



Jahresbericht zum integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan für das Bundesland

Hessen

Unter Berücksichtigung der Vorgaben der
Leitlinien hinsichtlich Rechtsvorschriften für Jahresberichte
über mehrjährige nationale Kontrollpläne in den Mitgliedsstaaten

Dieser Bericht über den integrierten mehrjährigen Einzelkontrollplan umfasst die Periode:

01.01.2015 bis 31.12.2015

Kontaktstelle im Bundesland:

Name und Anschrift	Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Mainzer Str. 80, 65189 Wiesbaden
E-Mail-Adresse	vetabt@umwelt.hessen.de
Telefon	+49 (611)-815-0
FAX	+49 (611)-327181499

Stand: 17.10.2016

Inhaltsverzeichnis

Anwendungsbereich	4
1. Amtliche Kontrollen.....	5
1.1. Sektorübergreifender Bericht	5
1.2. Sektorberichte	13
Lebensmittelkontrolle.....	13
Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes.....	13
s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht.....	13
s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht.....	13
s. 1.1. Sektorübergreifender Bericht	17
s. 2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	38
Futtermittelkontrolle	42
Tiergesundheit.....	48
Tierschutz.....	53
Pflanzengesundheit.....	53
2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	53
2.1. Häufigkeit und Art von Verstößen	53
Lebensmittelkontrolle.....	53
Zur Umsetzung in Hessen s. a. 1. Amtliche Kontrollen.....	53
s. a. 1. Amtliche Kontrollen.....	54
Futtermittelkontrolle	54
Tiergesundheit.....	55
Tierschutz.....	55
Pflanzengesundheit.....	56
2.2. Das Auftreten von Verstößen	57
Lebensmittelkontrolle.....	57
Futtermittelkontrolle	57
Tiergesundheit.....	57
Tierschutz.....	57
Pflanzengesundheit.....	57
2.3. Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	57
Lebensmittelkontrolle.....	57
Futtermittelkontrolle	57
Tiergesundheit.....	57
Tierschutz.....	58
Pflanzengesundheit.....	58
2.4. Grundursache(n) für Verstöße	58
Lebensmittelkontrolle.....	58
Futtermittelkontrolle	59
Tiergesundheit.....	59
Tierschutz.....	59
Pflanzengesundheit.....	60
3. Überprüfungen.....	60
3.1. Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der VO (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen	60
Lebensmittelkontrolle.....	60
Futtermittelkontrolle	60

Tiergesundheit.....	61
Tierschutz.....	61
Pflanzengesundheit.....	61
3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen – Artikel 5 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 882/2004.....	61
Lebensmittelkontrolle.....	61
Futtermittelkontrolle.....	62
Tiergesundheit.....	62
Tierschutz.....	62
Pflanzengesundheit.....	62
4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität.....	62
4.1. Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten.....	62
Lebensmittelkontrolle.....	62
Futtermittelkontrolle.....	62
Tiergesundheit.....	62
Tierschutz.....	63
Pflanzengesundheit.....	63
4.2. Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten.....	63
Lebensmittelkontrolle.....	65
Futtermittelkontrolle.....	65
Tiergesundheit.....	65
Tierschutz.....	66
Pflanzengesundheit.....	66
5. Beschreibung der Leistung insgesamt.....	66
5.1. Sektorübergreifend.....	66
5.2. Sektorbezogen.....	66
Lebensmittelkontrolle.....	66
Futtermittelkontrolle.....	67
Tiergesundheit.....	67
Tierschutz.....	71
Pflanzengesundheit.....	71
6. Anpassung des nationalen Kontrollplans.....	71
6.1. Sektorübergreifend.....	71
6.2. Sektorbezogen.....	71
Lebensmittelkontrolle.....	71
Futtermittelkontrolle.....	71
Tiergesundheit.....	71
Tierschutz.....	71
Pflanzengesundheit.....	71

Anwendungsbereich

Dieser Bericht informiert über die Arbeit und die Zielsetzung in den fünf Bereichen Lebensmittelkontrolle, Tiergesundheit, Tierschutz, Futtermittelkontrolle und Pflanzengesundheit. Ausgehend von den Vorgaben des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplans für das Land Hessen wird dargestellt, ob und ggf. inwieweit die gesetzten operativen und strategischen Ziele im Berichtsjahr 2015 erfüllt worden sind. In Fällen, die eine Anpassung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans als sinnvoll erscheinen lassen, wird ein expliziter Hinweis auf diesen Umstand gegeben.

In den einzelnen Kapiteln werden die geplanten und durchgeführten Kontrollen erläutert sowie die geplanten Schwerpunktaktionen ausgewiesen. Gleiches gilt für ungeplante Kontrollen und Schwerpunktaktionen. Die Gründe hierzu sind in den jeweiligen Kapiteln benannt.

Bundesweite, d. h. länderübergreifend geplante Kontrollprogramme und Schwerpunktaktionen, werden in diesem Landesbericht nicht berücksichtigt. Deren Gesamtdarstellung und Analyse erfolgt in dem durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichten Rahmenbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan. Außer den durch EU-Recht vorgegebenen Berichtspflichten enthält dieser Landesbericht auch weitergehende Daten und Analysen zu bestimmten Sachgebieten.

Entsprechend dem integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan für das Bundesland Hessen werden für den Zeitraum vom 01.01.2012 bis zum 31.12.2016 folgende strategische Ziele verfolgt:

Strategische Ziele

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

Sofern darüber hinaus in Hessen weitere strategische Ziele in den einzelnen Sektoren für den Berichtszeitraum vom 01.01.2015 bis zum 31.12.2015 bestanden, werden diese in den folgenden Sektorberichten gesondert aufgeführt.

Der integrierte mehrjährige Einzel-Kontrollplan sowie der Jahresbericht zu diesem werden u. a. im Behördeninformationssystem FIS-VL¹ veröffentlicht.

1. Amtliche Kontrollen

1.1. Sektorübergreifender Bericht

Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

Zu Ziel I - Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Auditsysteme zur Sicherung ihrer Wirksamkeit

Rechtsgrundlagen und DIN ISO-Normen

Nach Art. 4 und Art. 8 der VO (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen² in den Bereichen der Lebens- und Futtermittelüberwachung, der Tiergesundheit und des Tierschutzes ist in den Veterinärüberwachungsbehörden ein einheitlicher Vollzug nach einheitlichen Standards zu gewährleisten. Auch bei der Übertragung von Aufgaben muss sichergestellt sein, dass die Ziele der Verordnung erfüllt werden. Die Einhaltung dieser Vorgaben ist anhand von Überprüfungen der Qualitätssicherungssysteme der Überwachungsbehörden sicherzustellen. Dabei sollen innerhalb von fünf Jahren alle nach der VO (EG) 882/2004 relevanten Tätigkeitsbereiche mindestens einer unabhängigen Prüfung - einem Audit - unterzogen werden.

Das Qualitätsmanagementsystem ist prozessorientiert aufgebaut, wobei die einzelnen Fachbereiche in den Gesamtprozess eingebettet werden. Entsprechend den Empfehlungen der DIN ISO 9001/2008 gliedert sich das Qualitätsmanagementsystem in verschiedene Prozesse, welche die in Zusammenhang mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung stehenden Tätigkeiten beschreiben.

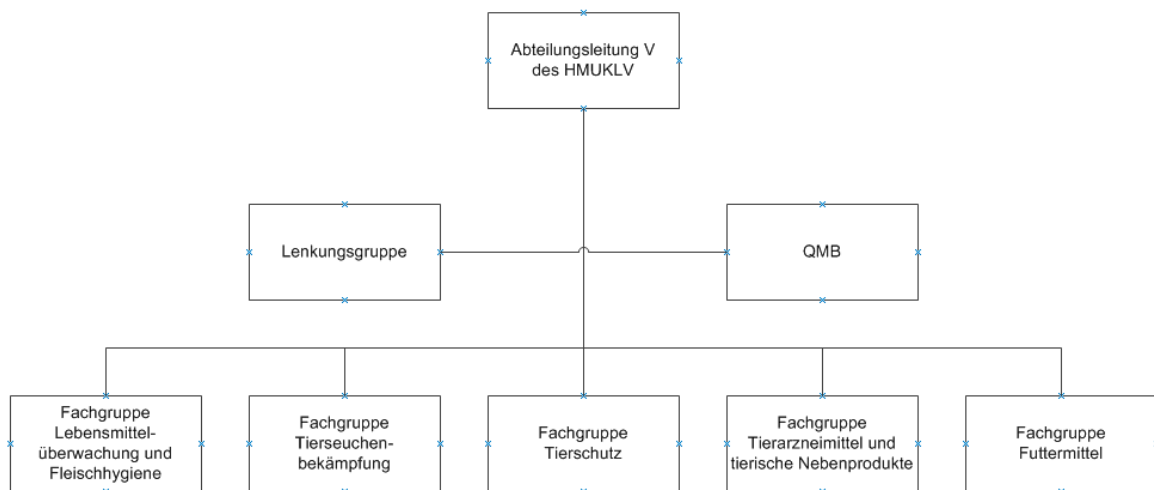
¹ Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, zu erreichen unter <http://fis-vl.bund.de>

² VO (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz vom 29. April 2004 (ABl. L 191 vom 28.05.2004, S. 1)

Im Einzelnen sind dies folgende Prozesse:

- **Führungsprozess:**
Leitbild, Ziele und Führungsprozess in der hessischen Lebensmittelüberwachung;
Organisation, Aufgabenverteilung und Funktionsbeschreibung der in der Überwachung
beschäftigten Bediensteten.
- **Systemprozess:**
Systemprozess (Prozessstruktur), Dokumentenverwaltung und Umsetzung von
Rechtsvorschriften.
- **Kommunikations- und Informationsprozess**
Besprechungsübersichten und Notfallereichbarkeit
- **Mitarbeiterprozess**
Mitarbeiterprozess (Allgemeiner Teil), Schulungen und Schulungsstatistik
- **Innerer Organisationsprozess**
Prüf- und Arbeitsmittel
- **Unterstützungsprozess**
Probentransport
- **Kundenprozess**
Deckt die Bereiche Betriebskontrolle, Probenahme, Zulassung von Betrieben,
Krisenmanagement, Verbraucherbeschwerden in den Bereichen Lebensmittel,
Tierseuchen, Tierseuchenbekämpfung nach Bundesmaßnahmenkatalog,
Fleischhygieneüberwachung, Futtermittel, Tierschutz und tierische Nebenprodukte ab.
- **Entwicklungsprozess**
Entwicklungsprozess
- **Ergebnis- und Kennzahlenprozess**
Auszug aus dem Handbuch Ergebnis- und Kennzahlenreporting
- **Kontinuierlicher Verbesserungsprozess**
Interne Audits und unabhängige Prüfung

Die folgende Grafik beschreibt die QM-Strukturen in Hessen.



In den vergangenen Jahren wurde in Zusammenarbeit mit allen beteiligten Dienststellen und Interessengruppen ein Qualitätsmanagementsystem für die hessische Veterinärverwaltung erarbeitet. Das Auditsystem ist unabhängig und unparteiisch.

Aufbau und Inhalte des Qualitätsmanagementsystems in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Alle Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind unter Qualitätsgesichtspunkten anhand von Verfahrensabläufen in einem "QM-Handbuch" – geordnet innerhalb einer Prozessstruktur – beschrieben worden. Dieses steht über die Fachanwendung BALVI iP allen für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden in der jeweils aktuellen Fassung zur Verfügung.).

Das Qualitätsmanagementsystem in der Lebensmittelüberwachung unterliegt einem ständigen Verbesserungsprozess, mit dem Ziel einer erhöhten Kundenorientierung. Der kontinuierliche Verbesserungsprozess wirkt sich positiv auf die Arbeit und das Ansehen der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen und damit den Verbraucherschutz aus.

BALVI iP

In Hessen wird die Fachanwendung BALVI iP in den Fachbereichen Tierseuchenbekämpfung, Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierarzneimittelüberwachung sowie Tierische Nebenprodukte auf Basis einer zentralen Plattform eingesetzt. Dadurch kann das Prinzip „from farm to fork“ erfolgreich unterstützt werden.

Zu Ziel II – Ausbau der Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte

Risikoorientierte Betriebskontrolle in Lebensmittelunternehmen

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) vom 3. Juni 2008 bestimmt in § 6 das Erfordernis, Lebensmittelbetriebe in Risikokategorien einzuteilen und entsprechend zu überprüfen. Dies erfolgt durch eine EDV-gestützte Risikobewertung auf Grundlage der in Anlage 2 der AVV RÜb beschriebenen Anforderungen. Das in Hessen eingesetzte Datenverarbeitungssystem berücksichtigt alle nach Art. 3 der VO (EG) Nr. 882/2004 zu beachtenden Faktoren, wie

- festgestellte Risiken, die mit Lebensmitteln, Lebensmittelunternehmen, der Verwendung von Lebensmitteln oder den Prozessen, Materialien, Substanzen, Tätigkeiten oder Vorgängen verbunden sind, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten
- das bisherige Verhalten der Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts
- die Verlässlichkeit der bereits durchgeführten Eigenkontrollen sowie
- Informationen, die auf einen Verstoß hinweisen könnten.

Das Kontrollintervall variiert in Abhängigkeit von der Risikobewertung zwischen täglich und dreijährig. Bestimmte Betriebsarten, wie etwa die Hersteller und Inverkehrbringer von Bedarfsgegenständen oder kosmetischen Mitteln, werden gemäß § 6 Abs. 4 AVV RÜb nicht von diesem System erfasst. In diesen Betrieben erfolgt die Kontrolle anlassbezogen.

Betrieb:		Beurteiler:		Resultierende Kontrollfrequenz:				
Datum:					Dreijährlich			
Hauptmerkmal	Merkmale	Beurteilungsstufe - Risiko				max. Punkte	Ergebnis	Begründung
		gering	Mittel	hoch				
Hauptmerkmal I	Betriebsart					120		
	1. Umgang mit dem Produkt (nach Katalog) Risikokategorie 6 (RKAT 6)	0	← nach Auswahl →		100		0	
	2. Produktrisiko	0	10	20			0	
Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers	0	3	8	9	15	15	
	1. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5	0	
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3	0	
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7	0	
Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem	0	6	12	18	25	25	
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12	0	
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5	0	
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8	0	
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40	
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5	0	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8	0	
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11	0	
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13	0	
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3	0	
Gesamt						200	0	

pro Merkmal ist eine grau hinterlegte Beurteilungsstufe anzuklicken
nur die gelb hinterlegten Felder können ausgefüllt werden

Erreichte Risikoklasse	RK 1	RK 2	RK 3	RK 4	RK 5	RK 6	RK 7	RK 8	RK 9
									RK 9

Modell zur Risikobeurteilung von Betrieben, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen

Durch die EDV-gestützte, systematisierte Risikobewertung im Sinne der Anlage 2 AVV RÜb errechnet sich die Anzahl der durchzuführenden Regelkontrollen aus der mittleren Einstufung aller beurteilungsrelevanten Kriterien. Sehr gute Betriebe werden nach Feinjustierung im Ergebnis weniger häufig kontrolliert, als eine zunächst im System vorgegebene mittlere Einstufung ergibt. Betriebe, die in einem Risikoparameter von der mittleren Einstufung nach unten abweichen, müssen dagegen im Rahmen von kostenpflichtigen Nachkontrollen so lange nachkontrolliert werden, bis (mindestens) mittlere Kontrollintervalle eingehalten werden.

Risiko- klassen	Punkte	Risikokategorie des Betriebes						Kontroll- frequenzen
		1	2	3	4	5	6	
1	200 – 181	200–						Täglich
2	180 – 161		180-					Wöchentlich
3	160 – 141			160-				Monatlich
4	140 – 121		140-					Vierteljährlich
5	120 – 101			120-				Halbjährlich
6	100 – 81		100					Jährlich
7	80 – 61		80				1,5-jährlich	
8	60 – 41			60			Zweijährlich	
9	40 – 0				40	20	0	Dreijährlich

Zusammenhang Risikoklasse – Risikokategorie für Betriebe der Lebensmittelüberwachung

Risikoorientierte Kontrolle der Milcherzeugerbetriebe

Die Auswahl der zu überprüfenden Milcherzeugerbetriebe erfolgt risikoorientiert, d. h. es werden vorrangig Betriebe kontrolliert, welche die notwendigen Anforderungen an die Milchqualität nicht erfüllt haben. Ein erster Verdacht, dass die Anforderungen hinsichtlich einer hygienisch einwandfreien und qualitativ hochwertigen Rohmilcherzeugung in einem Betrieb nicht erfüllt werden, ergibt sich bereits bei erhöhten Gehalten an somatischen Zellen in der Anlieferungsmilch. Somatische Zellen in der Milch sind Indikatoren für die Beurteilung der Eutergesundheit in einem Betrieb. Betriebe, die im geometrischen Mittel³ der letzten drei Monate >400.000 Zellen/ml Milch erreichen, werden vermerkt. Der Hessische Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen in der Tierzucht e. V. (HVL) bzw. die Landeskontrollverbände der umliegenden Bundesländer melden diese Betriebe monatlich. Auf dieser Datenbasis erstellte monatliche "Notifizierungslisten" stellen die risikoorientierte Grundlage für die Betriebskontrollen dar (Steuerungsparameter Zellzahl). Betriebe, die wegen einer erhöhten Gesamtkeimzahl von >100.000 Keimen/ml in der Anlieferungsmilch (geometrisches Mittel über 2 Monate) notifiziert werden, werden ebenfalls bevorzugt aufgesucht (Steuerungsparameter Keimzahl). Auch diese Betriebe werden von den Kontrollverbänden gemeldet.

