfalen insgesamt 615 Lebensmittel und 114 Futtermittel und 21 Vitamin B-Präparate auf gentechnische Veränderungen untersucht.

### **Lebensmitteluntersuchungen**

Es wurden 239 reis-, 167 soja- und 154 maishaltige Lebensmittel, 17 Leinsaatproben, 18 Proben Papaya und 20 weitere pflanzliche Erzeugnisse (aus bzw. mit anderen exotischen Früchten, Raps, Senf, Erbsen, Weizen, Sonnenblumenkerne) auf in der EU zugelassene und nicht zugelassene gentechnische Pflanzen untersucht.

### **Futtermitteluntersuchungen**

Im Jahr 2014 wurden insgesamt 114 Futtermitteluntersuchungen hinsichtlich gentechnischer Veränderungen durchgeführt (71 Untersuchungen an Einzelfuttermitteln und 43 Untersuchungen an Mischfuttermitteln für Nutz- und Heimtiere). Es handelte sich um 99 Proben mit Soja-, Mais-, Raps-, Reis-, Leinsamen-, Weizen- und Zuckerrübenbestandteilen, bei denen die gentechnische Veränderung nicht deklariert war. Daneben wurden 15 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 Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind. 2014 wurden Daten über sieben Geschehen aus NRW vom BfR 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 durchgeführt.

## **Beseitigung Tierischer Nebenprodukte**

Das Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission (FVO) führte vom 25.11.2014 bis 4.12.2014 ein Audit in Deutschland durch, um zu bewerten, ob die amtliche Überwachung gewährleisten kann, dass die europarechtlichen Vorschriften über die Rückverfolgbarkeit von tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten von den Unternehmen eingehalten werden. Nordrhein-Westfalen wurde vom 1.12.2014 bis 3.12.2014 bereit.

Die Auditoren des FVO stellten fest, dass es ein System der Registrierung, Zulassung und Kontrolle von Unternehmen, die mit TNP/FP arbeiten, gibt. Zur laufenden Betriebskontrolle wie der Kontrolle der Rückverfolgbarkeit stellten die Auditoren jedoch Mängel fest.

Daher sind unmittelbar nach dem FVO-Audit umfassende Sofortmaßnahmen eingeleitet worden. So wurden Betriebe, bei denen im Audit Defizite festgestellt wurden, Nachkontrollen unterworfen. Betriebe, die ähnliche Produkte versenden, wurden ebenfalls kontrolliert. Soweit dabei Verstöße festgestellt wurden, sind diese durch Ergreifen der erforderlichen Maßnahmen unverzüglich abgestellt worden.

Parallel wurde begonnen, ein landesweites Überwachungssystem mit Vorgaben zur Risikoeinstufung und Kontrollfrequenzen sowie Leitlinien, Checklisten und Arbeitsanweisungen zu erarbeiten, mit dem die Überwachungstätigkeit im Land vereinheitlicht werden soll. Das landesweite Überwachungssystem wird auch ein Berichtswesen und Schulungsmaßnahmen sowie inhaltliche Vorgaben für eine systematische Fachaufsicht enthalten.

## **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.

## Tierseuchenbekämpfung

Im Jahr 2014 wurde in Nordrhein-Westfalen ein Ausbruch von LPAI festgestellt. Weitere nennenswerte Ausbrüche von bekämpfungspflichtigen Tierseuchen wurden nicht festgestellt.

Das Programm zur Bekämpfung und Tilgung der BHV1 wurde durch neue Vorgaben in einer Landesverordnung weiter intensiviert. Ziel ist es, in die letzten verbleibenden Virusträger zu eliminieren und den Status „BHV1-frei“ zu erreichen. Dabei ist zwischen den wirtschaftlichen Folgen für die betroffenen Einzelbetriebe und den Erfordernissen der Tierseuchenbekämpfung sorgfältig abzuwägen. Der Sanierungsprozess ist mit den Wirtschaftsbeteiligten abgestimmt.

## Tierarzneimittel

In NRW gibt es 1.874 angemeldete tierärztliche Hausapotheken. Von diesen wurden von den Kreisordnungsbehörden in 2014 routinemäßig 707 kontrolliert. Zusätzlich wurden 186 anlassbezogene Kontrollen in tierärztliche Hausapotheken durchgeführt.

Im Jahr 2014 wurde die Änderung der Zuständigkeitsverordnung im Arzneimittelwesen, mit der die Zuständigkeit der Überwachung von tierärztlichen Hausapotheken auf das LANUV vollzogen werden soll, vorbereitet. Das Phänomen der Antibiotika-Resistenz erfordert eine eigenständige behördliche Betrachtung der Tierarzneimittel und insbesondere der tierärztlichen Hausapotheken als Schlüsselstelle für deren Abgabe.

Mit der Verabschiedung der 16. AMG-Novelle wurden umfassende Regelungen zur Erfassung des Antibiotikaeinsatzes in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen eingeführt. Der Hauptadressat der 16. AMG-Novelle ist der Tierhalter, der Rinder, Schweine, Hühner und Puten zum Zwecke der Mast hält und bestimmte Untergrenzen an Tierzahlen überschreitet. Er ist gesetzlich verpflichtet, seine Anfangsbestände, Bestandsveränderungen und seine Arzneimittelanwendungen in einer zentralen Datenbank zu dokumentieren. Dies kann elektronisch oder schriftlich erfolgen. Der erste Erfassungszeitraum war das 2. Kalenderhalbjahr 2014 vom 1.7.2014 bis zum 31.12.2014. 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 LANUV plausibilisiert die Mitteilungen, erfasst sie in der Datenbank und übermittelt die erfassten Daten an die Antibiotikadatenbank. Zugleich wurden die durch die AG TAM erstellten Auslegungshinweise für NRW angepasst und veröffentlicht.



