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:

01.01.2019 bis 31.12.2019

Kontaktstelle im Bundesland:

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

INHALTSVERZEICHNIS

1 Amtliche Kontrollen 7
Lebensmittel 7
Lebensmittel tierischer Herkunft 9
Strahlenbelastung bei Lebensmitteln, insbesondere bei Schwarzwild 12
Futtermittel 13
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln 14
Lebensmittelkriminalität, Food Fraud 14
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) 15
Tiergesundheit 15
Beseitigung Tierischer Nebenprodukte 15
Monitoringprogramme im Bereich Zoonosen 16
TSE-Untersuchungen 16
Tierseuchenbekämpfung 17
Tierarzneimittel 17
Tierschutz 18
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP) 18
Ein-, Aus-, Durchfuhr 19
Pflanzengesundheit 19
2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer 20
2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen 20
Lebensmittelüberwachung 20
Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP) 23
Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht): 25
Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft 26
Futtermittelkontrolle 26
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln 27
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) 28
Tiergesundheit 28
Tierische Nebenprodukte 28
Tierseuchenbekämpfung 28
Tierschutz 28
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP) 29
Ein-, Aus-, Durchfuhr 29
Pflanzengesundheit 29
2.2 Analyse von Verstößen 29
2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht 29
2.2.2 Grundursachen für Verstöße 31
3 Überprüfungen 32
3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen 32
3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 32
4 Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität 33
4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer 33
4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten 33
Lebensmittelüberwachung 33
Geflügelfleischhygiene 33

Futtermittelkontrolle 34
Gentechnik 34
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) 34
Tiergesundheit 34
Tierseuchenbekämpfung 34
Tierische Nebenprodukte 35
Tierschutz 35
Pflanzengesundheit 35
5 Beschreibung der Leistung insgesamt 36
Lebensmittelüberwachung 36
Futtermittelkontrolle 36
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) 36
Tiergesundheit 36
Tierische Nebenprodukte 36
Tierseuchenbekämpfung 36
Tierschutz 36
Pflanzengesundheit 36
Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW 37
6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans 41

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	*Abbildung*
Abs.	*Absatz*
AGT	*Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV*
AGTT	*Arbeitsgruppe Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung*
AG - TAM	*Arbeitsgruppe Tierarzneimittel*
AI	*Aviäre Influenza*
ALARA	*As Low As Reasonably Achievable*
ALB	*Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika*
ALTS	*Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen*
AMG-Novelle	*Arzneimittelgesetz Novelle*
Anl.	*Anlage*
Art.	*Artikel*
ASP	*Afrikanische Schweinepest*
AVV	*Allgemeine Verwaltungsvorschrift*
AVV DatA	*Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Austausch von Daten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes (AVV Datenaustausch)*
AVV DÜb	*Allgemeine Verwaltungsvorschrift Datenübermittlung*
AVV Rüb	*Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften*
BAC	*Benzalkoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)*
BELA	*Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind*
BGBl	*Bundesgesetzblatt*
BHV1	*Bovines Herpes Virus 1*
BLE	*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*
BfR	*Bundesinstitut für Risikobewertung*
BMEL	*Bundeministerium für Ernährung und Landwirtschaft*
Bq	*Becquerel*
BSE	*Bovine Spongiforme Encephalopathie*
BVL	*Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*
BÜp	*Bundesweiter Überwachungsplan*
ca.	*circa*
CCP	*Critical Control Point*
CP	*Control Point*

CS-137	*Caesium-137*
DDAC	*Dialkyldimethylammoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)*
d. h.	*das heißt*
DIMDI-Verordnung	*Verordnung über das datenbankgestützte Informationssystem über Medizinprodukte des Deutschen Instituts für Medizinische Dokumentation und Information*
dl-PCB	*dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle*
EDV	*Elektronische Datenverarbeitung*
EFSA	*Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (englisch: European Food Safety Authority)*
EG	*Europäische Gemeinschaft*
ELISA	*Enzyme-linked immunosorbent Assay*
EU	*Europäische Union*
EuroPol	*Europäisches Polizeiamt*
FVO	*Food and Veterinary Office*
gv	*gentechnisch verändert*
GVO	*gentechnisch veränderte Organismen*
HACCP	*Hazard Analysis and Critical Control Points*
HIT	*Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere*
IDV	*Integrierte Datenverarbeitung Verbraucherschutz*
IFG NRW	*Informationsfreiheitsgesetz NRW*
IfSG	*Infektionsschutzgesetz*
i. V. m.	*in Verbindung mit*
KbE	*Koloniebildende Einheit*
kg	*Kilogramm*
KOB	*Kreisordnungsbehörde*
KSP	*Klassische Schweinepest*
LaKoLF	*Landeskontrollzentrum Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit*
LANUV	*Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW*
LAV	*Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz*
LFGB	*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch*
LIAS	*Landesinternes Auditsystem*
LZG.NRW	*Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen*
LIP	*Landesweites Inspektionsprogramm NRW*
LMIV	*Lebensmittelinformations-Verordnung*
LMHV	*Lebensmittelhygiene-Verordnung*
LMÜÄ	*Lebensmittelüberwachungsämter*
LPAI	*Low Pathogenic Avian Influenza/Niedrig pathogene aviäre Influenza*

LUP	*Landesweites Untersuchungsprogramm NRW*
LÜP	*Landesweites Überwachungsprogramm NRW*
LZG	*Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen*
mg	*Milligramm*
µg	*Mikrogramm*
MFM	*Mischfuttermittel*
MHD	*Mindesthaltbarkeitsdatum*
Mio.	*Millionen*
MNKP	*(integrierter) Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan*
MRSA	*Methicillin-resistenter Staphyloccocus aureus*
MULNV	*Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen*
NG	*Nachweisgrenze*
NIR	*Nahinfrarotspektroskopie*
NKP	*Rahmenplan Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor*
NRKP	*Nationaler Rückstandskontrollplan*
NRW	*Nordrhein-Westfalen*
NRW-AG QM	*Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement NRW*
Nr.	*Nummer*
PA	*Pyrrolizidinalkaloide*
PAK	*Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe*
PCB	*Polychlorierte Biphenyle*
QAV	*Quartäre Ammoniumverbindungen*
QM	*Qualitätsmanagement*
rd.	*rund*
s. d. s	*siehe dort*
StrVG	*Strahlenschutzvorsorgegesetz*
Tab.	*Tabelle*
TK	*Tierseuchenkasse*
TNP/FP	*Tierische Nebenprodukte/Folgeprodukte*
TSE	*Transmissible Spongiforme Encephalopathie*
u. a.	*unter anderem*
UHP	*Untersuchungs- und Hygieneprogramm*
VIG	*Verbraucherinformationsgesetz*
VO	*Verordnung*
WHO-PCDD/PCDF-TEQ	*Dioxine*
WHO-PCDD/PCDF/PCB-TEQ	*Summe aus Dioxinen + dl-PCB*

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 amtlichen Kontrollen erläutert und die geplanten Schwerpunktaktionen ausgewiesen. Gleiches gilt für ungeplante bzw. weitere amtliche 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 2019 wurden von den in NRW registrierten 180.216 Betrieben 81.010 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 118.874 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 81.743 Proben aus dem gesamten Warenkorb entnommen und zur Untersuchung eingesandt. Davon wurden 2.188 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt untersucht (Anlage 2).

Landesweite Überwachungsprogramme

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

Im Rahmen des Landesweiten Inspektionsprogramms wurden im Jahre 2019 fünf Schwerpunktthemen bearbeitet (Anlage 3). Die Inspektionsprogramme umfassten die Abfrage von Fachkenntnissen beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln bei Fleischverkaufstheken und in Imbissen, die Rückverfolgbarkeit von Olivenöl in Gastronomiebetrieben, die Überprüfung der Eigenkontrollen bei Betrieben, die aufgeschnittenes Obst und Gemüse herstellen, die Kontrolle von Gastronomie, Imbissbetrieben, Gemeinschaftsverpflegung, Einzelhandel in Bezug auf Allergenkennzeichnung bei loser Ware sowie die Überprüfung der Allergenkennzeichnung und weiterer Kennzeichnung lose abgegebener Getränke aus Sportstudios unter Beachtung von Dosierhinweisen.

