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:

01.01.2018 bis 31.12.2018

Kontaktstelle im Bundesland:

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

INHALTSVERZEICHNIS

Arzneimittelgesetz Novelle 4
Artikel 4
1 Amtliche Kontrollen 7
Lebensmittel 7
Lebensmittel tierischer Herkunft 9
Futtermittel 13
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln 14
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) 14
Tiergesundheit 14
Tierseuchenbekämpfung 16
Tierschutz 17
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP) 17
Ein-, Aus-, Durchfuhr 17
Pflanzengesundheit 18
2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer 19
2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen 19
Lebensmittelüberwachung 19
Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft 29
Futtermittelkontrolle 29
Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln 30
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) 32
Tiergesundheit 32
Tierische Nebenprodukte 32
Tierseuchenbekämpfung 32
Tierschutz 32
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP) 32
Ein-, Aus-, Durchfuhr 32
Pflanzengesundheit 33
2.2 Analyse von Verstößen 33
2.2.1 Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht 33
2.2.2 Grundursachen für Verstöße 35
3 Überprüfungen 36
3.1 Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen 36
3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen - Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 36
4 Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität 37
4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer 37
4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten 37
Tierseuchenbekämpfung 38
Tierische Nebenprodukte 39
5 Beschreibung der Leistung insgesamt 40
Lebensmittelüberwachung 40
Futtermittelkontrolle 40
Tiergesundheit 40
Tierseuchenbekämpfung 40
Tierschutz 40

Pflanzengesundheit..... 40
Fortschritte zur Erreichung der strategischen Ziele des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplans NRW..... 41
6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans..... 45

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	*Abbildung*
Abs.	*Absatz*
AGT	*Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV*
AG - TAM	*Arbeitsgruppe Tierarzneimittel*
AI	*Aviäre Influenza*
ALARA	*As Low As Reasonably Achievable*
ALB	*Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika*
ALS	*Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger*
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*
BfR	*Bundesinstitut für Risikobewertung*
BGBl	*Bundesgesetzblatt*
BHV1	*Bovine Herpes Virus 1*
BLE	*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*
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*
DDAC	*Dialkyldimethylammoniumchlorid (Quartäre Ammoniumverbindung)*
d. h.	*das heißt*
DIMDI-Verordnung	*Verordnung über das datenbankgestützte Informationssystem über Medizinprodukte des Deutschen Instituts für Medizinische Dokumen-*

	tation und Information
dl-PCB	*dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle*
EDV	*Elektronische Datenverarbeitung*
EFSA	*Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (englisch: European Food Safety Authority)*
EG	*Europäische Gemeinschaft*
EU	*Europäische Union*
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*
ILM	*Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittel*
IuK	*Information und Kommunikation*
KAT	*Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.*
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*
mg	*Milligramm*
µg	Mikrogramm
MFM	Mischfuttermittel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
Mio.	*Millionen*

MNKP	*(integrierter) Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan*
MRSA	*Multiresistenter 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*
Nr.	*Nummer*
PA	*Pyrrolizidinalkaloide*
PAK	*Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe*
PCB	*Polychlorierte Biphenyle*
PFC	*perfluorinated and polyfluorinated compounds*
QAV	*Quartäre Ammoniumverbindungen*
QM	*Qualitätsmanagement*
rd.	*rund*
s. d.	*siehe dort*
StrVG	*Strahlenschutzvorsorgegesetz*
Tab.	*Tabelle*
TK	*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 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 2018 wurden von den in NRW registrierten 181.499 Betrieben 78.973 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 113.678 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 82.644 Proben aus dem gesamten Warenkorb entnommen und zur Untersuchung eingesandt. Davon wurden 2.083 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 2018 fünf Schwerpunktthemen bearbeitet (Anlage 3). Die Inspektionsprogramme umfassten die Überprüfung von Brunch-Buffets an Wochenenden, die Überprüfung der Hygiene des Inneren von gewerblichen Kaffeevollautomaten, die Überprüfung der Personalhygiene in Gastronomiebetrieben, die Überprüfung von Mehl- und Schrotsiloanlagen sowie Lagerräumen auf Schädlingsbefall und den Erfolg der Durchführung von Reinigungsmaßnahmen sowie die Hygiene von Getränkeschankanlagen in Gastronomiebetrieben.

Im Rahmen des Landesweiten Untersuchungsprogramms NRW wurden 32 Schwerpunktprogramme mit Bezug auf Lebensmittel durchgeführt. Dabei sind insgesamt 2965 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 14 Schwerpunktthemen wurden diverse Lebensmittel auf Rückstände, Kontaminanten und Zusatzstoffe untersucht. Bei 10 Schwerpunkten standen die Überprüfung der allgemeinen Zusammensetzung im Fokus.

Bundesweiter Überwachungsplan (s. Rahmenbericht):

NRW beteiligte sich am bundesweiten Überwachungsplan in unterschiedlichem Umfang an allen Programmen des BÜp 2018. Dabei wurden in NRW insgesamt 1726 Proben untersucht. Die Ergebnisse sind in die Auswertung des BÜp 2018 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 ein Sonderuntersuchungsprogramm konzipiert das auch im Jahr 2018 weitergeführt wurde. Dieses Programm soll einen Überblick darüber ermöglichen, ob bei bestimmten Wildtierarten eine erhöhte Belastung mit Dioxinen und PCB vorhanden ist. Im Jahr 2018 sollten bei ca. 70 Tieren das Fleisch und die Leber auf Dioxine/PCB untersucht werden. Von den geplanten 70 Proben sind nur 48 Proben eingegangen: 22 Reh/Damwild/Hirsch-Fleisch-Proben und 26 Wildschweinfleisch-Proben.

Pestizidreport

In Nordrhein-Westfalen werden jährlich 4.000 bis 5.000 Proben Obst und Gemüse auf Rückstände von mehr als 600 verschiedenen Pflanzenschutzmitteln untersucht.

Lebensmittel tierischer Herkunft

Schlachttier- und Fleischhygiene

Im Jahr 2018 wurden laut „Landesbetrieb Information und Technik Nordrhein-Westfalen“ 693.104 Rinder einschließlich Kälber, 17.215.018 Schweine, 104.149 Schafe, 1.373 Ziegen und 1.630 Pferde in Nordrhein-Westfalen geschlachtet. Außerdem wurden 36.610.848 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 1626 Rindern, 1208 Schweinen, 365 Lämmern, 231 Schafen, und 36 Ziegen durchgeführt. Für diese Tätigkeiten 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.

Im Rahmen der Fleischuntersuchung von Rindern werden auch BSE-Tests durchgeführt. Insgesamt wurden bei Schlachtrindern in NRW 15.307 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 Trichinellen verzichtet werden, wenn die Tiere aus amtlich anerkannten kontrollierten Haltungsbedingungen nach Anhang IV dieser Verordnung stammen. Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz hat sich bei der 24. Sitzung im November 2014 zu TOP 13 dazu ausgesprochen, diese Nutzung nach Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe b) zuzulassen.

Mit Datum 31.12.2018 sind in Nordrhein-Westfalen 3 Betriebe mit amtlich anerkannten kontrollierten Haltungsbedingungen nach Anhang IV der VO (EU) Nr. 1375/2015 gelistet.

Muschelerzeugergebiete und Fischanlandungen

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

Es gab 2018 in NRW 121 Aquakulturbetriebe, in denen 1.010 Tonnen Speisefisch erzeugt wurden.