Vorzugsmilchbetriebe und Betriebe, die erhebliche Mengen „Milch-ab-Hof“ abgeben sowie Betriebe, die Rohmilchprodukte herstellen und vermarkten, werden wegen des produktbezogenen erhöhten lebensmittelhygienischen Risikos ebenfalls vorrangig kontrolliert. Die Überwachung der Schaf- und Ziegenmilcherzeugerbetriebe, bei denen es sich überwiegend

³ Der geometrische Mittelwert wird berechnet, um die Auswirkung von Extremwerten auf das Endergebnis zu verringern und so eine repräsentative Stichprobe zu gewährleisten.

um Direktvermarkterbetriebe handelt, erfolgt unter Berücksichtigung der tierartspezifischen Gegebenheiten.

Die Zeitintervalle zwischen den Betriebskontrollen sowie die Intensität der durchgeführten Erhebungen und Untersuchungen sind von der jeweiligen Situation in den Milcherzeugerbetrieben abhängig. Dabei werden der aktuelle Hygienestatus und die aktuelle Eutergesundheitssituation in besonderer Weise berücksichtigt. Bei der Kontrolle der Milcherzeugerbetriebe werden unter anderem je nach Bedarf Tankmilch-, Viertelgemelks- bzw. Hälftegemelksproben, Tupfer-, Kot-, und Blutproben genommen und zur Untersuchung dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor zugeleitet.

Risikoorientierte Probenahme

Bei der risikoorientierten Probenahme wird zum einen der übliche Warenkorb des Verbrauchers berücksichtigt, zum anderen werden ganz gezielt Proben dort genommen, wo ein Anfangsverdacht bereits besteht. Außer den sogenannten Planproben, die als eine Art „Screening“ des Warenkorbes betrachtet werden können – sie sollen Aufschluss über die generelle Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht geben – werden zu einem Anteil von etwa 18 % gezielt auffällig gewordene Proben im Rahmen von Verdachtsproben, Nachproben oder auch Verbraucherbeschwerdeproben zur Untersuchung gebracht. Aufgrund dieser zielgerichteten Auswahl ist mit entsprechenden Beanstandungsquoten zu rechnen. 17,7 % aller gezielt entnommenen Proben mussten im Jahr 2015 beanstandet werden. 0,1 % aller untersuchten, gezielt entnommenen Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. Die Produkte in Hessen können damit weit überwiegend als sicher eingestuft werden.

Integrierte Fachanwendung BALVI iP

Die hessische Veterinärverwaltung nutzt seit 2006 eine integrierte Fachanwendung, die alle Fachbereiche umfasst und sämtliche Arbeitsverfahren ideal unterstützt. Die Anwendung wird derzeit von den 26 kommunalen Veterinärbehörden, drei Regierungspräsidien sowie dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz genutzt. Dem Datenschutz wird dabei durch eine ausgeklügelte Mandantenfähigkeit Rechnung getragen. Außer den Veterinärbehörden arbeiten auch Bedienstete der Landwirtschaftsverwaltung mit verschiedenen Modulen dieser Fachanwendung. Ferner wird durch einen begleitenden Qualitätsmanagementprozess sichergestellt, dass die Geschäftsprozesse hessenweit einheitlich durchgeführt und dabei u. a. auch belastbare zentrale Datenbestände aufgebaut werden. Dadurch können mit der integrierten Anwendung auch die verschiedensten Berichtspflichten erfüllt werden. Durch die zentrale Verfügbarkeit der Programme und der benötigten Daten stehen darüber hinaus auch im Tierseuchenfall hochaktuelle Informationen in den verschiedenen Krisenzentren zur Verfügung.

Für die Bereiche der Tierseuchenbekämpfung und der Lebensmittelüberwachung wurde eine Lösung realisiert, die den Informationsfluss auf elektronischem Wege, unter Einbindung des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor, völlig ohne Medienbruch sicherstellt. Die bisher erforderliche händische Doppelerfassung von Daten entfällt, wodurch eine erhebliche Arbeitsentlastung entsteht. In der Tierseuchenbekämpfung eröffnet dieses Verfahren zusätzlich die Möglichkeit, die Untersuchungsergebnisse der Einzeltiere zu übermitteln und Sanierungsverfahren zu optimieren.

Um die Anwendung auch künftig bestmöglich an die sich permanent ändernden Rechtsvorschriften anzupassen und gleichzeitig den Anwendern ein optimales Arbeitswerkzeug zur Verfügung zu stellen, wurde eine entsprechende Betriebsorganisation aufgebaut. In jeder

Dienststelle wurde dazu die Funktion eines Fachanwendungsbetreuers eingerichtet. Diese Personen unterstützen die Anwender vor Ort und kommunizieren Fehler und Verbesserungsvorschläge an den zentralen Fachanwendungsbetreuer. Dieser ist verantwortlich für das Fehlermanagement, die Organisation der Abnahmeverfahren, die Produktivsetzung neuer Software, die Nutzerverwaltung und Schulungsmaßnahmen. Durch diese Betreuungsstruktur können zum einen Störungen zeitnah behoben werden. Zum anderen kann aber auch durch die Einbindung der lokalen Anwender eine permanente Optimierung der Fachanwendung erreicht werden.

Das integrierte Fachinformationssystem hat sich in den letzten Jahren zu einem umfassenden Arbeitswerkzeug für die hessische Veterinärverwaltung entwickelt und erfreut sich einer hohen Akzeptanz bei den Nutzern.

Zu Ziel III – Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständigen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette

s. Sektorberichte Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle

Zu Ziel IV – Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel und Futtermittel

s. Sektorberichte Lebensmittelkontrolle, Futtermittelkontrolle und Tiergesundheit

Zu Ziel V - Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln, insbesondere zur Reduzierung von Rückständen und Resistenzen

s. Sektorbericht Tiergesundheit

Zu Ziel VI – Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Sicherstellung tierschutzkonformer Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere

s. Sektorbericht Tierschutz

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

s. Sektorberichte

Zu Ziel VIII – Bessere Information und Transparenz für Verbraucher und Bürger

Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) und die Novellierung im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (§ 40 Abs. 1a LFGB) sorgten in der Vergangenheit dafür, dass die Verbraucher über Höchstwertüberschreitungen bei Lebensmitteln und Futtermitteln oder bei erheblichen Verstößen gegen Vorschriften des Lebensmittelrechts aktiv durch die Behörden informiert wurden oder aber bei Interesse weitere Informationen erfragen konnten.

Von der Möglichkeit eines Antrags auf Verbraucherinformation wird durchaus Gebrauch gemacht. Die von der Bundesregierung in Auftrag gegebene Evaluation (BT-Drs. 17/1800) hat zum Ausdruck gebracht, dass die zuständigen Landes- und Bundesbehörden das VIG bürgerfreundlich handhaben.

Nach § 40 Abs. 1a LFGB sind die zuständigen Behörden verpflichtet, bei hinreichendem Verdacht die Verbraucher unter Namensnennung des Verantwortlichen über

- Überschreitungen festgelegter Grenzwerte/Höchstgehalte/Höchstmengen im Anwendungsbereich des LFGB (Lebensmittel und Futtermittel) sowie
- alle sonstigen Verstöße gegen Hygienevorschriften oder Vorschriften, die dem Gesundheits- oder Täuschungsschutz dienen, wenn sie in nicht unerheblichem Ausmaß oder wiederholt erfolgen und bei denen ein Bußgeld von mindestens 350 € zu erwarten ist

zu informieren.

Bestimmte herausgehobene Rechtsverstöße sollten nach dem Willen des Gesetzgebers unabhängig vom Vorliegen der sonstigen Voraussetzungen nach diesem Gesetz veröffentlicht werden. Eine Namensnennung bei Feststellung der aufgeführten Rechtsverstöße ist nunmehr zwingend. Ein Ermessen der Behörden besteht hierbei nicht. Der Vollzug dieser Rechtsvorschrift ist zurzeit ausgesetzt. Verschiedene Gerichte, darunter auch der VGH Kassel (Beschluss vom 23.04.2013, 8 B 28/13), haben erhebliche Zweifel an der Verfassungsmäßigkeit der Norm geäußert. Eine antragslose Information der Öffentlichkeit ist daher gegenwärtig nur unter den Voraussetzungen des § 40 Abs. 1 LFGB möglich.

Es ist beabsichtigt, die Inhalte des § 40 Abs. 1a LFGB zu überarbeiten. Für den Lebensmittelunternehmer wäre dies ein Anlass, noch stärker und kontinuierlicher als bisher seinen Betrieb im Einklang mit den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu betreiben und sich auf diese Weise am Markt zu profilieren. Letztlich führt eine Information über die Ergebnisse amtlicher Betriebskontrollen auch zu mehr Transparenz des staatlichen Handelns im Bereich der Lebensmittelüberwachung. Das Verfahren befindet sich derzeit in den Beratungen. Ziel ist es, die Interessen aller Beteiligten in Ausgleich zu bringen, um eine verfassungsmäßige, aber auch praktikable Lösung zu erarbeiten.

Ebenfalls der Information und Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher dient die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV – VO (EU) Nr. 1169/2011), die ab 13.12.2014 verbindlich in allen Mitgliedsstaaten der EU gilt. Sie stellt Vorgaben zur besseren Lesbarkeit von Angaben auf, führt eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung ein und erhöht die Klarheit unter anderem im Hinblick auf Herkunftsbezeichnungen, Lebensmittelimitate und bestimmte Herstellungsverfahren.

Hervorzuheben ist, dass die Kennzeichnung der 14 häufigsten Allergene nun Pflicht ist; die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels oder dem Zutatenverzeichnis ergeben.

Die Lebensmittelinformationsverordnung gibt die Möglichkeit besser zu erkennen, was in den Lebensmitteln tatsächlich enthalten ist. Für viele Verbraucherinnen und Verbraucher ist dies ein wichtiges Kaufkriterium.

Das Portal „lebensmittelwarnung.de“ liefert Informationen über Rücknahme- oder Rückrufaktionen durch Lebensmittelunternehmer. Den Verbrauchern ist auf diese Weise die Möglichkeit eingeräumt worden, sich umfassend und schnell über Beanstandungen zu informieren.

1.2. Sektorberichte

In den folgenden, sektorbezogenen Berichten wird die Umsetzung der Ziele sowohl des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes als auch ggf. sektorbezogener Einzelziele für das Land Hessen im Jahr 2015 dargestellt.

Lebensmittelkontrolle

Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

Zu Ziel I – Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Auditsysteme zur Sicherung ihrer Wirksamkeit

s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

Zu Ziel II – Ausbau der Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte

s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

Zu Ziel III – Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständigen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette

An dieser Stelle wird auf die im länderübergreifenden Jahresbericht gelisteten Maßnahmen und Programme verwiesen, an deren Umsetzung Hessen mitbeteiligt ist.

Detailliertere Untersuchungsergebnisse des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor (LHL) für das Jahr 2015 werden im Internet veröffentlicht (www.lhl.hessen.de).

Zusätzlich wird auf den länderübergreifenden Bericht zur Umsetzung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV) Zoonosen verwiesen.

Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen

Einfuhrkontrolle pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/M.

Im Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2015 wurden am Frankfurter Flughafen im Rahmen von Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel aus Drittländern in die EU im Fachgebiet „Kontrollzentrum Perishable Center“ der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH) im LHL 520 Proben entnommen. Die Kontrollen erfolgten nach Art. 15 Abs.1 VO (EG) Nr. 882/2004. Die Proben wurden in der Fachabteilung „Landwirtschaft und Umwelt“ des LHL auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (PSM) untersucht.

Von diesen 520 Proben mussten 70 wegen Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 13,5 %. Von den 70 Beanstandungen wurden zwei an das europäische Schnellwarn-System RASFF gemeldet.

Die vorliegenden Untersuchungsergebnisse beschreiben nicht die Pestizidbelastung von Obst und Gemüse im Allgemeinen, sondern beziehen sich ausschließlich auf das über den Frankfurter Flughafen eingeführte Spektrum mit Herkunft aus Nicht-EU-Ländern (Drittländern). Es repräsentiert somit lediglich einen kleinen Teil an Obst und Gemüse, der in Europa verzehrt wird. Bei dieser im Branchenjargon genannten „Flugware“ handelt es sich um hochpreisiges, leicht verderbliches und zumeist exotisches Obst und Gemüse.

Hintergründe und Vorgehensweise

Im Auftrag des damaligen Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde am Frankfurter Flughafen im April 2007 mit der systematischen Kontrolle der aus Drittländern in die EU eingeführten pflanzlichen Lebensmittel begonnen. Bei der Erstellung des Konzepts zur systematischen Einfuhrkontrolle pflanzlicher Lebensmittel an der TGSH waren sowohl Vorgaben der o. g. VO (EG) Nr. 882/2004 als auch Vorschriften des § 8 Abs.1 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung AVV RÜb) zu beachten. Hier ist festgelegt, dass sich die Probenahme auf die Ebene der Hersteller oder Einführer konzentrieren soll. An so genannten „Flaschenhälsen“ bei der Einfuhr sind Proben zu entnehmen, um mit einer möglichst geringen Probenzahl Aussagen über möglichst große Chargen treffen zu können.

Der Frankfurter Flughafen als „First Point of Entry“ für zahlreiche Waren aus Drittländern in die Europäische Union stellt einen solchen „Flaschenhals“ dar. Dort werden amtliche Proben gemäß den einschlägigen, EU-weit harmonisierten Probenahmenvorschriften genommen und in den Fachlaboren des LHL untersucht. Der Schwerpunkt der Analysen liegt dabei auf der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Außerdem wird auf Mykotoxine (Schimmelpilzgifte), Schwermetalle, gentechnisch veränderte Organismen (GVO), Radionuklide, Nitrat und mikrobiologische Kontamination untersucht.

Die Kontrolle der über den Frankfurter Flughafen eingeführten pflanzlichen und tierischen Lebensmittel ist mit der gesamten personellen und analytischen Kapazität des Hessischen Landeslabors vernetzt. Dies ist ein völlig neuer Ansatz in der amtlichen Lebensmittelüberwachung und nach hiesigem Kenntnisstand europaweit einmalig.

Amtliche Fleischhygieneüberwachung

Fleisch spielt in der menschlichen Ernährung als tierischer Eiweißträger neben Milch, Ei und Fisch eine wesentliche Rolle. Qualitativ hochwertiges Fleisch kann nur durch die Schlachtung gesunder Tiere, die artgerecht gehalten und schonend zur Schlachtung transportiert wurden, gewonnen werden.

Das einschlägige europäische sowie nationale Recht schreibt bei allen schlachtbaren Tieren wie Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden die Verpflichtung zur generellen Untersuchung der lebenden Tiere (Schlachttieruntersuchung) unmittelbar vor der Schlachtung sowie die Untersuchung der Tierkörper und Organe nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung) bindend vor. Ferner muss bei geschlachteten Schweinen, erlegten Wildschweinen sowie weiteren Allesfressern, übrigens auch bei Pferden und anderen Einhufern, außer der Fleischuntersuchung noch eine Untersuchung auf das eventuelle Vorhandensein des Parasiten *Trichinella spiralis* (Trichinenschau) vorgenommen werden.

Dabei liegt die Überwachung der Fleischgewinnung in der Verantwortlichkeit der örtlichen Veterinärbehörden auf Ebene der Landkreise und kreisfreien Städte. Diese berücksichtigen bei der Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, neben den Ergebnissen der o. g. Untersuchungen, auch die relevanten Mitteilungen zur Lebensmittelketteninformation. Diese umfassen u. a. Angaben zum Gesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes der zur Schlachtung bestimmten Tiere.

Seit dem 01.06.2014 besteht die Möglichkeit, die bisher obligatorische Untersuchung von Hausschweinen auf Trichinen zu reduzieren, sofern diese aus Betrieben mit amtlich anerkannten kontrollierten Haltungsbedingungen stammen. Um eine Anerkennung zu erhalten, muss der Tierhalter bestimmte Bedingungen hinsichtlich Fütterung und Haltung einhalten (s. VO (EG) Nr. 2015/1375). In Hessen wurde bisher kein Antrag auf Anerkennung gestellt.

