

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:

01.01.2016 bis 31.12.2016

Kontaktstelle im Bundesland:

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

INHALTSVERZEICHNIS

1 Amtliche Kontrollen	7
Lebensmittel.....	7
Lebensmittel tierischer Herkunft.....	10
Futtermittel.....	13
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln.....	14
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	15
Tiergesundheit	15
Tierische Nebenprodukte	
Tierseuchenbekämpfung.....	17
Tierarzneimittel	
Tierschutz.....	17
NRKP.....	18
Ein-, Aus-, Durchfuhr	18
Pflanzengesundheit	18
2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	20
2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen.....	20
Lebensmittelüberwachung	20
Lebensmittel tierischer Herkunft.....	28
Futtermittel.....	29
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln.....	29
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	30
Tiergesundheit	30
Tierische Nebenprodukte	
Tierseuchenbekämpfung.....	30
Tierschutz.....	30
NRKP.....	31
Ein-, Aus-, Durchfuhr	31
Pflanzengesundheit	31
2.2 Analyse von Verstößen	31
2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	31
2.2.2 Grundursache(n) für Verstöße.....	33
3 Überprüfungen	34
3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen.....	34
3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004	35
4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität.....	36
4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer.....	36
4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten ...	36
5 Beschreibung der Leistung insgesamt	38
Lebensmittelüberwachung	38
Futtermittel.....	38
Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)	
Tiergesundheit.....	38
Tierische Nebenprodukte	
Tierseuchenbekämpfung.....	38
Tierschutz.....	38

Pflanzengesundheit	38
Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW:	39
6 Anpassung des nationalen Kontrollplans	42

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	<i>Abbildung</i>
Abs.	<i>Absatz</i>
AGT	<i>Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV</i>
AG - TAM	<i>Arbeitsgruppe Tierarzneimittel</i>
AI	<i>Aviäre Influenza</i>
ALARA	<i>As Low As Reasonably Achievable</i>
ALB	<i>Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika</i>
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>
<i>BfR</i>	<i>Bundesinstitut für Risikobewertung</i>
<i>BHV1</i>	<i>Bovine Herpes Virus 1</i>
<i>BLE</i>	<i>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung</i>
<i>BMEL</i>	<i>Bundeministerium für Ernährung und Landwirtschaft</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>
FVO	<i>Food and Veterinary Office</i>

gv	<i>gentechnisch verändert</i>
GVO	<i>gentechnisch veränderte Organismen</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
HIT	<i>Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere</i>
IDV	<i>Integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz</i>
IFG NRW	<i>Informationsfreiheitsgesetz NRW</i>
i. V. m.	<i>in Verbindung mit</i>
ILM	<i>Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel</i>
IuK	<i>Information und Kommunikation</i>
KBE	<i>Koloniebildende Einheit</i>
kg	<i>Kilogramm</i>
KOB	<i>Kreisordnungsbehörde</i>
KSP	<i>Klassische Schweinepest</i>
LAKOLF	<i>Landeskontrollzentrum Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit</i>
LANUV	<i>Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW</i>
LAV	<i>Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz</i>
LFGB	<i>Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch</i>
LIAS	<i>Landesinternes Auditsystem</i>
LZG.NRW	<i>Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen</i>
LIP	<i>Landesweites Inspektionsprogramm NRW</i>
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>
MHD	<i>Mindesthaltbarkeitsdatum</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>

QAV	<i>Quartäre Ammoniumverbindungen</i>
QM	<i>Qualitätsmanagement</i>
rd.	<i>rund</i>
s. d.	<i>siehe dort</i>
StrVG	<i>Strahlenschutzvorsorgegesetz</i>
Tab.	<i>Tabelle</i>
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, wie es in der AVV RÜb festgelegt ist.

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

Im Jahr 2016 wurden von den in NRW registrierten 183.595 Betrieben 89.089 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 125.917 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 89.691 Proben aus dem gesamten Warenkorb entnommen und untersucht. Davon wurden 1.682 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 risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich und umfassten die Überprüfung der Einhaltung der hygienerechtlichen Anforderungen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Getreidelagern und –silos von Getreidehändlern. Weiterhin wurden in SB-Backshops und SB-Backwarenregalen im Lebensmitteleinzelhandel Maßnahmen zum Schutz unverpackter Backwaren geprüft. In Eierpackstellen wurden die vorhandenen HACCP-Systeme sowie die Konzepte in Bezug auf die Untersuchung der Eier auf Dioxine und PCB geprüft. In Sportstudios wurde kontrolliert, ob und wie bei der Abgabe von losen Lebensmitteln die Kennzeichnung von Allergenen sowie von Zusatzstoffen erfolgt. Bei Käsezubereitungen aus Frischkäse wurde bei der Abgabe aus Großgebinden an Bedientheken im Einzelhandel und an Marktständen die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums geprüft.

Im Rahmen des Landesweiten Untersuchungsprogramms NRW wurden 31 Schwerpunktprogramme mit Bezug auf Lebensmittel durchgeführt. Dabei sind insgesamt 2.069 Proben untersucht worden (Anlage 4). Bei diesen Untersuchungsschwerpunkten wurden sowohl wichtige Daten in Form von „Monitoring“ gewonnen als auch zu spezifischen Fragestellungen Basisdaten erhoben. Dabei wird geprüft, ob bestimmte Probleme in der Lebensmittelsicherheit und bei der Qualität der Lebensmittel vorliegen. Die Untersuchungsprogramme dienen u.a. der Umsetzung des strategischen Ziels III „Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette“. Bei 6 Schwerpunkten wurde Sahne aus Sahneautomaten, vorverpackter Käse, der in Bedientheken in Scheiben aufgeschnitten und dann zur Selbstbedienung angeboten wurde, rohes ungewürztes Geflügelfleisch, frische Kräuter sowie Sushi aus der Gastronomie und getrocknete Pfefferkörner mikrobiologisch untersucht. In 16 Schwerpunktthemen wurden verschiedene Lebensmittel auf Rückstände, Kontaminanten und Zusatzstoffe untersucht. Bei 9 Schwerpunkten stand die Überprüfung der Zusammensetzung im Fokus.

Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):

NRW beteiligte sich am bundesweiten Überwachungsplan in unterschiedlichem Umfang an allen Programmen des BÜp 2016. Dabei wurden in NRW insgesamt 1171 Proben untersucht. Die Ergebnisse sind in die Auswertung des BÜp 2016 eingeflossen (Näheres s. Rahmenbericht).

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

Monitoring auf Dioxine und PCB in Wildtierfleisch

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

Pestizidreport

In Nordrhein-Westfalen werden jährlich 4.000 bis 5.000 Proben Obst und Gemüse auf die Rückstände von mehr als 600 verschiedenen Pflanzenschutzmitteln untersucht. Die Ergebnisse der Untersuchungen werden im Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel (ILM) beim Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz zusammengeführt. Die Ergebnisse sind Verbraucherinnen und Verbrauchern über den „Pestizidreport“ im Internet¹ zugänglich.