Fischereierzeugnisse

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

Bei den Aquakulturbetrieben werden Futtermittel, Rückstände und Tierschutz überwacht.

Milch und Milcherzeugnisse

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

Insgesamt wurden in 2018 in Nordrhein-Westfalen 940 Millionen Liter Milch mit einem Fettgehalt zwischen 1 und 6 Prozent hergestellt. Der Produktionswert für Speiseeis betrug 92,5 Millionen Euro; außerdem wurden 185.000 Tonnen eingedickte, ungesüßte Milch produziert. Des Weiteren wurden 158.000 Tonnen Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt u. ä. erzeugt. Zu den weiteren in NRW hergestellten Milchprodukten zählten 2018 unter anderem 56.000 Tonnen Frischkäse (nicht gereifter Käse, einschl. Molkenkäse und Quark).

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

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

Eier und Eiprodukte

In Nordrhein-Westfalen wurden im Jahr 2018 1,42 Milliarden Eier produziert.

Insgesamt sind in NRW 275 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.

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.

Strahlenbelastung bei Lebensmitteln, insbesondere bei Schwarzwild

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

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 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 2018 wurden in Nordrhein-Westfalen 54 Proben von Lebensmitteln, die aus Staaten außerhalb der EU importiert wurden, auf Radioaktivität untersucht. Bei keiner der Proben wurde eine Überschreitung der zurzeit angewandten Höchstwerte festgestellt.

Im Rahmen eines Sondermessprogramms NRW wurden in der Zeit vom Januar bis Juni für das Gebiet der Senne und Umgebung durch das CVUA OWL 121 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 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 2018 wurden von den in NRW zugelassenen oder registrierten 40.111 Betrieben sowie bei den sonstigen 18.004 Betrieben, die nicht nach der VO (EG) Nr. 183/2005 registriert sind oder nicht registrierungspflichtig sind, insgesamt 2.580 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wurden 2.748 Kontrollen durchgeführt.

Bei den Kontrollen wurden insgesamt 1.832 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 2018 wurden in Nordrhein-Westfalen in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Münsterland-Emscher-Lippe, Ostwestfalen-Lippe, Rhein-Ruhr-Wupper und Westfalen insgesamt 294 Lebensmittel und 69 Futtermittel auf gentechnische Veränderungen untersucht.

Lebensmitteluntersuchungen

Es wurden 52 reis-, 92 soja-, 102 mais- und 45 apfelhaltige Lebensmittel, sowie 3 weitere pflanzliche Erzeugnisse (Leinsaat, Paprika) auf in der EU zugelassene und nicht zugelassene gentechnisch veränderte Bestandteile untersucht.

Futtermitteluntersuchungen

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 69 Futtermitteluntersuchungen hinsichtlich gentechnischer Veränderungen durchgeführt). Es handelte sich dabei um 36 Einzelfuttermittelmit Reispülpe, Leinextrationsschrot, Sojaschrot- und presskchen, Rapsschrote- und kuchen, Mais, Maismehl, Bromehl, Sonnenblummenpellets und 33 Mischfuttermittel (MFM) vorwiegend mit „VLOG-geprüft“-Auslobung (19 MFM für Legehennen, 8 MFM für Milchkühe, 5 MFM für Schweine, 1 MFM für Pferde). Etwa die Hälfte der Proben wurde im Rahmen des nationalen Futtermittelkontrollpans entnommen, der andere Teil im Zusammenhang mit zwei landesweiten Gentechik-Sonderprogrammen.

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

Nordrhein-Westfalen berichtet regelmäßig über lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. 2018 wurden Daten über 9 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, Leukose und Tuberkulose. Darüber hinaus wurden im Rahmen tiergesundheitlicher Früherkennungssysteme Untersuchungen auf Aviäre Influenza, Afrikanische Schweinepest und Klassische Schweinepest sowie Blauzungenkrankheit durchgeführt.

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

Beseitigung Tierischer Nebenprodukte

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

Um die Eignung, Umsetzung und Wirksamkeit der Landes-QM-Dokumente zu überprüfen, wurde im Rahmen des landesinternen Auditsystems die „Rückverfolgbarkeit von TNP, Zulassung und Registrierung von TNP-Betrieben“ als Pflicht-Auditschwerpunkt im LIAS für 2016 festgelegt und durchgeführt. Die Ergebnisse des LIAS wurden 2017 zusammengeführt und analysiert. In der Folge hat die landesinterne Projektgruppe zu tierischen Nebenprodukten wieder ihre Arbeit aufgenommen und hat 2018 einige QM-Dokumente überarbeitet. Im Zusammenhang mit der Aufnahme der Tierischen Nebenprodukte in die AVV-RÜb wurde die Risikobewertung an die Vorgaben der AVV RÜb angepasst.

Die AGTT der LAV hat 2018 eine Projektgruppe zum Vollzug des Tierischen Nebenprodukterechts eingerichtet. Den Vorsitz hat Nordrhein-Westfalen übernommen. Bereits 2018 fanden zwei Sitzungen statt. 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.

Neu erstellt wurde eine Arbeitsanweisung zur Nutzung von TRACES im Vollzug des tierischen Nebenprodukterechts. 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

Neben den 15.307 BSE-Untersuchungen bei Schlachtrindern wurden außerdem 14.871 BSE-Untersuchungen bei notgeschlachteten und verendeten Rindern durchgeführt. Hierbei gab es keine BSE-positiven Tiere. TSE-Untersuchungen wurden außerdem bei 2916 Schafen und 166 Ziegen durchgeführt. Bei den geschlachteten Schafen gab es 6 TSE-positive Tiere.

Tierseuchenbekämpfung

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

Mit Durchführungsbeschluss der Kommission 2016/1101 vom 5. Juli 2016 wurden die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold und Münster von der Europäischen Kommission als BHV1-freie Regionen anerkannt. Die verbleibenden Regierungsbezirken Köln und Düsseldorf wurden mit Durchführungsbeschluss der Kommission 2017/888 vom 22. Mai 2017 von der Europäischen Kommission ebenfalls als BHV1-freie Regionen anerkannt. Wie in anderen Bundesländern auch waren in 2018 nach der Anerkennung der BHV1-Freiheit einige Bestände mit BHV1-Reagenten bzw. Ausbrüchen festzustellen. Insgesamt gab es 3 Ausbrüche und 18 Verdachtsfälle.

Tierarzneimittel

Die Zuständigkeit für die Überwachung tierärztlicher Hausapotheken, die seit dem 1.10.2015 beim LANUV angesiedelt war, wurde zum 1.1.2018 wieder an die Kreisordnungsbehörden rückübertragen. Damit wurde die Tierarzneimittelüberwachung sowohl für landwirtschaftliche Betriebe als auch für tierärztliche Hausapotheken wieder an einer Stelle zusammengeführt. Die Fachkompetenzen der Kommunen werden so sinnvoll genutzt, verbunden mit einer Steigerung der Effektivität durch die Vor-Ort-Zuständigkeit. Die Erfüllung der gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollrate sowie ein einheitliches Vorgehen bei den Kontrollen und den eingeleiteten Maßnahmen wird über die Fachaufsicht gewährleistet.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Umsetzung der 16. AMG-Novelle, mit der umfassende Regelungen zur Erfassung des Antibiotikaeinsatzes in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen eingeführt wurden. Erfassungszeiträume sind jeweils Kalenderhalbjahre. Am 31.12.2018 wurde der neunte 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. Nordrhein-

Westfalen beteiligte sich an der von der AG TAM eingerichteten Projektgruppe zur Evaluierung der 16. AMG-Novelle.