Im Rahmen des Landesweiten Untersuchungsprogramms NRW wurden 35 Schwerpunktprogramme mit Bezug auf Lebensmittel durchgeführt. Dabei sind insgesamt 2801 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 dienten 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“. Sieben Schwerpunktthemen beschäftigten sich mit der mikrobiologischen Beschaffenheit verschiedener Lebensmittel. In 20 Schwerpunktthemen wurden diverse Lebensmittel auf Rückstände, Kontaminanten und Zusatzstoffe sowie auf das Vorkommen radioaktiver Elemente sowie gentechnischer Veränderungen untersucht. Bei 8 Schwerpunkten standen die Überprüfung der allgemeinen Zusammensetzung im Fokus.

Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):

NRW beteiligte sich 2019 am bundesweiten Überwachungsplan an allen 12 Untersuchungs- und 3 Inspektionsprogrammen. Dazu wurden in NRW insgesamt 1490 Proben (35% der BÜp-Proben) untersucht und 690 Inspektionen (18% der BÜp-Inspektionen) durchgeführt. 5 der 12 durchgeführten Untersuchungsprogramme und 2 der 3 Inspektionsprogramme sind von NRW initiiert und für ganz Deutschland ausgewertet worden. Damit trägt NRW überproportional zum BÜp bei.

Weitere Einzelheiten zu den Ergebnissen können der Auswertung des BÜp 2019 (s. Rahmenbericht) entnommen werden.

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

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 beim Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz zusammengeführt. Diese sind Verbraucherinnen und Verbrauchern über den „Pestizidreport“ im Internet[1] zugänglich.

Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlachttier- und Fleischhygiene

Im Jahr 2019 wurden laut „Landesbetrieb Information und Technik Nordrhein-Westfalen“ 666.486 Rinder einschließlich Kälber, 16.776.819 Schweine, 103.356 Schafe, 1.528 Ziegen und 1.242 Pferde in Nordrhein-Westfalen geschlachtet.

Außerdem wurden 36.878.934 Stück Geflügel geschlachtet. Dabei wurden sämtliche Aufgaben im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchgeführt. Dies umfasst die Bewertung der Informationen aus der Lebensmittelkette, die Durchführung der Schlachttieruntersuchung, die Bewertung des Wohlbefindens der Tiere, die tierartspezifische Durchführung der Fleischuntersuchung sowie die Durchführung von Labortests. Im Schlachthof erfolgt somit eine umfassende Kontrolle aller eingehenden Informationen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb über das einzelne Tier bis hin zum erschlachteten Fleisch.

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

Zusätzlich wurden diese Aufgaben bei Hausschlachtungen von 1498 Rindern, 877 Schweinen, 322 Lämmern, 170 Schafen, und 47 Ziegen durchgeführt.

Für alle amtlichen Tätigkeiten im Rahmen der Schlachttier- und Fleischhygiene sind kostendeckende Gebühren zu erheben.

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

[1] https://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/pestizidreport

Im Rahmen der Fleischuntersuchung von Rindern werden auch BSE-Tests durchgeführt. Insgesamt wurden bei Schlachtrindern in NRW 14.337 BSE-Tests durchgeführt. Auffälligkeiten wurden nicht festgestellt. Die BSE-Tests bei Schlachttieren sind gebührenfinanziert und wurden durch die EU-Kommission kofinanziert.

Zerlegungsbetriebe / Fleischverarbeitungsbetriebe

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

Auch hier sind für sämtliche Tätigkeiten kostendeckende Gebühren zu erheben.

Trichinen

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

Mit Datum 31.12.2019 sind in Nordrhein-Westfalen 3 Betriebe mit amtlich anerkannten kontrollierten Haltungsbedingungen nach Anhang IV der VO (EU) Nr. 1375/2015 gelistet.

Monitoring auf Dioxine und PCB in Schafleber

Zur Ermittlung einer möglichen Belastung von Schafleber mit Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (PCB) wurde ein Sonderuntersuchungsprogramm konzipiert. Dieses Programm soll einen Überblick darüber ermöglichen, ob eine erhöhte Belastung mit Dioxinen und PCB vorhanden ist. Für den Verzehr von Schafleber existiert eine Verzehrsempfehlung, die zum Verzicht auf dieses Produkt rät. Im Jahr 2019 sollten bei ca. 50 Tieren die Leber auf Dioxine/PCB untersucht werden. Von den geplanten 50 Proben sind jedoch nur 37 Proben eingegangen.

Muschelerzeugergebiete und Fischanlandungen

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

Aquakulturbetriebe

Es gab 2019 in NRW 107 Aquakulturbetriebe, in denen 984.134 kg Speisefisch erzeugt wurden.

Insbesondere beim Schlachten von Fischen sind Vorgaben bezüglich der Hygiene und des Tierschutzes zu beachten.

Bei den Aquakulturbetrieben werden Futtermittel, Rückstände und Tierschutz überwacht.

Milch und Milcherzeugnisse

Die Überprüfung in Milcherzeugungsbetrieben ist unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes durchzuführen. Dabei ist jeder der 6.894 Milchviehbetriebe in NRW risikoorientiert mindestens einmal alle 3 Jahre zu überprüfen. Die amtliche Überwachung hierzu kann Inspektionen, das Monitoring der durch Landwirtschaftskammer, des Landeskontrollverbandes oder QM-Milch durchgeführten Kontrollen umfassen. Betriebe mit Direktvermarktung sind nach AVV RÜb zu bewerten und zu kontrollieren. Häufigere Inspektionen sind in den Vorzugsmilchbetrieben durchzuführen.

Insgesamt wurden in 2019 in Nordrhein-Westfalen 766 Millionen Liter Milch mit einem Fettgehalt zwischen 1 und 6 Prozent hergestellt. Der Produktionswert für Speiseeis betrug 1,6 Milliarden Euro; außerdem wurden 169 Tonnen eingedickte, ungesüßte Milch produziert. Des Weiteren wurden 152 Tonnen Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt u. ä. erzeugt. Zu den weiteren in NRW hergestellten Milchprodukten zählten 2019 unter anderem 53 Tonnen Frischkäse (nicht gereifter Käse, einschl. Molkenkäse und Quark).

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

Monitoring von Rohmilch auf Dioxine und PCB

Seit dem Jahr 1990 wird in Nordrhein-Westfalen ein Monitoring durchgeführt, in dem alle vier Jahre Rohmilch auf Dioxine und PCB untersucht wird. Auch im Jahr 2018 wurde dieses Messprogramm in allen Molkereibetriebsstätten mit eigener Rohmilchanlieferung in Nordrhein-Westfalen in den Monaten März, Mai, Juli und September durchgeführt. Insgesamt wurden 48 Rohmilchproben entnommen und im CVUA-MEL auf ihren Gehalt an polychlorierten Dibenzo-p-dioxinen (PCDD) und Dibenzofuranen (PCDF), auch vereinfachend zusammen kurz als „Dioxine“ bezeichnet und auf polychlorierte Biphenyle (PCB) untersucht.

Zurzeit sind 32 Milch verarbeitende Betriebe in NRW zugelassen. Sie werden im Rahmen der AVV RÜb-Risikobewertung überwacht. Dazu kommen Inspektionen bei der Ausstellung von Exportzertifikaten (s.u.).

Eier und Eiprodukte

In Nordrhein-Westfalen wurden im Jahr 2019 1,40 Milliarden Eier produziert.

Insgesamt sind in NRW 270 Eierpackstellen nach dem Hygienerecht zugelassen. In den meisten Packstellen werden nur Eier der eigenen Herkunft sortiert und verpackt. Bei einigen wenigen Betrieben werden Eier aus mehreren Mitgliedstaaten angeliefert und verpackt. Diese unterschiedlichen Konstellationen fließen in die Risikobewertung der Betriebe ein.

Strahlenbelastung bei Lebensmitteln, insbesondere bei Schwarzwild

Die Radioaktivitätsmessungen werden in den 5 amtlichen Messstellen zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt durchgeführt.

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

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 Nordrhein-Westfalen zusätzlich Proben vom Handel untersucht, deren Herkunftsort im In- oder Ausland liegt.

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

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

Im Berichtsjahr 2019 wurden in Nordrhein-Westfalen 61 Proben von Lebensmitteln, die aus Staaten außerhalb der EU importiert wurden, auf Radioaktivität untersucht. Bei keiner der Proben wurde eine Überschreitung der zurzeit angewandten Höchstwerte festgestellt.

Im Rahmen des Sondermessprogramms NRW wurden für das Gebiet der Senne und Umgebung durch das CVUA OWL 54 Wildschweinproben auf künstliche Radioaktivität im Jahr 2019 untersucht.