Die Umsetzung der Regelungen in der 16. AMG-Novelle war in 2014 eine prioritär zu leistende Aufgabe und erfolgt in enger Abstimmung mit den Kreisordnungsbehörden in der kommunalen Arbeitsgruppe Tierarzneimittel.

## **Tierschutz**

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

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

### **Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren**

Im Bereich der Nutztiere wird in Nordrhein-Westfalen u.a. die Notwendigkeit sogenannter zootecnischer Eingriffe an Nutztieren wie das Kürzen von Ferkelschwänzen oder das Enthornen von Kälbern als ein Schwerpunktthema intensiv bearbeitet. Die Haltungsbedingungen in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung müssen zukünftig den Tieren entsprechend angepasst werden und nicht die Tiere den Haltungsbedingungen, indem z.B. zootecnische Maßnahmen durchgeführt werden.

Bei Kontrollen von Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren wurden Verstöße in den Haltungsformen festgestellt. So etwa bei der Versorgung und Betreuung von Tieren, zu spät erfolgter Behandlung von kranken Tieren, Mängeln bei der Dokumentation, unzureichender Futter- und Wasserversorgung und bei der Bewegungsfreiheit bzw. Besatzdichte.

Die umfassende Belehrung, Fortbildung und Beratung der Tierhalter muss weiter fortgesetzt werden. Des Weiteren werden systematische und unangemeldete Nachkontrollen durchgeführt sowie Ordnungsverfügungen bzw. Bußgeldverfahren eingeleitet.

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

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

## **NRKP**

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

## **Ein-, Aus-, Durchfuhr**

Anzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen

Grenzkontrollstelle Düsseldorf	65
<u>Grenzkontrollstelle Köln</u>	<u>9324</u>
Gesamt	9389

Anzahl der zur Ausfuhr (Exportatteste) abgefertigten Sendungen

Grenzkontrollstelle Düsseldorf	0
<u>Grenzkontrollstelle Köln</u>	<u>0</u>
Gesamt	0

Untersuchungen nach Einfuhrückstandskontrollplan

Grenzkontrollstelle Düsseldorf	0
<u>Grenzkontrollstelle Köln</u>	<u>0</u>
Gesamt	0

Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung

Grenzkontrollstelle Düsseldorf	4
<u>Grenzkontrollstelle Köln</u>	<u>726</u>
Gesamt	730

### **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 2014 in NRW Bescheinigungen für 36224 Sendungen in 125 Drittstaaten ausgestellt. Für sämtliche damit verbundenen Tätigkeiten werden kostendeckende Gebühren erhoben.

## **Pflanzengesundheit**

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

## **2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer**

### **2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen**

#### **Lebensmittelüberwachung**

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

Betriebskontrollen und Probennahmen wie auch die Untersuchungen erfolgen überwiegend risikoorientiert.

Die rahmenrechtlichen Vorgaben und Erläuterungen sind im Rahmenbericht aufgeführt.

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

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

Bei den kontrollierten Betrieben wurden bei 25.975 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurden bei kontrollierten Lebensmittelunternehmern allgemeine Hygieneverstöße und Verstöße speziell im Bereich HACCP sowie Hygiene-Ausbildung (33.211) festgestellt. Dies betraf vor allem Dienstleistungsbetriebe und Einzelhändler (29.370 Verstöße). Bei der Kennzeichnung und Aufmachung wurden 6.805 Verstöße festgestellt. Näheres siehe Anlage 1.

Von den 89.427 untersuchten Lebensmitteln wurden insgesamt 8.412 Proben (9,4 %) beanstandet. Überwiegend wurden Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung (5.344) festgestellt. 890 Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf. Zusätzlich wurden im Berichtsjahr von den 1.861 Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt 195 (10,5 %) beanstandet. Näheres siehe Anlage 2.

#### **Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)**

Bei der Überprüfung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt in Gastronomie- und Imbissbetrieben wurden 342 Betriebe kontrolliert. In 50 Betrieben (14,6 %) kamen die Bedarfsgegenstände entgegen ihrer Zweckbestimmung zum Einsatz. In diesen Betrieben wurden folgende Bedarfsgegenstände, die nicht für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet sind, verwendet:

blaue und gelbe Müllsäcke, Kunststoffeimer, Babywanne, lackierter Mörtelquirl, Spachtel für den Hausbau, Mülltonnen, Kunststofftonnen, Einkaufstüten, Wannen aus dem Baumarkt, Folien (Tischdecke), Handschuhe für med. Zwecke, Wäscheswannen, Kunststoffdosen, Aufbewahrungsboxen und Schüsseln (Würzen von Pommes Frites).

Im größten Teil der kontrollierten Betriebe (262; 76,6 %) war die Begriffsbestimmung „Konformitätserklärung“ nicht bekannt. Deshalb fehlten sie entweder ganz oder waren unvollständig, nur bei 22 Betrieben waren sie vollständig (6,4%) vorhanden. Verstöße wurden bei insgesamt 145 Betrieben (42,4 %) festgestellt, die in vier Fällen mit Bußgeldern geahndet wurden.

In Bezug auf die Kontrolle der Trinkwasserversorgung in feststehenden, ehemals mobilen Imbiss- und Verkaufswagen wurden 219 Betriebskontrollen durchgeführt. 133 Betriebe (60,7 %) besaßen keinen festen Wasseranschluss. Zum Zeitpunkt der jeweiligen Kontrollen hatten 40 (18,3 %) Betriebe nur einen Kaltwasser- und 21 nur einen Warmwasser-Anschluss (9,5 %). In 59 Fällen (26,9 %) erfolgte eine tägliche Reinigung und Desinfektion. Der bauliche Zustand der Wasserversorgungsanlage wurde dreimal als schlecht beurteilt.