Bereits 2017 geriet zunehmend das Thema der antimikrobiellen Resistenzen in den Fokus der Arbeiten in diesem Bereich. Dazu wurde eine Arbeitsgruppe im Ministerium eingerichtet, die sich fachübergreifend auch 2018 mit diesem Thema befasste.

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 2021 in Kraft treten soll.

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Grenzkontrollstelle Köln

Anzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen:	16.318
Anzahl der zur Ausfuhr (Exportatteste) abgefertigten Sendungen	0

Untersuchungen nach Einfuhrrückstandskontrollplan	0
Anzahl Zurückweisungen durch Rücksendung oder Vernichtung	1.450

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 2018 in NRW Bescheinigungen für 33.842 Sendungen in 137 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 78.973 kontrollierten Betrieben wurden bei 6.876 Betrieben Mängel festgestellt. Am häufigsten wurden bei kontrollierten Lebensmittelunternehmern allgemeine Hygieneverstöße und Verstöße speziell im Bereich HACCP sowie Hygieneausbildung (9.769) festgestellt. Dies betraf vor allem Dienstleistungsbetriebe und Einzelhändler (8.771 Verstöße). Über alle Betriebsarten wurden bei der Kennzeichnung und Aufmachung 2.574 Verstöße festgestellt. Näheres siehe Anlage 1.

Von den 82.644 untersuchten Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen wurden insgesamt 9.886 Proben (12 %) beanstandet. Überwiegend wurden Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung (8.234) festgestellt. 882 Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf. Zusätzlich wurden im Berichtsjahr von den 2.083 untersuchten Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt 256 (12,3 %) beanstandet. Näheres siehe Anlage 2.

Schwerpunkt Lebensmittelinspektionsprogramme (LIP)

Überprüfung von Brunch-Buffets

Insgesamt wurden 116 Kontrollen in 51 Restaurants (44 %) und 58 Hotels (50 %) durchgeführt. Die Brunch-Buffets wurden meistens (93, 80,2 %) während der ganzen Woche also inkl. der Wochenenden angeboten.

In 34 Fällen waren sie (27,6 %) im Eingangsbereich des Gastraumes und in 28 Fällen (22,8 %) im Durchgangsbereich für Gäste aufgebaut. In 59 Fällen (48 %) wurde das Brunch-Buffet im Gastraum, im Thekenbereich oder in einem separaten Raum aufgebaut. Zweimal fand der Buffet-Aufbau in unmittelbarer Nähe zur Toilettenanlage statt. Insgesamt war der für das Buffet gewählte Ort in 112 Betriebsstätten (96,6 %) geeignet, so dass sich die Gäste an 98 (84,5 %) Buffets selbst bedienen konnten.

73,7 % (85) der kontrollierten Betriebe haben die Zusatzstoffkennzeichnung in Produktnähe ausgewiesen. Die Allergenkennzeichnung lag nur bei 89 Buffets (76,7 %) vor.

Bei 107 Buffets (92,2 %) gab es einen Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (Husten/Spuckschutz). Die Schutzvorrichtungen konnten durch Aufklappen leicht geöffnet oder zum Befüllen des Tellers gänzlich entfernt werden.

In 49 Betriebsstätten (42,2 %) lagen Eigenkontrolldokumentationen bezogen auch den Gesamtzeitraum der Speisenanbietung vor. In 40 Betrieben (34,5 %) gab es Zeitvorgaben zur Begrenzung der Heißhaltzeiten, was in 22 Betriebe dokumentierten.

Insgesamt konnten bei 43 (37,1 %) kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden, wobei in 3 Fällen ein Bußgeld verhängt wurde sowie 2 schriftliche und 20 mündliche Verwarnungen erfolgten. Belehrungen fanden in 18 Fällen statt.

Kontrolle von gewerblichen Kaffeevollautomaten
Insgesamt wurden 671 Kontrollen durchgeführt. Dabei wurden gewerbliche Kaffeevollautomaten in 65 (10 %) Konditoreien/Bäckereien, 193 (29 %) Bäckerei-/Konditoreifilialen, 255 (38 %) Gastronomiebetrieben/Cafés/Imbissen, 50 (7 %) Eisdielen, 42 (6 %) Großküchen/Kantinen sowie 66 sonstigen Betrieben auf ihren Reinigungszustand kontrolliert.

Bei 601 (89,6 %) Betrieben war der Kaffeevollautomat von außen und innen sauber. Nur in 10 (1,5 %) Betrieben wies der Vollautomat innen und außen Verunreinigungen auf.

536 (79,9 %) Kaffeevollautomaten waren fest an eine Wasserleitung angeschlossen, 653 (97,3 %) Kaffeevollautomaten verfügten über einen Milchvorratsbehälter, von denen 646 (98,9 %) intakt und 634 (97,1 %) sauber waren. Außerdem wurden 645 (96,1 %) Milchschaumtüllen/-schläuche auf den äußeren Zustand überprüft, von denen 619 (92,6 %) sauber waren.

Von 650 (96,9 %) einsehbaren Kaffeevorratsbehälter waren 631 (97,1 %) intakt und 628 (96,6%) sauber. 644 (99,2 %) von 649 kontrollierten Kaffeesatzbehälters waren intakt und 531 (81,8%) sauber.

In 564 Fällen (84,1%) war eine Bedienungs-/Reinigungsanweisung für den Vollautomaten vorhanden und dem Personal bekannt. In 39 Betrieben (5,8 %) lag die Bedienungs-/Reinigungsanweisung teilweise vor. In 12 Fällen (1,8 %) lag die Anweisung vor, war aber dem Personal nicht bekannt. 56-mal (8,3 %) war diese nicht vorhanden.

In 516 Betrieben (76,9 %) erfolgte die Reinigung durch eingewiesenes Personal. 122 Vollautomaten (18,2 %) wurden durch eine Fachfirma gereinigt. Bei 263 Kaffeevollautomaten (39,2 %) sind automatische Reinigungsintervalle festgelegt; bei 408 (60,8 %) erfolgt die Reinigung manuell. Bei mehr als ¾ aller Betriebe (524, 78,1%) wird der Automat täglich gereinigt. Allerdings wird die Reinigung bei der 369 Betrieben (55 %) nicht dokumentiert.

Die Vollautomaten werden in 409 (61 %) Betrieben regelmäßig im Rahmen eines Wartungsvertrages geprüft. 219 Automaten (32,6 %) werden nach Bedarf gewartet.

Insgesamt konnten bei 92 (13,7 %) kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden. In 2 Fällen wurde ein Bußgeld verhängt und es erfolgten 2 schriftliche und 24 mündliche Verwarnungen. Belehrungen fanden in 64 Fällen statt.

Überprüfung der Personalhygiene in der Gastronomie
Zur Überprüfung der Personalhygiene in der Gastronomie wurden 380 Betriebskontrollen in 132 Restaurants (34,7 %), 72 Imbissen (18,9 %), 65 Gemeinschaftsverpflegungen (17,1 %), 55 Cafés (14,5 %), 27 Gaststätten (7,1 %), 24 Hotels (6,3 %) sowie 5 Eiscafés (1,3 %) durchgeführt.