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

Schwerpunktuntersuchung von Küchen und Kantinen

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII i.V. mit der § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Nach § 43 Absätze 1 und 4 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf eine Tätigkeit in Küchen und Kantinen darüber hinaus nur aufgenommen werden, wenn eine Belehrung durch das Gesundheitsamt erfolgt ist und diese bei länger andauernder Beschäftigung alle zwei Jahre wiederholt wird. Alle Schulungen und Belehrungen sind hierbei zu dokumentieren.

Um einen Überblick über die Einhaltung dieser Rechtsvorschriften zu erhalten, wurde vom 01. April bis 30. September 2016 die ordnungsgemäße Durchführung der o.g. Verpflichtungen in allen Küchen und Kantinen überprüft, die im Betriebsartenkatalog des BVL unter den Kodenummern 5010000 bis 5010300 erfasst sind. Hierunter fallen Groß-

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

kantinen mit > 100 Essen täglich, Kantinen mit < 100 Essen täglich, Küchen in Schulen und Kindereinrichtungen, Versorgung von Kindern in der Tagesbetreuung, Küchen in Alters- und Pflegeheimen sowie industrielles Catering. Die Ergebnisse haben gezeigt, dass die Einhaltung der Anforderungen gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004 bei 83,2% bis 96,5% liegt, die Einhaltung der Anforderungen gemäß IfSG bei 91,6% bis 97,3%.

Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlacht tier- und Fleischhygiene

Im Jahr 2016 wurden laut „Landesbetrieb Information und Technik Nordrhein-Westfalen“ 737.807 Rinder einschließlich Kälber, 19.416.982 Schweine, 115.905 Schafe, 1.126 Ziegen und 1.833 Pferde in Nordrhein-Westfalen geschlachtet. Außerdem wurden 37.019.810 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.

Zusätzlich wurden diese Aufgaben bei Hausschlachtungen von 1735 Rindern, 1347 Schweinen, 633 Lämmern, 15 Schafen, und 69 Ziegen durchgeführt. Für diese Tätigkeiten sind kostendeckende Gebühren zu erheben.

Die Schlacht tieruntersuchungen 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 Schlacht tieren 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 Fischanlandungen

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

Es gab 2016 in NRW 148 Aquakulturbetriebe, in denen 1.315 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. 6.894 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 2016 in Nordrhein-Westfalen 882 Millionen Liter Milch mit einem Fettgehalt zwischen 0,003 und 4,50 Prozent hergestellt. Der Produktionswert für Speiseeis betrug 86 Millionen Euro; außerdem wurden 189.000 Tonnen eingedickte, ungesüßte Milch sowie rund 12.000 Tonnen flüssige Buttermilch produziert. Des Weiteren wurden 166.000 Tonnen Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt u. ä. erzeugt. Zu den weiteren in NRW hergestellten Milchprodukten zählten 2016 unter anderem 59.000 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 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 2016 1,35 Milliarden Eier produziert.

Insgesamt sind in NRW 260 Eierpackstellen nach dem Hygienerecht zugelassen. In den meisten Packstellen werden nur Eier der eigenen Herkunft sortiert und verpackt. Bei einigen wenigen Betrieben werden Eier aus mehreren Mitgliedstaaten angeliefert und verpackt. Diese unterschiedlichen Konstellationen fließen in die Risikobewertung der Betriebe ein.

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

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

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

Strahlenbelastung bei 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 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 58 Wildschweinproben auf künstliche Radioaktivität untersucht. Ebenso wurden 2016 80 Proben heimische Pilze untersucht. Bei einer Probe (blauer Lacktrichterling) konnte eine Überschreitung in Höhe von 860 Bq/kg bei Cs-137 festgestellt werden.

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

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

Futtermittel

Schwerpunkte bei der Überwachung von Futtermitteln sind im „Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2012 bis 2016“ festgelegt. Dieses wurde von Bund und Ländern gemeinsam erarbeitet und ist Bestandteil des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans (MNKP). Das Kontrollprogramm beschreibt ergänzend zu den sonstigen Ausführungen im MNKP die Orientierung für die Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor in den Jahren 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 2015 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 2016 wurden von den in NRW zugelassenen oder registrierten 39.404 Betrieben sowie bei den sonstigen 16.506 Betrieben, die nicht nach der VO (EG) Nr. 183/2005 registriert sind oder nicht registrierungspflichtig sind, insgesamt 2.475 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 2.746 Kontrollen durchgeführt.

Bei den Kontrollen wurden insgesamt 1.645 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 Rapsaat und Rapspresskuchen durchzuführen. Dies erfolgt im Rahmen des zwischen Bund und Ländern vereinbarten Zoonosenmonitorings in der Lebensmittelkette.

Schließlich sollen mit diesem Kontrollprogramm ebenfalls die Verpflichtungen der Länder zur Kontrolle nach der Verordnung (EG) Nr. 73/2009 bei Direktzahlungsempfängern im Bereich des Futtermittelrechts (**Cross Compliance**) abgedeckt werden.

Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln

Im Jahr 2016 wurden in Nordrhein-Westfalen in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Münsterland-Emscher-Lippe, Ostwestfalen-Lippe, Rhein-Ruhr-Wupper und Westfalen insgesamt 409 Lebensmittel und 63 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen untersucht.

Lebensmitteluntersuchungen

Es wurden 153 reis-, 86 soja- und 118 maishaltige Lebensmittel, 11 Proben Papaya, 22 Leinsaatproben und 19 weitere pflanzliche Erzeugnisse (aus Zucchini, Aubergine) auf in der EU zugelassene und nicht zugelassene gentechnisch veränderte Bestandteile untersucht.

Futtermitteluntersuchungen

Im Jahr 2016 wurden insgesamt 68 Futtermitteluntersuchungen hinsichtlich gentechnischer Veränderungen durchgeführt (31 Untersuchungen an Einzelfuttermitteln und 37 Untersuchungen an Mischfuttermitteln für Nutz- und Heimtiere). Es handelte sich um 57 Proben mit Soja-, Mais-, Raps-, Reis-, Leinsamen-, Weizen- und Zuckerrübenbestandteilen, bei denen keine gentechnische Veränderung deklariert war. Daneben wurden 11 hinsichtlich einer Verarbeitung von Bestandteilen aus gv-Soja bzw. gv-Mais deklarierte Futtermittel untersucht. Diese wurden vornehmlich auf nicht zugelassene gv-Linien untersucht oder hinsichtlich einer präventiven Kennzeichnung überprüft.

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

Nordrhein-Westfalen berichtet regelmäßig über lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. 2016 wurden Daten über zehn 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 sowie Blauzungkrankheit durchgeführt.

Beseitigung Tierischer Nebenprodukte

Die Ergebnisse des Audits zur Bewertung der Rückverfolgbarkeit von tierischen Nebenprodukten (TNP) und deren Folgeprodukten (FP) (DG(SANTE)/2014-7065), das vom Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission (FVO) vom 25.11.2014 bis 4.12.2014 in Deutschland durchgeführt wurde, veranlasste Nordrhein-Westfalen zu weitreichenden anschließenden Maßnahmen. Als wesentliche Schlussfolgerung aus den Ergebnissen des FVO-Audits wurde ein landesweites Überwachungssystem erarbeitet mit dem sichergestellt wird, dass die Rechtsvorschriften insbesondere zur Rückverfolgbarkeit von TNP und FP von den Unternehmen eingehalten werden.