Zur Desinfektion bzw. Wasseraufbereitung kamen 119 mal (54,3 %) folgende Mittel zum Einsatz: Entkalker, Corega Tabs, Essigreiniger, Becker SchnellDesinfektor, Blutotol, EROL G 490, Herlisit S6 und Perform Fa. Schulte + Mayer.

Die Lagerung von Getränkeflaschen wurde in 669 Betrieben geprüft, wobei 448 Getränke-Märkte (67%) und 221 sonstige Einzelhandelsbetriebe (33%) kontrolliert wurden.

556 Betriebe (83,1%) lagerten die Getränkeflaschen ausschließlich im Innenraum. 6 Betriebe (0,9%) hatten eine ausschließliche Außenlagerung und 107 Betrieben (16%) lagerten die Getränkeflaschen sowohl innen als auch außen.

Die Kontrollen ergaben, dass Produkte, die einen Hinweis zur Lagerung (z.B. „Vor Sonnenlicht schützen“) trugen, in 74 Fällen (64,4%) vor Sonneneinstrahlung z.B. durch eine Überdachung geschützt wurden. In 37 Fällen (32,2%) fand dies nicht statt. Es wurden 35 Verstöße (5,2%) bei 669 kontrollierten Betrieben festgestellt.

### **Die Ergebnisse weiterer Inspektionsprogramme ergeben sich aus Anlage 3. Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP)**

Es wurden insgesamt 45 Proben Argan- und Traubenkernöl in der zweiten Jahreshälfte 2014 entnommen; davon waren 32 Proben Traubenkernöl sowie 13 Proben Arganöl. Arganöl ist eines der teuersten Pflanzenöle, so dass vielfach eher Traubenkernöle eingesandt wurden. Die von den Überwachungsbehörden eingesandten Proben Arganöl stammen von nur 8 verschiedenen Herstellern.

Die Belastung von Argan- und Traubenkernöl mit PAK ist als gering einzustufen. Benzo(a)pyren wurde lediglich in einem Arganöl mit einem Gehalt von 1,1 µg/kg Benzo(a)pyren bzw. 5,4 µg/kg PAK4 nachgewiesen.

In Traubenkernöl sah die Belastungssituation ähnlich erfreulich aus. In keinem der untersuchten Öle konnte Benzo(a)pyren nachgewiesen werden. PAK4-Gehalte waren in einem Öl mit 0,7 µg/kg nachweisbar.

Weitere Untersuchungen hierzu werden im Rahmen der Routineüberwachung als ausreichend betrachtet.

Es wurden insgesamt 50 Proben Bio-Frucht- und Gemüsesäfte und –Nektare, die nur aus jeweils einer Sorte Frucht / Gemüse hergestellt wurden, im gesamten Jahreszeitraum untersucht.

Bei keiner Untersuchung der Frucht- und Gemüsesäfte konnten nachweisbare Rückstände an Pflanzenschutzmitteln festgestellt werden. Es kann somit davon ausgegangen werden, dass zumindest im Hinblick auf die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln biologisch erzeugte Rohwaren zur Herstellung eingesetzt worden sind. Deshalb wurde empfohlen, Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich im Rahmen der Routineüberwachung erfolgen zu lassen.

Es wurden insgesamt 44 Proben lose abgegebener Getränke aus Sportstudios auf ihre chemische Zusammensetzung untersucht. Insgesamt 42 (95 %) der untersuchten Proben waren zu beanstanden. Allein bei 29 Proben (66 %) wurden Mehrfachbeanstandungen festgestellt. Die Beanstandungsgründe entsprachen den bereits in den Vorjahren festgestellten Mängeln:

**Überschreitung der Höchstmengen von Zusatzstoffen:** Bei sieben Proben (16 %) wurden Höchstmengen von Zusatzstoffen (Cyclamat; Farbstoff E 110; Cyclamat und Farbstoff E 124) überschritten. Bei zwei dieser Proben war die Überschreitung der Höchstmenge aufgrund der vorliegenden Informationen nachvollziehbar auf Dosierfehler der Grundstoffe im Sportstudio zurückzuführen.

**Fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:** In 17 Fällen (39 %) fehlten die nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung erforderlichen Kenntlichmachungen der enthaltenen Süß- und/oder Farbstoffe.

Bei 23 Proben (52 %) fehlte der erforderliche Hinweis "Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoff/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen" (Art. 24 Abs. 1 i.V.m. Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008). In einem weiteren Fall war diese Angabe fehlerhaft.

Eine Probe enthielt Koffein, wurde aber ohne den erforderlichen Hinweis des Koffeingehalts nach § 6 Abs. 2 Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung abgegeben.

**Weitere Kennzeichnung/Kenntlichmachung:** In 21 Fällen (48 %) erfolgte die lose Abgabe mit einem Hinweis auf einen Vitamingehalt des Getränks. Nach § 2 Vitamin-Verordnung dürfen vitaminisierte Lebensmittel mit einem Hinweis auf ihren Vitamingehalt jedoch nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden. Hintergrund dieser Regelung ist der Umstand, dass bei loser Abgabe ein deklarierter Gehalt wegen eines möglichen Abbaus der Vitamine nicht garantiert werden kann.

Elf (25 %) Proben wurden mit nährwertbezogenen Angaben zum Brennwert und/oder zum Gehalt an Kohlenhydraten und/oder Mineralstoffen, jedoch ohne die in diesen Fällen erforderliche Nährwertkennzeichnung abgegeben (§§ 4 und 5 Nährwert-Kennzeichnungsverordnung).