Mit Änderung der VO (EG) 854/2004 wurde zum 01.06.2014 darüber hinaus die visuelle Fleischuntersuchung beim Hausschwein eingeführt, nach der die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen zur Reduzierung von Kreuzkontaminationen grundsätzlich berührungslos zu erfolgen hat. Der amtliche Tierarzt entscheidet nunmehr im Einzelfall, wenn dies für die Entscheidung über die Genussstauglichkeit des Fleisches erforderlich ist, ob Tierkörperteile und Nebenprodukte der Schlachtung ergänzend durch Durchtasten und Anschnitte zu untersuchen sind.

Die zuvor genannten Aufgaben werden von dafür behördlich beauftragten amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten sowie amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt. Erst nach Abschluss dieser Untersuchungen und nur wenn hierbei keine Krankheiten oder Mängel festgestellt wurden, wird das Fleisch für den menschlichen Genuss als „tauglich“ beurteilt.

Alle fleischbe- und verarbeitenden Betriebe unterliegen einer intensiven behördlichen Überwachung. Neben der Überwachung der Betriebs- und Prozesshygiene werden auch die betrieblichen Eigenkontrollkonzepte der einzelnen Unternehmen einer genauen Überprüfung unterzogen. Auch mikrobiologische Stufenkontrolluntersuchungen werden hierbei vorgenommen.

Zu den Ergebnissen s. **Durchgeführte Kontrollen und Verstöße**

Zu Ziel IV – Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel und Futtermittel

Task Force Lebensmittelsicherheit

- Auf den integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan wird verwiesen.

Tätigkeitsschwerpunkte der Task Force Lebensmittelsicherheit (TF LMS) im Jahr 2015

- Auf Anfrage eines Veterinäramtes nahmen Vertreter der Task-Force LMS an mehreren Betriebskontrollen einer Bäckerei teil. Das Unternehmen war bereits in der Vergangenheit durch wiederholte Hygienemängel aufgefallen; bisher durch die zuständige Behörde eingeleitete Maßnahmen wie Ordnungswidrigkeitsverfahren, vorübergehende Betriebsschließung und Verfügungen mit Zwangsgeldandrohung hatten nicht zu einer nachhaltigen Verbesserung der Situation geführt. Das zwischenzeitlich umfirmierte Unternehmen befand sich im Insolvenzverfahren. Aufgrund der wiederholt vorgefundenen eklatanten Hygienemängel und wegen des gravierenden Schädlingsbefalls wurden das Herstellen und die Abgabe von Lebensmitteln mit sofortiger Wirkung untersagt. Alle belieferten Filialen wurden geschlossen. Eine vom Veterinäramt zur Betriebsschließung durchgeführte Pressekonferenz sowie eine herausgegebene Pressemitteilung, führten zu einer überregionalen Medienberichterstattung.
- Koordination der erforderlichen behördlichen Maßnahmen bei einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch durch *Campylobacter jejuni* in Vorzugsmilch (siehe auch „Besondere Ereignisse“).
- Ermittlungen der zuständigen Markenüberwachung im Jahr 2014 hatten bei mehreren größeren Apfelweinkeltereien in Hessen Hinweise auf eine unzulässige Auslobung von Apfelwein als „Hessischer Apfelwein g. g. A.“ ergeben, da die mit der geschützten geographischen Angabe verknüpfte Produktspezifikation nicht in allen Fällen eingehalten wurden (Herstellung aus Konzentraten, Zusatz von Zucker oder Wasser). Aus diesem Grund wurde die Task-Force LMS mit der Koordinierung eines landesweiten Kontrollprogramms von Apfelweinkeltereien beauftragt. Im Jahr 2015 wurden 37 Betriebe kontrolliert. In der Regel wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. Beanstandungen ergaben sich hinsichtlich der Dokumentation und der Rückverfolgbarkeit (Herkunft der verarbeiteten Äpfel).
- Die Task-Force LMS koordinierte die Aktivitäten im Rahmen der hessischen Beteiligung an der Operation OPSON V. Dabei handelt es sich um eine Kooperation zwischen Europol, Interpol und verschiedenen Staaten weltweit, deren Ziel es ist, u.a. die organisierte Kriminalität im Handel mit gefälschten und minderwertigen Lebensmitteln aufzudecken. Als Untersuchungsschwerpunkt wurde die Kontrolle von importiertem Fisch aus Asien festgelegt. Beim Eingang von relevanten Fisch-Lieferungen im Hamburger Hafen oder am Frankfurter Flughafen wurden die Behörden der Bestimmungsorte informiert und eine Verfolgung von Sendungen möglichst bis zum Endabnehmer durchgeführt. „Red Snapper“ z.B. ist ein hochpreisiger Speisefisch, der durch preiswertere Alternativen wie Rotbarsch ersetzt wird und die Verbraucher dadurch getäuscht werden können. Im Ergebnis wurden aber keine Beanstandungen festgestellt, die auf betrügerische Absichten hinwiesen.
- Zur eingehenden Überprüfung von Eigenkontrollkonzepten, HACCP-Systemen und des Krisenmanagements wurden große Lebensmittelherstellungsbetriebe zusammen mit der zuständigen kommunalen Überwachungsbehörde aufgesucht. Die Kontrollergebnisse wurden dem Betrieb und der zuständigen Behörde in Form eines formalisierten schriftlichen Berichtes mitgeteilt. Der Schwerpunkt der Kontrollen lag im Jahr 2015 auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. Krankenhausküchen.

- Die TF LMS koordinierte und führte anlassbezogene Betriebskontrollen mit Beteiligung der zuständigen kommunalen Vollzugsbehörden durch.

Zu Ziel V - Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln, insbesondere zur Reduzierung von Rückständen und Resistenzen

Im Rahmen der Umsetzung des Nationalen Rückstandskontrollplans werden vom Tier stammende Lebensmittel und der Gewinnung von Lebensmitteln dienenden Tiere systematisch auf das Vorhandensein verbotener Tierarzneimittel bzw. auf die Überschreitung von Höchstmengen bei zugelassenen Arzneimitteln untersucht. Darüber hinaus wurden intensiv auf Bund-Länder-Ebene Anstrengungen unternommen, durch Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes bei Nutztieren der Bildung von Resistenzen entgegen zu wirken. Hierbei ist insbesondere ein ganzheitlicher Ansatz zu Grunde zu legen. Mit diesen Maßnahmen im Bereich der Tiergesundheit, des Tierschutzes, der Tierernährung und der Haltung von Tieren soll eine Umgebung geschaffen werden, die sicherstellt, dass die Tiere ein hohes Maß an Wohlbefinden zeigen, da gesunde Tiere weniger behandelt werden müssen.

Zu Ziel VI – Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Sicherstellung tierschutzkonformer Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere

Entfällt.

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

s. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

Durchgeführte Kontrollen und Verstöße

Im Jahr 2015 führte die amtliche Lebensmittelüberwachung in Hessen eine Vielzahl unterschiedlicher Kontrollen durch, die auf den folgenden Seiten näher erläutert werden.

Kontrollen in Betrieben und bei Transporten

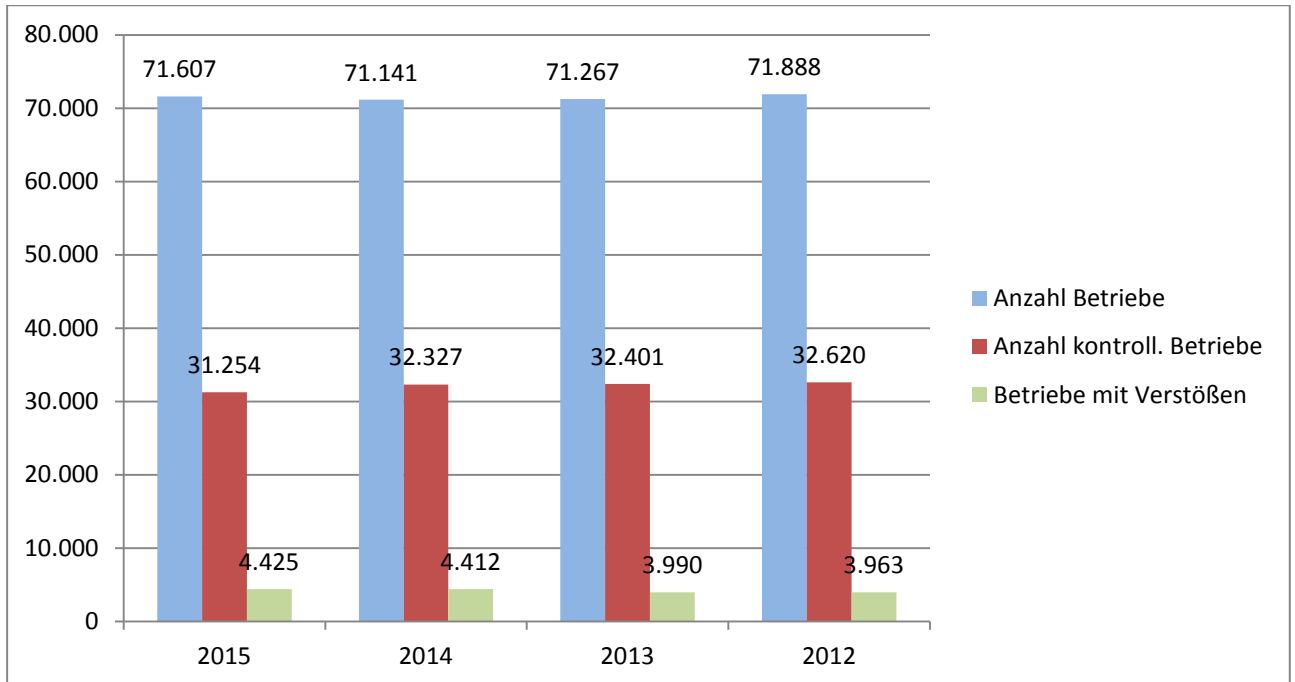
Insgesamt führte die amtliche Lebensmittelüberwachung 58.278 Kontrollen durch; im Vorjahr waren es 59.240 gewesen.

Überprüft wurden 31.254 der 71.607 in Hessen registrierten Lebensmittelunternehmen, was einem Prozentsatz von 43,7 % entspricht. (Zum Vergleich: 2014 wurden 32.327 von 71.141 Betrieben kontrolliert, entspricht 45,4 %).

Bei 4.425 d. h. bei 14,16 % der kontrollierten Lebensmittelunternehmen wurden Verstöße festgestellt. Ein Jahr zuvor waren es 4.412 Betriebe gewesen, eine Rate von 13,64 %.

Zusätzlich zu den Betriebskontrollen wurden 646 Lebensmitteltransporte kontrolliert; im Vorjahr waren es 468.

Betriebe und Verstöße:



Die Anzahl der kontrollierten Betriebe, die Anzahl der Betriebe mit Verstößen sowie die Anzahl der Kontrollen, bei denen Verstöße gegen Rechtsvorschriften festgestellt wurden, verteilen sich auf verschiedene Betriebsgattungen. Die nachfolgende Tabelle enthält die diesbezüglich in Hessen im Jahr 2015 erzielten Ergebnisse.

Anzahl und Art der kontrollierten Betriebe, der Betriebe mit Verstößen sowie der festgestellten Verstöße vor Ort

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Anzahl der Betriebe mit Verstößen in den Bereichen				
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP-Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung	Andere Verstöße
Erzeuger (Urproduktion)	2.522	234	11	389	313	69	6	216	1	1	7	41	0	3	7	2	0	2
Hersteller und Abpacker	1.400	719	76	2.613	1.671	845	84	1.927	25	43	86	170	90	25	69	0	10	5
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure, Exporteure, Großhändler, Transporteure)	2.036	544	64	1.679	1.389	93	191	845	3	7	26	240	7	10	37	7	21	13
Einzelhändler	23.758	9.015	1.085	17.584	17.488	37	32	10.124	31	4	1.184	2.860	0	322	869	60	422	37
Dienstleistungsbetriebe	37.345	18.019	2.847	30.909	30.389	325	133	23.707	85	11	3.430	2.045	0	1.116	2.559	85	1.154	55
Hersteller, die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	4.546	2.723	342	5.104	4.733	134	218	3.339	39	23	477	437	0	120	303	17	115	9
Gesamtsumme	71.607	31.254	4.425	58.278	55.983	1.503	664	40.158	184	89	5.210	5.793	97	1.596	3.844	171	1.722	121

Kontrolle von Lebensmitteltransporten

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln in Betrieben, auf Lebensmittelgroßmärkten und im öffentlichen Nah- und Fernverkehr wurden im Jahr 2015 insgesamt 646 Lebensmitteltransporte überprüft. In 140 Fällen (21,67 %) wurden Mängel festgestellt (Vorjahr 28,84 %). Mängel wurden dabei im hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln, wie etwa bauliche Mängel, unzureichende Kühlung bei leicht verderblichen Lebensmitteln oder der fehlende Schutz vor nachteiliger Beeinflussung, z.B. bei unverpackten Lebensmitteln oder sonstige Mängel (bei Kennzeichnung, Verpackung oder Dokumentation) festgestellt.

Die Transportkontrollen auf den Autobahnen und Bundesstraßen wurden in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Güterverkehr und der Polizei durchgeführt.

Die Kontrollen sind in der nachfolgenden Übersicht dargestellt:

Transportmittel	
Kontrollen	Lebensmitteltransporte
Anzahl der durchgeführten Kontrollen	646
davon Kontrollen auf Autobahnen und sonstigen Straßen mit der Verkehrspolizei	121
Anzahl der Beanstandungen	140
Beanstandungsgründe	
fehlende dauerhafte Aufschrift am Transportbehälter „Nur für Lebensmitteltransporte“	
unzulässige Verwendung der Lebensmitteltransportbehälter	
hygienische Mängel	7
bauliche Mängel	8
davon: unzureichende Kühlung der Lebensmittel	2
sonstige Mängel	125

Kontrolle der geschützten geographischen Ursprungsbezeichnungen

Die Einhaltung, Überwachung und Kontrolle von europäischen Agrarerzeugnissen mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.), geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) oder als garantiert traditionell eingestuftem Spezialitäten erfolgt durch das Regierungspräsidium Gießen. Im Jahr 2015 wurden zur Einhaltung der Bestimmungen Betriebskontrollen bei Betrieben durchgeführt, die die Ursprungsbezeichnungen Hessischer Apfelwein g.g.A., Hessischer Handkäse g.g.A. und Odenwälder Frühstückskäse g.U. führen und die vom Zeichennutzer erstellte Spezifikation überprüft. Es wurden keine Verstöße festgestellt.

Im Jahr 2015 wurden bei den Missbrauchskontrollen durch das Regierungspräsidium Gießen 72 Produkte, die mit einer geografischen Herkunft gekennzeichnet waren, kontrolliert. In vier Fällen (Holland Gouda g.g.A., Mozzarella di buffalo Campana g.U., Olivenöl Aceite die Olivia virgin g.U. und Prosciutto di Parma g.U.) wurden Abweichungen festgestellt. Über die vier Beanstandungen wurden die zuständigen Kontrolldienste der Bundesländer informiert, da ausschließlich außerhessische Inverkehrbringer betroffen waren.