Alle Dokumente wurden als Landes-QM-Dokumente per Verfügung in Kraft gesetzt und damit landesweit verbindlich vorgegeben. Mit der vorgegebenen Risikobewertung der Betriebe und den daraus resultierenden Kontrollfrequenzen wird gewährleistet, dass die Betriebe in den für sie geltenden Abständen einer Kontrolle unterzogen werden. Unabhängig von den risikoorientiert stattfindenden Kontrollen erfolgen zusätzlich anlassbezogene Kontrollen.

Zur landesweiten Steuerung der Überwachungstätigkeit erfolgt jährlich eine statistische Abfrage.

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

Um die Eignung, Umsetzung und Wirksamkeit der Landes-QM-Dokumente zu überprüfen, wurde im Rahmen des landesinternen Auditsystems die „Rückverfolgbarkeit von TNP, Zulassung und Registrierung von TNP-Betrieben“ als Pflicht-Auditschwerpunkt in 2016 festgelegt und durchgeführt.

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 2016 240 Rinder, 635 Schafe und 23 Ziegen auf TSE untersucht. Es hat keine positiven TSE-Befunde bei den Schlachttieren gegeben.

Tierseuchenbekämpfung

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

Seit November 2016 hat sich das hoch aggressive Influenza-Virus vom Typ H5N8 in Deutschland massiv verbreitet, zunächst in der Wildvogelpopulation, in der Folge auch in Hausgeflügelbeständen. In NRW wurde im Jahr 2016 bei 17 Wildvögeln sowie in 3 Hausgeflügelbeständen aviäre Influenza nachgewiesen.

Das Programm zur Bekämpfung und Tilgung der BHV1 wurde in der Endphase weiter intensiviert. Mit Durchführungsbeschluss der Kommission 2016/1101 vom 5. Juli 2016 wurden die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold und Münster von der Europäischen Kommission als BHV1-freie Regionen anerkannt. Auch in den verbleibenden Regierungsbezirken Köln und Düsseldorf wurden entscheidende Sanierungsfortschritte erreicht.

Tierarzneimittel

Die ab dem 1.10.2015 geltende geänderte Zuständigkeit bei der Überwachung von tierärztlichen Hausapotheken, die nunmehr beim LANUV angesiedelt ist, wurde in 2016 intensiv umgesetzt.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Umsetzung der 16. AMG-Novelle, mit der umfassende Regelungen zur Erfassung des Antibiotikaeinsatzes in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen eingeführt wurden. 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. Erfassungszeiträume sind jeweils Kalenderhalbjahre. Am 31.12.2016 wurde der fünfte Erfassungszeitraum abgeschlossen. Für die Erfassung der Daten wurde eine bundesweite Antibiotika-Datenbank im Herkunftssicherungs- und Informationssystem Tiere (HIT) aufgebaut. Als Regionalstelle für schriftlich eingehende Mitteilungen von Tierhaltern ist das LANUV bestimmt worden, das sich als Dienstleister für einige Aufgaben der Regionalstelle gem. §§ 58 a und b AMG der AFC Public Services GmbH bedient.

Tierschutz

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

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

Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere

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

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Grenzkontrollstelle Köln

Anzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen: 12.632

Anzahl der zur Ausfuhr (Exportatteste) abgefertigten Sendungen 0

Untersuchungen nach Einfuhrückstandskontrollplan 1

Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung 1.090

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 2016 in NRW Bescheinigungen für 22.662 Sendungen in 121 Drittstaaten ausgestellt. Für sämtliche damit verbundenen Tätigkeiten werden kostendeckende Gebühren erhoben.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

Lebensmittelüberwachung

Betriebskontrollen und Probennahmen wie auch die Untersuchungen erfolgen überwiegend risikoorientiert.

Die rahmenrechtlichen Vorgaben und Erläuterungen sind im Rahmenbericht aufgeführt.

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

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

Bei den kontrollierten Betrieben wurden bei 9.543 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurden bei kontrollierten Lebensmittelunternehmern allgemeine Hygieneverstöße und Verstöße speziell im Bereich HACCP sowie Hygiene-Ausbildung (12.400) festgestellt. Dies betraf vor allem Dienstleistungsbetriebe und Einzelhändler (10.928 Verstöße). Über alle Betriebsarten wurden bei der Kennzeichnung und Aufmachung 3.673 Verstöße festgestellt. Näheres siehe Anlage 1.

Von den 89.691 untersuchten Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen wurden insgesamt 8.497 Proben (9,5 %) beanstandet. Überwiegend wurden Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung (6.281) festgestellt. 878 Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf. Zusätzlich wurden im Berichtsjahr von den 1.682 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt 119 (7,1 %) beanstandet. Näheres siehe Anlage 2.

Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)

Überprüfung der gewerblichen Lagerhaltung von Getreide für die Lebensmittelproduktion mit dem Schwerpunkt „Gefahr der Kontamination des Lebensmittelgetreides durch Schädlinge“

Im Rahmen dieses LIP wurden insgesamt 94 Betriebsstätten kontrolliert. Dabei wurden 56 Getreidesilos (59,6 %), 21 Getreidehallen (22,3 %), ein kleiner Lagerbereich für Getreideprodukte (1,1 %) sowie 16 Betriebe (17 %) mit Getreidesilos und -hallen berücksichtigt. Insgesamt wurden bei 20 (21,3%) Betrieben Verstöße festgestellt, woraufhin in 17 Fällen eine Beratung erfolgte. Darüber hinaus wurden zwei mündliche und eine schriftliche Verwarnung erteilt.

Bei der Überprüfung des Reinigungszustandes der Getreidesilos bzw. -hallen waren bei 73 Betriebsstätten (77,6 %) keine bis vereinzelte Getreidekörner festzustellen. Mittelmäßig viele Getreidekörner wurden bei sieben Betrieben (7,5 %) vorgefunden. Bei 10 Getreidelagerstätten (10,6 %) waren viele Getreidekörner bis zu Getreidehäufchen feststellbar. In 86 Betriebsstätten (91,5%) erfolgte eine besenreine Reinigung. Das regelmäßige Reinigungsintervall (besenrein) reicht von mehrmals täglich über wöchentlich, monatlich, jährlich bis hin zu bedarfsgerecht.

Im Innenbereich der kontrollierten Betriebsstätten waren in 42 Betrieben (44,7 %) Silofächer oben verschlossen bzw. abgedeckt, Rückzugsmöglichkeiten für Schädner sowie Löcher in den Wänden als Zutrittsmöglichkeiten für Schädner gab es in jeweils vier Betrieben (je 4,3 %). In einem Betrieb wurde PU-Schaum oder anderes leicht abbrechbares Baumaterial verwendet. In 22 Fällen trafen zwei bis drei der vorgenannten Risikokriterien zu.

Größtenteils (61 Kontrollen, 64,9%) konnte keine Kontamination durch Schädlinge festgestellt werden. Bei 14 Kontrollen (14,9%) waren Fraßköder in Köderboxen angefressen und bei 7 Kontrollen (7,4%) wurden Sekundärspuren auf Hallen/Siloböden als einzelne Merkmale gefunden. Bei einer Kontrolle (1,1%) waren Sekundärspuren auf dem Getreide ersichtlich. Bei einer anderen Kontrolle wurden tote Schädner aufgefundene. In acht Betrieben waren sowohl angefressene Fraßköder, Sekundärspuren von Schädner und / oder tote Schädner vorgefunden worden. Ein Köderlageplan war in 85 (90,5%) Betrieben vorhanden. Der Einsatz eines professionellen Bekämpfers wurde in 57 Betrieben (60,6%) dokumentiert.