In drei Fällen (7 %) wich die analytisch festgestellte Zusammensetzung so deutlich von der deklarierten Nährwertkennzeichnung des verzehrfertigen Getränks ab, dass diese als irreführend beurteilt wurde.

Eine Probe wurde mit der unzulässigen krankheitsbezogenen Angabe „für Diabetiker“ in den Verkehr gebracht.

**Weitere Beobachtungen:** Eine Probe fiel bei der sensorischen Überprüfung als gärig auf, was durch den Befund der mikrobiologischen Untersuchung bestätigt werden konnte. Das Getränk wurde als verdorben und für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt (Art. 14 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 178/2002).

In sechs Fällen (14 %) waren Unstimmigkeiten zwischen freiwilligen Angaben und der analytisch festgestellten Zusammensetzung der vorgelegten Probe feststellbar.

**Zur Abgabesituation in den Sportstudios:** 16 (36 %) Proben wurden in Selbstbedienung abgegeben. In sieben Fällen (16 %) erfolgte die Abgabe ohne jegliche Kennzeichnung/Kenntlichmachung bzw. nur unter Angabe einer Geschmacksrichtung. Zweimal wurde in Selbstbedienung ohne jegliche Information zum Getränk abgegeben.

Bei Abgabe mit schriftlicher Information zu den Getränken variierte diese von einer alleinigen Angabe einer Bezeichnung bis zur Kopie der Kennzeichnung des Originalgebindes der verwendeten Grundstoffe. Nur in den seltensten Fällen lag in den Entnahmebetrieben eine korrekte, auf das verzehrfertige Getränk abgestimmte Kennzeichnung als Schild an der Ware oder eine korrekte Kenntlichmachung auf Getränkekarten o.ä. vor.

In sieben Fällen (16 %) war eine Abweichung von der vom Grundstoffhersteller deklarierten Dosierung des Grundstoffes herleitbar. Wie oben beschrieben, führte dieses in zwei Fällen zu Höchstmengenüberschreitungen von Zusatzstoffen. In den anderen Fällen wurde stärker verdünnt als dies der Grundstoffhersteller vorsah.

Als besonders kritisch wird die Situation in einem Fall bewertet, in dem die Abgabe in Selbstbedienung mit frei wählbarer Grundstoffdosierung ohne Hinweis zur erforderlichen Mindestverdünnung erfolgte.

**Fazit:** Es zeichnen sich somit zwei Probleme ab:

1. Korrekte Dosierung des Grundstoffes
2. Korrekte Kennzeichnung/Kenntlichmachung des verzehrfertigen Getränks

In beiden Fällen muss das Problembewusstsein der Betreiber der Sportstudios als Inverkehrbringer geschärft werden. Eine Unterstützung der korrekten Kennzeichnung/Kenntlichmachung kann durch die Hersteller/Lieferanten der Getränkegrundstoffe erfolgen, indem vorbereitete Verbraucherinformationen, jeweils abgestimmt auf die einzelnen Getränke, zur Verfügung gestellt werden. Derartige Informationen, z.B. als Schilder, Flyer etc., die an der Ware angebracht werden können, wurden im Rahmen dieses Untersuchungsschwerpunktes nur in Einzelfällen vorgefunden.

Weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich werden als kurzfristig sinnvoll erachtet.

Es wurden insgesamt 38 Proben emaillierte Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt auf ihren Gehalt an Schwermetallen untersucht.

Unter den angeforderten 50 Proben befanden sich auch Töpfe und Pfannen mit Antihafbeschichtung. Da es sich hierbei jedoch nicht um eine mineralische Beschichtung handelt, wurden diese Proben nicht einbezogen. 9 Pfannen mit Keramik-Beschichtung wurden berücksichtigt – hier ergaben sich jedoch keine Auffälligkeiten.

Von den 13 emaillierten Auflaufformen, 4 Backblechen und 12 Kochtöpfen waren einige insofern sehr auffällig als nach den Kontaktbedingungen die Oberfläche der Emaille stumpf und grau geworden war. Hier war bereits nach dem ersten Migrat eine Zerstörung der Oberfläche zu beobachten, die auf die technische Verarbeitung der Emaillierung zurückzuführen ist. Dieser Effekt trat insbesondere

bei schwarz-grauen Oberflächen auf. Um einen Vergleich der Qualitäten zu ermöglichen, wurden im Rahmen dieses LUP nur die Ergebnisse des ersten Migrats ausgewertet. Die Ergebnisse weiterer Migrats wurden insgesamt bei der Bewertung der Konformität berücksichtigt. In der Regel zeigt sich eine abnehmende Tendenz von Schwermetallgehalten vom 1. bis zum 3. Migrat. In Einzelfällen waren hohe Freisetzen von Cobalt, Nickel und Lithium, aber auch Arsen und Antimon zu verzeichnen. Diese lagen deutlich über den mittels „Würfelmodell“ hochgerechneten TDI-Werten und können damit zu einer nicht akzeptablen Beeinträchtigung des darin zubereiteten Lebensmittels führen. Da die technischen Qualitäten von emailliertem Kochgeschirr offensichtlich sehr unterschiedlich sein können, soll die Thematik in einem Monitoring-Programm 2015 weiter verfolgt werden.

Die Ergebnisse weiterer Untersuchungsschwerpunkte ergeben sich aus Anlage 4.