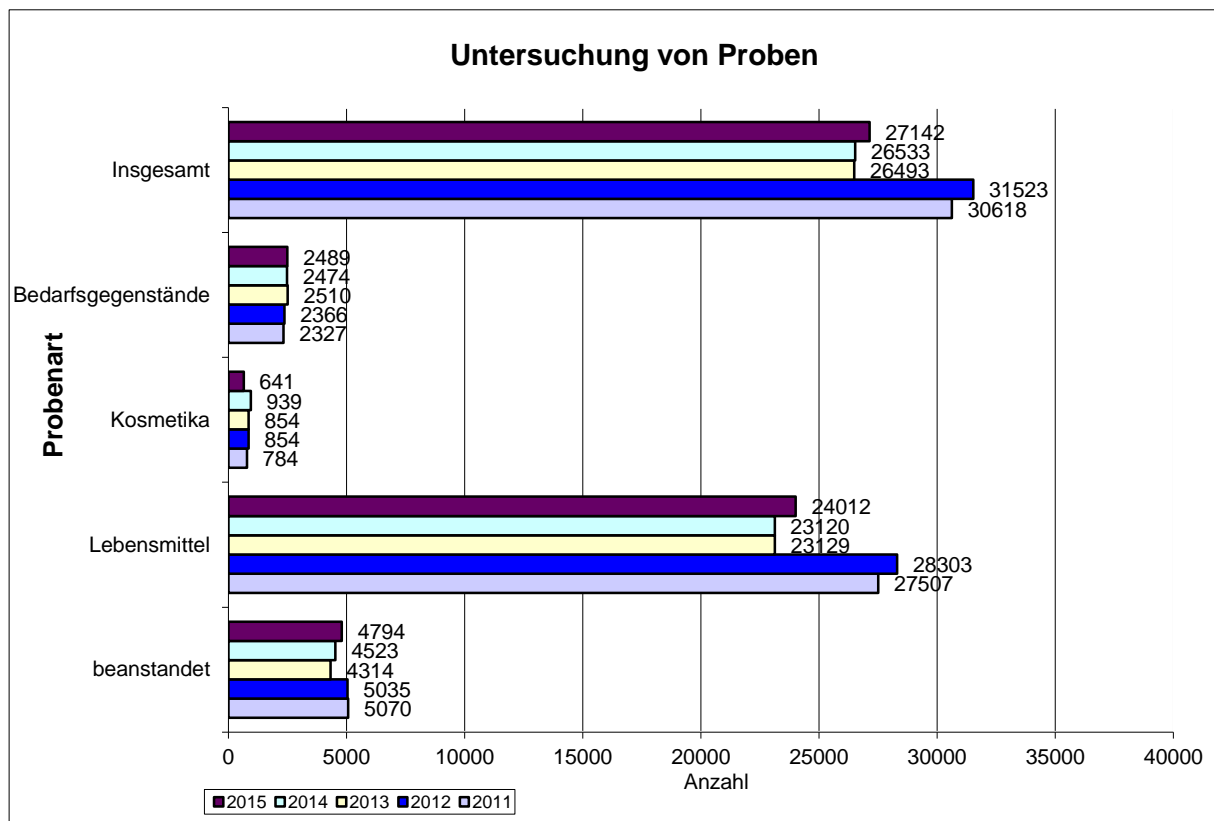
Produktuntersuchung

Durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) wurden insgesamt 27.142 Proben – 24.012 Lebensmittel, 641 kosmetische Mittel und 2489 Bedarfsgegenstände - untersucht. Davon entfielen 23.964 Proben auf Planproben, 792 auf Nachproben, 468 auf Beschwerdeproben bzw. 1.918 auf Verdachtsproben. Von den genommenen Proben wurden 4.794 Proben (17,7 %) (Vorjahr 4.523, 20,4 %) beanstandet.

Lediglich ein Anteil von 0,1 % aller untersuchten Proben, insgesamt 33 Proben, (Vorjahr 79 Proben, 0,3 %) musste als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Beispielsweise wurden Lebensmittel, die mit krankheitserregenden Mikroorganismen (z.B. Salmonellen) kontaminiert waren oder scharfkantige Fremdkörper wie Glas- oder Metallsplitter enthielten, als gesundheitsschädlich beurteilt. Die gleiche Beurteilung ergab sich bei erheblichen Überschreitungen von zulässigen Höchstgehalten an Pflanzenschutzmittelrückständen in Obst und Gemüse sowie beim Nachweis überhöhter Histamingehalte in verdorbenem Fisch.

In den anderen Fällen waren die Hauptbeanstandungsgründe Mängel in der Kennzeichnung oder der Zusammensetzung der Produkte.

Aus der folgenden Abbildung gehen Anzahl und Art der im LHL in den Jahren 2011 bis 2015 untersuchten Proben sowie die Zahl der Beanstandungen hervor.



Detaillierte Ergebnisse über die im LHL untersuchten Proben sowie die Entnahmegründe können dem Jahresbericht auf der LHL-Homepage unter www.lhl.hessen.de entnommen werden.

Einfuhruntersuchung (Abt. V LHL)

Besondere Bedeutung hat die Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH) am Frankfurter Flughafen als Abteilung V des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor. Hier werden für den gesamten Europäischen Binnenmarkt Lebensmittel regelmäßig bei der Einfuhr aus Drittländern überprüft.

Durch die Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen wurden im Jahr 2015 im Rahmen von Einfuhrkontrollen 28.737 Sendungen Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft überprüft (Vorjahr 29.823), davon 13.734 (Vorjahr 14.945) Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft und 13.643 (Vorjahr 14.878) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.

Insgesamt wurden im Rahmen der Einfuhruntersuchung 497 (Vorjahr 554) Proben tierischer Lebensmittel und 521 Proben pflanzlicher Lebensmittel (Vorjahr 503) entnommen und durch den LHL untersucht.

Die Anzahl der beanstandeten Sendungen sowie die Mengen der von Beanstandungen betroffenen Warengruppen sind aus den nachfolgenden Tabellen zu entnehmen.

Anzahl der beanstandeten Sendungen innerhalb der Produktgruppen tierischer Lebensmittel in 2015

Warenart	Anzahl	Beanstandungen	Beanstand. in %
Milch, Milcherzeugnisse	93	31	33,3
Fleisch: Huftiere, Schlachtnebenprodukte, Geflügel, Kaninchen, Wild	1142	24	2,1
Fleisch-, Geflügelfleischerzeugnisse	209	10	4,8
Fischereierzeugnisse	5.948	42	0,7
Krebstiere, Hummer, Seeigel, Surimi, Muscheln	326	2	0,6
Honig, Gelee Royal	48	3	6,3
Eier, Eiprodukte	7	4	57,1
Froschschenkel, Schnecken	0	0	0
Sonstige (Gelatine, Darmhüllen)	264	25	9,5
gesamt	8.037	141	1,8

Die Beanstandungen erfolgten bei sämtlichen Produktgruppen überwiegend im Rahmen der Dokumentenkontrolle bei der Einfuhr.

Menge der von Beanstandungen betroffenen bzw. endgültig zurückgewiesenen tierischen Lebensmittel in 2015

Warenarten	Gesamtmenge Einfuhren (kg)	beanstandete Einfuhren (kg)	endgültig zurückgewiesen bzw. vernichtet (kg)
Fleisch Huftiere	1.853.427	36.752	8.963
Schlachtnebenprodukte	150	0	0
Fleischerzeugnisse	32.737	2.195	35
Geflügelfleisch	601	0	0
Geflügelfleischerzeugnisse	12.034	93	93
Wildfleisch	453.777	0	0
Wildfleischerzeugnisse	70.237	0	0
Darmhüllen	248.392	11.107	1.567
Fischereierzeugnisse	7.056.528	53.457	12.010
Krebstiere, lebend	170.088	76	0
Milch, Milcherzeugnisse	53.262	5.798	354
Eiprodukte	4.546	2.772	500
Imkereierzeugnisse (HC)	29.395	610	23
Gelatine (HC)	23.080	133	63
Sonstige Lebensmittel (HC)	2.202	560	50
gesamt	10.010.456	113.553	23.658

Beanstandet wurden bei der Einfuhr aus Drittländern rund 113.553 Kilogramm bzw. Liter Lebensmittel (Vorjahr 207.857).

Bei 62 Einfuhren mit insgesamt 23.658 kg kam es zur Zurückweisung bzw. Vernichtung der Sendung.

Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen

Schwerpunkt: Einfuhrkontrolle pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/Main

s. a. Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

Positive Erfahrungen aus der Flaschenhalskontrolle

Als Folge der risikoorientierten Probenahme kann festgestellt werden, dass viele Importeure auf ihre Lieferanten in den Drittländern erfolgreich Einfluss nehmen, um die Rückstandsbelastung der Einfuhren zu verringern. Anhand folgender Beispiele soll dies verdeutlicht werden:

- Lieferverträge werden seitens der Importeure gekündigt, d.h. Herkunftsbetriebe, die zu häufig pestizidbelastete Ware liefern, werden ausgelistet.
- Warenarten, die sich in der Flaschenhalskontrolle als stark belastet erwiesen haben, werden per EU-Verordnung generell bei der Einfuhr in die EU vorführ- und untersuchungspflichtig. Dies geschieht, indem die betreffende Warenart zusammen mit dem Herkunftsland in den Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen wird.

Beispiele hierfür sind:

- Curryblätter aus Indien (seit Oktober 2010)
 - Kräuter aus Thailand (seit Oktober 2010)
 - Okra aus Indien (seit April 2011)
 - frische Chilischoten aus Thailand (seit Juli 2011)
 - Erbsen und Bohnen aus Kenia (seit Januar 2013)
 - Kräuter, frische Chilischoten und Okra aus Vietnam (seit Januar 2013).
 - Drachenfrüchte aus Vietnam (seit Oktober 2014)
-
- Viele Importeure lassen mittlerweile ihre Sendungen direkt nach der Ankunft regelmäßig von hiesigen privaten akkreditierten Untersuchungslabors auf Pestizide untersuchen.
 - im Drittland wird häufig vor dem Versand der Sendung eine Probe genommen und als Muster mit der Post ins Labor nach Deutschland verschickt. Die Sendung wird erst nach der „Freigabe“ durch das Labor in die EU auf den Weg gebracht.
 - Um im Beanstandungsfall die Ware zum Erzeuger zurückverfolgen zu können, versehen einige Einführer ihre Packstücke inzwischen mit entsprechenden Codierungen. Die Verpackungen, aus denen die Proben entnommen wurden, werden zudem vom LHL gekennzeichnet. Somit kann der Einführer die beprobten Kartons identifizieren und unzulässige Pestizidanwendungen bis zum Feld oder mindestens bis zum Bauern zurückverfolgen.

Häufig werden von den örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden Vorführpflichten gemäß § 39 Abs.2 Nr.1b LFGB angeordnet, aufgrund derer alle Folgesendungen derselben Warenart und desselben Herkunftsbetriebes vor Einfuhr in die EU bei der TGSH vorgeführt werden müssen. Außerdem haben manche Lebensmittelüberwachungsbehörden strenge Untersuchungspflichten erlassen (§ 39 Abs.2 Nr.1a LFGB): Sendungen von besonders belasteten Warenarten bestimmter Herkunftsländer müssen vor dem Inverkehrbringen auf eigene Kosten untersucht werden. Die Vollzugsbehörden lassen sich dann bei Betriebskontrollen zu jeder Sendung einen Untersuchungsbefund vorlegen, fehlt dieser, werden vorher angedrohte Zwangsgelder (bis zu 1.500 €) sofort fällig.

Verordnung (EG) Nr. 669/2009

Das Probenahmespektrum der Flaschenhalskontrolle hat sich mit Inkrafttreten der VO (EG) Nr. 669/2009 am 25.01.2010 erheblich geändert: Bestimmte Warenarten, die sich EU-weit als besonders stark mit Pestiziden belastet herausgestellt haben, sind in Anhang I der Verordnung gelistet. Warenarten aus den Bereichen Frischobst, Frischgemüse und Kräuter aus Ägypten, China, der Dominikanischen Republik, Indien, Kambodscha, Kenia, Marokko, Peru, Thailand, Türkei und Vietnam sind seitdem an allen EU-Außengrenzen vorführpflichtig und müssen mit vorgegebenen Probenahmefrequenzen von bis zu 50% auf bekannte Risiken wie Pestizide oder Salmonellen untersucht werden.

Wegen dieser nun bestehenden Vorführ- und Untersuchungspflicht werden diese Warenarten aus den entsprechenden Herkunftsländern nicht mehr im Rahmen der Flaschenhalskontrolle beprobt. Die Ergebnisse dieser Proben sind im vorliegenden Bericht nicht enthalten.

Ergebnisse der Flaschenhalskontrollen 2015 im Detail

Der LHL hat im Zeitraum Januar bis Dezember 2015 aus insgesamt rund 8.100 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel 520 Proben aus 31 verschiedenen Herkunftsländern entnommen und in der Fachabteilung „Landwirtschaft und Umwelt“ des LHL auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Je nach Häufigkeit des Auftretens der Länder, der Warenarten und der Anzahl vorheriger Beanstandungen wurden diese unterschiedlich stark beprobt (Prinzip der risikoorientierten Probenahme).

Nachfolgend sind die Ergebnisse der Flaschenhalskontrolle des Jahres 2015 im Hinblick auf verschiedene Aspekte wie Herkunftsland, Beanstandungsquoten, Warenarten und dem Vorkommen einzelner Rückstände ausgewertet.

In Tabelle 1 sind die Herkunftsländer der am häufigsten gezogenen Proben aufgeführt.

Herkunftsland	Anzahl Proben \geq 10
Äthiopien	57
Thailand	57
Brasilien	46
Kenia	41
Indien	34
Ägypten	31
Dominikanische Republik	28
Israel	20
Uganda	20
Pakistan	19
Sri Lanka	19
Peru	18
Ghana	17
Bangladesch	16
Kolumbien	13
Jordanien	12
Mexiko	12
Vietnam	12
Südafrika	11

Die in Tabelle 1 aufgeführten 483 Proben aus 19 verschiedenen Ländern der insgesamt 520 Proben (vgl. auch Abbildung 1) stellen rund 93 % aller gezogenen Proben dar.

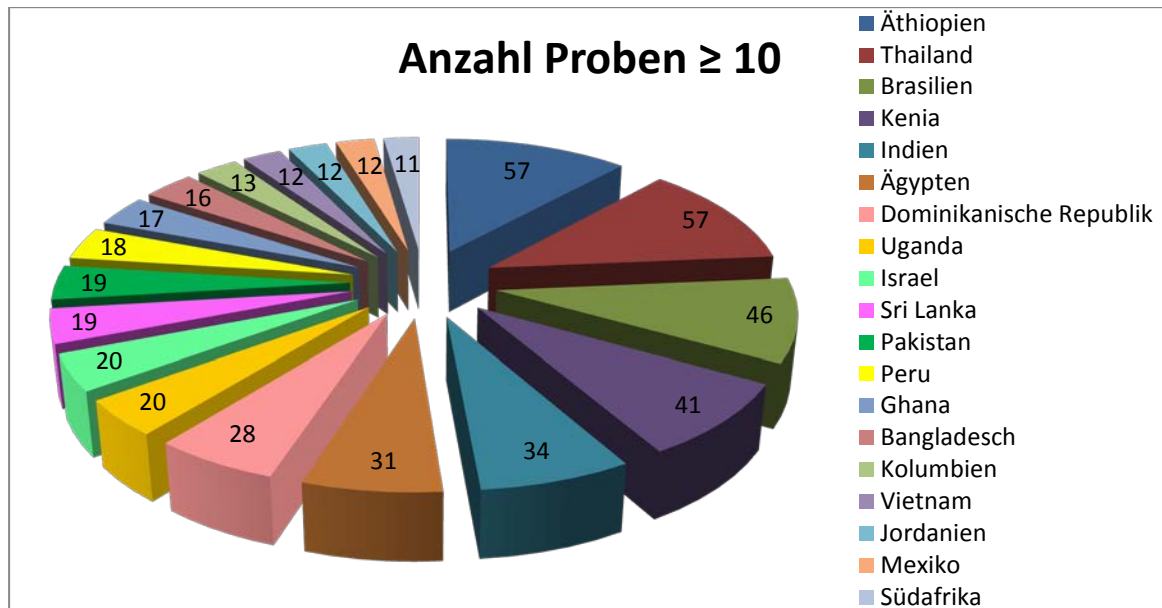


Abb. 1: Herkunftsländer der am häufigsten gezogenen Proben (Probenanzahl ≥ 10)

Die restlichen 37 Proben verteilen sich auf Sendungen aus 12 weiteren Ländern, die eher selten pflanzliche Lebensmittel über den Frankfurter Flughafen einführen. Die entsprechenden Informationen sind in Tabelle 2 zusammengestellt.

Tabelle 2: Herkunftsländer der im Jahr 2015 seltener gezogenen Proben

Herkunftsland	Anzahl Proben < 10
Togo	8
Palästinensische Autonomiegebiete	7
Argentinien	6
Laos	4
Chile	3
Malaysia, Südkorea	je 2
Burkina Faso, Kongo, Philippinen, Senegal, USA	Je 1

Von den insgesamt 520 Proben mussten 70 wegen Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 13,5 %.