Bei Cäsium-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 in NRW 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 lieg in den Monaten Januar bis Mai. Die Aufnahme des Cs-137 erfolgt in der Hauptsache über die Nahrung der Tiere (Pilze, Farne, Engerlinge).

Futtermittel

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

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.

Im Jahr 2019 wurden von den in NRW zugelassenen oder registrierten 38.280 Betrieben sowie bei den sonstigen 21.004 Betrieben, die nicht nach der VO (EG) Nr. 183/2005 registriert sind oder nicht registrierungspflichtig sind, insgesamt 2.501 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 2.742 Kontrollen durchgeführt.

Bei den Kontrollen wurden insgesamt 1.834 Proben entnommen und untersucht. Als Orientierung für die Auswahl der Analysenparameter einer Probe diente der für Nordrhein-Westfalen erstellte Kontrollplan in Verbindung mit der Betriebskontrolle. Hierfür wurden die im Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor (NKP) als Orientierung dienende Anzahl der einzelnen Analysenparameter für NRW, die nur auf die Futtermittelgruppen bezogen sind, im Kontrollplan Nordrhein-Westfalen aufgrund der strukturellen und regionalen Gegebenheiten, mit eigener Schwerpunktsetzung unter Berücksichtigung der Hinweise im NKP umgesetzt.

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

Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln

Im Jahr 2019 wurden in Nordrhein-Westfalen in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Münsterland-Emscher-Lippe, Ostwestfalen-Lippe, Rhein-Ruhr-Wupper und Westfalen insgesamt 432 Lebensmittel und 23 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen untersucht.

Lebensmitteluntersuchungen

Es wurden 134 Soja- und 112 Maishaltige Lebensmittel sowie 89 Reiserzeugnisse, 37 Proben Auberginen, 33 Proben Chicorée und 27 Proben Pflaumen analysiert und auf in der EU zugelassene und nicht zugelassene gentechnisch veränderte Bestandteile untersucht.

In 92,4 % der nicht gekennzeichneten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen nachweisbar. Spuren zugelassener gentechnisch veränderter Bestandteile unter 0,1 % wurden in 7,4 % der Lebensmittel (30 Soja-Proben) gefunden. Eine Probe vegetarischer Bällchen enthielt eine zugelassene Sojalinie mit einem Anteil unter dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 % (ca. 0,3 % A2704-Soja).

Futtermitteluntersuchungen

Im Jahr 2019 wurden insgesamt 23 Futtermitteluntersuchungen hinsichtlich gentechnischer Veränderungen durchgeführt. Es handelte sich dabei um 16 Einzelfuttermittel aus Soja (7), Mais (3), Leinsamen (4), Raps (1), bzw. Weizen (1) sowie 7 Mischfuttermittel. Lediglich zwei Lebensmittel (Maismehle) und 3 Soja-Einzelfuttermittel waren als gentechnisch verändert gekennzeichnet.

In diesen untersuchten Lebensmitteln und Futtermitteln wurden weder Bestandteile nicht zugelassener gv-Pflanzen noch Überschreitungen des Kennzeichnungsschwellenwertes von 0,9 %, für zugelassene gV-Pflanzen festgestellt.

Lebensmittelkriminalität, Food Fraud

Die Verordnung (EU) 2017/625 und die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sehen u.a. die Einrichtung anonymer Hinweisstellen (whistleblowing), den Aufbau eines europäischen Austauschsystems AAC (IMSOC) und europäische Kooperationen vor. Die Systeme sind etabliert und werden genutzt.

Fallzahlen AAC- Kontaktstelle (IMSOC)

Im Jahre 2019 wurden durch die AAC- Kontaktstelle 71 Food Fraud- Meldungen erfasst, die entweder in NRW generiert oder zuständigkeitshalber zur Bearbeitung nach NRW übersandt wurden und einen überstaatlichen Bezug hatten.

Fallzahlen Anonyme Hinweisstelle

In der Anonymen Hinweisstelle gingen 12 Meldungen mit Bezug auf Lebensmittel ein, wovon 1 Fall als begründet klassifiziert wurde.

OPSON VIII – Europäische Kontrollaktion

In 2019 wurde die Operation OPSON unter Federführung von EuroPol mit dem Untersuchungsgegenstand Kaffee (Robusta – Arabica) beendet. NRW beteiligte sich insgesamt mit 19 Proben, bei denen keine Beanstandungen festgestellt wurden.

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

Nordrhein-Westfalen berichtet regelmäßig über lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. 2019 wurden Daten über 11 Geschehen aus Nordrhein-Westfalen vom BVL an die EFSA übermittelt.

Tiergesundheit

Tiergesundheitliche Überwachungsprogramme beziehen sich auf die Aufrechterhaltung des Status „Frei von …“ und umfassen Stichprobenuntersuchungen auf Aujeszkysche Krankheit, Brucellose und Leukose. Das Tuberkulose Monitoring wird über die Schlachttieruntersuchung sichergestellt. Das Management der Geflügelsalmonellose in Geflügelbetrieben erfolgt über die gesetzlich vorgeschriebenen Eigenkontrollen und amtlichen Kontrollen. Darüber hinaus wurden im Rahmen tiergesundheitlicher Monitoringsysteme zur Früherkennung Untersuchungen auf Aviäre Influenza, Afrikanische Schweinepest und Klassische Schweinepest sowie Blauzungenkrankheit durchgeführt. Diese Untersuchungen erfolgen außer bei Blauzungenkrankheit auch in der Wildtierpopulation.

Beseitigung Tierischer Nebenprodukte

Das landesweite Überwachungssystem, mit dem sichergestellt werden soll, dass die Rechtsvorschriften insbesondere zur Rückverfolgbarkeit von TNP und FP von den Unternehmen eingehalten werden, wird kontinuierlich weiterentwickelt. Grundlegende Verfahrensvorschriften werden in das Landes-QM-Rahmenkonzept übernommen und damit landesweit verbindlich vorgegeben. Mit der Risikobewertung der Betriebe und den daraus resultierenden Kontrollfrequenzen wird gewährleistet, dass die Betriebe in den für sie geltenden Abständen einer Kontrolle unterzogen werden. Unabhängig von den risikoorientiert stattfindenden Kontrollen erfolgen zusätzlich anlassbezogene Kontrollen.

Die Eignung, Umsetzung und Wirksamkeit der Landes-QM-Dokumente wird im Rahmen des landesinternen Auditsystems überprüft. Ergebnisse fließen in die Weiterentwicklung der QM-Dokumente ein.

Die landesinterne Projektgruppe zu tierischen Nebenprodukten hat 2019 erneut fachliche Fragen beraten.

Die AGTT der LAV hat 2018 eine Projektgruppe zum Vollzug des Tierischen Nebenprodukterechts eingerichtet. Den Vorsitz hat Nordrhein-Westfalen übernommen. Seit Einrichtung der Projektgruppe haben bereits vier Sitzungen stattgefunden, je zwei in 2018 und in 2019. Das Ziel der Projektgruppe, an der 8 Länder und der Bund als Gast teilnehmen, ist es, zu einem einheitlichen Vollzug des komplexen Tierischen Nebenprodukterechts in Deutschland beizutragen.

Im Jahr 2019 wurde die Arbeitsanweisung zur Nutzung von TRACES im Vollzug des tierischen Nebenprodukterechts umfassend überarbeitet. In die Überarbeitung flossen Erkenntnisse aus dem Audit DG(SANTE)/2019-6643 „Erfüllung der Anforderungen an die Hygiene und Rückverfolgbarkeit verarbeiteter tierischer Proteine und an den Handel damit, einschließlich Ausfuhr, Einfuhr und Handel innerhalb der EU“ ein. Die Arbeitsanweisung ist als Landes-QM-Dokument in das Landes-QM-Rahmenkonzept eingebunden.

Zur landesweiten Steuerung der Überwachungstätigkeit erfolgt jährlich eine statistische Abfrage.

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

Monitoringprogramme im Bereich Zoonosen

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

TSE-Untersuchungen

TSE-Untersuchungen wurden bei 2729 Schafen und 177 Ziegen durchgeführt. Bei den geschlachteten Schafen und Ziegen gab es keine TSE-positiven Tiere. (BSE-Untersuchungen bei Schlachtrindern s.o.)

Tierseuchenbekämpfung

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

Die intensiven Vorbereitungen für den Fall, dass die Afrikanische Schweinepest in der Wildschweinpopulation auftritt, werden fortgesetzt. In der Sachverständigengruppe für Afrikanische Schweinepest werden Maßnahmen vorbereitet und abgestimmt. Insbesondere die Kooperation zwischen Beteiligten der Jagd und des Veterinärwesens führen hier zu sehr konstruktiven Lösungen.