### **Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht):**

Im Rahmen des BÜp 2014 wurden 5 Untersuchungsprogramme federführend in NRW bearbeitet. NRW hat sich darüber hinaus an allen anderen Untersuchungs- und Inspektionsprogrammen beteiligt. Ergebnisse zu allen Programmen werden in den Berichten zur Lebensmittelsicherheit – im gemeinsamen Bericht des Bundes und der Länder „Bundesweiter Überwachungsplan 2014“ zusammenfassend berichtet.

### **Schwerpunkt Dioxine und dl-PCB in Rohmilch**

Alle in den Proben gemessenen Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB liegen deutlich unter den europaweit zulässigen Höchstgehalten für Milch und Milcherzeugnisse. Die neuen Ergebnisse zeigen, dass die Dioxinbelastung der Rohmilch um ca. 75% abgenommen hat. Die Untersuchungen auf dl-PCB haben im Jahr 2014 gezeigt dass die mittleren Gehalte um etwa 70% niedriger liegen. Für die Summe der 6 ndl-PCB in Rohmilch wurde vom CVUA-MEL seit 1990 ein Rückgang von 90% ermittelt.

Alle ermittelten Werte liegen deutlich unter den EU-Höchstgehalten für Dioxine, der Summe aus Dioxinen und dl-PCB und der Summe der 6 ndl-PCBs. Auch die EU-Auslösewerte für Dioxine und dl-PCB wurden unterschritten.

### **Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft**

#### **Schlacht tier- und Fleischuntersuchung**

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

#### **Strahlenbelastung bei Schwarzwild**

Von den 61 untersuchten Wildschweinen wurden in keiner der Proben eine Überschreitungen des derzeit gültigen Wertes von 600 Bq/kg festgestellt.

## **Futtermittelkontrolle**

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

Vom LANUV und den KOB wurden im Jahr 2014 insgesamt 2.173 Proben genommen. Von dieser Gesamtzahl wurden 134 beanstandet (6,17%). Der Schwerpunkt der Probeentnahmen lag bei den Herstellern von Mischfuttermitteln. In diesen Unternehmen wurden insgesamt 1.002 Proben mit 63 (6,29%) Beanstandungen genommen. Bei Herstellern von Einzelfuttermitteln wurden 151 Proben genommen und 4 Proben wurden beanstandet. Auf der Stufe der Primärproduktion wurden durch die KOB 788 Proben genommen, von diesen wurden 38 (4,82%) beanstandet.

Im Jahr 2014 wurden im Zusammenhang mit den 2.760 durchgeführten Betriebs- und Buchprüfungen insgesamt 300 Verstöße festgestellt.

Bei Tierhaltern und in landwirtschaftlichen Betrieben wurden im Jahr 2014 durch die KOB insgesamt 1.871 Betriebs- und Buchprüfungen durchgeführt.

## **Gentechnik**

In 95,7 % der untersuchten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % zugelassener Materialien nachweisbar.

Anteile gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,1 % aber unter 0,9 % und damit unter dem Kennzeichnungsschwellenwert wurden bei 6 sojahlaltigen Proben und 2 Mais-Proben nachgewiesen (ein Sojaproteinrohstoff, ein sojahlaltiges diätetisches Lebensmittel, sojahlaltige vegetarische Fleischersatzproben, ein Gemüsemais in Konserve und eine Probe Maisgebäck mit Fruchtgeschmack). Die sojahlaltigen Produkte enthielten die in der EU zugelassene, gentechnisch veränderte Sojalinie GTS 40-3-2 (Roundup Ready Soja), MON 89788 bzw. A 2704-12; die Maiserzeugnisse enthielten in der EU zugelassene gentechnisch veränderten Mais der Linie MON810 bzw. MON 88017.

### **Futtermittel**

#### **Futtermittel ohne Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile:**

Von den nicht gekennzeichneten Futtermitteln enthielten 84,8 % keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % gv-Anteil.

Bei 6 Proben (6,5 %) lag der Anteil gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,1 % aber unter 0,9 %. Es handelte sich hierbei um zwei sojahlaltige Mischfuttermittel und drei Soja-Einzelfuttermittel, in denen jeweils Anteile der zugelasse-



nen gentechnisch veränderten Sojabohnen GTS 40-3-2 (Roundup-ready-Soja), MON 89788 und A 2704 nachgewiesen wurden sowie um ein Raps-Einzelfuttermittel mit Anteilen an zugelassenem GT73 Raps.

5,4 % der nicht gekennzeichneten Futtermittel enthielten gentechnisch veränderte Anteile über dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9%. In diesen 5 Proben wurden ebenfalls die zugelassenen Sojabohnenlinie GTS 40-3-2, MON 89788 und A 2704 nachgewiesen. Es handelte sich hierbei um vier sojahaltige Mischfuttermittel, zwei davon mit mehreren deklarierten Sojabestandteilen, und ein Soja-Einzelfuttermittel.

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

### **Futtermittel mit Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile:**

In den 15 hinsichtlich einer Verarbeitung von Bestandteilen aus gv-Soja bzw. gv-Mais deklarierten Futtermitteln wurden keine nicht zugelassenen transgenen Linien festgestellt. Ein Maiseinzelfuttermittel enthielt trotz Kennzeichnung keine gentechnisch veränderten Bestandteile.