Aufgrund der großen Zahl verschiedener Herkunftsländer der untersuchten Proben ist eine Auswertung der Beanstandungsquote im Hinblick auf die Herkunftsländer von besonderem Interesse. In Tabelle 3 sind deshalb die Beanstandungsquoten, getrennt nach Herkunftsländern, aufgeführt.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten verschiedener Herkunftsländer im Zeitraum Januar – Dezember 2015

Herkunftsland	Gezogene Proben	davon beanstandet	Beanstandungsquote	Beanstandete Warenarten
Vietnam	12	6	50 %	5 x Passionsfrüchte 1 x Rambutan
Dominikanische Republik	28	1 2	43 %	11 x Curryblätter 1 x Schwammkürbis
Palästinensische Autonomiegebiete	7	2	29 %	Minze Thymian
Sri Lanka	1 9	5	26 %	2 x Mukunu Wenna 2 x Gotu Kola (Ind. Wassernabel) 1 x Rambutan
Laos	4	1	25 %	Basilikum
Indien	34	8	24 %	5 x Drumstick 2 x Amla-Beeren 1 x Chili
Pakistan	19	4	21 %	2 x Chili 2 x Okra
Bangladesch	16	3	19 %	2 x Helmbohne 1 x Amarant
Jordanien	12	2	17 %	Okra Datteln
Kenia	41	6	15 %	3 x Chili 2 x Aubergine 1 x Bohnen
Kolumbien	13	2	15 %	Tamarillo Passionsfrüchte
Thailand	57	7	12 %	2 x Mango 1 x Basilikum 1 x Brotfrucht 1 x Bio-Drachenfrucht 1 x Wasserspinat 1 x Bio-Papaya
Brasilien	46	5	11 %	4 x Feigen 1 x Mango
Äthiopien	57	4	7 %	2 x Schnittlauch 1 x Salbei 1 x Basilikum
Ägypten	31	2	6 %	Guaven
Uganda	20	1	5 %	Aubergine
Israel	20	0	-- -	
Peru	18	0	-- -	
Ghana	1 7	0	-- -	
Mexiko	1 2	0	-- -	
Südafrika	1 1	0	-- -	

Herkunftsland	Gezogene Proben	davon beanstandet	Beanstandungsquote	Beanstandete Warenarten
Togo	8	0	-- -	
Argentinien	6	0	-- -	
Chile	3	0	-- -	
Malaysia, Südkorea	je 2	0	-- -	
Burkina Faso, Kongo, Philippinen, Senegal, USA	je 1	0	-- -	

Bei den mehrfach beanstandeten Warenarten wurden in den meisten Fällen nicht nur einzelne Wirkstoffe, sondern häufig ein „Cocktail“ von bis zu fünf verschiedenen PSM-Rückständen gefunden (vgl. Tabelle 4). Dies ist eine wichtige Erkenntnis für die Untersuchung angehaltener Folgesendungen, die vom Einführer selbst beim zugelassenen und für diese Untersuchungsmatrix und -parameter akkreditierten Gegenprobenlabor vorgenommen werden müssen: es wird in diesem Zusammenhang als unzureichend angesehen, wenn Untersuchungen auf den vorher aufgefallenen (einzelnen) Wirkstoff beschränkt bleiben. Ein entsprechender Untersuchungsbefund wird vom LHL deshalb auch nicht akzeptiert. In Tabelle 4 sind die Beanstandungsquoten nach den Warenarten aufgeschlüsselt.

Tabelle 4: Beanstandete Warenarten und deren PSM-Rückstände im Zeitraum Januar – Dezember 2015

Warenart	Anzahl Proben/ Anzahl Beanstandungen	Beanstandungsquote	Herkunftsländer der beanst. Proben	PSM-Rückstände über der Höchstmenge
Gotu Kola	2 / 2	100 %	Sri Lanka	Propiconazol 2 x Profenophos 2 x Tebuconazol 1 x
Brotfrucht	1 / 1	100 %	Thailand	Carbaryl
Curryblätter	16 / 11	69 %	Dominikanische Republik	Cyfluthrin 11 x Imidacloprid 5 x Diazinon 3 x Cypermethrin 2 x
Rambutan	3 / 2	67 %	Vietnam Sri Lanka	Dimethomorph 2 x Hexaconazol 1 x
Mukunu Wenna	4 / 2	50 %	Sri Lanka	Azoxystrobin 2 x Tebuconazol 2 x
Drachenfrucht	2 / 1	50 %	Thailand	Difenoconazol Pyraclostrobin
Datteln	2 / 1	50 %	Jordanien	Carbendazim
Drumsticks	12 / 5	42 %	Indien	Acephat 2 x Methamidophos 2 x Methomyl/Thiodicarb 2 x Monocrotophos 2 x Permethrin 1 x
Helmbohne	5 / 2	40 %	Bangladesch	Dimethoat/Omethoat 2 x
Feigen	11 / 4	36 %	Brasilien	Pyraclostrobin 4 x Tebuconazol 4 x Lambda-Cyhalothrin 3 x
Amarant	3 / 1	33 %	Bangladesch	Carbofuran Fenvalerat

Wasserspinat	3 / 1	33 %	Thailand	Indoxacarb Fipronil
Amla-Beeren	8 / 2	25 %	Indien	Lambda-Cyhalothrin 1 x Monocrotophos 1 x Dimethoat/Omethoat 1 x
Chinesische Okra (Flügelgurke)	4 / 1	25 %	Dominikanische Republik	Oxamyl
Tamarillo	4 / 1	25 %	Kolumbien	Dimethoat/Omethoat
Auberginen	13 / 3	23 %	2 x Kenia 1 x Uganda	Acephat 1 x Dimethoat/Omethoat 1x Carbofuran (Summe) 1 x
Guaven	9 / 2	22 %	Ägypten	Acetamiprid 1x Carbendazim 1 x Cypermethrin 1 x Chlorpyrifos 1 x Dimethoat/Omethoat 1x Methomyl 1 x
Chili	30 / 6	20 %	3 x Kenia 2 x Pakistan 1 x Indien	Methomyl 2 x Chlorfenapyr 2 x Ethion 1 x Hexaconazol 1 x Acetamiprid 1 x Difenoconazol 1 x
Passionsfrucht	31 / 6	19 %	5 x Vietnam 1 x Kolumbien	Permethrin 3 x Propargit 2 x Difenoconazol 1 x
Okra	16 / 3	19 %	2 x Pakistan 1 x Jordanien	Acephat 2 x Dimethoat/Omethoat 1 x Triazophos 1 x Lufenuron 1 x Methamidophos 1 x
Basilikum	18 / 3	17 %	1 x Äthiopien 1 x Laos 1 x Thailand	Carbaryl 1 x Carbendazim 1 x Fipronil 1 x Triazophos 1 x Chlorthalonil 1 x Fenpyroximat 1 x
Thymian	6 / 1	17 %	Palästinensische Autonomiegebiet e	Diethofencarb Formetanat
Schnittlauch	17 / 2	12 %	Äthiopien	Carbofuran 1 x Chlorthalonil 1 x
Salbei	9 / 1	11 %	Äthiopien	Acetamiprid
Minze	14 / 1	7 %	Palästinensische Autonomiegebiet e	Carbofuran Imidacloprid Formetanat-Hydrochlorid Endosulfan Chlorfluazuron
Mango	60 / 3	5 %	2 x Thailand 1 x Brasilien	Etofenprox 1 x Dinotefuran 1 x Acephat 1 x
Bohnen	21 / 1	5 %	Kenia	Acephat Methamidophos
Papaya	48 / 1	2 %	Thailand	Cypermethrin*

*Bio-Papaya, keine HM-Überschreitung; Beanstandung nach Öko-VO

Die festgestellten Überschreitungen der zulässigen Höchstmengen für Pflanzenschutzmittel haben in einigen Fällen beachtliche Ausmaße. Die auffälligsten Überschreitungen

(Ausschöpfung der zulässigen Höchstmenge von mehr als 10.000% - das entspricht einer mehr als 100-fachen Überschreitung der zulässigen Höchstmenge) sind in Tabelle 5 dargestellt.

Tabelle 5: Proben mit deutlichen Höchstmengenüberschreitungen für PSM im Zeitraum Januar – Dezember 2015

Warenart / Herkunftsland	PSM	Höchstmenge [mg/kg]	HM [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge*
Minze / Palästinensische Autonomiegebiete	Carbofuran	11,43	0,02	57150 %
	Imidacloprid	25,0	2	1250%
	Formetanat-Hydrochlorid	0,12	0,02	600 %
	Endosulfan	0,17	0,05	340%
	Chlorfluazuron	2,6	0,01	26000 %
	Basilikum / Laos	Carbaryl	0,14	0,02
Carbendazim		0,28	0,1	280 %
Fipronil		0,011	0,005	220 %
Triazophos		1,2	0,01	12000 %
Schnittlauch / Äthiopien	Chlorthalonil	5,6	0,02	28000%
Gotu Kola / Sri Lanka	Tebuconazol	0,21	0,05	420 %
	Profenophos	16,0	0,05	32000 %
	Propiconazol	0,22	0,05	440 %
Okra / Pakistan	Acephat	1,4	0,010	14000%
	Methamidophos	0,14	0,010	1400 %

*Beispiel: Menge gefundener Wirkstoff 2,6 mg/kg bei einer HM von 0,01 mg/kg → HM um den Faktor (2,6 : 0,01) = 260 überschritten. Dies entspricht einer Auslastung der HM von 26000 %

Wie aus Tabelle 5 hervorgeht, lag in fünf der insgesamt 70 beanstandeten Proben ein Rückstand um mehr als das 100-fache über der erlaubten Höchstmenge. In 25 weiteren der beanstandeten Proben war mindestens einer der Rückstände um mehr als das 10-fache überhöht, was einer Ausschöpfung der zulässigen Höchstmenge von mehr als 1000% entspricht.

Meldungen an das RASFF-System (Schnellwarnungen)

Trotz der häufig hohen Rückstandsgehalte bei den beanstandeten Proben kann nur dann eine RASFF-Meldung erfolgen, wenn für den betreffenden Wirkstoff eine akute Referenzdosis (ARfD) existiert und die Berechnungen ergeben, dass die ARfD um mehr als 100 % ausgeschöpft ist.

In 2015 wurden zwei Schnellwarnungen abgesetzt; sie sind in Tabelle 6 dargestellt. Zwei Schnellwarnungen von 520 Proben entsprechen einer Quote von 0,4 % bzw. 2,9 % der beanstandeten 70 Proben.

Tabelle 6: Schnellwarnungen im Zeitraum Januar – Dezember 2015

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge	Ausschöpfung ARfD
Minze / Palästinsische Autonome Gebiete	Carbofuran	11,43	0,02	57150 %	5563 %
	Imidacloprid	25,0	2	1250 %	23 %
	Formetanat-Hydrochlorid	0,12	0,02	600%	2 %
	Endosulfan	0,17	0,05	340 %	< 1 %
	Chlorfluazuron	2,6	0,01	26000 %	---
Aubergine / Kenia	Carbofuran	0,018	0,002	900 %	186 %

Bio-Ware

Im Jahr 2015 stammten insgesamt 32 Proben der entnommenen 520 Proben aus Bio-Anbau:

- aus den Herkunftsländern Thailand (11), Togo (7), Ägypten (5), Ghana (4), Uganda (3), Burkina Faso und Mexiko (je 1).
- der Warenarten Ananas (9), Papaya (6), Passionsfrüchte (3), Bohnen (2), Mango (2), Drachenfrucht (2), Zuckrerbsen, Mini-Gurken, Zuckerrohr, Trauben, Guave, Avocado, Sapodilla, Kokosnuss (je 1).

In zwei der 32 Bio-Proben (6 %) wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden (Tabelle 7). Diese lagen bei einer Probe (Bio-Drachenfrucht) über den gesetzlich festgelegten Höchstmengen. Diese Früchte wären demnach auch als konventionell erzeugte Lebensmittel nicht verkehrsfähig gewesen. Eine weitere Probe (Bio-Papaya) enthielt ein Pflanzenschutzmittel mit einem Gehalt über der bei Lebensmitteln aus ökologischem Anbau tolerierten Menge von 0,01 mg/kg.

Tabelle 7: BIO-Proben mit PSM-Rückständen über 0,01 mg/kg im Zeitraum Januar – Dezember 2015

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge (mg/kg)	HM (mg/kg)	Ausschöpfung Höchstmenge*
Bio-Drachenfrucht / Thailand	Difenoconazol	0,21	0,1	210 %
	Pyraclostrobin	0,12	0,02	600 %
	Carbendazim	0,05	0,1	50 %
	Azoxystrobin	0,015	0,05	30 %
Bio-Papaya / Thailand	Cypermethrin	0,029	0,5	6 %

Schlussbetrachtung

Seit April 2007 wurden am Flughafen Frankfurt bis Dezember 2015 vom LHL insgesamt 4.892 Proben Obst und Gemüse entnommen, die aus Drittländern in die EU eingeführt wurden. Diese wurden auf Rückstände und Kontaminanten untersucht, davon 4.544 (93 %) auf Pestizide.

Die vergleichsweise hohe Beanstandungsquote von durchschnittlich 19 % Überschreitungen der Rückstandshöchstmengen für Pestizide in den ersten Jahren der Flaschenhalskontrolle seit 2007 beträgt im Berichtszeitraum nur noch rund 13 %. Ein wesentlicher Grund für diesen seit gut zwei Jahren beobachteten Rückgang der Beanstandungen ist, dass mittlerweile viele der in

der Flaschenhalskontrolle am häufigsten mit Pestiziden belasteten Warenarten in den Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen wurden und somit einer verstärkten Einfuhrkontrolle auf Pestizide unterliegen. Diese bleibt so lange bestehen, bis man EU-weit eine deutliche Verbesserung im Hinblick auf die Pestizidbelastung feststellt. Ein Beispiel hierfür sind frische Bohnen aus Kenia, welche nach Beanstandungsquoten in der Flaschenhalskontrolle von rund 20 % seit 2013 der Vorführpflicht unterlagen. Daraufhin fanden große Anstrengungen der kenianischen Landwirtschaft statt, um die Pestizidbelastung zu vermindern. Dies gelang, was EU-weite Kontrollen mit Beanstandungsquoten im letzten Jahr von nur noch 1-2 % eindrucksvoll belegten. Daraufhin wurden die Bohnen zum 1. Januar 2015 von der EU-Kommission wieder aus der Vorführpflicht genommen.

Weitere nun vorführpflichtige Warenarten sind Curryblätter und Okraschoten aus Indien, frische Chilischoten aus Thailand, Kräuter, frische Chilischoten und Okra aus Vietnam sowie Erbsen aus Kenia. Das jüngste Beispiel in dieser Reihe sind Drachenfrüchte aus Vietnam, welche zum 1. Oktober 2014 in Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen wurden und seitdem vorführ- und untersuchungspflichtig sind.

Die vorliegenden Untersuchungsergebnisse beschreiben nicht die Pestizidbelastung von Obst und Gemüse im Allgemeinen, sondern beziehen sich ausschließlich auf das über den Frankfurter Flughafen eingeführte Spektrum mit Herkunft aus Nicht-EU-Ländern (Drittländern), welches risikoorientiert beprobt wurde. Es repräsentiert somit lediglich einen vergleichsweise kleinen Teil an Obst und Gemüse, der in Europa verzehrt wird.

Erteilung von Zulassungen nach der VO (EG) Nr. 853/2004 durch die Regierungspräsidien

Endgültig erteilte EU-Zulassungen nach der VO (EG) Nr. 853/2004 durch die Regierungspräsidien (vorläufig erteilte Zulassungen sind nicht erfasst):

Betriebe	Gesamtzahl
Fleischereibetriebe	33
Käsereien, Milchverarbeitungsbetriebe	9
Großküchen	12
Fischbetriebe	3
Mischprodukte	1
Eierpackstellen	1
Kühl-/Gefrierhaus	4
Sonstige	2

Amtliche Fleischhygieneüberwachung, Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

s. a. Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

Im Jahr 2015 waren in Hessen ca. 560 Schlachtbetriebe zugelassen, die überwiegend handwerklich strukturiert sind.

Insgesamt wurden in Hessen im Jahr 2015 797.498 Großtiere nach erfolgter Schlacht tier- und Fleischuntersuchung als tauglich beurteilt. (s. folgende Tabelle des Hessischen Statistischen Landesamtes).

Gegenüber 2014 bedeutet dies einen durchschnittlichen Rückgang um ca. 2 % und bestätigt damit den Trend der letzten Jahre, nachdem die Schlachtzahlen in Hessen leicht rückläufig sind. Bei der Schlachtung von Kühen (+12 %), Färsen (+ 13 %) und Lämmern (+ 3 %) und Pferden (+ 1 %) zeigt sich ein Anstieg im Vergleich zum letzten Jahr.

Schlachtungen von Tieren in- und ausländischer Herkunft Januar bis Dezember 2015							
Tierart	Schlachtungen von Tieren in- und ausländischer Herkunft ¹⁾		darunter Schlachtungen von Tieren inländischer Herkunft				
			Gewerbliche Schlachtungen			Hausschlachtungen	
	Tiere	Schlachtmenge in t	Tiere	Durchschnittl. Schlachtgewicht in kg	Schlachtmenge in t	Tiere	Schlachtmenge in t
Rinder insgesamt	37 994	12 635	35 340	1 340	11 818	2 629	810
davon							
Ochsen	563	189	525	1 344	176	38	13
Bullen	19 333	7 443	18 345	1 540	7 063	988	380
Kühe	7 066	2 113	6 750	1 196	2 018	291	87
Färsen ²⁾	8 562	2 517	7 647	1 176	2 248	915	269
Kälber ³⁾	1 371	195	1 195	568	170	176	25
Jungrinder ⁴⁾	1 099	178	878	648	142	221	36
Schweine	468 629	44 076	456 565	375	42 939	12 064	1 129
Lämmer ⁵⁾	263 809	5 012	193 610	76	4 450	3 859	151
übrige Schafe	23 863	716	23 078	120	694	687	35
Ziegen	2 721	49	2 305	72	41	416	11
Pferde	482	127	482	1 056	862	—	2
Insgesamt	797 498	62 615	711 380		60 805	19 655	2 139

Quelle: Hessisches Statistisches Landesamt

1) Tauglich beurteilte Tiere. — 2) Ausgewachsene weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. — 3) Kälber bis zu 8 Monaten. — 4) Jungrinder von mehr als 8 aber höchstens 12 Monaten. — 5) Tiere, die jünger als 12 Monate sind.