Durchschnittlich sind in den Betrieben 11 Personen beschäftigt. Der kleinste kontrollierte Betrieb bestand aus einer Person und der größte Betrieb besaß einen Personalpool von 98 Beschäftigten.

Eine Hygieneschulung fand in 255 (67,1 %) Betrieben bei der Einstellung neuer Mitarbeiter (erstmalige Aufnahme des Arbeitsverhältnisses) statt. 107 Betriebe (28,2 %) führten speziell auf den Arbeitsplatz zugeschnittene Unterweisungen durch (Saison-/Aushilfskräfte). In 263 Betrieben (69,2 %) findet eine jährliche Hygieneschulung statt. In 327 Betrieben (86 %) erfolgt die Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) alle 2 Jahre. Bei 21 Betrieben (5,5 %) wurde diese Vorgabe nur teilweise und bei 38 Betrieben (10 %) nicht erfüllt. 329 Betriebe (86,6 %) haben die Belehrung nach § 43 IfSG dokumentiert.

Die Verpflichtung zur Hygieneschulung nach § 4 LMHV wurde in 285 Fällen (75 %) erfüllt. In 325 Betrieben (85,5 %) erfolgte die Schulung durch sachkundiges (geeignetes) Schulungspersonal meistens intern 274 Fällen (72,1 %).

Die häufigsten Schulungsinhalte waren
- Reinigung und Desinfektion (292)
- Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (267)
- Hygienische Anforderungen der jeweiligen Lebensmittel (250)
- Betriebliche Eigenkontrollen (248)
- Anforderung an die Kühlung und Lagerung (247)
- Warenkontrolle, Haltbarkeit, Kennzeichnung (232)

Das Schulungsmaterial lag in den meisten Betrieben nicht in verschiedenen Sprachen vor. Eine Erfolgskontrolle der Schulung erfolgt ebenfalls im größten Teil der Betriebe nicht.

In 375 Fällen (98,7 %) war die Arbeitskleidung sauber. In 331 Betrieben (87,1 %) wird die Arbeitskleidung arbeitstäglich frisch gewechselt. In 306 Betrieben (80,5 %) erfolgte die Trennung von Straßen- und Arbeitsbekleidung. Nur 153 Betriebe (39,6 %) boten eine zentrale Reinigung der Arbeitskleidung an. In fast 2/3 der kontrollierten Betrieben reinigen die Beschäftigten ihre Arbeitskleidung privat.

In allen Betrieben reinigen und desinfizieren sich die Beschäftigten die Hände nach jedem Toilettenbesuch selbstverständlich. Das Händewaschen erfolgte in 356 Fällen außerdem zu Arbeitsbeginn, in 343 Fällen nach unsauberen Arbeiten wie Abfallentsorgung, in 329 Fällen nach dem Naseputzen, Niesen, Husten und in 315 Fällen bei der Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln.

116 Betriebe (30,5 %) besaßen ein Handwaschbecken mit automatischer (nicht manueller) Bedienung. 310-mal (81,6 %) war ein Desinfektionsmittelspender vorhanden. In 371 Betrieben (97,6 %) wurden Einwegtücher zum Händetrocknen verwendet.

Insgesamt konnten bei 115 (30,3 %) von 380 kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden. In 10 Fällen wurde ein Bußgeld verhängt und es erfolgten 5 schriftliche Ordnungsverfügung, 10 schriftliche und 31 mündliche Verwarnungen. Belehrungen fanden in 59 Fällen statt.

Überprüfung von Mehl- und Schrotsiloanlagen sowie Lagerräumen auf Schädlingsbefall und die Durchführung von Reinigungsmaßnahmen
Insgesamt wurden 113 Kontrollen in 100 Bäckereien/Konditoreien (88,5 %) und 13 Backwarenfabriken (11,5 %) durchgeführt, wo insgesamt 345 Mehlsilos und 10 Schrotsilos vorhanden waren. Die jeweiligen Mehl-/Schrotsiloanlagen waren bei 91 Betrieben (80,5 %) im Innenbereich, bei 15 Betrieben (13,3 %) im Außenbereich und bei 7 Betrieben (6,2%) im Außen- und Innenbereich angesiedelt.

Das durchschnittliche Fassungsvermögen der Silos betrug 24,6 Tonnen, wovon die größte Siloanlage 170 Tonnen und die Kleinste 1,5 Tonnen umfasste. Durchschnittlich wird in den Betrieben 48,5 Tonnen Mehl pro Woche verbraucht. Der größte Betrieb hat einen Verbrauch von 300 Tonnen Mehl pro Woche.

Der Schrotverbrauch ist mit durchschnittlich 75,4 Tonnen Schrot pro Woche um einiges höher. Dabei werden pro Betrieb maximal 150 Tonnen Schrot pro Woche verarbeitet.

Der Siloinnenraum konnte bei 65 Betrieben (57,5 %) in Augenschein genommen werden. Bei 32 Siloanlagen (28,3 %) gab es keine Zugangsmöglichkeit. Die Siloinnenräume waren bei 63 Kontrollen (96,9 %) augenscheinlich sauber. Die Siloanschlüsse waren bei 106 Kontrollen (93,8 %) intakt und bei 75 Kontrollen (66,4 %) sauber.

Bei fast allen Betrieben erfolgte eine regelmäßige Kontrolle der Silos auf Schädlinge/Verunreinigungen (108, 95,6 %). Bei zwei Betrieben wurde die Kontrolle nur bei Anlieferung durchgeführt.

Die Schädlingskontrolle wurde nur bei etwa der Hälfte der Betriebe (50, 44,5 %) dokumentiert. Ein entsprechendes Schädlingsmonitoring in allen Betriebsbereichen wurde in 109 Betrieben (96,5 %) durchgeführt. ¾ der Betriebe (89, 78,8 %) lassen das Schädlingsmonitoring durch eine Fachfirma ausführen, wobei die meisten Firmen ein Monitoringintervall von 30 Tagen (monatlich) anbieten. In 94 Fällen (83,2 %) wurde das Schädlingsmonitoring sowie die Schädlingsbekämpfung dokumentiert. 84-mal (74,3 %) war im Betrieb ein aktueller Lageplan mit eingetragenen Monitoringkontrollpunkten vorhanden.

Die Dokumentation zum Thema Schädlingsbekämpfung bezog sich auf:

- das Schädlingsbekämpfungskonzept (85)

- die Art der Schädlinge (85)
- durchnummerierte und in einem Lageplan gekennzeichnete Platzierung von Köder-, Klebe-, Licht-, Pheromon-, Tötungs- oder Lebendfallen (86)
- die Ermittlung der befallsrelevanten Stellen (70)
- die regelmäßige Kontrolle, Wiederholung und Erneuerung (96)
- eingesetzte Produkte (verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel) & Verfahren (83)
- Ergebnisse der Maßnahmen (85)
- Zuständigkeiten (professioneller Schädlingsbekämpfer oder eigenverantwortlich) (83)

Reinigungs- und Desinfektionspläne für die Silos waren in 83 Firmen vorhanden (73,5 %). Die Reinigung erfolgte hauptsächlich ein bis zweimal im Jahr bzw. vor jeder Befüllung/nach Leerung. Bei ca. der Hälfte der Betriebsstätten (52, 46 %) werden die Silos vor Wiederbefüllung restentleert. 56-mal (67,5 %) wurden die Silos durch Beschäftigte des Betriebes gereinigt. 27-mal erfolgte die Reinigung durch eine Fachfirma. 49 Betriebe (43,4 %) hatten die Reinigung dokumentiert. Bei zehn Betrieben wies die Reinigungsdokumentation Lücken auf. 68 Betriebe (60,2 %) führen nach der Reinigung Eigenkontrollen durch.