Nach Ausbrüchen der Blauzungenkrankheit im Januar 2019 in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg reicht die eingerichtete Sperrzone bis nach Nordrhein-Westfalen. Empfängliche Tiere (Rinder, Schafe, Ziegen und gehaltene Wiederkäuer) dürfen in und aus diesen Gebieten nur unter Auflagen verbracht werden. Diese Auflagen wirken sich mitunter auf den Handel mit diesen Tieren aus.

Mit Durchführungsbeschluss der Kommission (EU) 2016/1101 vom 5. Juli 2016 wurden die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold und Münster von der Europäischen Kommission als BHV1-freie Regionen anerkannt. Die verbleibenden Regierungsbezirke Köln und Düsseldorf wurden mit Durchführungsbeschluss der Kommission (EU) 2017/888 vom 22. Mai 2017 von der Europäischen Kommission ebenfalls als BHV1-freie Regionen anerkannt. Der Status als BHV1-freie Region konnte aufrechterhalten werden. Wie in anderen Bundesländern auch waren in 2019 einige Bestände mit BHV1-Reagenten festzustellen. Insgesamt wurde in 2019 in 31 Beständen der BHV1-Verdacht festgestellt. In diesen Fällen wurde der BHV1-Verdacht entsprechend den geltenden rechtlichen Vorgaben bekämpft.

Tierarzneimittel

Die Rückübertragung der Zuständigkeit für die Überwachung tierärztlicher Hausapotheken vom LANUV auf die Kreisordnungsbehörden zum 01.01.2018 konsolidierte sich 2019, unterstützt von einem Fachaufsichtskonzept. Mit diesem Konzept wurde der Rahmen für eine effektive Fachaufsicht geschaffen, mit der ein einheitliches Vorgehen bei den Kontrollen und den eingeleiteten Maßnahmen gewährleistet wird. Zudem soll sichergestellt werden, dass die gesetzlich vorgeschriebene Kontrollrate erfüllt wird. Die Zusammenführung der Tierarzneimittelüberwachung sowohl für landwirtschaftliche Betriebe als auch für tierärztliche Hausapotheken an einer Stelle bewährt sich, da so die Fachkompetenzen der Kommunen vor Ort sinnvoll genutzt werden.

Die Umsetzung der 16. AMG-Novelle, mit der umfassende Regelungen zur Erfassung des Antibiotikaeinsatzes in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen eingeführt wurden, wird zunehmend zu einem Routineverfahren. Im Rahmen der 2019 durchgeführten Evaluierung der 16. AMG-Novelle zeigte sich, dass grundsätzliche Anpassungen erforderlich sind, um das System für die Zukunft weiter zu entwickeln. Dazu bedarf es bundesgesetzlicher Änderungen.

Bereits 2017 geriet zunehmend das Thema der antimikrobiellen Resistenzen in den Fokus der Arbeiten in diesem Bereich, das auch 2019 weiterbearbeitet wurde.

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. aufgrund von Hinweisen aus der Bevölkerung.

Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere

Im Jahr 2019 wurden fachaufsichtsrechtliche Schwerpunktkontrollen des Tierschutzes im Bereich der Schlachtung und des Transportes an großen Schlachthöfen durchgeführt. Damit wurde der Zweck verfolgt, die einheitliche Umsetzung des Handbuchs Tiertransporte der Bundesländer zu kontrollieren und zu gewährleisten.

Weiterhin hat Nordrhein-Westfalen mit Erlass aus März 2019 die Abfertigung langer Beförderungen verboten, wenn der Transportunternehmer im Vorfeld keinen Online-Zugang zum Navigationssystem des Transportfahrzeugs für die Kontrollbehörden bereitstellt. Erlassziel war die kontinuierliche Sicherstellung der Einhaltung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 bis zum Bestimmungsort. Es folgte im September 2019 ein weiterer Erlass, mit dem die nachgeordneten Behörden angewiesen wurden, keine langen Beförderungen mehr abzufertigen, mit denen Rinder durch die Russische Föderation nach Usbekistan befördert werden sollen, wenn der Transportunternehmer die Existenz und Nutzbarkeit der benannten Versorgungsstationen nicht durch behördliche Bescheinigung und weitere Beweise wie Fotos und Videos nachweist.

In der Zeit von Oktober bis Dezember fand aufgrund eines entsprechenden Erlasses vom 27.09.2019 eine Schwerpunktkontrolle der Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorgaben in Schweinemastbetrieben statt. Kontrolliert wurden in acht Landkreisen mit der höchsten Dichte an schweinehaltenden Betrieben insgesamt 379 Betriebe. Hintergrund dieser Maßnahme war die Vermutung von Tierschutzproblemen in der konventionellen Schweinehaltung, nahegelegt durch verdeckte Videoaufnahmen von Tierschutzorganisationen.

Im Zusammenhang mit dem ab 01.01.2021 geltenden Verbot der betäubungslosen Kastration männlicher Ferkel wurde in 2019 der Ferkelbetäubungssachkundeverordnung der Weg bereitet und von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen wurden entsprechende Schulungen zur Erlangung der Sachkunde konzipiert.

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Grenzkontrollstelle Köln

Anzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen:	16.037
Anzahl der zur Ausfuhr (Exportatteste) abgefertigten Sendungen	0
Untersuchungen nach Einfuhrrückstandskontrollplan	0
Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung	1.245

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 2019 in NRW Bescheinigungen für 45.365 Sendungen in 161 Drittstaaten ausgestellt.

Für sämtliche damit verbundenen Tätigkeiten werden kostendeckende Gebühren erhoben.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

Lebensmittelüberwachung

Betriebskontrollen und Probennahmen wie auch die Untersuchungen erfolgen überwiegend risikoorientiert.

Die rahmenrechtlichen Vorgaben und Erläuterungen sind im Rahmenbericht aufgeführt.

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

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

Bei den insgesamt 81.010 kontrollierten Betrieben wurden bei 7.115 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurden bei kontrollierten Lebensmittelunternehmern allgemeine Hygieneverstöße und Verstöße speziell im Bereich HACCP sowie Hygieneausbildung (10.186) festgestellt. Dies betraf vor allem Dienstleistungsbetriebe und Einzelhändler (6.832 Verstöße). Über alle Betriebsarten wurden bei der Kennzeichnung und Aufmachung 2.757 Verstöße festgestellt. Näheres siehe Anlage 1.

Von den 81.743 untersuchten Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen wurden insgesamt 9.227 Proben (11,3 %) beanstandet. Überwiegend wurden Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung (7.617) festgestellt. 925 Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf. Zusätzlich wurden im Berichtsjahr von den 2.188 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt 245 (11,2 %) beanstandet. Näheres siehe Anlage 2.

Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)

Fachkenntnisse beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln bei Fleischverkaufstheken und in Imbissen

Von 607 Kontrollen entfielen 440 (72,5 %) Kontrollen auf Fleischverkaufstheken im Einzelhandel, 112 (18,5 %) auf Imbisseinrichtungen mit zugekauften rohen Fleischerzeugnissen und 55 (9,1 %) auf Imbisseinrichtungen mit eigener Herstellung von rohen Fleischerzeugnissen. Dabei variierte die Anzahl der jeweiligen Mitarbeiter zwischen 0 und 100.

Die Überprüfung der Fachkenntnisse in den Betrieben ergab, dass 236 Personen (38,9 %) eine Meisterausbildung, 117 Personen (19,3 %) eine Berufsausbildung, 63 (10,4 %) eine IHK-Schulung für Seiteneinsteiger und zwei Personen (0,3 %) eine wissenschaftliche Ausbildung vorweisen konnten. Fast ein Drittel (189 (31,1 %)) konnte keinen Nachweis für eine einschlägige Ausbildung vorlegen.

Die Berufsgruppe mit einer Meisterausbildung waren Metzger (230 (97,5 %)), Köche (5 (2,1 %)) und ein Lebensmitteltechniker (1 (0,4 %)). Die Betriebsinhaber oder

die verantwortlichen Bereichsleiter im Verkauf wiesen Berufsausbildung als Fleischereifachverkäufer (51 (43,6 %)), Metzger (46 (39,3 %)), Köche (19 (16,2 %)) und eine andere Berufsgruppe (1 (0,8 %)) auf.