Kontrolle der Milcherzeugerbetriebe im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung durch die Milchhygienetierärzte/innen Hessens

s.a. Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

Zu Beginn des Jahres 2015 gab es in Hessen etwa 3.210 Milcherzeugerbetriebe (Vorjahr 3.360) mit ca. 147.500 Milchkühen (Vorjahr 148.300). Die durchschnittliche Bestandsgröße betrug 45,8 Kühe pro Betrieb (Vorjahr 44).

Außer der Eutergesundheit wurde bei der Betriebskontrolle auch die allgemeine Tiergesundheit beurteilt. Ergaben sich bei einem Betriebsbesuch Hinweise auf Verstöße, die nicht unter das EU-Hygienepaket fallen, wurden diese den zuständigen Veterinärämtern schriftlich und ggf. zusätzlich telefonisch mitgeteilt. Bei Fällen dieser Art handelt es sich beispielsweise um Verstöße gegen die Nutztierhaltungsverordnung wie angebundene Kälber, mangelhafte Klauenpflege oder einen schlechten Ernährungs- und Pflegezustand der Tiere bzw. um unsachgemäße Milchlagerung.

Anzahl der Betriebskontrollen im Zeitraum vom 01.01. bis 31.12.2015

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Milchhygieneüberwachung 548 Kontrollen (Vorjahr 655) in 362 Betrieben (Vorjahr 457) durchgeführt. Damit konnten – bezogen auf 3.210 Milcherzeuger – etwa 11,3 % (Vorjahr 3.360, 13,6 %) der hessischen Milcherzeugerbetriebe durch die hessischen Milchhygienetierärzte/innen fachspezifisch beraten und überprüft werden. Die Überprüfungen ergänzen die Kontrollen der Veterinärämter, die für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuständig sind und gleichzeitig die Aufgabe haben, die ggf. von den Milchhygienetierärzten festgestellten Beanstandungen zu ahnden.

	Erzeuger (Urproduktion)
Zahl der Betriebe	3.210
Zahl der kontrollierten Betriebe	362
Zahl der Kontrollbesuche	548
Zahl der Betriebe mit schwerwiegenden Verstößen	5
unsachgemäße Milchlagerung	3
Tierhaltungsmängel	5 (davon 3 Betriebe mit mehreren Verstößen)
Mangelnde Melkhygiene	1

Ergebnisse der Betriebsbegehungen

Die Ergebnisse der Betriebsbegehungen führen die in den Vorjahren erzielten Resultate fort. In 5 der 362 kontrollierten Betriebe (1,38 %) wurde ein schwerer Verstoß vorgefunden, dazu in 3 Betrieben ein weiterer Verstoß bezüglich der Milchlagerung sowie in einem der Betriebe auch eine mangelnde Melkhygiene (s. obige Tabelle). In allen genannten Fällen wurden tierschutzrelevante Mängel festgestellt.

Automatisches Melksystem (AMS)

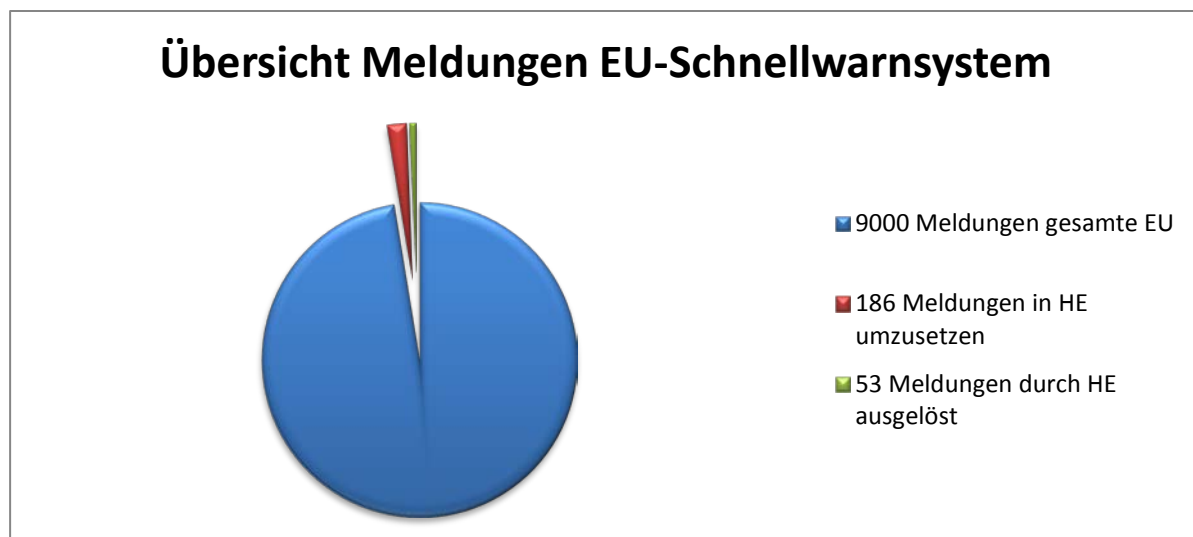
Die Anzahl der Betriebe mit automatischen Melksystemen (AMS) ist weiterhin ansteigend. Diese Betriebe bedürfen vor allem in der Umstellungsphase vom konventionellen zum

automatischen Melken einer vorrangigen Beobachtung. Im Jahr 2015 waren 205 (Vorjahr 189) Automatische Melksysteme hessenweit im Einsatz, das sind 8,4 % mehr als im Vorjahr.

EU-Schnellwarnsystem (RASFF / RAPEX)

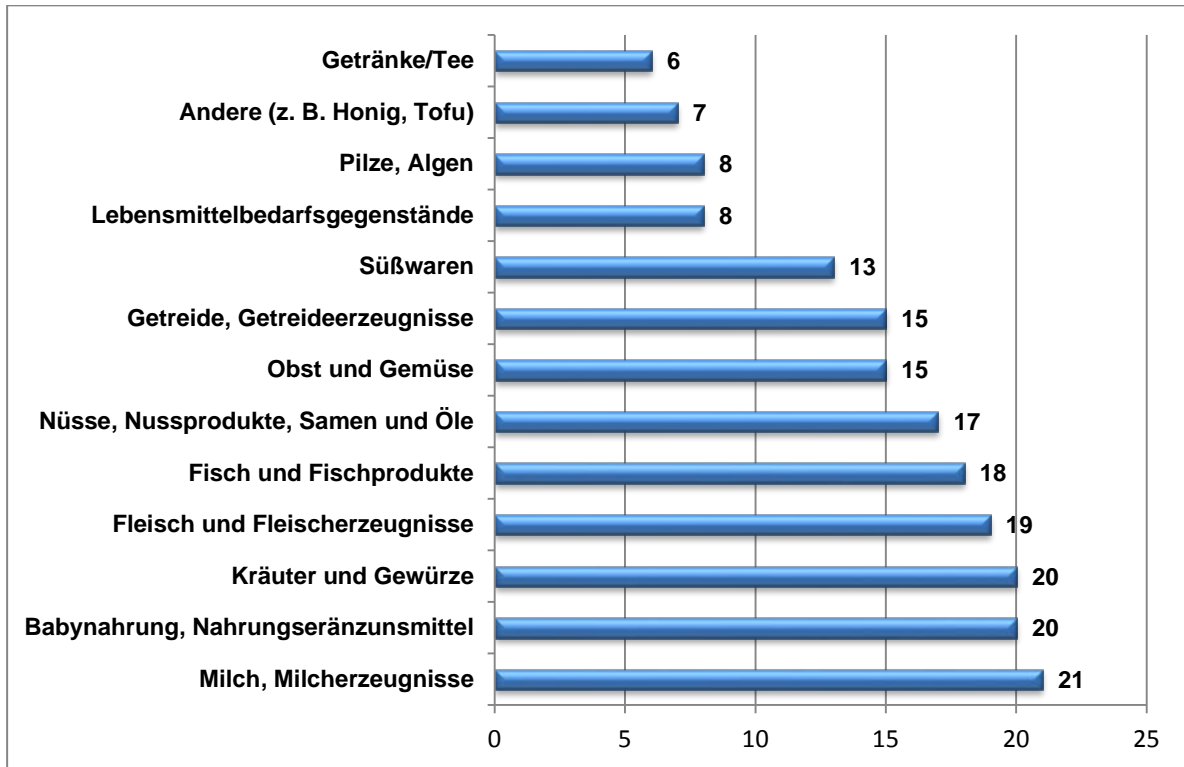
Im Rahmen des EU-Schnellwarnsystems wurden durch die Kontaktstelle des Regierungspräsidiums Darmstadt erneut rund 9000 Meldungen gesichtet und ausgewertet. Diese Meldungen umfassten Warn-, Informations- und Folgemeldungen ebenso wie Meldungen bei Rückweisungen an Grenzkontrollstellen zu gesundheitsrelevanten Feststellungen in Zusammenhang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln oder Bedarfsgegenständen. Die Meldungen werden entweder – sofern sie Lebensmittel betreffen – als "Rapid Alert System for Food and Feed" (RASFF) oder - sofern kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände ohne Lebensmittelkontakt betroffen sind - als „Rapid Exchange of Information System“ (RAPEX) gemeldet.

In 186 (Vorjahr 132) Fällen mussten aufgrund von eingehenden Meldungen in Hessen weitergehende Maßnahmen eingeleitet werden. In 53 (Vorjahr 97) Fällen wurde das Schnellwarnsystem der EU durch Hessen über gesundheitsschädliche Produkte informiert.

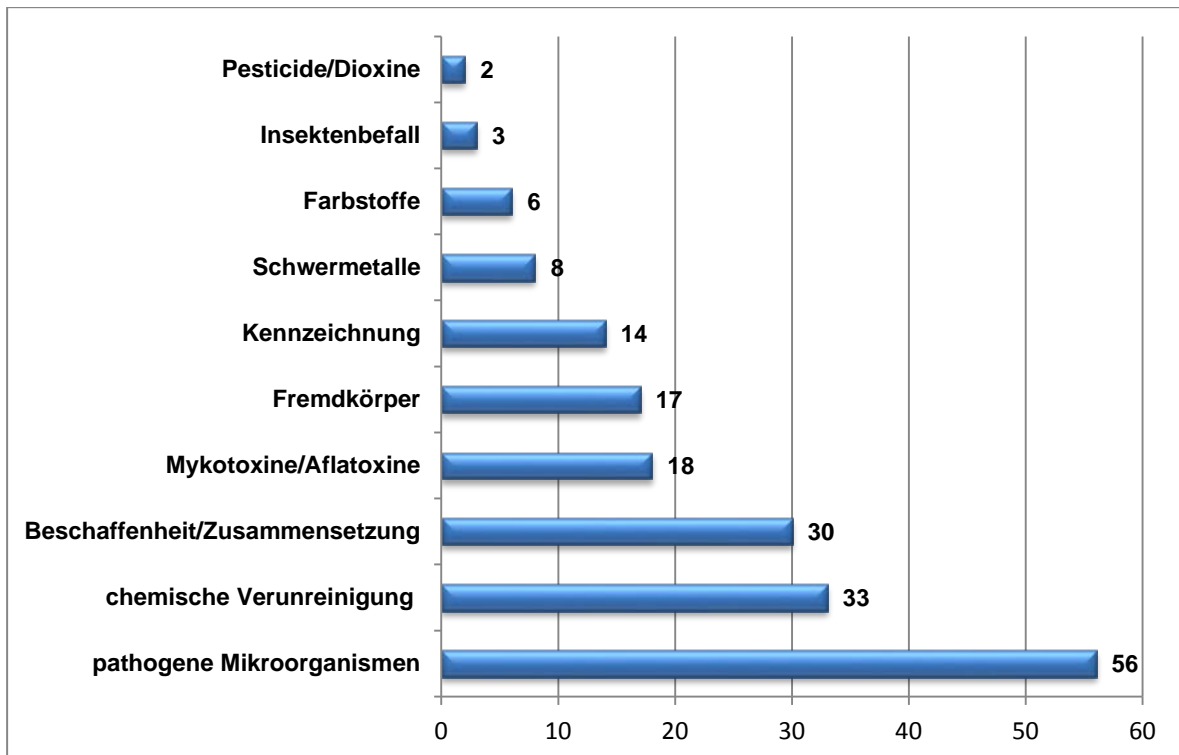


Häufigste Beanstandungsgründe bei in Hessen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln waren pathogenen Bakterien (z. B. Salmonellen) oder Viren (z. B. Hepatitis A), gefolgt von stofflichen Verunreinigungen und abweichenden Zusammensetzungen (z. B. nicht deklarierte Allergene). Seltener waren Pestizide, Insektenbefall und verbotene Farbstoffe Grund für eine internationale Warnmeldung. Am häufigsten betroffene Produktgruppen waren Milch und Erzeugnisse aus Milch, Babynahrung und Nahrungsergänzungsmittel sowie verschiedenste Kräuter und Gewürzmischungen.

Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Produktgruppen im Jahr 2015:

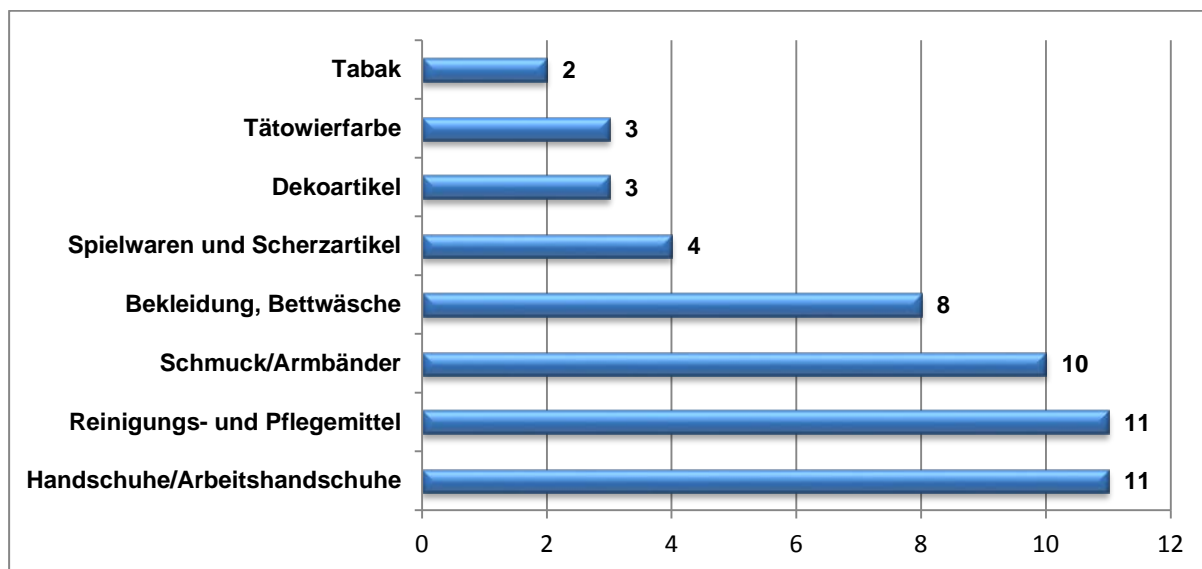


Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Gefahren im Jahr 2015:

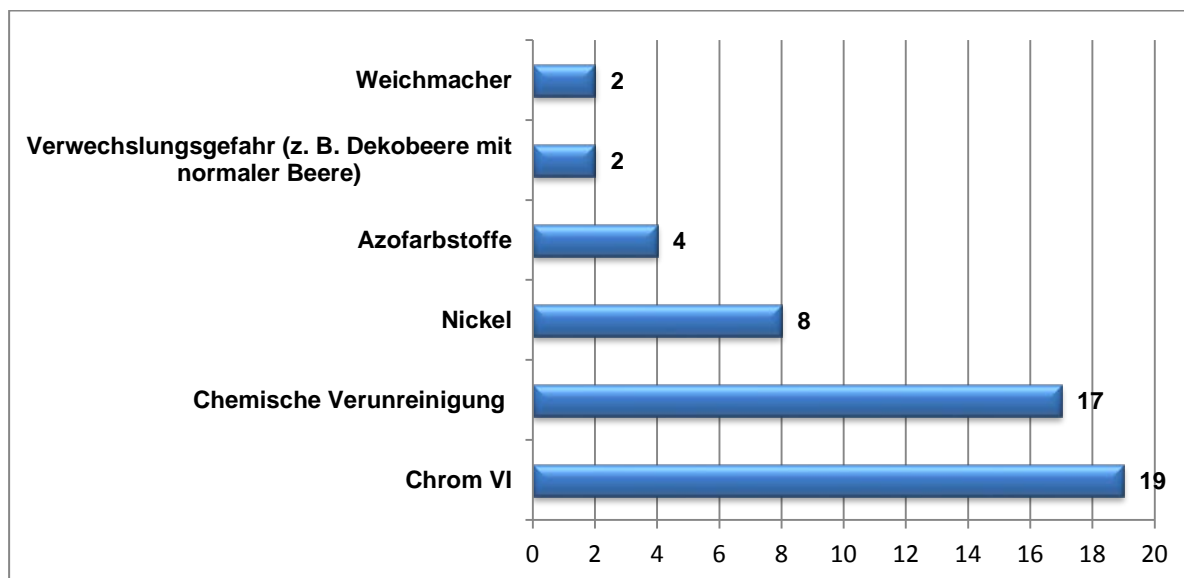


Im Bereich der Bedarfsgegenstände und Kosmetika waren vorwiegend Handschuhe aus Leder und Körperpflegemittel betroffen, gefolgt von Schmuck und anderer Bekleidung. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen erfolgte aufgrund von Schwermetallbelastungen und anderen chemischen Verunreinigungen.

Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Produktgruppen im Jahr 2015:



Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Gefahr im Jahr 2015:



Verstöße

s. 2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

Lebensmittelkontrolle

Behördliche Maßnahmen

Der Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften wie z.B. die erforderliche Hygiene im Betrieb bzw. die Produktqualität führt, sofern die Mängel nicht unerheblich sind oder unmittelbar abgestellt werden können, zu einer Einleitung von Verwaltungsmaßnahmen.

In Form von Anordnungen, Verfügungen oder ordnungsrechtlicher Maßnahmen mit Verwarn- oder Bußgeldern werden die Anforderungen an das geltende Lebensmittelrecht durchgesetzt.

Im Jahr 2015 wurden durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden in 6.633 (Vorjahr 6.701) Fällen formelle Maßnahmen eingeleitet. In 14 (Vorjahr 12) Fällen wurden Betriebsräume und in 139 (Vorjahr 140) Fällen Betriebe geschlossen, 639 Verwarnungsgelder (Vorjahr 713) in einer Höhe von insgesamt 26.139 € (Vorjahr 24.730 €) erteilt und 775 Bußgelder (Vorjahr 869) in Höhe von insgesamt 246.673 € (Vorjahr 279.252 €) rechtskräftig verhängt.

Von den im vergangenen Jahr eingeleiteten Strafverfahren wurden 11 Verfahren (Vorjahr 10) von den Gerichten bestätigt.

Sicherstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bei Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden

Im Jahr 2015 wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Betriebskontrollen insgesamt 4.601,270 kg/Liter und 13.162 Stück Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sichergestellt. 1.050,850 kg/Liter und 1.386 Stück dieser Produkte mussten unschädlich beseitigt werden, da ein weiteres Inverkehrbringen aus Verbraucherschutzgründen nicht zulässig war. Hierbei wurden jedoch nicht die Produkte erfasst, die durch die Lebensmittelunternehmer in eigener Initiative zurück genommen wurden.

Die folgende Tabelle zeigt die Menge und Art der in Hessen im Jahr 2015 sichergestellten sowie unschädlich beseitigten Produkte.

Produktgruppe	Sichergestellt		unschädlich beseitigt	
	Menge in kg/Liter	Menge in Stück/Anz.	Menge in kg/Liter	Menge in Stück/Anz
Milch	16,000			
Käse	11,080		0,080	
Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	2.412,500	124	105,500	
Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere	1.016,050		3,050	
Wurstwaren	450,000	12.510	450,000	898
Fische und Fischzuschnitte	32,000		3,000	
Fette, Öle	10,000		1,000	
Suppen, Soßen	3,120		3,120	
Feine Backwaren		16		16
Teigwaren	4,000		4,000	
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	86,400			

Produktgruppe	Sichergestellt		unschädlich beseitigt	
	Menge in kg/Liter	Menge in Stück/Anz.	Menge in kg/Liter	Menge in Stück/Anz
Frischgemüse ausgenommen Rhabarber		51		51
Gemüseerzeugn., Gemüsezubere. Ausgen. Rhabarber		1		1
Frischobst einschl. Rhabarber	3,500		3,500	
Obstprodukte einschl. Rhabarber	14,400			
Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	62,880			
Schokoladen und Schokoladenwaren	477,600		477,600	
Fertiggerichte, zubereitete Speisen		400		400
Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	1,740			
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege		20		20
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt		40		
Summe:	4.601,270	13.162	1.050,850	1.386

Im Rahmen der Betriebskontrollen wurde im Obst- und Gemüse Einzel- und Großhandel die Einhaltung der EG-Qualitätsnormen und Handelsklassen für frisches, Obst, Gemüse und Speisekartoffeln überprüft.

Handelsklassen Obst und Gemüse im Einzelhandel 2015

durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
1.917	165	17	10	1

Handelsklassen Obst und Gemüse im Großhandel 2015

durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
6.341	150	0	111	6

Interpretation der Ergebnisse

Die Kontrolle von Lebensmittelunternehmen und Erzeugnissen erfolgt risikoorientiert. Dies bedeutet, dass problematische oder risikoreichere Betriebsarten oder Produktgruppen intensiver kontrolliert werden als andere.

Oftmals führen Kontrollen in diesen Bereichen daher auch zu einer tendenziell höheren Beanstandungsquote. Besonders deutlich wird dies anhand erforderlicher Nachkontrollen – wenn es also bereits zu Beanstandungen in Betrieben gekommen ist – oder auch bei der zielgerichteten Probenauswahl verdächtiger Produkte (Verdachtsproben, Verbraucherbeschwerden). Das bedeutet aber auch, dass die im Jahr 2015 erzielten

Ergebnisse nicht zwingend repräsentativ für den Zustand „aller“ im Markt befindlichen Erzeugnisse oder „aller“ hessischen Lebensmittelunternehmen sind.

Grundsätzlich kann festgestellt werden, dass das Qualitätsbewusstsein bei den allermeisten Lebensmittelunternehmern sehr hoch ist.

Dies und die gezielten Kontrollen der Lebensmittelüberwachung sind Grund dafür, dass nur ein Bruchteil der kontrollierten Lebensmittel als gesundheitsschädlich eingestuft werden muss (Hessen 2015: 0,1 %).

Das Ziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen ist es, die Qualität der Betriebshygiene sowie die Sicherheit der Produkte durch ihre Tätigkeit zu verbessern und den Verbraucherschutz in Hessen in diesen Bereichen zu stärken. Dies wird vor allem durch die zahlreichen Kontrollen und nicht zuletzt auch durch die zahlreichen Aktivitäten der hessischen Lebensmittelüberwachung bei Vortragsveranstaltungen oder Fortbildungen in Kooperation mit der Lebensmittelwirtschaft erreicht.

Es bleibt jedoch festzuhalten, dass die Hauptverantwortung für das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel der Lebensmittelunternehmer trägt und durch die amtliche Lebensmittelüberwachung eine angemessene, d. h. risikoorientierte Überwachung gewährleistet sein muss.

Sonstige Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2015

Die Tätigkeit in der amtlichen Lebensmittelüberwachung umfasst neben der Durchführung von Betriebskontrollen und Probenahmen noch eine Vielzahl weiterer Aufgaben, wie etwa die Beratung von Lebensmittelunternehmern, Verbrauchern und Behörden, die Abnahmen bei Neueröffnungen oder auch die Ausstellung von Genusstauglichkeitsbezeichnungen. Eine beispielhafte Übersicht gibt die folgende Tabelle:

Bezeichnung	Anzahl
Beratung	1.202
Gerichtstermin/Zeugenaussagen	5
Teilnahme an Versammlungen der Innungsverbände	74
Unterrichtung	32
Baubegehung	179
Gewerbeantrag	57
Gaststättenkonzessionierung	2.826
Stellungnahmen zu vorgelegten Bauanträgen	374
sonstige Gutachten	140
Abnahmen	1.852
Genehmigungen für Verkaufsfahrzeuge im Reisegewerbe	32
Fortbildungsmaßnahmen für amtliche Fachassistenten	4
Vorträge / Schulungen	161
Teilnahme von Mitarbeitern an Lehrgängen	52
Stellungnahmen	62
Veröffentlichung in den Medien	2

Bezeichnung	Anzahl
Verbraucherberatung in der Dienststelle	66
Genusstauglichkeits- u.a. amtstierärztliche Bescheinigungen	1.618
Sonstiges	366

Verbraucherbeschwerden

Die Homepage „www.verbraucherfenster.hessen.de“ bietet als Service die Möglichkeit, über den „Beschwerde-Button“ Hinweise auf Lebensmittelunternehmen, die mit Lebensmitteln nicht sachgerecht umgehen oder Lebensmittel nicht ordnungsgemäß kennzeichnen dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zu melden. Diese werden dann unmittelbar und vertraulich bearbeitet und in der Regel an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Einleitung weiterer Maßnahmen abgegeben.

Das Beschwerdeformular ist zur Meldung von mutmaßlichen Verstößen im Umgang mit Lebensmitteln, wie z.B.

- Mängel in der Betriebshygiene;
- Verwendung verdorbener Lebensmittel, Umetikettierung oder Veränderung der Kennzeichnung bzw.
- Irreführende Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. von Lebensmittelimitaten)

gedacht.

Im Jahr 2015 gingen über den „Beschwerde-Button“ 78 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen 40 (51,3 %) auf mangelnde Hygiene in Betrieben hin. In 18 (23,1 %) Fällen wurde die Kennzeichnung bemängelt und 20 (25,6 %) Beschwerdeführer beklagten sich über verdorbene Lebensmittel, deren Verzehr zum Teil körperliche Beschwerden wie Durchfall und Erbrechen verursacht haben soll. Die anschließenden Kontrollen durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden bestätigten in 31 Fällen die erhobenen Vorwürfe. 47 Beschwerden wurden als unberechtigt bewertet.

Im Ergebnis kann festgestellt werden, dass sich der „Beschwerde-Button“ bewährt hat und mit einer „Trefferquote“ von nahezu 40 % dazu beitragen kann, Missstände aufzuzeigen, die dann durch entsprechende behördliche Maßnahmen behoben werden können.

Besondere Ereignisse

2500 Gänse sichergestellt

Im Rahmen einer Hausdurchsuchung waren ca. 2.500 Gänse sichergestellt worden. Tiefgefrorene polnische Gänse waren in frische deutsche Freilandgänse umetikettiert worden, nachdem sie aufgetaut worden waren. Das Auftauen der Gänse erfolgte in einem beheizten Kühlraum mit anschließendem heißem Wasserbad (gemeinsam mit Wildfleisch), wobei das Wasser durch die Verpackung in die Fleischwaren eindringen konnte. Außerdem wurden in diesem Betrieb verschiedene Geflügelprodukte u. a. mit überschrittenem Verbrauchsdatums vorgefunden. Zahlreiche Produkte wurden sichergestellt bzw. vernichtet. Gegen die Betreiber läuft ein Strafverfahren.

Flüchtlingsversorgung in Hessen

Für 2015 wäre die Beratung und Kontrolle der Verpflegung von zahlreichen Flüchtlingen in hessischen Einrichtungen hervorzuheben. In der Regel wurden die Flüchtlingseinrichtungen durch externe Caterer beliefert, teilweise erfolgte eine Versorgung durch Zentralküchen. Einige Häuser wurden als eigenständige, selbstverpflegende Wohngruppen geführt, die durch entsprechendes Personal unterstützt wurden. Im Ergebnis wurden keinen größeren lebensmittelrechtlichen Mängel oder Verstöße festgestellt.

Verbotener Farbstoff in Nagellackflaschen

Bei einer vom Zoll wegen unzureichender Begleitpapiere beschlagnahmten Sendung von 1.700 Nagellackfläschchen aus Mexiko wurde eine Untersuchung im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor Gießen veranlasst. Dort wurde ein in der EU verbotener violetter Farbstoff festgestellt. Das eingeleitete Strafverfahren wurde von der Staatsanwaltschaft eingestellt.

Verbotener Farbstoff in Karnevalsschminkstiften

In einer aus China importierten Lieferung von Karnevalsschminkstiften wurde ebenfalls ein verbotener roter Farbstoff festgestellt. Auch hier wurde ein Strafverfahren eingeleitet und darauf hingewiesen, dass der Importeur bereits mit dem gleichen roten Farbstoff bei Schminkstiften während der Fußballweltmeisterschaft aufgefallen war.

Campylobacter jejuni in Vorzugsmilch

Bei einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch durch *Campylobacter jejuni* in Vorzugsmilch erkrankten über 30 Personen im gesamten Vertriebsgebiet des betroffenen Hofes in Hessen und Bayern.

Futtermittelkontrolle

Vor-Ort-Kontrollen bei Futtermittelbetrieben wurden auf Grund einer EDV-basierten Risikoeinstufung der Betriebe durchgeführt. Unterschieden wird zwischen Betrieben der Futtermittelprimärproduktion (Landwirtschaft mit und ohne Tierhaltung) und gewerblichen Futtermittelunternehmen. Landwirtschaftliche Betriebe werden entsprechend der Cross-Compliance-Auswahl aufgesucht, bei Bedarf erfolgen Nachkontrollen. Gewerbliche Betriebe werden über die Erfassung der jeweiligen Tätigkeiten und unter Berücksichtigung von Risikokriterien, Produktions- und Verkaufsmengen für Betriebskontrollen ausgewählt. Auffälligkeiten vorhergegangener Kontrollen oder Verdacht auf futtermittelrechtliche Verstöße

auf Grund von anderen Informationen (Abgabe von anderen Behörden, Verbraucheranzeigen) führten ebenfalls zu Vor-Ort-Kontrollen.

Im Jahr 2015 wurden insgesamt 289 = 23,2 % der aktuell registrierten 1.248 gewerblichen Futtermittelunternehmen kontrolliert, damit liegt die Kontrollquote 6,7 Prozentpunkte über der Vorjahresquote. In den insgesamt 491 im Jahr 2015 geprüften registrierten und 34 nicht registrierungspflichtigen Betrieben wurden demzufolge 637 amtliche Kontrollen durchgeführt, wobei mit einer Kontrolle fast immer mehrere Rechtsbereiche geprüft wurden. Bei den nicht registrierungspflichtigen Betrieben, die aufgesucht wurden, handelt es sich hauptsächlich um Primärproduzenten, die auf Grund der Cross-Compliance-Auswahl aufgesucht wurden.

Mit 540 Futtermittelproben wurden etwa so viele amtliche Proben entnommen wie im Vorjahr. Die amtlichen Futtermittelproben wurden entsprechend dem aktuellen Nationalen Kontrollplan auf wertgebende Bestandteile wie Inhaltsstoffe, aber auch auf das Vorhandensein unerwünschter Stoffe untersucht. Bei Untersuchungen auf wertgebende Bestandteile wurden vorrangig die Angaben der Deklarationen oder Lieferscheine auf ihre Richtigkeit kontrolliert. Bei Untersuchungen auf unerwünschte Stoffe wird die Aufmerksamkeit auf Schadstoffe wie Schwermetalle, Pilzgifte, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, mikrobielle Kontaminationen, Umweltbelastungen wie Dioxine und auf unerlaubte oder falsch eingesetzte Arzneimittel gerichtet. Ebenso wurden verbotene Stoffe wie tierische Bestandteile speziell in Futtermitteln für Wiederkäuer gezielt überwacht.