Insgesamt konnten bei 28 (24,8 %) von 113 kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden. Es erfolgten eine schriftliche und sechs mündliche Verwarnungen. Belehrungen fanden in 21 Fällen statt.

Hygiene von Getränkeschankanlagen in der Gastronomie
Die Hygiene von Getränkeschankanlagen wurde in 321 Gastronomiebetrieben kontrolliert. Darunter befanden sich 228 (71 %) Restaurants/Gaststätten, 78 Bars/Kneipen (24,3 %), 4 Diskotheken (1,2 %), 7 Cafés (2,2 %) und 4 mobile Schankanlagen (1,2 %). Der Wirtsraum machte augenscheinlich bei 304 Betrieben (94,7 %) einen optisch sauberen Eindruck.

Die Schankanlagen waren bei 314 (97,8 %) Betrieben ordnungsgemäß aufgestellt und ausgerüstet. In den Herstellerdokumentationen waren hauptsächlich die Reinigung und Desinfektion, die Anlagenbeschreibung sowie Wartungsintervalle beschrieben. In 246 (76,6 %) Betrieben erfolgte eine regelmäßige Überwachung, Wartung und Instandhaltung.

Ein begehbarer Lagerraum wurde in 273 Betriebsstätten vorgefunden. Die Fässer lagerten größtenteils im Keller (231, 72 %), im Bierkühlhaus (36) und unter der Theke (34, 10,6 %).

Die Lagerstätten waren bei 162 (70,1 %) Betrieben optisch sauber, bei 40 (17,3 %) Betrieben war der Bierkeller verunreinigt. 29 Bierkeller (12,6 %) wiesen Schimmel auf.

171 Bierkeller (74 %) waren mit einem Wasserablauf im Boden ausgestattet. Die Fässer waren überwiegend mit KEG-Anschlüssen versehen. Trinkwasserzapf stellen waren in 119 Bierkellern (37,1 %) vorhanden. In 218 Fällen (67,9 %) war eine KEG/Degen-Bürste vorhanden.

207 (87,3 %) der Leitungen in den kontrollierten Bierkellern waren optisch sauber, 11 (4,6 %) wiesen Rückstände/Ablagerungen, 4 (1,7 %) sogar Schimmelbildung auf.

Bei 287 Schankanlagen (89,4 %) wurden die Fässer vor nachteiligen Einwirkungen (Wärme, Staub, Gerüche, etc.) geschützt. In 261 Fällen (81,3 %) konnte durch eine eindeutige Kennzeichnung der Leitungen an Zapfstellen und im Bierkeller bzw. Lagerraum eine Verwechselungsgefahr der Anschlüsse ausgeschlossen werden. 256 Leitungen (79,8 %) waren ohne Knicke, Quetschungen, Verdrehungen oder Durchhänge. Bei 19 Betrieben (5,9 %) waren teilweise Knicke, Quetschungen, Verdrehungen oder Durchhänge festzustellen.

Bei 201 Kontrollen (62,6 %) konnten keine Toträume, Spalten oder Vertiefungen festgestellt werden. Eine leichte Reinigung der Schanktische, Zapfstellen, Spüleinrichtungen und Getränkeleitungen war bei 314 Schankanlagen (97,8 %) möglich.

312 Hinterdruckgasleitungen (97,2 %) waren optisch sauber, acht (2,5 %) wiesen Rückstände/Ablagerungen auf. Schimmelbildung konnte bei 7 Kontrollen festgestellt werden. Hauptsächlich wird Kohlensäure verwendet (305, 94,1 %).

Bei den kontrollierten Schanktischen/Zapfstellen war die vorhandene Tropfmulde/Abfluss 305-mal (96,5 %), die lose, vorhandene Tropfschale 238-mal (98,3 %) sowie das vorhandene Zapfküken 261mal (97,4 %) sauber.

Größtenteils (170, 41,9 %) wurden die Schankgefäße mit einer Gläserspülmaschine gereinigt. Alternativ erfolgt die Reinigung der Schankgefäße durch eine Kaltwasserspülung (138, 34 %). Erfreulicherweise waren alle kontrollierten Schankgefäße bis auf eine Kontrolle sauber.

Die Reinigung und Desinfektion der Schankanlage erfolgt meisten alle 14 Tage (273, 85 %). 31 Schankanlagen (3,7 %) wurden wöchentlich gereinigt und desinfiziert. Der Schankhahn wurde bei 298 Anlagen (92,8 %), das Tropfblech bei 310 Anlagen (96,6 %) sowie die Spülvorrichtungen bei 308 Anlagen (96 %) mindestens einmal täglich gereinigt und desinfiziert. Ein erhöhter Reinigungsbedarf zu bestimmten Zeiten aufgrund von z.B. geringem Ausstoß, längeren Schankpausen wurde nur bei 87 (27,1 %) Betrieben berücksichtigt.

Bei 250 (77,9 %) Betriebskontrollen waren die hygienischen Anforderungen erfüllt, bei 55 Betrieben (17,1 %) nur teilweise.

Insgesamt konnten bei 100 (31,2 %) von 321 kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt werden. In 8 Fällen wurde ein Bußgeld verhängt und es erfolgten 2 schriftliche Ordnungsverfügung, 6 schriftliche und 45 mündliche Verwarnungen. Belehrungen fanden in 38 Fällen statt.

Schwerpunkt Lebensmitteluntersuchungsprogramme (LUP)

Mikrobiologische Untersuchung von rohen / erhitzten Krebstieren: Hygieneüberprüfung an Hand der DGHM-Werte

Zwischen Februar und November 2018 wurden insgesamt 92 Proben Krebstier/-erzeugnisse mikrobiologisch untersucht.

Insgesamt waren 56 Proben (59,6 %) mikrobiologisch und sensorisch unauffällig. 15 Proben (15,9 %) wurden wegen leichter sensorischer Abweichungen oder wegen (moderat) überhöhter Keimgehalte mit oder ohne Vorliegen leichter sensorischer Abweichungen bemängelt.

Von insgesamt 23 beanstandeten Proben (24,5 %) wurden 15 Proben auf Grund deutlich überhöhter Keimgehalte (aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Milchsäurebakterien) i.V.m. deutlichen sensorischen Abweichungen und 2 Proben auf Grund deutlich überhöhter Keimgehalte beanstandet.

6 weitere Proben wurden allein auf Grund deutlicher sensorischer Abweichungen (ohne mikrobiolog. Auffälligkeiten) beanstandet. Dabei handelte es sich jeweils um erhitzte Erzeugnisse, bei denen der Verdacht auf Verarbeitung mangelhafter Rohware bestand.

In einer Probe wurde Listeria monocytogenes quantitativ oberhalb der Nachweisgrenze (NG) von 10 KbE/g nachgewiesen. Der Gehalt lag mit 70 KbE/g am Ende des deklarierten MHDs noch unterhalb des in der VO (EG) 2073/2005 festgelegten Grenzwertes von 100 KBE/g.