Eine Kontaminationsmöglichkeit des Lebensmittelgetreides durch Gefahrstoffe und Abfälle war in 82 Fällen (87,2%) nicht gegeben. 56 Betriebe (59,6%) führten Eigenkontrollen hinsichtlich der Belastung des Getreides mit Pflanzenschutzmitteln durch.

Überprüfung der Hygiene beim SB-Verkauf von unverpackten Backwaren

Insgesamt wurden 710 Kontrollen in 218 SB-Backshops (30,7%), 488 SB-Backwarenregalen im Einzelhandel sowie in 4 Betrieben (0,6%) durchgeführt, die beide Kriterien erfüllten. Bei zwei der 710 kontrollierten Betriebe wurden geschlossene Systeme vorgefunden. Insgesamt konnten bei 193 (27,2%) von 710 kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden.

Spuckschutzlappen waren bei 685 (96,5%) ausnahmslos und bei 12 Betrieben (1,7%) teilweise vorhanden. Rücklegesperren kamen bei 415 Betrieben (58,8%) ausnahmslos und bei 89 teilweise zur Anwendung, während 197 Betriebe (27,7%) keine Rücklegesperren verwendeten. Alternativen kamen in 83 Betrieben zum Einsatz.

In 508 Betrieben (71,6%) waren ausreichend große und sichtbare Hinweisschilder angebracht, die Verbraucher darauf hinwiesen, dass das Zurücklegen der Ware nicht gestattet ist. Auf die Verwendung von Entnahmehilfen wurde in 569 (80,1%) Betrieben hingewiesen. Eine Greifzange als Entnahmehilfe im Verkaufs-

bereich war dennoch in 623 Betrieben (87,7%) und teilweise in 33 Betrieben (4,6%) vorhanden. Einmalhandschuhe standen dem Kunden ausreichend in 384 (54,1%) und teilweise in 46 (6,5%) der SB-Verkaufsstätten zur Verfügung. 108 (15,2%) Betriebe verwendeten entweder ausschließlich oder zusätzlich andere Entnahnehilfen.

Der Verkaufsbereich war durch das Personal vollständig und ständig in 591 Fällen (83,2%) einsehbar. Zudem lag in 521 Betriebsstätten (73,4%) eine Anweisung für das Personal vor, wie das Fehlverhalten von Kunden zu verhindern ist.

Überprüfung der Allergenkennzeichnung und weiterer Kennzeichnung bei lose abgegebenen Getränken aus Sportstudios; Beachtung von Dosierhinweisen

Zu dem Schwerpunkt wurden 83 Sportstudios kontrolliert. In 40 Studios (48,2%) wurden die Getränke in Bedienungen und in 43 Betrieben (51,8%) in Selbstbedienung abgegeben.

Die Dosierung der Getränke erfolgte in 35 Fällen (42,2%) über eine Mix-Anlage und in 48 Fällen von Hand (57,8%). Bei den Studios, bei denen die Getränke mittels einer Mix-Anlage hergestellt wurden, war bei 29 (82,9%) eine Dosierung vorgegeben. Bei drei Studios (3,6%) war die Dosierung frei wählbar. Bei einer Mix-Anlage konnte die Dosierung entweder frei oder die vorgegebene Dosierung gewählt werden. Bei den Sportstudios mit einer Dosierung von Hand waren bei 36 (75%) die Dosieranleitung sowie die erforderlichen Gerätschaften zur Dosierung vorhanden.

In 40 Fällen (48,2%) erfolgte die Kennzeichnung/Kenntlichmachung an der Ware, in 27 Fällen (32,5%) an anderer Stelle (z.B. an der Anlage, Aufsteller, an der Theke, als Aushang, im Ordner, oben am Zapfhahn, an der Preistafel, am Spender oder auf dem Originalprodukt). Die Kennzeichnung/Kenntlichmachung an anderer Stelle wurde bei 23 Sportstudios (85,2%) offensichtlich vom Grundstoffhersteller und bei 3 Studios (11,1%) selbst erstellt. 68mal (82%) lag die Originalkennzeichnung des verwendeten Grundstoffes vor. Die Bezeichnung des Getränks war in 67 Betrieben (80,7%) vorhanden. Bei 36 Getränken (43,4%) erfolgte eine Allergenkennzeichnung. 10 Getränke (12,0%) beinhalten keine Allergene. Zusatzstoffe wurden 68mal (81,9%) gekennzeichnet. In 61 Fällen (73,5%) erfolgte eine Kennzeichnung/Kenntlichmachung von Farbstoffen. 10mal wurden keine Angaben gemacht. Der Hinweis bei Farbstoffen „kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ war bei 38 Getränken angegeben. Süßungsmittel wurden 4mal (4,8%) und Konservierungsstoffe 59mal (71,1%) gekennzeichnet. Andere Zusatzstoffe, wie zum Beispiel Antioxidationsmittel, Emulgatoren, Koffeingehalt, Vitamine und Verdickungsmittel, wurden in 13 Fällen (15,7%) kenntlich gemacht.

7mal wurde darauf hingewiesen, dass beispielsweise „das Konzentrat außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahrt“, „die tägliche Verzehrsmenge nicht überschritten“ oder „das Produkt vor Gebrauch gut geschüttelt“ werden sollte. Ausgelobt wurden 36mal (43,4%) Vitamine (B₁, B₂, B₃ (Niacin), B₆, B₁₂, C, E, Folsäure, Biotin, Panthotensäure) und 24mal (28,9%) Mineralstoffe (Kalium, Calcium, Magnesium, Natrium). Auslobungen bezüglich des Brennwertes wurden

32mal (38,5%) getätigt. Zusätzlich erfolgten folgende Auslobungen: „Koffeinhaltig“, „aspartamfrei“, „BE“, L-Carnithin“ sowie „Ohne Zusatz von Zucker“.

In 51 Sportstudios (61,4%) lagen schriftliche Informationen für das Personal vor. Das Informationsmaterial stand dem Personal z.B. im Computer, als Ausdruck, auf Flyern, an den Pumpflaschen oder in QM-Anweisungen zur Verfügung. Informiertes und sachkundiges Personal wurde in 67 Studios (80,7%) angetroffen. Insgesamt wurden bei 32 (38,6%) Betrieben kleinere Verstöße festgestellt, die nur in einem Fall mit einer Ordnungsverfügung und in acht Fällen mit einer mündlichen Verwarnung geahndet wurden. In 22 Fällen erfolgte ein Beratungsgespräch.

Die Ergebnisse weiterer Inspektionsprogramme ergeben sich aus Anlage 3.

Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP)

"Feta", "Schafkäse", o.ä. gekennzeichnete Weichkäse in Lake aus Gaststätten, Pizzerien und Imbissbetrieben

Es wurden insgesamt 50 Proben entnommen, von denen 15 (30 %) nicht den Anforderungen entsprachen. Fünf Käse aus Kuhmilch wurden in irreführender Weise als „Schafkäse“ bezeichnet. Weitere zehn Proben wurden als „Käse“ bezeichnet, obwohl ein deutlicher Zusatz von Pflanzenfett nachweisbar war. Insgesamt werden somit die unbefriedigenden Ergebnisse aus den Jahren 2010 und 2012 bestätigt. Deshalb sind weitere Untersuchungen in Verbindung mit einem Inspektionsprogramm, sinnvoll. Als Schwerpunkt eines nachfolgenden Inspektionsprogramms sollte in diesem Zusammenhang die Kontrolle verfügbarer Lieferunterlagen sowie die Kennzeichnung der zu verarbeitenden Weichkäse in Lake vor der weiteren Verarbeitung erfolgen.

Mikrobiologischer Status von losen Frischkäsezubereitungen aus mobilen Verkaufsständen (Wochenmärkten), auch selbst hergestellt

Es wurden insgesamt 42 Proben untersucht, von denen 24 Proben (57 %) mikrobiologisch unauffällig waren. 17 Proben (41 %) wurden wegen eines erhöhten bzw. auffällig hohen Gehaltes an Rekontaminationskeimen bemängelt. Eine Probe wurde auf Grund eines hygienisch bedenklichen Keimgehaltes in Verbindung mit deutlichen sensorischen Abweichungen als für den Verzehr ungeeignet i.S.v. Art. 14 Abs. 2 b der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt.

Bei der Untersuchung auf pathogene Keime wurde in insgesamt 6 Proben (14 %) mittels Anreicherungsverfahren *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Der Gehalt an *Listeria monocytogenes* lag jedoch bei diesen Proben unter 10 KbE/g.

Bezüglich der Belastung mit Rekontaminationskeimen wurden am häufigsten Pseudomonaden, Hefen und Enterobacteriaceen nachgewiesen. So wurden in 14 Proben (33 %) hohe Gehalte an Pseudomonaden festgestellt. In einer Probe lag der Gehalt an Pseudomonaden bei $\geq 10^6$ KbE/g. 12 Proben (29 %) enthielten sehr hohe Gehalte an Hefen, wobei in 5 Proben (12 %) Keimgehalte von $\geq 10^5$ KbE/g und in 3 Proben (7 %) Keimgehalte von $\geq 10^6$ KbE/g ermittelt wurden. 5 Proben (12 %) enthielten sogar Gehalte im Bereich $\geq 10^7$ KbE/g auf. Allerdings wurden nur bei einer dieser Proben sensorische Abweichungen festgestellt. Be-

zätzlich des untersuchten Parameters „Enterobacteriaceae“ enthielten 5 Proben (12 %) Keimgehalte im Bereich $\geq 10^4$ KbE/g. In einer Probe wurde ein Gehalt von $\geq 10^5$ KbE/g festgestellt. Eine Probe enthielt E.coli in der Größenordnung 400 KbE/g. Insgesamt werden Untersuchungen in diesem Untersuchungsbereich von Zeit zu Zeit für sinnvoll erachtet.

Dioxine in Schaf-/Lammleber

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1067/2013 wurden in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 die Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnliche PCB (dl-PCB) und nicht dioxinähnliche PCB (ndl-PCB) in Leber von Schafen (bezogen auf das Frischgewicht) angehoben. Die Höchstgehalte betragen seit dem 01.04.2014 für Dioxin 1,25 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischsubstanz, für die Summe aus Dioxin und dioxinähnlichen PCB 2,0 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Frischsubstanz und für die Summe der ndl-PCB 3,0 ng/g Frischsubstanz.

In den untersuchten 30 Leberproben wurde in 3 Proben der Höchstgehalt für Dioxine, in 4 Proben der Höchstgehalt für die Summe aus Dioxin und dioxinähnlichen PCB und in 4 Proben der Höchstgehalt für die Summe der ndl-PCB überschritten. In den Proben, in denen die Dioxine über den Höchstgehalten lagen, war auch der Höchstgehalte für die Summe aus Dioxin und dioxinähnlichen PCB überschritten. Daher lagen 7 der 30 Proben (23 %) über den festgesetzten Höchstgehalten, wobei es unter Berücksichtigung der analytischen Messunsicherheit nur bei 4 Proben (13 %) zu einer Beanstandung als nicht verkehrsfähig gekommen ist.

Damit hat sich das Verhältnis zwischen den zu beanstandenden Proben und den verkehrsfähigen Proben mit der Gesetzesänderung zum 01.01.2014 umgedreht. Die Gehalte an Dioxinen/PCB in den Schafslebern liegen aber in vergleichbarer Größenordnung, wie bei den früher analysierten (zu beanstandeten) Proben.

Hinsichtlich der gesundheitlichen Beurteilung des regelmäßigen Verzehrs von Schafsleber gilt nach wie vor die Risikobeurteilung der EFSA von 2011 („Scientific Opinion on the risk to public health related to the presence of high levels of dioxins and dioxin-like PCBs in liver from sheep and deer“; EFSA Journal 2011;9(7):2297). Deshalb werden weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich in einem folgenden LUP-Programm für sinnvoll erachtet.

Glyphosat in Sojaprodukten

Von Januar bis Juni 2016 wurden insgesamt 39 Sojaprodukte (überwiegend Sojadrinks und Tofu), davon 22 aus ökologischer Landwirtschaft, auf den Herbizidwirkstoff Glyphosat und sein Hauptabbauprodukt Aminomethylphosphonsäure (AMPA) untersucht. In keiner der Proben konnten quantifizierbare Glyphosat- oder AMPA-Rückstände und damit der Einsatz glyphosathaltiger Herbizide nachgewiesen werden (Nachweisgrenze jeweils 0,02 mg/kg). Für in Deutschland hergestellten Tofu und hergestellte Sojadrinks wird oftmals auf in der EU angebautes Soja zurückgegriffen, da hier der Anbau von gentechnisch verändertem (glyphosat-tolerantem) Soja verboten ist. Deshalb sind weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich im Rahmen der Routineüberwachung ausreichend.

THC-Gehalt in Hanf-haltige Lebensmitteln (z.B. Hanfbier, Hanföl, Hanfsamen, Hanfbrotaufstrich, Hanflimonaden etc.)

Für diesen Untersuchungsschwerpunkt wurden insgesamt 40 Proben untersucht.

Hanfsamen/Hanfproteinpulver: sind in der Regel nicht für den Direktverzehr vorgesehen. Dies ging aus den Verwendungsbedingungen in der Kennzeichnung der Erzeugnisse hervor. Würde man allerdings hier von einem Direktverzehr ausgehen, so wäre der entsprechende BgVV-Richtwert bei fast allen Proben überschritten.