In den Betrieben wurde mit frischem Fleisch, mit frischen Fleischerzeugnissen, mit Feinkostsalaten, mit frischem Geflügelfleisch, mit frischen Geflügelerzeugnissen und mit frischem Fisch umgegangen. In 83 (13,7 %) von 607 kontrollierten Betrieben wurden Verstöße festgestellt, die meistens mit Belehrungen und mündlichen Verwarnungen geahndet wurden.

Rückverfolgbarkeit von Olivenöl in Gastronomiebetrieben

Insgesamt fanden 77 Kontrollen in 67 Restaurants/Gaststätten (87 %) und 10 Gemeinschaftsverpflegungen (13 %) statt.

Das Olivenöl wurde im Gastraum 55mal (71,4 %) vorverpackt mit Kennzeichnung und 18mal (23,4 %) in nachfüllbaren Flaschen oder sonstigen Behältern ohne Kennzeichnung und 4mal (5,2 %) in Karaffen ohne Kennzeichnung angeboten. Das Olivenöl wird größtenteils (64 (83,1 %)) vom Großmarkt und 12mal (15,6 %) aus dem Einzelhandel bezogen. Ein Betrieb (1,3 %) bezog sein Öl vom Erzeuger. 74 Betriebe (96,1 %) konnten entsprechende Lieferpapier/Rechnungen über das bezogene Olivenöl vorlegen. Die Rückverfolgbarkeit war in 75 Fällen (97,4 %) gewährleistet.

Das Olivenöl wird in unterschiedlichsten Gebinden bezogen. Etwa ¾ der Betriebe (60 (77,9 %)) füllen das Olivenöl für die Abgabe im Gastraum nicht um. Die Olivenölflaschen in Gastraumangeboten sind gekennzeichnet und werden in ¾ aller Fälle als natives Olivenöl extra (58 (75,3 %)) angeboten. Andere Betriebe boten ihren Kunden dagegen natives Olivenöl (13 (16,9 %)) und Olivenöl – bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen (2 (2,6 %)) an. Zudem wurden weitere Kennzeichnungselemente überprüft, die insgesamt bei 69 Betrieben (89,6 %) den Anforderungen entsprachen.

Bei sieben Betrieben (9,1 %) von 77 wurden zwar geringe Verstöße festgestellt, die jedoch durch eine Belehrung des Betriebsinhabers schnell abgestellt werden konnten.

Überprüfung der Eigenkontrollen bei Betrieben, die aufgeschnittenes Obst und Gemüse herstellen

Von 150 Kontrollen fanden 140 in Einzelhandelsgeschäften sowie zehn Kontrollen in Bistros, in einer Eisdiele, in einer Essenausgabestelle, Großküche, im Hotel, auf dem Großmarkt und beim Hersteller von Gemüseerzeugnissen statt. Dabei befanden sich 92mal (61,3 %) aufgeschnittenes Obst, 6mal (4 %) aufgeschnittenes Gemüse sowie 52mal (34,7 %) sowohl aufgeschnittenes Obst und Gemüse im Angebot.

In 143 Betrieben (95,3 %) erfolgte die Herstellung in einem gesonderten Bereich. In 146 Fällen (97,3 %) werden Kreuzkontaminationen durch Verwendung unterschiedlicher Arbeitsgeräte, farbiger Schneidbrettchen, Zwischenreinigungsschritte sowie einer zeitlichen Trennung verschiedener Arbeitsschritte vermieden. Die überwiegende Anzahl der Betriebe (131 (87,3 %)) produziert täglich, nur sieben Betriebe (4,7 %) produzieren wöchentlich und 12 Betriebe (8 %) bei Bedarf bzw. saisonal.

Bei 95 Kontrollen (63,3 %) fanden sich auf den Verpackungen Verbraucherhinweise zum Mindesthaltbarkeitsdatum (93 (62 %)), zur Lagertemperatur (79 (52,7 %)) sowie Verzehrhinweise (22 (14,7 %)). Auch Allergene sowie andere erforderliche Kennzeichnungselemente waren vorhanden.

Ein Großteil (122 (81,3 %)) der Betriebe hatte Reinigungs- und Desinfektionspläne. In 119 Fällen (79,3 %) lag eine Dokumentation vor. 109 Betriebe (72,7 %) konnten ein Eigenkontrollsystem/HACCP-Konzept vorweisen. Mikrobiologische Eigenkontrollen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wurden in 46 Fällen (30,7 %) und in neun Fällen (6 %) teilweise durchgeführt.

Bei unbefriedigenden Befunden schulen die Betriebe ihre Mitarbeiter nach, passen Prozessschritte an, vernichten ggf. Ware, und führen Nachkontrollen und -untersuchungen durch, zudem wird oftmals erneut gereinigt und desinfiziert.

Verstöße wurden bei 31 (20,7 %) kontrollierten Betrieben festgestellt, die in den meisten Fällen (22) durch eine Belehrung des Betriebsinhabers abgestellt werden konnten.

Kontrolle von Gastronomie, Imbissbetrieben, Gemeinschaftsverpflegung, Einzelhandel in Bezug auf Allergenkennzeichnung bei loser Ware

Es wurden 668 Kontrollen in 209 Imbisseinrichtungen (31,3 %), 171 Restaurants (25,6 %), 76 Cafés/Eiscafés (11,4 %), 93 Gemeinschaftsverpflegungen (13,9 %), 22 Metzgereien (3,3 %), 80 Bäckereien/Konditoreien (12 %) und 17 mobile Verkaufswagen (2,5 %) durchgeführt.

In 618 (92,5 %) Betrieben war bekannt, dass seit dem 13.12.2014 die Allergene bei der Abgabe loser Waren zu kennzeichnen sind.

Eine Allergenkennzeichnung erfolgte bei 511 Betrieben (76,5 %) vollständig und bei 109 Betrieben (16,3 %) teilweise. Die Allergene wurden 234mal (35 %) auf der Speisekarte/Flyer (auch mit Fußnote), 94mal (14,1 %) auf der Speisekarte mit separatem Aushang, 16mal (2,4 %) auf dem Schild an der Ware, 141mal (21,1 %) mit einem Hinweis auf das Produktbuch, 62mal (9,3 %) mit Hinweisen auf einen Aushang und 73mal (10,9%) über eine mündliche Angabe sowie schriftliche Unterlagen gekennzeichnet.

In 473 (70,8 %) Betriebsstätten werden bestimmte Einzelallergene (aus der Gruppe der Schalenfrüchte oder glutenhaltigen Lebensmittel) gekennzeichnet.

Eine Schulung der Mitarbeiter bzgl. der Allergenkennzeichnung wurde überwiegend mündlich (496 (74,3 %)) durchgeführt. In 52 (7,8 %) Betrieben erfolgte die Schulung schriftlich mit Nachweis. 120mal fand diesbezüglich keine Mitarbeiterschulung statt.

Bei insgesamt 272 Kontrollen (40,7%) wurden Verstöße festgestellt, die mittels Belehrung (181mal), mündlicher oder schriftlicher Verwarnung (73mal) abgestellt wurden. In 12 Fällen erging eine schriftliche Ordnungsverfügung, 5mal wurde ein Bußgeld verhängt und in einem Fall ein Strafverfahren eingeleitet.

Überprüfung der Allergenkennzeichnung und weiterer Kennzeichnung lose abgegebener Getränke aus Sportstudios; Beachtung von Dosierhinweisen

Bei 61 (41,5 %) von 147 kontrollierten Sportstudios wurden die Getränke in Bedienungen und bei 86 Betrieben (58,5 %) in Selbstbedienung abgegeben. Die Dosierung der Getränke erfolgte in 68 Fällen (46,3 %) über eine Mix-Anlage und in 79 Fällen von Hand (53,7 %). Bei den Studios, bei denen die Getränke mittels einer Mix-Anlage hergestellt wurden, war bei 57 (83,8 %) Betrieben eine Dosierung vorgegeben. Bei 11 Studios (16,2 %) war die Dosierung frei wählbar. Bei den Sportstudios mit einer Dosierung von Hand waren bei 74 (93,7 %) die Dosieranleitung sowie die erforderlichen Gerätschaften zur Dosierung vorhanden.

In 97 Fällen (66 %) erfolgte die Kennzeichnung/Kenntlichmachung an der Ware, in 43 Fällen (29,3 %) 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 Originalkennzeichnung des verwendeten Grundstoffes lag 137mal (93,2 %) vor. Bei 44 Getränken (29,9 %) erfolgte eine Allergenkennzeichnung. Zusatzstoffe wurden 68mal (81,9 %) gekennzeichnet. In 93 Fällen (63,3 %) erfolgte eine Kennzeichnung/Kenntlichmachung von Farbstoffen. Der Hinweis bei Farbstoffen „kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ war bei 28 (19 %) Getränken angegeben. Süßungsmittel wurden 93mal (63,3 %), Antioxidationsmittel 20mal (13,6 %) und Konservierungsstoffe 75mal (51 %) gekennzeichnet. Besondere Auslobungen bezogen sich insbesondere auf Vitamine und Mineralstoffe.