In 2 Proben wurden koagulasepositive Staphylokokken im Bereich der NG von 100 KbE/g nachgewiesen. Salmonellen (qualitativ) und E.coli als Hygieneindikator (quantitativ / NG 10 KbE/g) konnten in keiner Probe nachgewiesen werden.

Im Hinblick auf die jeweilige Angebotsform war die Tatsache, dass von 49 tiefgefroren angebotenen Erzeugnissen 45 Proben (91,8 %) unauffällig waren, 3 Proben wurde bemängelt (6,1 %) und nur eine Probe wurde beanstandet (2,1 %). Von 45 gekühlt im Handel befindlichen Produkten waren hingegen nur 11 Proben unauffällig (24,4 %), während 12 Proben bemängelt (26,7 %) und 22 Proben (48,9 %) beanstandet wurden. Daher erscheint es sinnvoll, vor allem die gekühlt im Handel befindliche Produktgruppe weiterhin regelmäßig zu untersuchen.

Überprüfung der angegebenen Güteklasse von Olivenöl „nativ extra“

Im zurückliegenden Jahr wurde der Schwerpunkt zur Untersuchung von „nativem Olivenöl extra“ im Vergleich zu dem Programm im Jahr 2017 ausgeweitet. Insgesamt wurden 2018 232 Proben untersucht.

Dazu wurden sie zunächst mittels einer NIR-Methode einem Screening unterzogen. Dabei wurde bei einer Probe eine Überschreitung des Säuregehaltes festgestellt. Die Überschreitung des Säuregehaltes der als irreführend zu beurteilenden Probe "Natives Olivenöl Extra" wurde durch ein Referenzverfahren bestätigt.

Für Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“ sind in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 Grenzwerte für die spektralen Absorptionskoeffizienten bei 232 nm und

270 nm festgelegt, deren Überschreitung eine Abstufung der Öle innerhalb der nativen Olivenöle zur Folge hat. Die Einhaltung der Grenzwerte wurde bereits 2017 geprüft.

Bei einer Probe im Jahr 2018 wurde eine Überschreitung der K-Werte festgestellt, welche durch ein Referenzverfahren bestätigt werden konnte. Bei vier Proben wurde eine Überschreitung der K-Werte festgestellt, deren Überschreitung jedoch durch ein Referenzverfahren nicht bestätigt und auf Grund dessen nicht beanstandet werden konnte. Bei acht Proben lagen die K-Werte beim Screening im Grenzbereich. Im Referenzverfahren wurde lediglich eine Überschreitung bestätigt und die Proben als irreführend beurteilt.

Untersuchung von Meeresfrüchten auf ihren Fremdwasseranteil

Für dieses Untersuchungsprogramm wurden insgesamt 103 Proben auf einen Zusatz von Fremdwasser untersucht.

Es wurden insgesamt 31 Proben (30 %) beanstandet oder bemängelt. 24 Proben (23 %) fielen allein aufgrund eines zu hohen oder nicht gekennzeichneten Fremdwasserzusatzes auf. Teilweise wurden dabei Fremdwassergehalte von bis zu 53 % nachgewiesen.

7 Proben wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Im Hinblick auf den angegebenen Glasuranteil sind keine relevanten Abweichungen aufgetreten, dabei ist die Aufbringung einer Glasur auf die Meeresfrüchte nicht mit dem Zusatz von Fremdwasser in die Muskulatur zu verwechseln.

Untersuchung von Craft-Bier, handwerklich hergestellten Bieren mit besonderen Aromen

Für dieses Untersuchungsprogramm wurden insgesamt 135 Proben untersucht. Davon wurden 37 Proben beanstandet und 2 Proben bemängelt (entspricht 29 % aller Proben). 3 Proben Bier aus Deutschland enthielten Zusätze wie Honig, Himbeeren und Gewürze, für die eine Ausnahmegenehmigung nach § 9 Abs. 7 des Vorläufigen Biergesetzes erforderlich ist. Diese lag nach Erkenntnissen der Untersuchungseinrichtung jedoch nicht vor.

Bei 5 Bieren war eine falsche Biergattung angegeben. Bei einigen Bieren entsprach der festgestellte Alkoholgehalt und die Stammwürze nicht der Angabe auf dem Etikett. Weitere Biere wiesen allgemeine Kennzeichnungsmängel auf. So erfolgte die Kennzeichnung z.B. nicht in deutscher Sprache, das erforderliche Zutatenverzeichnis war nicht vorhanden oder die Allergenkennzeichnung war nicht ausreichend.

Vorkommen von Patulin in getrockneten Apfelringen/-stücken

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 94 Proben getrocknete Apfelringe/-stücke auf ihre Belastung mit Patulin – einem Schimmelpilztoxin - untersucht. Nur eine Probe war aufgrund einer Überschreitung des Höchstgehaltes mit 1210 µg/kg +/- 248 µg/kg Patulin zu beanstanden. Bei der Verarbeitung von frischen Äpfeln zu Apfelchips kommt es bei der Trocknung zu einer Anreicherung von Patulin. Bezogen auf fri-

sche Äpfel errechnet sich (unter Berüksichtigung des Restfeuchtegehaltes in Apfelchips bei 3% – 6%) ein Gehalt an Patulin von 145 µg/kg bis 220 µg/kg in der genannten Probe.

Der in der VO (EG) Nr. 1881/2006 festgelegte Höchstgehalt für feste, für den direkten Verzehr bestimmte Apfelerzeugnisse, einschließlich Apfelkompott und Apfelpüree von 25 µg/kg für Patulin wurde somit gesichert überschritten. In zwei weiteren Proben wurden Gehalte an Patulin unterhalb des Höchstgehaltes von 19 µg/kg und 5,7 µg/kg nachgewiesen.

Diese Ergebnisse zeigen, dass die Untersuchung dieser Fragestellung im Rahmen der Routineüberwachung ausreichend ist.

Untersuchung des mikrobiologischen Status des Wassers aus freistehenden Wasserspendern

Im Rahmen dieses Untersuchungsprogramms gingen insgesamt 47 Untersuchungsergebnisse von Wässern aus freistehenden Wasserspendern in die Auswertung ein. Je nachdem, ob Trink-, Mineral-, Tafel- und Quellwasser untersucht wurde, kamen unterschiedliche mikrobiologische Analysenverfahren zum Einsatz.

Nur in einem Fall wurde eine Belastung mit coliformen Keimen festgestellt. Alle weiteren Untersuchungsparameter zeigten keine Hinweise aus Krankheitserreger.

Die German Watercooler Association nennt für den Hygienestatus von Wasser aus freistehenden Wasserspendern (Juli 2017) für die Koloniezahlen bei 22 °C bzw. 36°C einen Aktionswert von 10.000 KbE/ml. Wird dieser Aktionswert überschritten, sind Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation einzuleiten und hierbei eine komplette Reinigung und Desinfektion des Wasserspenders vorzunehmen. Im Rahmen des Untersuchungsprogramms wurde dieser Aktionswert bei ca. 10 Prozent der untersuchten Proben überschritten.