### **Untersuchung von Vitamin B2-Präparaten auf gentechnisch veränderte Bakterien**

Im Herbst 2014 wurden in Rheinland-Pfalz und Hessen vermehrungsfähige gentechnisch veränderte *Bacillus subtilis*-Keime in Vitamin B2- Zusatzstoffmischungen chinesischer Hersteller nachgewiesen. Ein Inverkehrbringen dieser Keime ist in der EU nicht zugelassen. Für eine Verunreinigung in Lebens- und Futtermitteln oder anderen Erzeugnissen gilt die Nulltoleranz. Daraufhin wurde in Nordrhein-Westfalen kurzfristig ein Monitoringprogramm gestartet, um zu klären, ob Vitamin B2-Produkte, die mit nicht zugelassenen GVO kontaminiert sind, in NRW im Lebensmittel- und Futtermittelsektor im Verkehr sind. Es wurden insgesamt 21 Vitamin B-Präparate auf das Vorhandensein von gentechnisch veränderten Bakterien (*Bacillus subtilis*) getestet. Sowohl die Untersuchungen der 15 Proben aus dem Lebensmittelbereich (11 Vitamin B2 Präparate und 4 Vitaminmischungen) als auch die 6 Proben aus dem Futtermittelbereich (1 Vitamin B2 Zusatzstoff und 5 Vormischungen) verliefen unauffällig. In keiner der Proben wurden Hinweise auf Anwesenheit gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen oder gentechnisch veränderter *Bacillus subtilis*-Stämme gefunden.

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

In 2014 wurden sieben lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche mit hoher Evidenz und ein Ausbruch mit niedriger Evidenz erfasst. Dabei waren je zweimal *Salmonella enteritidis* und *Campylobacter* sowie je einmal Noroviren, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* als Erreger und einmal Histamin als Agens Auslöser für das Krankheitsgeschehen.

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

## **Tierschutz**

### **Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren**

Die festgestellten Verstöße traten im Bereich Kontrollen der Tiere (Kälber, Schweine), gesetzlich geforderte Aufzeichnungen (Legehennen, Kälber, Schweine), Bewegungsfreiheit (Kälber, Schweine), Besatzdichte (Schweine), Gebäude und Unterbringung (alle), Mindestbeleuchtung (alle) auf.

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

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

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

## **NRKP**

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

## **Ein-, Aus-, Durchfuhr**

Es erfolgten 730 Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung aufgrund von Dokumentenmängeln und fehlender Nämlichkeiten.

## **Pflanzengesundheit**

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

## **2.2 Analyse von Verstößen**

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

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

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

## **2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht**

### **Lebensmittel**

Bei den beanstandeten Proben ist zu berücksichtigen, dass diese nicht für die am Markt befindlichen Lebensmittel repräsentativ sind, da die Proben vielfach auf Grund eines begründeten Verdachts entnommen worden sind. Die Vielzahl der Kennzeichnungsverstöße zeigt, dass im Täuschungsbereich öfter die Rechtsvorgaben nicht eingehalten werden. Demgegenüber waren nur 59 der 89.427 untersuchten Lebensmittel gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend (0,066 %).

### **Schwerpunkt Dioxin in Rohmilch**

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

Der Bericht des CVUA MEL stellt fest, dass die Höhe der Dioxinbelastung seit 2010 stagniert und den kaum zu unterschreitenden Stand der ubiquitären Hintergrundbelastung einer industrialisierten Region widerspiegelt. Der Rückgang der PCB-Belastung von Rohmilch hat sich hingegen weiter fortgesetzt.

### **Strahlenbelastung bei Schwarzwild**

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

Fleisch von Schwarzwild, das an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben werden soll, darf nach Feststellung einer Überschreitung der Höchstmengen nicht mehr abgegeben werden. Für Jägerinnen und Jäger, die Schwarzwild für den eigenen Verzehr erlegen, gelten diese Höchstmengen nicht. Um sie trotzdem vor der Aufnahme dieser Stoffe zu schützen, wird ihnen über eine Verzehrsempfehlung zum Verzicht geraten.

## **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.

### **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.

## **2.2.2 Grundursache(n) für Verstöße**

### **Lebensmitteluntersuchungen Dioxine und dl-PCB in Rohmilch**

Es sind bei dem Untersuchungsprogramm keine Verstöße festgestellt worden. Wäre es zu Höchstmengenüberschreitungen gekommen, 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 Pilze**

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**

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

### **Tierseuchen**

Als Ursachen für Verstöße sind in erster Linie Fahrlässigkeit und Management-Fehler zu nennen.

### **Tierschutz**

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

### **3 Überprüfungen**

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

Die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden, die ein QM-System abschließend eingeführt haben, führen eigenständig interne Audits gemäß Art. 4 Abs. 6 der VO (EG) Nr. 882/2004 durch. Die Ergebnisse der internen Audits werden entsprechend dokumentiert und ggf. erforderliche Maßnahmen eingeleitet. Auf die von der LAV im November 2012 verabschiedete länderübergreifende Verfahrensanweisung „Internes Audit“, die von den Ländern bei der Auditierung von Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu Grunde zu legen ist, wird verwiesen.

Um mehr Einheitlichkeit und Transparenz im Auditwesen zu erzielen, wird derzeit für NRW ein landesinternes Auditsystem erarbeitet. (siehe auch Abschnitt „Fort-schritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW“ – Strategisches Ziel II.). Das landesinterne Auditsystem ist Bestandteil des Landes-QM-Rahmenkonzeptes.

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 sollen in 2015 weitergeführt werden. Nach Auswertung der gesamten fachaufsichtlichen Überprüfungen im Bereich der Lebensmittelüberwachung sollen die Überprüfungen sukzessive um die anderen Aufgabenbereiche des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erweitert werden.

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

In Deutschland gibt es für eine generelle Veröffentlichung der Ergebnisse von Betriebskontrollen keine gesetzliche Grundlage. Eine Projektgruppe der LAV hatte dennoch ein System zur Veröffentlichung der Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung – das sogenannte Kontrollbarometer - erarbeitet, auf dessen Grundlage im Dezember 2013 in NRW ein Pilotprojekt der Verbraucherzentrale NRW mit den Städten Bielefeld und Duisburg initiiert wurde.

Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen hat in diesem Zusammenhang eine Anfrage nach Verbraucherinformationsgesetz an die beteiligten Kommunen gerichtet. Darin bittet sie um Mitteilung der Punktzahl der Hauptmerkmale II bis IV der Risikobewertung von zunächst bestimmten Gastronomiebetrieben gemäß AVV RÜb.

Unter Verwendung des Farbbalkens wie er im Rahmen der LAV Projektgruppe Kontrollbarometer erarbeitet wurde, werden die Ergebnisse der gemeldeten Betriebe auf der Farbskala von grün über gelb nach rot dargestellt. Dabei erfolgt eine grüne Bewertung zwischen 0 und 40 Punkten, eine gelbe Bewertung zwischen 41 und 60 Punkten und rot zwischen 61 und 80 Punkten.

Ende 2014 erfolgte eine erste Evaluierung des angelaufenen Projektes.

### **Fleischhygiene**

Durch die Vorgaben der Verordnung (EU) 219/2014 werden seit dem 1. Juni 2014 alle Schlachtschweine nur noch visuell untersucht. Durch die in NRW bereits gesammelten Erfahrungen wurden Daten zusammengeführt, die nun allen Schlachtbetrieben bei der Umstellung auf den neuen Untersuchungsgang zur Verfügung stehen. Dadurch wird dem strategischen Ziel IV. „Erkennung und Minimierung von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette“ Rechnung getragen. Darüber hinaus ermöglicht die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 es der zuständigen Behörde, die Schlachtkörper von Kälbern, die seit dem Absetzen in integrierten Produktionssystemen in kontrollierter Haltung gehalten werden, nur einer Besichtigung zu unterziehen.

### **Futtermittelkontrolle**

Siehe Rahmenplan des Bundes

### **Gentechnik**

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

### **BELA**

Das BELA-System wurde implementiert und funktioniert. Weitere Fortbildungen der Kreisordnungsbehörden sollten jedoch erfolgen, um eine umfassende Meldung aller Ausbrüche zu gewährleisten.

### **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.



### **Tierschutz**

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

### **BELA**

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

### **Tiergesundheit**

Die bestehenden tiergesundheitslichen Früherkennungssysteme erfüllen ihren Zweck.

### **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.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat einen Entwurf zur Ergänzung der Tierschutznutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzTV) vorgelegt um die Haltungsbedingungen der Tiere in gewerblichen Kaninchenhaltungen zu verbessern. Mit einigen Änderungen hat der Bundesrat diesem Verordnungsentwurf am 20. September 2013 zugestimmt, sodass erstmals detaillierte Haltungsbedingungen für die gewerbliche Kaninchenzucht und -haltung geregelt werden. Für bestehende Haltungseinrichtungen für Zucht- und Mastkaninchen sind teilweise Neu- und Umbaumaßnahmen erforderlich. Daher wird den Tierhaltern für Anforderungen die besonderer Investitionen bedürfen bei den bestehenden Anlagen eine Übergangsfrist von bis zu zehn Jahren für entsprechende Maßnahmen eingeräumt.

### **Pflanzengesundheit**

Siehe Rahmenplan des Bundes

## **Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW**

### **Ziele:**

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

### **I.) Umsetzung der risikoorientierten Überwachung bei allen zuständigen Behörden**

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

### **II.) Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden**

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 sollen auf Basis der ausgestalteten Qualitätsgrundsätze der LAV und anhand rechtlicher Vorgaben grundlegende Qualitätsanforderungen für NRW konkretisiert und allen im gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Behörden verbindlich vorgegeben werden.

Ferner wurde in 2014 das landesinterne Auditsystem sowie die Unabhängige Prüfung zum landesinternen Auditsystem gemeinsam mit dem Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MKULNV), dem Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) und der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden näher ausgestaltet. Vorgesehen ist, in 2015 das landesinterne Auditsystem zu implementieren.

MKULNV als oberste Aufsichtsbehörde hat in 2014 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. LANUV hat in 2014 den Prozess, ein solches System für die unter die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu subsumierenden Fachbereiche weiter fortgesetzt.

### **III.) Vernetzung der Kontrollsysteme**

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

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

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

In Bezug auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmittel wird auf die Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände verwiesen. Darüber hinaus werden im Folgenden einige exemplarische Beispiele aufgeführt.

In dem Untersuchungsprogramm zu Rohmilch konnten keine Überschreitungen der Höchstgehalte oder Auslösewerte für Dioxine und/oder dl-PCB festgestellt werden.

Eine Wiederholung des Messprogramms ist für 2018 geplant,.

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.

#### **V.) Weiterentwicklung der wirkungsvollen Konzepte**

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

#### **VI.) Sicherstellung artgerechter Haltungsbedingungen**

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

#### **VII.) Effiziente und möglichst unbürokratische Umsetzung**

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

Darüber hinaus wurde ein Leitfaden zur einheitlichen Datenerfassung in NRW erarbeitet, mit dem eine Grundlage zur landesweit einheitlichen 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 neue Verpflichtung ist eine Umsetzung der Vereinbarungen von Bund und Ländern, die als Reaktion auf das Dioxingeschehen Anfang 2011 getroffen wurden. NRW hat zum Zweck einer zentralen landesweiten Veröffentlichung entsprechender Informationen das Internetportal [www.lebensmitteltransparenz.nrw.de](http://www.lebensmitteltransparenz.nrw.de) eingerichtet. Somit verfügt NRW neben dem Portal [www.verbraucherwarnungen.nrw.de](http://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, werden seitens der nordrhein-westfälischen Verwaltung bis zu einer endgültigen Klärung der Rechtslage keine weiteren Veröffentlichungen mehr erfolgen. Das Portal [www.lebensmitteltransparenz.nrw.de](http://www.lebensmitteltransparenz.nrw.de) ist somit vorübergehend geschlossen. Zur Klärung der offenen Rechtsfragen ist derzeit auch ein Verfahren vor dem Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe anhängig. Parallel dazu bereitet die Bundesregierung eine Überarbeitung der Vorschrift des § 40 Absatz 1a LFGB vor.