In 103 Sportstudios (70,1 %) lagen schriftliche Informationen für das Personal vor. Informiertes und sachkundiges Personal wurde in 106 Studios (72,1 %) angetroffen. Als sauber wurden die Mix-Anlagen bzw. der Dosierflaschen in 133 Fällen (90,5 %) eingestuft.
Insgesamt konnten bei 41 (27,9%) kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden, die meistens durch Belehrungen des angetroffenen Personals behoben werden konnten.

Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP)

Untersuchung von gegarten Schnitzeln

Von 71 untersuchten Proben zeigten 29 Proben ein nicht zufriedenstellendes Ergebnis (39 %). Zwölf Proben erwiesen sich im Rahmen der sensorischen Untersuchung als aus Stücken zusammengefügt, was histologisch bestätigt wurde. Muskelabrieb im Sinne der Leitsatz - Ziffer 2.19 war in Form von wabig-schaumig vernetzter Eiweißstrukturen oder als strukturlose, teils granulierte Masse nachweisbar.

Insgesamt 28 Proben zeigten histologische Auffälligkeiten. Bei sechs Proben bestand der Verdacht auf Zusatz von Brät, was sich mikroskopisch ebenfalls in Form feinzerkleinerter, z.T. vakuolig durchsetzter Eiweißmasse zeigte. Im Gegensatz zum technologisch bedingten Muskelabrieb fehlten aber die fließenden Übergänge zum Sarkolemm. Stattdessen zeigten sich von intakter Muskulatur deutlich abgegrenzte "Straßen". Ein derartiger Zusatz, technologisch z.B. mittels "meat in meat"-Technologie erreichbar, ist lediglich histologisch nachzuweisen und widerspricht der Verkehrsauffassung von Produkten aus gewachsenem Fleisch.

Gleiches gilt für die sieben Produkte, bei denen offensichtlich ein hydroxyprolinfreies Eiweiß (z.B. Plasmaeiweiß) verwendet worden war, das im histologischen Bild auffällig als kompakte, feingranulierte Eiweißmasse erscheint, als sei es zwischen den Muskelfasern inselartig injiziert worden.

Bei einer Probe konnte nachgewiesenes Sojaeiweiß, mikroskopisch erkennbar anhand seiner typischen Kringelstrukturen serologisch mittels ELISA bestätigt werden.

Die Angabe des Einsatzes von Flüssigwürze in der Bezeichnung fehlte bei 15 Produkten. Bei sieben Produkten zeigte das histologische Bild, dass die verwendete Lake stärkehaltig war, ohne dass ein Hinweis darauf aus der Kennzeichnung ersichtlich war.

Weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich sind in einem folgenden LUP-Programm sinnvoll.

Untersuchung von Wildlachs

Insgesamt wurden 118 Proben mittels Digestionsmethode auf Nematoden untersucht. Davon stammten 87 Proben (73,7 %) aus dem Fanggebiet FAO 67, 21 Proben (17,8 %) aus dem Fanggebiet FAO 61 sowie 10 Proben (8,5 %) aus Zucht (Aquakultur, Färöer-Inseln)).

Die Beurteilung erfolgte entsprechend dem Beschluss des ALTS aus dem Jahr 2007 (60. AT, Berlin, TOP 28). So wurden 45 Proben (38,1 %) beanstandet, 31 Proben (26,3 %) bemängelt und 45 Proben (38,1 %) waren nicht zu beanstanden.

In keiner aus Zucht stammender Probe wurden Nematoden nachgewiesen. Da Nematodenlarven in pazifischen Wildlachsfilets unterschiedlich verteilt sind, wurde - sofern vorhanden - das dorsale Filet (oberes Filet) getrennt vom ventralen Filet (unteres/bauchseitiges Filet) untersucht. Häufig war das ventrale Filet verhältnismäßig stärker mit Nematoden belastet als das dorsale Filet.

Die Belastung von Wildlachs mit Nematoden ist intensiv und in der Muskulatur befindliche Nematodenlarven werden in nach EU-Recht vorgeschriebenen Sichtkontrollen offenbar nicht erkannt. Deshalb sind weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich in einem folgenden LUP-Programm sinnvoll.

Untersuchung von Paprika und Chili, Gewürz, ganz oder gemahlen

Für diese Schwerpunktuntersuchung wurden insgesamt 113 Proben untersucht, von denen die überwiegende Anzahl den aktuellen Höchstgehalt von 20 µg/kg Ochratoxin eingehalten haben. In Einzelfällen lassen sich jedoch sehr deutliche Überschreitungen dieses Höchstgehaltes feststellen.

Weitere Untersuchungen in den Folgejahren sind in einem weiteren LUP-Programm sinnvoll.

Untersuchung von Kräuterbutter

Aus einem Buttersäuregehalt von 3,2 g/100 g lässt sich beim Vorliegen einer reinen Butter bzw. einer ausschließlich mit Butter hergestellten Kräuterbutter ein Milchfettgehalt von 100 % errechnen. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung wurde bei der Untersuchung von insgesamt 101 Proben festgestellt, dass 41 als „Kräuterbutter“ bezeichnete Proben weniger als 3,2 g/100 g Buttersäure enthielten. Diese Unterschreitung wurde mittels des amtlichen Referenzverfahrens zur Bestimmung der Buttersäure bestätigt. Zudem wurde der teilweise oder vollständige Austausch des Milchfettanteils durch die Bestimmung der Fettsäureverteilung nachgewiesen.

Somit ist festzustellen, dass bei etwa 40 % der in der Gastronomie als Kräuterbutter bezeichneten Proben ein teilweiser oder sogar vollständiger Austausch des Milchfettes durch pflanzliche Fette erfolgte und die Bezeichnung somit zur Irreführung geeignet war. In diesem Zusammenhang sind noch immer weitere Untersuchungen in einem folgenden Schwerpunktprogramm sinnvoll.

Die Ergebnisse weiterer Untersuchungsschwerpunkte ergeben sich aus Anlage 4.

Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht):

Von NRW wurden 5 der 12 durchgeführten Untersuchungsprogramme im Jahr 2019 und 2 der 3 Inspektionsprogramme initiiert und für ganz Deutschland ausgewertet.

Im Bereich der Lebensmittel wurde dazu Fleisch unter dem Einfluss von Refreshern – Irreführung durch Zusatzstoffe untersucht und beurteilt sowie der mikrobiologischer Status von Süßwasserfischzuschnitten überprüft.

Alle drei Non-Food-Untersuchungsprogramme wurden von NRW eingebracht. Dabei handelt es sich zum einen um die Untersuchung von bestimmten Konservierungsstoffen in Cremes, Shampoos und Duschgels, zum anderen um die Untersuchung der Elementlässigkeit von handwerklich hergestellten Keramikgeschirr.

Die Ergebnisse dieser Programme werden in den Berichten zur Lebensmittelsicherheit – im gemeinsamen Bericht des Bundes und der Länder „Bundesweiter Überwachungsplan 2019“ zusammenfassend berichtet.

Schwerpunkt Dioxine und PCB in Schafleber

Die Höchstgehalte für die einzelnen Parameter betragen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Anhang Abschnitt 5 Nr. 5.2 für Leber von Schafen und ihre Verarbeitungsprodukte:

• 1,25 pg WHO-PCDD/F-TEQ(upperbound)/g Frischsubstanz* für die Dioxine

• 2,00 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ(upperbound)/g Frischsubstanz* für die Summe der Dioxine und dl-PCB

• 3,0 ng/g Frischsubstanz für die Summe der ndl-PCB.

Durch die Verordnung (EU) Nr. 1067/2013 wurden die Höchstgehalte in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 für PCDD/PCDF, Summe aus PCDD/PCDF+dl-PCB sowie für ndl-PCB geändert. Die Änderung gilt seit dem 1.1.2014. Die Höchstgehalte beziehen sich nunmehr nicht mehr auf den Fettgehalt, sondern auf das Frischgewicht. Gleichzeitig wurden die Höchstgehalte deutlich heraufgesetzt.