Eine Bewertung des Gesamt-THC Gehaltes im Hinblick auf den BgVV-Richtwert war somit im Hinblick auf Hanfsamen/Hanfproteinpulver selten möglich. Bei der Bewertung des THC Gehaltes im Hinblick auf den ARfD-Wert der EFSA von 1 µg/kg Körpergewicht (KG) ist die angegebene bzw. angenommene Portionsgröße wichtig. Hierüber war die Ausschöpfung des ARfD-Wertes für THC sowohl bei Erwachsenen (70 kg KG) als auch bei Kindern (2 bis 5 Jahre; 16,15 kg KG) für die ermittelten THC-Gehalte der Hanfproben ableitbar. Bei 2 Proben wurde der ARfD-Wert bei Erwachsenen mit 120 % und 137 % und bei 14 Proben der bei Kindern mit 100 % bis 594 % ausgeschöpft bzw. überschritten. Es wurde den Herstellern empfohlen, in der Kennzeichnung eine definierte Portionsgröße als maximale Tagesverzehrsmenge anzugeben, bei der der ARfD-Wert nicht überschritten wird. Zudem sollte ein Hinweis angebracht werden, dass das Erzeugnis nicht für den Verzehr durch Kinder geeignet ist.

Bei den untersuchten **Hanfölen** fehlte vielfach eine Verzehrsempfehlung gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchstabe g Lebensmittelinformationsverordnung oder war nicht ausreichend, um eine sichere Verwendung des Lebensmittels zu garantieren. Die Höchstmenge von 5000 µg/kg wurde bis zum 12-fachen überschritten. Nur ein Hanföl hatte einen THC-Gehalt unterhalb dieses BgVV Richtwertes.

Auch bei den **Backwaren** wurde in Abhängigkeit der verwendeten Hanfmenge der entsprechende BgVV-Wert von 150 µg/kg bei 3 von 4 Proben erreicht bzw. unterschiedlich weit überschritten.

1 Probe **Hanfblüten-Tee** wies derartig hohe Gesamt-THC-Gehalte auf, dass mit 3 g Hanfblütentee pro Teelöffel und einer Fassengröße von 200 ml und einem vollständigen Übergang des THC in das Getränk, der BgVV-Richtwert von 5 µg/kg massiv überschritten würde. Weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich sind deshalb in einem folgenden LUP-Programm sinnvoll, um zu prüfen, ob die THC-Gehalte in Lebensmitteln abgesenkt werden.

Pyrrrolizidinalkaloide in Kräutertees (z.B. Kamille, Brennessel, Pfefferminze)

Mit dieser Untersuchung sollte die aktuelle Belastung verschiedener Kräuter- und Rooibosteas mit Pyrrrolizidinalkaloiden (PA) im Jahr 2016 überprüft werden. Schwerpunktmäßig wurden insgesamt 78 Proben im Januar/Februar, April, Juli/August und Oktober/November entnommen.

In 17 **Rooibosteas** waren PA im Bereich von 10 – 710 µg/kg nachweisbar, 4 Proben davon mit Gehalten über 100 µg/kg. Der Eingriffswert von 350 µg/kg wurde bei einer Probe überschritten.

Bei **Kamillentees** wiesen 8 von 12 Proben Gehalte an PA auf, wobei 4 Proben über 200 µg/kg lagen. Der Eingriffswert von 270 µg/kg wurde nicht überschritten.

Von 13 **Pfefferminztees** wiesen 3 Proben Gehalte an PA auf, die unter dem Eingriffswert von 120 µg/kg lagen.

Drei **Fencheltees** waren unauffällig, von fünf Proben Fenchel-Anis-Kümmel Tee wies ein Tee eine geringfügige Belastung auf.

In drei von sieben Proben mit **Brennnessel** als hauptsächlichem Bestandteil (>62%) waren PA nachweisbar.

Bei 25 **Kräutermischungen** unterschiedlicher Zusammensetzungen waren in 14 Proben PA nachweisbar. Der Eingriffswert von 160 µg/kg wurde von vier Proben überschritten.

Die aktuelle Untersuchung ergab nur bei wenigen der untersuchten Tees eine Belastung die über den Eingriffswerten lag, die von der Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB) nach dem ALARA-Prinzip festgelegt wurden. Weitere Untersuchungen sind sinnvoll, da es sich bei der Belastung mit PA um Spotkontaminationen handelt, d.h. die Belastung kann innerhalb einer Charge und auch zwischen den Chargen schwanken. So lieferten vier Proben eines Herstellers mit unterschiedlichen Mindesthaltbarkeiten Nachweise verschiedener PA und unterschiedliche Gehalte.

Die Ergebnisse weiterer Untersuchungsschwerpunkte ergeben sich aus Anlage 4.

Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht):

Im Rahmen des BÜp 2016 wurden 3 Untersuchungsprogramme sowie 2 Inspektionsprogramme federführend in NRW bearbeitet.

Im Rahmen der von NRW federführend bearbeiteten Programme wurden feine Backwaren, Brot und Kleingebäck in Bezug auf die Angabe „glutenfrei“, Rohwürste aus Geflügel im Hinblick auf die Einhaltung der Verkehrsauffassung sowie frisch aufgeschnittenes Obst auf seinen mikrobiologischen Status hin untersucht. Im Rahmen der Inspektionsprogramme wurde die Hygiene im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln geprüft, die an mobilen Verkaufseinrichtungen angeboten werden. Weiterhin wurde insbesondere in Imbissbetrieben sowie bei kleineren Einzelhändlern (auch mit Frischfleischtheke) das Vorliegen der Erst- und Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz nachgefragt.

Die Ergebnisse dieser Programme werden in den Berichten zur Lebensmittelsicherheit – im gemeinsamen Bericht des Bundes und der Länder „Bundesweiter Überwachungsplan 2016“ zusammenfassend berichtet.

Schwerpunkt Dioxine und PCB in Wildtierfleisch

Für frei lebendes Wild sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 keine Höchstgehalte für Dioxine, die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (dl-PCB), sowie für die nicht dioxinähnlichen PCB (ndl-PCB) festgelegt. Einzig in der nationalen Kontaminanten-Verordnung sind in der Anlage, Abschnitt 4 für einzelne nicht dioxinähnliche Kongenere („Indikator-PCB“) Höchstgehalte in mg/kg aufgeführt, wobei jeweils ein getrennter Höchstgehalt für die Kongenere PCB 28, 52, 101 und 180, und für die Kongenere PCB 138 und 153 für Fleisch von Pferd, Ziege und Kanin-

chen, Federwild und Haarwild sowie von Wildschweinen mit einem Fettgehalt bis zu 10 % und über 10 % festgelegt.

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

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

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

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

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

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

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

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

Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

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

Landesinspektionsprogramm Eigenkontrollkonzepte von Eierpackstellen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Von den 58 untersuchten Wildschweinen wurden in zwei der Proben eine Überschreitungen des derzeit gültigen Höchstwertes von 600 Bq/kg festgestellt.

Futtermittelkontrolle

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

Vom LANUV und den KOB wurden im Jahr 2016 insgesamt 1.645 Proben genommen. Von dieser Gesamtzahl wurden 89 beanstandet (5,41%). Der Schwerpunkt der Probeentnahmen lag bei den Herstellern von Mischfuttermitteln. In diesen Unternehmen wurden insgesamt 1186 Proben mit 115 (9,70%) Beanstandungen genommen. Bei Herstellern von Einzelfuttermitteln wurden 419 Proben genommen und 4 Proben wurden beanstandet. Auf der Stufe der Primärproduktion wurden durch die KOB 760 Proben genommen, von diesen wurden 33 (4,47%) beanstandet.