Untersuchung von LM-Bedarfsgegenstände aus Papier (Muffinförmchen, Bäckertüten etc.) auf das Vorkommen von 1,3-Dichlor-2-propanol (DCP), 3-Monochlor-1,2-propandiol (MCPD)

1,3-Dichlor-2-propanol (DCP) gilt als genotoxisch, Monochlor-1,2-propandiol (MCPD) als nicht genotoxisch kanzerogen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) schlägt Richtwerte für DCP von 2 ppb sowie für MCPD von12 ppb im Wasserextrakt vor. Bereits 2017 gab es in Lebensmittelbedarfsgegenständen eine Reihe auffälliger Befunde. Im Rahmen dieses Untersuchungsprogramms wurden 111 Proben auf das Vorkommen von DCP und MCPD untersucht. In diesem Zusammenhang wurden insbesondere Gegenstände aus dem Schnellimbisssektor sowie Kunstdärme aus Cellulose, Servietten und Papiere für den Heißkontakt mit Lebensmitteln betrachtet.

Insgesamt 7 Proben wiesen Übergänge auf, die analytisch gesichert insbesondere in Bezug auf MCPD über dem Beurteilungswert des BfR lag. Diese Ergebnisse sollten differenziert betrachtet werden: Während die Mehrzahl der untersuchten Produktgruppen nur in Einzelfällen auffällig war oder Überschreitungen der Beurteilungswerte im Rahmen der Messunsicherheiten aufwies, waren sechs der auffälligen Befunde Muffin-/Backförmchen zuzuordnen (31,6 % bezogen auf die Gesamtheit untersuchter Backförmchen). Backförmchen stellen somit eine relevante Expositionsquelle für MCPD und DCP dar. Die Situation hat sich gegenüber dem

Vorjahr also nicht substantiell verändert. Diese Tendenz deckt sich mit den weiteren im Jahr 2018 untersuchten Planproben. Dies zeigt auch die Untersuchung einiger Proben Strohhalme aus Papier, die im Hinblick auf MCPD auffällig waren. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, weitere Untersuchungen von Papier-Strohhalmen vorzunehmen, zumal angesichts der EU-Kunststoffstrategie zur Vermeidung von Plastikabfällen eine Zunahme der Verbreitung dieser Einwegartikel aus Papier zu erwarten ist.

Weitere Untersuchungen zu diesem Untersuchungsbereich sind deshalb weiterhin erforderlich.

Die Ergebnisse weiterer Untersuchungsschwerpunkte ergeben sich aus Anlage 4

Bundesweite Überwachungsprogramme (s. Rahmenbericht):

Im Rahmen des BÜp 2018 wurden 4 Untersuchungsprogramme, davon jedoch nur eines mit Bezug zu Lebensmitteln sowie 1 Inspektionsprogramm federführend in NRW bearbeitet.

Im Rahmen der von NRW federführend bearbeiteten Programme wurde der Benzolgehalt in Erfrischungsgetränken mit Benzoesäure überprüft. Drei Programme befassten sich mit Fragestellungen zu Textilien, Schmuck sowie kosmetischen Mitteln.

Das federführend bearbeitete Inspektionsprogramm befasste sich mit „Cook and Chill“- und weiteren Gar- und Ausgabeverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung für sensible Verbrauchergruppen.

Die Ergebnisse dieser Programme werden in den Berichten zur Lebensmittelsicherheit – im gemeinsamen Bericht des Bundes und der Länder „Bundesweiter Überwachungsplan 2018“ 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 der Dioxine und dioxinähnlichen PCB (dl-PCB) sowie für die nicht dioxinähnliche PCB (ndl-PCB) festgelegt worden. Einzig in der nationalen Kontaminanten Verordnung sind in der Anlage Abschnitt 4 für einzelne Kongenere der 6 ndl-PCB Höchstgehalte in mg/kg festgelegt worden. Diese liegen für die untersuchten Fleischproben für Fleisch vom Pferd, Ziege und Kaninchen, Federwild und Haarwild sowie von Wildschweinen mit einem Fettgehalt von größer 10 % für PCB 28, PCB 52, PCB 101 und PCB 180 bei jeweils 0,08 mg/kg Fett bzw. für die Kongenere PCB 138 und PCB 153 bei jeweils 0,1 mg/kg Fett. Für die Leber der Wildtiere sind keine Höchstgehalte festgelegt. Aus den Untersuchungen kann erst einmal festgestellt werden, dass nur bei einer der untersuchten Wildschweinprobe der Höchstgehalt für PCB 153 der nationalen Kontaminantenverordnung überschritten wurde. Des Weiteren bleibt festzuhalten, dass es aufgrund der eingelieferten Proben anscheinend keinen regionalen Zusammenhang zwischen hohen Gehalten und Lebensraum existiert. Neben den Dioxinen und PCB sind in 28 Leberproben auch die PFAS untersucht worden. Als Leitsubstanzen gelten PFOA

und PFOS, die hier auch graphisch ausgewertet wurden. Hohe Gehalte an PFAS weisen vor allem die Wildschweineleberproben auf. Dies steht im Einklang mit einer Veröffentlichung in Archives of Environmental Contamination and Toxicology; (2018), 75, Issue 4, pp 594–606, in der vergleichbare Maximal- und Mittelwerte für PFOA und PFOS gefunden wurden. Weitere Aussagen sind aufgrund der Qualität der eingesendeten Proben und der geringen Datenlage nicht möglich.

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.

Monitoring von Rohmilch auf Dioxine und PCB

Die Untersuchung zeigte, dass alle in den Proben gemessenen Gehalte an Dioxinen und der Summe aus Dioxinen und dl-PCB deutlich unter den festgelegten Höchstgehalten für Milch und Milcherzeugnisse von 2,5 pg WHO2005-TEQ/g Fett für Dioxine bzw. 5,5 pg WHO2005-TEQ/g Fett für die Summe aus Dioxinen und dl-PCB lagen. In der Empfehlung der EU-Kommission zur Reduzierung des Anteils an Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln (2013/711/EU) sind Auslösewerte für Dioxine und dl-PCB in Milch und Milcherzeugnissen von 1,75 pg WHO2005-TEQ/g Fett für Dioxine bzw. 2,00 pg WHO2005-TEQ/g Fett für dl-PCB festgelegt. Werden diese überschritten, müssen Untersuchungen zur Ermittlung der Kontaminationsquellen eingeleitet sowie Maßnahmen zur Beschränkung oder Beseitigung der Kontaminationsquelle ergriffen werden. Auch diese wurden bei den Untersuchungen selbst von den Proben mit den höchsten Gehalten nicht erreicht, sondern lediglich zu ca. 33 % bzw. 50 % ausgeschöpft

Auch die sechs Indikator ndl-PCB liegen mit Gehalten zwischen 1,51 und 6,87 ng/g Fett um den Faktor 6 – 30 unter dem aktuell gültigen Höchstgehalt von 40 ng/g Fett.

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

Von den 121 untersuchten Wildschweinen wurden in 15 der Proben Überschreitungen des derzeit gültigen Höchstwertes von 600 Bq/kg festgestellt.

Futtermittelkontrolle

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

Vom LANUV und den KOB wurden im Jahr 2018 insgesamt 1.830 Proben genommen. Von dieser Gesamtzahl wurden 101 beanstandet (5,5%). Der Schwerpunkt

der Probeentnahmen lag bei den Herstellern von Mischfuttermitteln. In diesen Unternehmen wurden insgesamt 698 Proben mit 48 (6,9%) Beanstandungen genommen. Bei Herstellern von Einzelfuttermitteln wurden 63 Proben genommen und 1 Proben wurden beanstandet. Auf der Stufe der Primärproduktion wurden durch die KOB 919 Proben genommen, von diesen wurden 42 (4,6%) beanstandet.