Von den 37 untersuchten LUP-Proben war eine Probe aufgrund eines zu hohen Dioxingehaltes zu beanstanden. Eine Probe wurde bemängelt, da der Gehalt für die Summe aus Dioxinen und der dioxinähnlichen PCB unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit knapp unterhalb des Höchstgehaltes lag. Es bleibt aber festzuhalten, dass die Gehalte an Dioxinen und PCB in Schafsleber weiter in vergleichbarer Größenordnung liegen, wie bei den früher analysierten (zu beanstandeten) Proben. Es haben sich nur die Höchstgehalte und die Bezugssubstanz in der Rechtssetzung geändert.

Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlachttier- und Fleischuntersuchung

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

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Von den 54 untersuchten Wildschweinen wurden in keiner der Proben Überschreitungen des derzeit anzuwendenden 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 2019 insgesamt 1.834 Proben genommen. Von dieser Gesamtzahl wurden 100 beanstandet (5,45 %). Der Schwerpunkt der Probeentnahmen lag bei den Herstellern von Mischfuttermitteln. In diesen Unternehmen wurden insgesamt 706 Proben mit 65 (9,21 %) Beanstandungen genommen. Bei Herstellern von Einzelfuttermitteln wurden 129 Proben genommen und 6 Proben wurden beanstandet. Auf der Stufe der Primärproduktion wurden durch die KOB 902 Proben genommen, von diesen wurden 18 (2,0 %) beanstandet.

Im Jahr 2019 wurden zum Zweck der amtlichen Kontrollen 2.906 Inspektionen durchgeführt und dabei insgesamt 330 Verstöße festgestellt.

Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln

Lebensmittel

In 92,4 % der untersuchten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen feststellbar. Spuren zugelassener gentechnisch veränderter Bestandteile unter 0,1 % wurden in 7,4 % der Lebensmittel gefunden (30 Soja-Proben).

Eine Probe vegetarischer Bällchen enthielt eine zugelassene Sojalinie mit einem Anteil unterhalb des Kennzeichnungsschwellenwertes von 0,9 % (0,3 % A2704-Soja).

Lebensmittel mit nicht zugelassenen gentechnischen Veränderungen, die z.B. durch nicht erlaubten Import von nur in Ländern außerhalb Europas zugelassenen Pflanzen auf den deutschen Markt kommen könnten, wurden nicht nachgewiesen.

Futtermittel
Proben nach Futtermittelkontrollplan

In den untersuchten Futtermitteln wurden weder Bestandteile nicht zugelassener gv-Pflanzen noch Überschreitungen des Kennzeichnungsschwellenwertes von 0,9 % für zugelassene gv-Pflanzen festgestellt.

Landesuntersuchungsprogramm "Nicht zugelassene GVO"
Im Rahmen dieses Sonderprogramms sollte überprüft werden, ob Einzelfuttermittel, welche als gentechnisch verändert gekennzeichnet sind, neben zugelassenen gv-Pflanzenlinien auch nicht zugelassene Linien enthalten.
Insgesamt wurden für dieses Sonderprogramm 22 Einzelfuttermittel auf nicht zugelassene gv-Linien untersucht. Da nur Soja-Einzelfuttermittel mit Gentechnik-Kennzeichnung im Handel gefunden wurden, wurden zusätzlich auch nicht gekennzeichnete Mais- und Raps-Einzelfuttermittel auf nicht zugelassene gv-Linien untersucht. Offensichtlich sind weitaus weniger Futtermittel mit gv-Kennzeichnung im Umlauf als erwartet.
Bei 11 als gv-Sojaschrot gekennzeichneten Sojaproben wurden zugelassene gv-Events (Sojabohne MON89788, GTS 40-3-2, A5547-127, DP305423 und MON87708) nachgewiesen, nicht zugelassene gv-Events wurden bei keiner Sojaprobe festgestellt.
Bei 7 Maisproben und 3 Rapsextraktionsschroten ohne Kennzeichnung von gv-Bestandteilen und einer "NON-GMO"-Soja-Probe wurden im Screening und auch bei den speziellen Untersuchungen auf nicht zugelassene gv-Pflanzen keine gentechnischen Veränderungen nachgewiesen.

Landesinspektionsprogramm "Eier Ohne Gentechnik"
Die Auslobung "Ohne Gentechnik" wird von Lebensmittelunternehmen zunehmend bei Lebensmitteln tierischer Herkunft genutzt. Im Rahmen dieses Sonderprogrammes sollte diese Kennzeichnung bei Konsumeiern überprüft und kontrolliert werden, ob Lebensmittelunternehmer die Regelungen nach EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz einhalten. Hierzu gehört insbesondere die verpflichtende Verwendung von Futtermitteln, die nicht der gv-Kennzeichnungspflicht unterliegen. Über-

prüft werden sollten in 2019 insgesamt 50 Legehennenhalter, die Eier mit der Auslobung „Ohne Gentechnik“ in den Verkehr bringen. Bei Bedarf sollte eine Probenahme der Futtermittel in landwirtschaftlichen Betrieben und bei Herstellern von Mischfuttermitteln/Ergänzungsfuttermittel erfolgen.
Insgesamt wurden 17 Mischfuttermittel für Legehennen mit der Auslobung „ohne Gentechnik“ beprobt. Diese Futtermittel dürfen keine gentechnisch veränderten Anteile bzw. bezogen auf die jeweiligen pflanzlichen Bestandteile nur Anteile zugelassener gentechnisch veränderter Pflanzen unter dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 % enthalten.

Unter Berücksichtigung der Messunsicherheit der Verfahren enthielten 4 Futtermittelproben zugelassene gv-Soja-Anteile (Events GTS 40-3-2, MON89788, MON87701, A2704-12 und MON87708) unter 0,9 %. Eine Probe enthielt mit einer Summe von mind. 29 % deutlich mehr als 0,9 % an zugelassenen gv-Sojaevents (MON89788, MON87701, GTS 40-3-2 und A2704-12) und war damit kennzeichnungspflichtig.

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

In 2019 wurden 11 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche erfasst. Dabei waren je einmal Campylobacter und Listerien und je dreimal Salmonellen und Noroviren Auslöser für das Krankheitsgeschehen. Bei zwei Infektionsgeschehen konnte der Erreger nicht ermittelt werden, eine Erkrankung wurde durch einen überhöhten Histamingehalt in Fisch verursacht.

Tiergesundheit

Im Bereich Tiergesundheit waren keine Auffälligkeiten zu beobachten.

Tierische Nebenprodukte

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

Tierseuchenbekämpfung

Im Bereich Tierseuchenbekämpfung gab es in 2019 keine berichtenswerten Auffälligkeiten.

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. In diesem Bereich hat sich keine substantielle Änderung im Vergleich zum Vorjahr ergeben, da auch erwartbar ist, dass in den genannten Kategorien der Großteil der Verstöße zu verorten ist. Die überwiegende Anzahl der Verstöße bewegt sich dabei nicht in einem schwerwiegenden Bereich.

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

Insgesamt wurden 119.699 Kontrollen durchgeführt. Nur in insgesamt fünf Fällen führten die festgestellten Verstöße zur Einleitung von Strafverfahren. Ansonsten wurden keine schwerwiegenden Verstöße von den Kreisordnungsbehörden berichtet. Wurden Verstöße festgestellt, wurden diese erfasst und entsprechend sanktioniert Die Verstöße erfolgten während des Transports und beim Be-/Entladen.

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Es erfolgten 1.245 Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung aufgrund von Dokumentenmängeln und fehlender Nämlichkeiten.

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

2.2 Analyse von Verstößen

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

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

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

2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht

Lebensmittel

Bei den beanstandeten Proben ist zu berücksichtigen, dass diese nicht für die am Markt befindlichen Lebensmittel repräsentativ sind, da die Proben vielfach auf Grund eines begründeten Verdachts entnommen worden sind. Die Vielzahl der Kennzeichnungsverstöße zeigt, dass im Bereich des Täuschungsschutzes öfter die Rechtsvorgaben nicht eingehalten werden. Demgegenüber waren wiederum weniger als 0,1 % der untersuchten Lebensmittel als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend zu beurteilen.

Schwerpunkt Dioxin und PCB in Schafleber

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 Umweltkontaminanten, 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 sollte jedoch so gering als möglich gehalten 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 humanen Infektionskrankheiten in Verbindung gebracht werden. In wenigen Fällen, in denen kein Erreger nachgewiesen werden kann, weisen allein die epidemiologischen Daten auf die mögliche Verbindung zu einem Ausbruchsgeschehen hin.