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.

### **Kontrollbarometer - Pilotprojekt in Bielefeld und Duisburg – auch als Smartphone-App**

Die Verbraucherzentrale NRW veröffentlicht die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen der Städte Bielefeld und Duisburg. So erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher, ob sich ein Betrieb in Sachen Sauberkeit und Kundeninformation korrekt verhält oder ob Verbraucherinteressen vernachlässigt werden.

Die Informationen werden im Internet und per Smartphone-App auch mobil zur Verfügung gestellt. Mit Hilfe der App „appetitlich“ finden Verbraucherinnen und Verbraucher in Bielefeld und Duisburg Gastronomie-Betriebe in ihrer Umgebung

und können sich die Bewertung anzeigen lassen. Dabei ist das System denkbar einfach: Das Kontrollbarometer – auch einfach „Gastro-Ampel“ - bewertet in den Ampelfarben grün, gelb und rot. Wichtig ist: Grundlage sind die Ergebnisse der amtlichen Betriebskontrollen der Städte Bielefeld und Duisburg. Rechtsgrundlage ist eine Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG), welche die Verbraucherzentrale NRW bei diesen Städten gestellt hat.

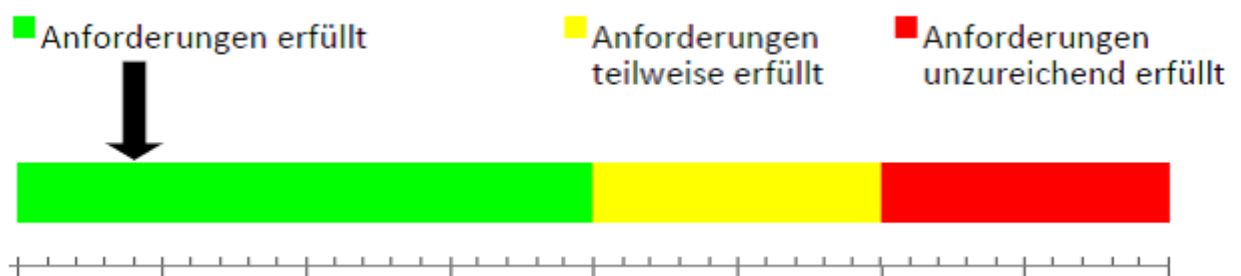
Die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert regelmäßig Betriebe vom Café über den Imbiss bis zum Restaurant auf die Einhaltung von Hygienevorschriften, Eigenkontrollen oder Kennzeichnungsvorschriften. Das entwickelte Transparenzsystem knüpft an die bereits angewendeten Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung an. Dabei werden folgende Merkmale bewertet:

- „Verhalten des Lebensmittelunternehmers“
- „Verlässlichkeit der Eigenkontrollen“
- „Hygienemanagement“

Die Bewertung all dieser Merkmale bildet die Basis für eine graphische Darstellung. Stellen die Kontrolleure Mängel fest, so fordern sie den Betreiber zu Korrekturmaßnahmen auf und dokumentieren die Mängel in Form von Minuspunkten. Diese summieren sich zu einem Gesamtergebnis. Dieses bildet die Basis für die graphische Darstellung (Balkendiagramm) des „Kontrollbarometers“. Je höher also die Punktzahl, desto schlechter hat ein Betrieb bei der Kontrolle abgeschnitten - das Maximum sind 80 Punkte.

Auf der Grundlage dieser Kontrollergebnisse ordnet die Verbraucherzentrale die Betriebe in drei Klassen ein:

1. Grün - 0 bis 40 Punkte - „Anforderungen erfüllt“
2. Gelb - 41 bis 60 Punkte - „Anforderungen teilweise erfüllt“
3. Rot - 61 bis 80 Punkte - „Anforderungen unzureichend erfüllt“



Verbraucherinnen und Verbraucher können anhand der Farben sofort erkennen, ob die von Ihnen ausgewählte Gaststätte, das Restaurant oder Bistro „appetitlich“ ist. Sie werden zudem über den genauen Punktestand des Betriebs informiert und können ihr Ziel per Routenplaner direkt ansteuern. Neben der aktuellen Bewertung werden auch die Ergebnisse der vorherigen 3 Kontrollen dargestellt.

Mit der Unterstützung dieses Pilotprojektes möchte NRW den Bürgerinnen und Bürgern mehr Service bieten und einen Beitrag dazu leisten, ein solches Kontrollbarometer bundesweit einzuführen. Denn ein Mehr an Transparenz in der Lebensmittelüberwachung bedeutet eine Stärkung des Verbrauchervertrauens und ist Anreiz für Lebensmittelbetriebe, Mängel abzustellen.

Bisher fehlt eine bundesrechtliche Vorschrift, die dieses System in Deutschland bundeseinheitlich verbindlich machen würde. Mit Hilfe des beschriebenen Pilotprojektes wurden erste Erfahrungen gesammelt, die für die bundesweite Einführung nützlich sein können.

## **6 Anpassung des nationalen Kontrollplans**

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



Anlage 1.xlsx



Anlage 2.xlsx



Anlage 3.xlsx



Anlage 4.xlsx



Anlage 5.docx