Im Jahr 2018 wurden zum Zweck der Durchführung von Inspektionen 2.748 amtliche Kontrollen durchgeführt und insgesamt 316 Verstöße festgestellt.

Gentechnik in Lebensmitteln und Futtermitteln

Lebensmittel

In 94,9 % der untersuchten Lebensmittel waren keine gentechnischen Veränderungen feststellbar. Spuren zugelassener gentechnisch veränderter Bestandteile unter 0,1 % wurden in 3,6 % der Lebensmittel gefunden (10 Soja-Proben).

In einem Maisgebäck mit Herkunft Iran waren acht in der EU zugelassene Maislinien enthalten. Der Anteil der Maislinien lag jeweils deutlich über 0.9 %, das Lebensmittel war somit kennzeichnungspflichtig. Ein Sojadrink mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ enthielt einen geringen Anteil einer zugelassenen gentechnisch veränderten Sojalinie. Außerdem wurden in einem Maisgebäck und einem Fleischersatzprodukt auf Sojabasis jeweils drei zugelassene gentechnisch veränderte Mais- bzw. Sojalinien mit Anteilen unter 0,9 % nachgewiesen.

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

Ein Ergänzungsfuttermittel für Pferde ohne gv-Kennzeichnung sollte auf gv-Mais geprüft werden. Die im Screening auf gv-Events positive Probe ergab 43,8 % +/ 18,9 % gentechnisch veränderte Soja-DNA GTS 40-3-2 in der Soja-Gesamt-DNA, wobei keine Sojakomponente gekennzeichnet war. Die semiquantitative, mikroskopische Schätzung ermittelt jedoch einen Gehalt von 10-15 % Sojabohne im Futtermittel. Gv-Mais wurde nicht festgestellt. Die Probe wurde als auffällig beurteilt. Ein Alleinfuttermittel für Legehennen wurde laut Fütterungshinweis aus nicht gentechnisch veränderten Futtermitteln hergestellt, enthielt jedoch 25,2 ± 15,3 % gentechnisch veränderte Soja-DNA GTS 40-3-2 in der Soja-Gesamt-DNA. Soja war in der Zusammensetzungsliste gekennzeichnet, der Anteil wurde bei der semiquantitativen, mikroskopischen Schätzung mit 20-25 % ermittelt. Die gv-Kennzeichnungspflicht wurde damit nicht eingehalten.

Landesuntersuchungsprogramm "Nicht zugelassene GVO"
Europäischen Union einer Zulassungs- und Kennzeichnungspflicht. 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. Überprüft werden sollten in 2018 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 2018 wurden 9 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche erfasst. Dabei waren je zweimal Campylobacter, Salmonellen und Bacillus cereus und je einmal Noroviren und E. coli Auslöser für das Krankheitsgeschehen. Bei einem Infektionsgeschehen konnte der Erreger nicht ermittelt werden.

Tiergesundheit

Im Bereich Tiergesundheit waren keine Auffälligkeiten zu beobachten.

Tierische Nebenprodukte

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

Tierseuchenbekämpfung

Im Bereich Tierseuchenbekämpfung gab es in 2018 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. Zunehmend wird über die negativen Auswirkungen der einseitigen Leistungszucht auf nur noch ein Merkmal sowie der erheblichen Steigerung in den primären Leistungsmerkmalen bei landwirtschaftlichen Nutztieren auf das Tierwohl diskutiert. Dies betrifft vor allem die einseitige Leistungszucht in der Milchproduktion und die Geburtenrate bei Sauen. Zielkonflikte mit dem Tierschutz müssen vermieden werden.

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

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

Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)

Siehe Rahmenbericht des Bundes.

Ein-, Aus-, Durchfuhr

Es erfolgten 1.450 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 Wildtierfleisch

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

Strahlenbelastung bei Schwarzwild

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

Fleisch von Schwarzwild, das an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben werden soll, darf nach Feststellung einer Überschreitung der Höchstmengen nicht mehr abgegeben werden. Für Jägerinnen und Jäger, die Schwarzwild für den eigenen Verzehr erlegen, gelten diese Höchstmengen nicht. Um sie trotzdem vor der

Aufnahme dieser Stoffe zu schützen, wird ihnen im untersuchten Gebiet über eine Verzehrsempfehlung zum Verzicht geraten.

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

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

Tierkennzeichnung

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

Salmonella-Bekämpfungsprogramm

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

Tierseuchenbekämpfung

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

Tierschutz

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

2.2.2 Grundursachen für Verstöße

Lebensmitteluntersuchungen Dioxine und dl-PCB in Wildtierfleisch

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

Strahlenbelastung bei Schwarzwild und Pilzen

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

Futtermittel
Siehe Rahmenplan des Bundes

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

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

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

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

3 Überprüfungen

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

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

Im Landes-Auditprogramm für die Jahre 2015-2020 wurde für das Jahr 2017 Wahlpflicht-Auditschwerpunkte aus den Bereichen Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Tiergesundheit festgelegt. Die Auditergebnisse dieser fachspezifischen Audits
wurden im Jahr 2018 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 2018 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 Zoonosenausschuss 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 einem Jahr in Kraft ist, 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 2017 im Rahmen des LIAS von den Kommunen und vom LANUV durchgeführten fachspezifischen Audits wurden im Jahr 2018 einer unabhängigen Prüfung unterzogen.

Das Ministerium als oberste Aufsichtsbehörde hat im Jahr 2018 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 weiterentwickelt. Das LANUV hat im Jahr 2018 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

In einem wissenschaftlichen Projekt der Fachhochschule Südwestfalen und des Friedrich-Loeffler-Instituts wurde die Endphase der BHV1-Sanierung genutzt, um

wissenschaftlich basierte Empfehlungen für die Vorgehensweise bei Wiedereinschleppung von BHV-1 in NRW-Bestände zu erarbeiten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VIII.) Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

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

Aufgrund einer Entscheidung des 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, wurde der Bundesgesetzgeber veranlasst, die Regelung verfassungskonform zu überarbeiten. Bis zum Inkrafttreten der überarbeiteten Regelung, längstens bis zum 30.04.2019, erlaubte das Bundesverfassungsgericht vorläufig den weiteren Vollzug der Vorschrift. Dementsprechend erfolgten in Nordrhein-Westfalen nach fünfjähriger Unterbrechung seit September 2018 wieder Veröffentlichungen auf dem Internetportal www.lebensmitteltransparenz.nrw.de.

Außerdem wurde 2012 das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) grundlegend überarbeitet und in seinem Anwendungsbereich auf Verbraucherprodukte im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes erweitert. Mit dem VIG können Bürgerinnen und Bürger auf Antrag bei den Behörden vorliegende Informationen über Verstöße, über Inhaltsstoffe und Beschaffenheit von Produkten und Überwachungsergebnisse erhalten. Soweit Informationen außerhalb des Bereiches der Lebensmittel

und Futtermittel begehrt werden, die nicht vom VIG umfasst sind (z.B. Informationen aus den Bereichen Tierschutz oder Tiergesundheit), steht interessierten Personen in NRW das Informationsfreiheitsgesetz (IFG NRW) als Anspruchsgrundlage zur Verfügung.

6 Anpassung des Nationalen Kontrollplans

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

Anlage 1.xls

Anlage 2.xls

Anlage 3 LIP.xls

Anlage 4 LUP.xls

Anlage 5 TNP.pdf