Im Jahr 2016 wurden im Zusammenhang mit den 2.746 durchgeführten Betriebs- und Buchprüfungen insgesamt 281 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 99,7 % der untersuchten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % zugelassener Materialien nachweisbar.

Anteile gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,3 % aber unter 0,9 % und damit unter dem Kennzeichnungsschwellenwert wurde bei einer sojahaltigen Proben nachgewiesen. Nur zwei der untersuchten Lebensmittel (Maismehle) waren hinsichtlich der Verwendung gentechnisch veränderter Zutaten gekennzeichnet. In einer Probe vorgekochtes weißes Maismehl wurde MON810-, NK603-, TC1507- und MON880107 - Mais nachgewiesen. In einer weiteren Probe Maismehl von der gleichen Firma wurde NK603 und TC507 nachgewiesen. In beiden Proben wurden keine nicht zugelassenen gentechnisch veränderten Maislinien detektiert (festgestellt).

Futtermittel

Futtermittel ohne Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile

Von den nicht gekennzeichneten Futtermitteln enthielten ca. 80 % keine gentechnischen Veränderungen oder nur Spuren von weniger als 0,1 % gv-Anteil.

Bei vier Proben (7,4 %) lag der Anteil gentechnisch veränderter Bestandteile über 0,1 % aber unterhalb des Kennzeichnungsschwellenwertes von 0,9 %. Es handelte sich hierbei um ein Soja-Einzelfuttermittel und drei sojahaltige Mischfuttermittel, in denen jeweils Anteile der zugelassenen gentechnisch veränderten Sojabohnen GTS 40-3-2, (Roundup Ready Soja) nachgewiesen wurden. 5,6 % der nicht gekennzeichneten Futtermittel enthielten gentechnisch veränderte Anteile über dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9%. Es handelte sich hierbei um drei sojahaltige Mischfuttermittel, in denen die zugelassenen Sojabohnenlinien GTS 40-3-2 (Roundup Ready Soja), MON89788 und/oder A2704 nachgewiesen wurden. Bezogen auf den Sojaanteil wurden für die Sojalinie GTS 40-3-2 Gehalte von ca. 64 %, 40 % bzw. 7 % festgestellt. Zwei dieser Futtermittel enthielten zusätzlich noch weitere gentechnisch veränderte Sojabohnen, und zwar in einem Fall die Sojalinie MON89788 mit einem Gehalt von ca. 19 % und in dem anderen Fall die Sojalinie MON89788 und A2701 mit Gehalten von ca. 29 % bzw. 9 %.

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

Futtermittel mit Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile

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

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

In 2016 wurden zehn lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche erfasst. Dabei waren fünfmal Campylobacter sowie je zweimal Noroviren und Salmonellen und einmal Clostridien 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 in NRW aufgetretenen 3 Fälle von aviärer Influenza bei Hausgeflügel wurden jeweils so frühzeitig erkannt, dass es keine Folgeausbrüche gab.

Tierschutz

Haltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren

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

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

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

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Es erfolgten 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 Rechtsvor-

gaben nicht eingehalten werden. Demgegenüber waren nur 54 der 89.691 untersuchten Lebensmittel als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend (0,049 %) eingestuft.

Schwerpunkt Dioxin und PCB in Wildtierfleisch

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

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

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

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

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

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

Tierkennzeichnung

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

Salmonella-Bekämpfungsprogramm

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

Tierseuchenbekämpfung

Durch Verstöße gegen die Vorschriften zur Vorbeugung und Bekämpfung von Tierseuchen besteht die Gefahr der Verbreitung von Tierseuchenerregern nach

und in Nordrhein-Westfalen und im schlimmsten Fall die Einschleppung in die Nutztierbestände mit gravierenden wirtschaftlichen Folgen für die betroffenen Landwirte.

Tierschutz

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

2.2.2 Grundursachen für Verstöße

Lebensmitteluntersuchungen Dioxine und dl-PCB in Wildtierfleisch

Werden in dem Programm Höchstmengeüberschreitungen festgestellt, würde es sich nicht um vom Lebensmittelunternehmer beabsichtigte Verstöße handeln, sondern es hätte auf Grund der überhöhten Emissionen von Dioxinen und dl-PCB in die Umwelt in den vergangenen Jahrzehnten zu einer Anreicherung der Substanzen in Böden etc. geführt. Durch die Aufnahme von kontaminiertem Boden oder durch Futtermittel kann es zu einer Anreicherung in den lebensmittelliefernden Tieren und damit letzten Endes in den Lebensmitteln führen.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild und Pilzen

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

Futtermittel

Siehe Rahmenplan des Bundes

Tiergesundheit

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

Tierseuchen

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

Tierschutz

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

3 Überprüfungen

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

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

Im Landes-Auditprogramm für die Jahre 2015-2020 wurde für das Jahr 2015 die Durchführung eines Systemaudits als Einstiegsaudit festgelegt. Alle Kreisordnungsbehörden und das LANUV haben hierzu ihr Qualitätsmanagement-System auf die Konformität hinsichtlich der in der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 geforderten grundlegenden Elemente eines QM-Systems geprüft. Im Jahr 2016 wurden die Auditergebnisse dieser Systemaudits ausgewertet und im Rahmen einer unabhängigen Prüfung bewertet. Auf der Grundlage der Erkenntnisse der unabhängigen Prüfung und unter Beteiligung der NRW-AG QM wurden von der Landes-QM-Koordination erste Maßnahmen zur Optimierung des Landes-QM-Rahmenkonzeptes bzw. des landesinternen Auditsystems eingeleitet.

Für das Jahr 2016 wurden im Landes-Auditprogramm 2015-2020 ein Pflicht-Auditschwerpunkt zu tierischen Nebenprodukten und Wahlpflicht-Auditschwerpunkte aus den Bereichen Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit festgelegt. Die Auditergebnisse dieser fachspezifischen Audits werden im Jahr 2017 ausgewertet und im Rahmen einer unabhängigen Prüfung bewertet.

Seit 2009 führt das LANUV fachaufsichtliche Überprüfungen bei den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Kreisordnungsbehörden durch. In 2012 wurden die in dem Zeitraum von Januar 2009 bis Februar 2012 vorgenommenen fachaufsichtlichen Überprüfungen in Form eines Zwischenberichtes ausgewertet. Anhand dieser Ergebnisse der Auswertung wurden in 2013 erste landesweite Handlungsempfehlungen beraten.

Die fachaufsichtlichen Überprüfungen wurden in 2016 fortgeführt. Nach Auswertung der gesamten fachaufsichtlichen Überprüfungen im Bereich der Lebensmittelüberwachung sollen die Überprüfungen sukzessive um die anderen Aufgabengebiete des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erweitert werden.

Das Ministerium hat eine fachaufsichtliche Überprüfung im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz im Hinblick auf das System der Futtermittelüber-

wachung durchgeführt. Daraus folgende Maßnahmen sind in der Beratung und Umsetzung.

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

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

In NRW sind 22 Kontrollstellen zugelassen.