Tierkennzeichnung

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

Salmonella-Bekämpfungsprogramm

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

Tierseuchenbekämpfung

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

Tierschutz
Verstöße gegen die Bestimmungen des Tierschutzes rufen gegebenenfalls bei betroffenen Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden hervor. Dies führt zwar nicht zwingend zu einer direkten Gefährdung des Verbrauchers, läuft aber dem Interesse des Verbrauchers an artgerechter Tierhaltung zuwider. Der Verbraucher erwartet eine artgerechte Tierhaltung und daraus produzierte sichere Lebensmittel. Lebensmittelproduktion auf Kosten der Tiere kann nicht weiter akzeptiert werden. Vor diesem Hintergrund hat das Land Nordrhein-Westfalen die Änderung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung vorangetrieben, um den Tierschutz im Bereich der Sauenhaltung zu fördern und zukunftsorientieren Haltungssystemen wie z. B. der Gruppenhaltung Raum zu geben.

2.2.2 Grundursachen für Verstöße

Futtermittel
Siehe Rahmenplan des Bundes

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

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

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

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

3 Überprüfungen

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

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

Im Landes-Auditprogramm für die Jahre 2015-2020 wurde für das Jahr 2018 Wahlpflicht-Auditschwerpunkte aus den Bereichen Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Tiergesundheit festgelegt. Die Auditergebnisse dieser fachspezifischen Audits wurden im Jahr 2019 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 Maßnahmen zur Optimierung des Landes-QM-Rahmenkonzeptes bzw. des landesinternen Auditsystems eingeleitet.

In 2019 hat das LANUV anlassbezogen fachaufsichtliche Überprüfungen durchgeführt. Daraus folgende Maßnahmen sind in der Beratung und Umsetzung.

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

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

In NRW sind 22 Kontrollstellen zugelassen.

4 Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer

Siehe Rahmenplan des Bundes

4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten

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

Lebensmittelüberwachung

Das „Landesweite Überwachungsprogramm“ (LÜP) beinhaltet mit dem Landesweiten Inspektionsprogramm (LIP) auch Schwerpunktthemen im Kontrollbereich. Bei den von den Überwachungsämtern durchgeführten Inspektionsprogrammen werden - falls notwendig - auch Proben entnommen und untersucht. Die Auswertung der LIP erfolgt im LANUV. Bei den LUP entnehmen die Überwachungsämter die Proben. Die Untersuchungsämter untersuchen und werten sie mit Vorschlägen für das weitere Vorgehen aus. Diese Auswertungen können bedeuten, dass die amtliche Überwachung zukünftig im Rahmen der Routineinspektionen und -untersuchungen einzelnen Sachverhalten weiter Beachtung schenkt und reichen bis zu Empfehlungen, dass kurzfristig weitere Inspektionen oder Untersuchungen zur Abklärung des Problems erforderlich sind. Damit werden das strategische Ziel II „Verbesserung der Wirksamkeit von amtlichen Kontrollen durch Ausbau und Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte“, das strategische Ziel III „Minimierung des Eintrags von relevanten Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette durch Erarbeitung und Umsetzung weitergehender Konzepte“ und das strategische Ziel IV „Stärkung der Futtermittelsicherheit als Grundlage der Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit durch Weiterentwicklung der Kontrollkonzepte“ umgesetzt.

Geflügelfleischhygiene

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

Eine Projektgruppe der Arbeitsgruppe für Fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) unter Mitwirkung von NRW ein

Konzept *„zur Prävention lebensmittelhygienischer Risiken bei der Geflügelschlachtung*“ erarbeitet. In diesem werden mögliche Risikopunkte im Bereich der Fleischhygiene aufgelistet, um den zuständigen Überwachungsbehörden eine Hilfestellung zu geben, Schwachstellen zu erkennen sowie ggf. geeignete Maßnahmen einfordern zu können. Der Grad der Zielerreichung soll hierbei über einen Abgleich mit den Ergebnissen des Zoonosen-Monitorings als Indikator erfolgen. Dazu wurde im Ausschuss Zoonosen 2016 von den Ländern beschlossen, im Rahmen des Zoonosen-Monitorings für die Periode 2017-2021 des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans eine jährliche Untersuchung von Geflügel auf Campylobacter spp. durchzuführen (erfolgte bisher im zweijährigen Abstand), um den Zielerreichungsgrad messen zu können.

Parallel hierzu hat die Kommission diesem Sachverhalt mit der Einführung eines Prozesshygienekriteriums für Campylobacter in Schlachtkörpern von Masthähnchen auf der Ebene des Schlachtbetriebs in einem ersten Schritt Rechnung getragen (Verordnung (EU) 2017/1495 der Kommission vom 23. August 2017). Da das mikrobiologische Prozesshygienekriterium für Campylobacter bei Schlachtkörpern von Hähnchenfleisch erst seit dem 01. Januar 2018 in Kraft ist und die Daten in 2019 in NRW zum ersten Mal erfasst wurden, lässt sich zur Wirksamkeit noch keine Aussage machen.

Futtermittelkontrolle

Siehe Rahmenplan des Bundes

Gentechnik

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

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

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

Tiergesundheit

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

Tierseuchenbekämpfung

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

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

Tierische Nebenprodukte

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

Tierschutz

Die Tierhalter wurden über tierschutzrechtliche Regelungen z.B. bei Vor-Ort-Kontrollen oder durch Schulungen informiert. Wurden Verstöße festgestellt, 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 sicherzustellen, dass die Meldungen umfassend laufen. Dies wird durch weitere Fortbildungen zur Zusammenarbeit zwischen der Lebensmittelüberwachung und den Gesundheitsämtern und durch weitere Informationen der Kreisordnungsbehörden erfolgen.

Tiergesundheit

Die bestehenden tiergesundheitlichen Früherkennungssysteme erfüllen ihren Zweck.

Tierische Nebenprodukte

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

Tierseuchenbekämpfung

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

Tierschutz

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

Pflanzengesundheit

Siehe Rahmenplan des Bundes

Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW

Ziele:

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

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

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

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

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

Um die Erfüllung dieser Qualitätsanforderungen in Bezug auf die Eignung und Wirksamkeit zu beurteilen, wurde das landesinterne Auditsystem (LIAS) eingeführt. Die in 2018 im Rahmen des LIAS von den Kommunen und vom LANUV durchgeführten fachspezifischen Audits wurden im Jahr 2019 einer unabhängigen Prüfung unterzogen.

Das Ministerium als oberste Aufsichtsbehörde hat im Jahr 2019 das QM-System für die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zuständigen Referate unter Berücksichtigung der Ergebnisse interner Audits, EU-Audits und anderer rechtlicher und verwaltungsinterner Entwicklungen angepasst und weiterentwickelt. Das LANUV hat im Jahr 2019 den Prozess, ein solches System für die unter die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu subsumierenden Fachbereiche weiter fortgesetzt.

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

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

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

Zudem beteiligt sich Nordrhein-Westfalen an der bundesweiten Projektgruppe „Vernetzung Kontrolleinheiten“ der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz. Sie soll die Entwicklung und Abstimmung gemeinsamer Standards und Vorgehensweisen fördern und die Kontrolltätigkeiten länderübergreifend optimieren.

Die Vernetzung der Kontrolleinheiten dient dazu, gemeinsame Ziele und Projekte, unter Beachtung des Mehrjährigen nationalen Kontrollplans, zu erarbeiten und zu verfolgen.

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

Derzeit wird eine integrierte Risikobeurteilung für landwirtschaftliche Betriebe eingeführt, welche für die Kontrollen auch im Bereich der Tiergesundheit relevant sein wird.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VIII.) Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

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

Aufgrund einer Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts in Karlsruhe vom 21.03.2018 (Az. 1 BvF 1/13), mit der festgestellt wurde, dass die Veröffentlichung von Verstößen gemäß § 40 Absatz 1a LFGB einer gesetzlichen Befristung bedarf, hat der Bundesgesetzgeber die Regelung verfassungskonform überarbeitet (Gesetz vom 24. April 2019 (BGBl. I S. 498)). Nach einer technischen Überarbeitung infolge der Gesetzesänderung wurde das Internetportal www.lebensmitteltransparenz.nrw.de am 05.08.2019 wieder freigeschaltet.

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. Informatio-

nen aus den Bereichen Tierschutz oder Tiergesundheit), steht interessierten Personen in NRW das Informationsfreiheitsgesetz (IFG NRW) als Anspruchsgrundlage zur Verfügung.

6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans

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