4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer

Siehe Rahmenplan des Bundes

4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten

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

Lebensmittelüberwachung

Das „Landesweite Überwachungsprogramm“ (LÜP) beinhaltet mit dem Landesweiten Inspektionsprogramm (LIP) auch Schwerpunktthemen im Kontrollbereich. Bei den von den Überwachungsämtern durchgeführten Inspektionsprogrammen werden - falls notwendig - auch Proben entnommen und untersucht. Die Auswertung der LIP erfolgt im LANUV. Bei den LUP entnehmen die Überwachungsämter die Proben. Die Untersuchungsämter untersuchen und werten sie mit Vorschlägen für das weitere Vorgehen aus. Diese Auswertungen können bedeuten, dass die amtliche Überwachung zukünftig im Rahmen der Routineinspektionen und -untersuchungen einzelnen Sachverhalten weiter Beachtung schenkt und reichen bis zu Empfehlungen, dass kurzfristig weitere Inspektionen oder Untersuchungen zur Abklärung des Problems erforderlich sind. Damit werden das strategische Ziel II „Ausbau der Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte“, das strategische Ziel III „Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette“ und das strategische Ziel IV „Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel und Futtermittel“ umgesetzt.

Fleischhygiene

Eine Projektgruppe der Arbeitsgruppe für Fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) hat ein Konzept für eine bundesweit einheitliche und besser an die Vorgaben des EU-Hygienerichts angepasste Vorgehensweise bei der Befunddatenerfassung, Befunddatenbewertung und Rückübermittlung sogenannter "relevanter Befunde" bei der Schlachtung von Schweinen entwickelt. Dieses Konzept dient bundesweit als fachliche Vorgabe für das Handeln des amtlichen Untersuchungspersonals bzw. der zuständigen Behörden. Die zuständigen Behörden in NRW wurden über das Kon-

zept sowie über einen zu diesem Konzept erstellten bebilderten Leitfaden ausführlich informiert und geschult. Die systematische Erfassung der Befunde und die Bewertung mittels dieses Konzeptes und der dargestellten Box-Plot-Methode erfolgt seit dem 1.10.2016 und wird vom Landesamt LANUV begleitet.

Futtermittelkontrolle

Siehe Rahmenplan des Bundes

Gentechnik

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

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

Das BELA-System wurde implementiert und funktioniert. Es ist beabsichtigt, in einer Arbeitsgruppe mit Teilnehmern aus dem LANUV und dem LGZ Verfahren für eine optimierte Zusammenarbeit der Kreisordnungsbehörden zu erarbeiten, 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.

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

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

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

Das BELA-System wurde implementiert und funktioniert. Es ist jedoch zu prüfen, ob die Meldungen umfassend laufen. Dies sollte durch weitere Fortbildungen und Informationen der Kreisordnungsbehörden erfolgen. NRW wird zudem eine Überprüfung und ggf. Überarbeitung der Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter des Landes Nordrhein-Westfalen sowie dem Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen vornehmen.

Tiergesundheit

Die bestehenden tiergesundheitslichen Früherkennungssysteme erfüllen ihren Zweck.

Tierische Nebenprodukte

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

Tierseuchenbekämpfung

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

Tierschutz

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

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenplan des Bundes

Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW

Ziele:

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

I.) Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Audit-systeme zur Sicherung ihrer Wirksamkeit

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

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

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

Um die Erfüllung dieser Qualitätsanforderungen in Bezug auf die Eignung und Wirksamkeit zu beurteilen, wurde im Jahr 2015 das landesinterne Auditsystem eingerichtet und in 2016 fortgeführt.

Das Ministerium als oberste Aufsichtsbehörde hat in 2016 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 2016 den Prozess, ein solches System für die unter die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu subsumierenden Fachbereiche weiter fortgesetzt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durch bessere Strukturen im Lebensmittelbereich und bei der Tiergesundheit sowie die Verankerung der strategischen Ziele im Arbeitsprogramm der Landesregierung kann eine weitere effiziente Umsetzung stattfinden. Zentrales Element ist das IDV (integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz). Hier werden lan-

desweit einheitliche und koordinierte EDV-Strukturen geschaffen, um zukünftig sämtliche Berichtspflichten elektronisch erledigen zu können.

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

VIII.) Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

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

sierten Personen in NRW das Informationsfreiheitsgesetz (IFG NRW) als Anspruchsgrundlage zur Verfügung.

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

Die Verbraucherzentrale NRW hatte von Dezember 2013 bis 2016 die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung der Städte Bielefeld und Duisburg veröffentlicht. So erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher, ob sich ein Betrieb in Sachen Sauberkeit und Kundeninformation korrekt verhält.

Die Informationen wurden im Internet und per Smartphone-App auch mobil zur Verfügung gestellt. Mit Hilfe der App „appetitlich“ fanden Verbraucherinnen und Verbraucher in Bielefeld und Duisburg Gastronomie-Betriebe in ihrer Umgebung und können sich die Bewertung anzeigen lassen. Dabei bewertet das Kontrollbarometer – auch einfach „Gastro-Ampel“ - in den Ampelfarben grün, gelb und rot. Wichtig ist: Grundlage sind die Ergebnisse der amtlichen Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachung der Städte Bielefeld und Duisburg. Rechtsgrundlage war eine Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG), welche die Verbraucherzentrale NRW bei diesen Städten gestellt hat.

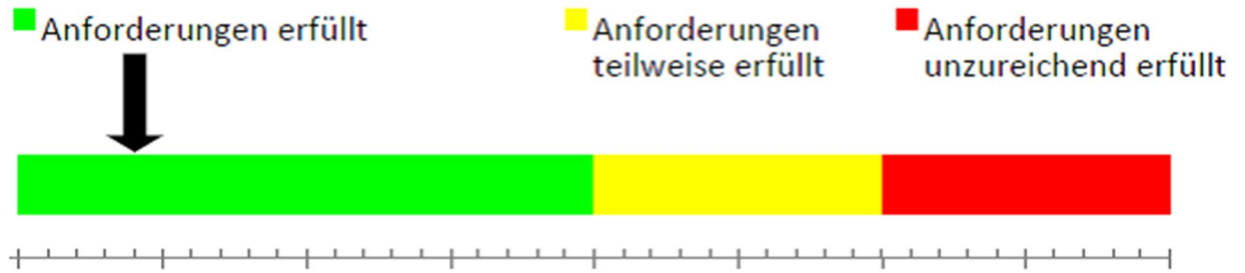
Die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert regelmäßig Betriebe vom Café über den Imbiss bis zum Restaurant auf die Einhaltung von Hygienevorschriften, Eigenkontrollen oder Kennzeichnungsvorschriften. Das entwickelte Transparenzsystem knüpft an die bereits angewendeten Verfahren der risikoorientierten 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 hat die Verbraucherzentrale die Betriebe in drei Klassen eingeordnet:

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

Bisher fehlt eine bundesrechtliche Vorschrift, die dieses System in Deutschland bundeseinheitlich verbindlich machen würde.

Aufgrund der Urteile des Oberverwaltungsberichts (OVG) für das Land Nordrhein-Westfalen vom 12. Dezember 2016 (Az.: B A 941/15 u.a.) hat die Verbraucherzentrale NRW dieses Angebot eingestellt.

6 Anpassung des nationalen Kontrollplans

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



Anlage 1



Anlage 2



Anlage 3



Anlage 4



Anlage 5



Anlage 5 S.2