1. Anzahl der Betriebe

Betriebe entsprechend ihrer Haupttätigkeit:	Registrierte Betriebe (VO (EG) Nr. 183/2005)	Davon: Zugelassene Betriebe	Sonstige*
Primärproduzenten	14.521	0	504
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln**	154	1	27
Lagerbetriebe***	19	2	0
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen, Vormischungen und Mischfuttermitteln	169	5	0
davon: fahrh. Mahl- und Mischanlagen	12	0	0
Importeure, Drittlandvertreter	2	2	0
Handelsbetriebe	797	41	121
Dekontaminationsbetriebe	0	0	0
Spediteure***	107	1	0
andere	0	0	56
gesamt	15.769	52	708

* die Betriebe, die weder als Futtermittelbetriebe zugelassen noch registriert sind

** nur Erzeuger/Herstellerbetriebe, die Einzelfuttermittel ausschließlich für das Inverkehrbringen erzeugen/herstellen (z. B. Marktfruchtbetriebe, die Futtermittel erzeugen)

*** nur solche Betriebe, die im Auftrag lagern oder transportieren

2. Anzahl der Inspektionen (Unternehmens- und Buchprüfungen) entsprechend der Haupttätigkeit 2015

2015	Anzahl der Inspektionen* (Vor-Ort-Kontrollen, Unternehmens- und Buchprüfungen)	Anzahl amtlicher Kontrollen zum Zweck der Warenuntersuchung (einschl. Produktinformationen und Internet)	Anzahl entnommener Proben zur Analyse
Primärproduzenten (einschl. Marktfruchtbau)	249	138	58
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln	35	61	40
davon: Trocknungsbetriebe	0	0	0
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen, Vormischungen und Mischfuttermitteln	58	171	112
davon: fahrb. Mahl- und Mischanlagen	2	0	0
Importeure, Drittlandvertreter**	1	6	5
Handelsbetriebe, Spediteure, Lagerbetriebe	293	555	325
Dekontaminationsbetriebe	0	0	0
Sonstige	1	1	0
gesamt	637	887	540
* Summe aus Unternehmensprüfungen und Buchprüfungen			
** zuzüglich gemäß § 29 Abs. 1 FMV zugelassener Betriebe			

3. Untersuchte Futtermittelproben nach Futtermittelarten im Jahr 2015 in Hessen

2015	Primärproduktion	Gewerbliche Futtermittelbetriebe	Proben gesamt	
			gesamt	davon nicht vorschriftsmäßig
untersuchte Proben insgesamt	58	482	540	117
davon (ausgewählte Futtermittelarten):				
Getreideprodukte	11	134	145	9
Ölsaatprodukte	1	58	59	5
Knollen und Wurzelfrüchte, Grün- und Raufutter	2	8	10	3
Mischfuttermittel für Geflügel	2	71	73	20
Mischfuttermittel für Schweine	14	29	43	17
Mischfuttermittel für Wiederkäuer einschl. Kälber	9	58	67	16
Mischfuttermittel für Pferde	1	37	38	12
Mischfuttermittel für Speisefische	0	1	1	0
Mischfuttermittel für Kaninchen	0	14	14	4
Mischfuttermittel für Heimtiere	0	37	37	17
reine Zusatzstoffe und Vormischungen	0	14	14	2

Im Jahr 2015 wurden 239 Einzelfuttermittel und 277 Mischfuttermittel untersucht. Bei Einzelfuttermitteln lag der Untersuchungsschwerpunkt auf unerwünschten Stoffen wie Dioxinen, polychlorierten Biphenylen (PCB), chlorierten Kohlenwasserstoffen (CKW), Pflanzenschutzmitteln sowie Schwermetallen und Mykotoxinen. Dioxinuntersuchungen wurden im vergangenen Jahr wie auch im Vorjahr zu einem großen Teil anlassbezogen im Hinblick auf besondere Ereignisse durchgeführt (ein Brandereignis in Mittelhessen, seit dem landwirtschaftlich genutzte Flächen unter Beobachtung stehen und teilweise von der Nutzung ausgeschlossen sind). Insgesamt entsprachen 8,7 % der untersuchten Einzelfuttermittel, die auf unerwünschte Stoffe mit gesetzlichen Höchstgehalten untersucht wurden, nicht den gesetzlichen Vorschriften, bei Mischfuttermitteln wurden in 4,4 % der Proben unerwünschte Stoffe vorgefunden, bei denen Grenzwerte überschritten wurden. Bei den Mischfuttermitteln lag der Schwerpunkt im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes wieder bei Futtermitteln für Nutztiere (237 Proben gegenüber 40 Proben bei Mischfuttermitteln bei Heimtieren und anderen nicht zur Lebensmittelgewinnung bestimmten Tieren). Heimtierfutter nahm damit mit 13,4 % (37 Proben) aller Mischfuttermittelproben einen genügend großen Anteil ein, so dass auch im Heimtierfutterbereich die Qualität hinsichtlich unerwünschter bzw. unzulässiger Stoffe und wertgebender Bestandteile entsprechend kontrolliert wird. Bei allen Proben unabhängig vom Futtermitteltyp wurden etwa 21,7 % aller amtlichen Proben mit Mängeln auf Grund von

Laboranalysen festgestellt, diese Mängelquote ist im Vergleich zum Vorjahr leicht zurückgegangen (- 6,3 Prozentpunkte). Bei den Mischfuttermitteln entsprachen etwa 31 % aller Mischfutterproben nicht den gesetzlichen Vorschriften, häufig wegen inhaltlichen Abweichungen von den jeweils deklarierten Gehalten an Nähr- oder Zusatzstoffen und weniger wegen potentiell gesundheitsgefährdenden und unerwünschten Stoffen. Die Beanstandungsquote hat sich damit im Vergleich zum Vorjahr verringert. Bezogen nur auf die Mischfuttermittel für Nutztiere lag die Mängelquote bei etwa 30 % und ist damit ebenfalls deutlich gesunken (- 16 Prozentpunkte). Mischfuttermittel für Heimtiere entsprachen zu 41 % nicht den gesetzlichen Vorschriften. Hier ist eine deutliche Abnahme der Mängel festzustellen gewesen. Diese Abweichungen beruhten alle auf Über- oder Unterschreitungen der deklarierten Werte, so dass keine direkte Auswirkung auf die Futtermittelsicherheit zu erwarten war und keine Heimtierfuttermittel aus der Vermarktung genommen werden mussten. Die jährlichen Schwankungen in den Beanstandungsquoten (+ / - 10 % und mehr) lassen keinen direkten Rückschluss auf eine Verbesserung oder Verschlechterung der hessischen Futtermittelqualität zu, weil jedes Jahr Veränderungen in dieser Größenordnung festgestellt worden sind.

4. Übersicht der Einzelbestimmungen im Jahr 2015 in Hessen

Parameter der Einzelbestimmungen	Anzahl
Inhaltsstoffe (Rohnährstoffe, Mineralstoffe und Wasser)	1.063
Energiebestimmungen	29
Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Spurenelemente, Aminosäuren, Enzyme, Farb- u. Konservierungsstoffe)	600
Pharmakologisch wirksame Substanzen (Kokzidiostatika und Screenings auf Antibiotika)	354
Tierische Bestandteile	62
Schwermetalle	391
Dioxine	73
PCB (dioxinähnliche und Indikator-PCB)	149
Mykotoxine	212
CKW	153
Rückstände an Schädlingsbekämpfungsmitteln	3.096
Verbotene Stoffe (z.B. Beizmittel)	9
Kontrolle der Zusammensetzung von Futtermitteln	14
Mikrobiologische Untersuchung (z.B. Verderb, Salmonellen)	64
GVO	10
insgesamt	6.413

Im Vergleich zu den Vorjahren wurden statistisch gesehen mit 6.413 Analysen etwas mehr Untersuchungen (2014 = 5.535) durchgeführt als im Vorjahr. Die Zahl der Analysen im Bereich der Pflanzenschutzmittel ist überproportional hoch im Vergleich zu anderen Untersuchungen. Die in Pflanzenschutzmitteln enthaltenen Wirkstoffe werden fast ausschließlich als Screenings durchgeführt, wodurch auf eine Vielzahl an möglicherweise verwendeten Wirkstoffen untersucht wird. Eine Screening-Untersuchung erfasst im Schnitt je nach Ausgangsstoff (Futtermittelart) 40 bis zu 93 verschiedene Wirkstoffe, In obiger Tabelle ist jeder einzelne erfasste Wirkstoff jeweils gezählt worden. Die Zahl der Untersuchungen auf pharmakologische Substanzen bezieht sich dagegen bei Antibiotika auf die Anzahl der Screening-Verfahren und nicht auf die dadurch einzeln erfassten Stoffe und ist daher entsprechend niedrig, auch wenn eine Vielzahl an Stoffen

im Screening-Verfahren mit erfasst sind. Bei Untersuchungen auf Kokzidiostatika dagegen wurde wieder jeder erfasste Wirkstoff gezählt.

Importanfrage von Pferdefutter mit nicht EU-konformer Zusammensetzung

Ein Pferdehalter stellte die Anfrage, aus einem Drittstaat Pferdefutter mit dem Inhaltsstoff Chromhefe zu importieren, da dieser Bestandteil im Mischfuttermitteln besonders für die Fütterung an Pferde und Ponys mit Hufrehe (Entzündungen der Huflederhaut) geeignet sei. Bei Chromhefe handelt es sich um sprühgetrocknete Hefe als Trägerstoff, die mit 0,2 % Chrom besprüht ist. Abgesehen von der nicht zulässigen Verwendung eines Futtermittels zur Vorbeugung oder Behandlung von Krankheiten wurde die Importanfrage ablehnend beantwortet, da Chrom als Futtermittelzusatzstoff nicht innerhalb der Europäischen Gemeinschaft zugelassen ist.

Glyphosat

Im Jahr 2015 wurden insgesamt 14 Futtermittel auf das Pflanzenschutzmittel Glyphosat untersucht. In den sechs Ölsaaten, sieben Getreideproben und einem Mischfuttermittel konnten keine Nachweise auf Rückstände von Glyphosat festgestellt werden.

Fehlerhafte Vormischung mit Folge von Überschreitung von Höchstgehalten mit Zusatzstoffen

Bei einem Futtermittelhersteller wurden Abweichungen der Inhaltstoffe bei von ihm hergestellten Futtermitteln im Rahmen seines Eigenkontrollsystems gefunden und von ihm an das Regierungspräsidium Gießen gemeldet. Die vom RP Gießen umgehend eingeleiteten Ermittlungen ergaben, dass die Abweichungen durch eine Fehllieferung, einer eingesetzten Vormischung hervorgerufen wurden. Nach Feststellung aller betroffenen Chargen und der Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Mindest- bzw. Höchstgehalte wurde der Futtermittelhersteller angewiesen, die betroffenen Chargen neu zu deklarieren, die Abnehmer sofort über die Abweichungen zu informieren und die neue Deklarationen mit den angepassten Fütterungsempfehlungen den Kunden unverzüglich zukommen zu lassen.

Tiergesundheit

Bovines Herpesvirus 1 (BHV1)

Das Land Hessen führt seit 1998 ein Sanierungsprogramm zur Schaffung BHV1-freier Rinderbestände in Hessen durch. Zuständige Behörden sind die Landräte und Oberbürgermeister. Die Bemühungen um die Sanierung der Rinderbestände in Hessen sind in 2015 so weit vorangeschritten, dass Hessen nunmehr die Voraussetzungen für die Anerkennung als BHV1-freies Gebiet nach Artikel 10 der Richtlinie Nr. 64/432/EWG erfüllt und einen entsprechenden Antrag bei der EU-Kommission gestellt wurde.

Am 04. Dezember 2015 hat die Kommission der Europäischen Union mit dem Durchführungsbeschluss (EU) 2015/2278 vom 04. Dezember 2015 zur Änderung der Anhänge I und II der Entscheidung 2004/558/EG vom 15. Juli 2004 hinsichtlich des Status Hessens in Deutschland (ABL. L 322/55 vom 08.12.2015, S. 55) Hessen als frei von der infektiösen bovinen Rhinotracheitis (BHV1-Infektion des Rindes) anerkannt.

In der EU haben bereits Dänemark, Österreich, Finnland, Schweden, die Region Bozen und Aostatal in Italien sowie die Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen den Status „BHV1-freie

Region“. Auch die Schweiz ist „BHV1-frei“. Mit der Bekanntmachung im Bundesanzeiger vom 08. Dezember 2015 (BAnz AT 17.12.2015 B2) gehören nun auch Hessen, Niedersachsen und Bremen zu den Regionen, in denen die ergänzenden Garantien für infektiöse bovine Rhinotracheitis gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/432/EWG im Handel mit Rindern gelten.

Der Status „BHV1-frei“ ermöglicht es, hessische Rinderbestände durch erweiterte Anforderungen an das Verbringen (sog. zusätzliche Garantien nach Entscheidung/Beschluss 2004/558/EG) besser vor BHV1-Neuinfektionen zu schützen. Der Handel mit anderen BHV1-freien Regionen wird erleichtert und die Rindergesundheit dauerhaft verbessert. Diese Zusatzgarantien sind ab sofort rechtswirksam.

Darüber hinaus gelten dann auch für Hessen die höheren Gesundheitsanforderungen für Rinder, die aus nicht anerkannten Gebieten Deutschlands oder Mitgliedstaaten hierher geliefert werden. Diese Rinder müssen in Quarantäne gehalten, dort auf die BHV1-Infektion untersucht werden und dürfen nicht geimpft sein. Schlachtrinder können ohne den Status „BHV1-frei“ nur noch dann nach Hessen verbracht werden, wenn sie unmittelbar zum Schlachthof kommen.

Aviäre Influenza (AI)

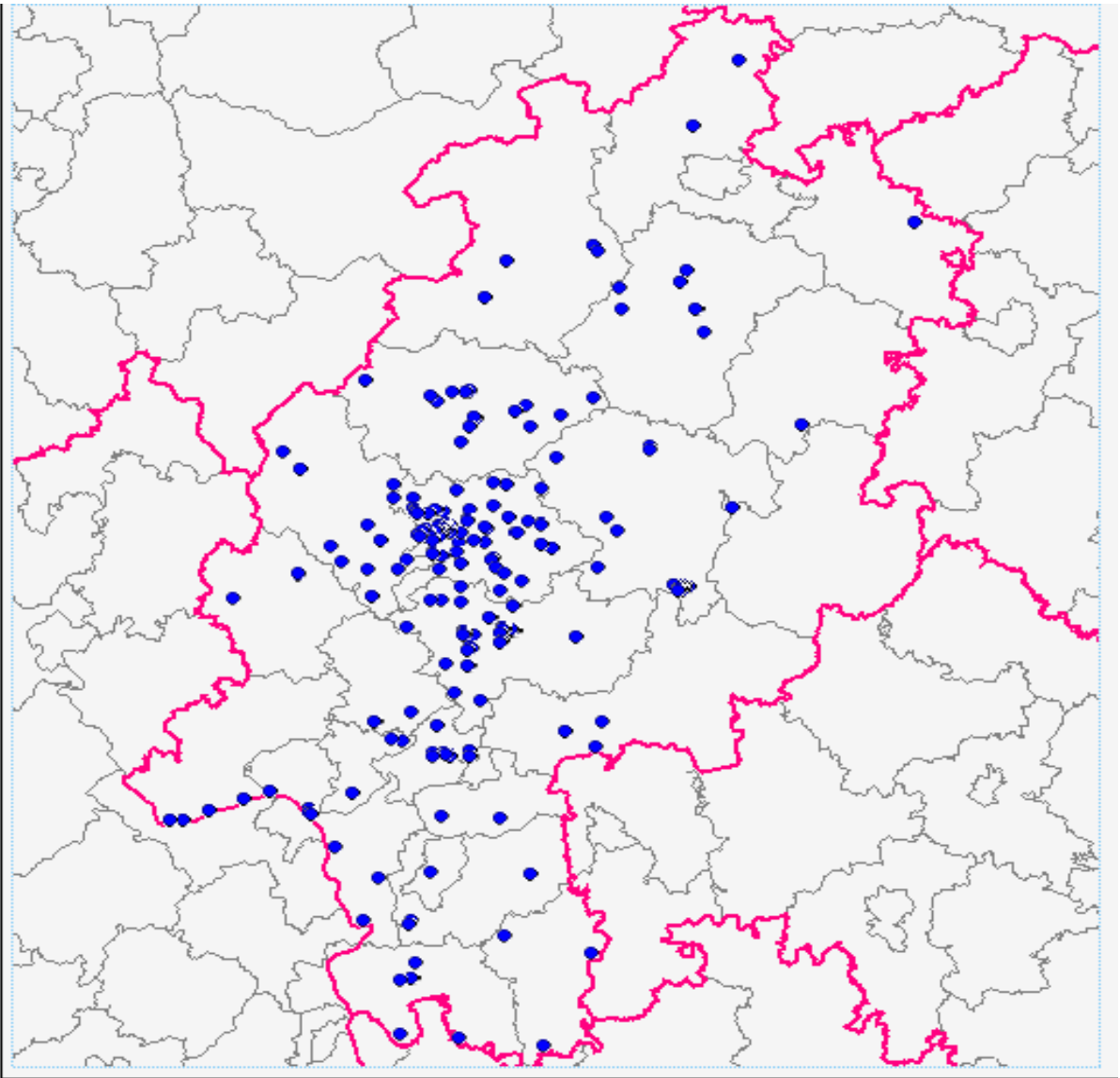
Hessen hat als Frühwarnsystem zur „Vogelgrippe“ ein umfangreiches Wildvogelmonitoring etabliert, um mögliche Ausbrüche der Tierseuche in Wildvogelpopulationen frühzeitig erkennen und eine Ausbreitung in Nutztierbestände verhindern zu können. Das Monitoring erfolgt in enger Kooperation der zuständigen Behörden für Tierseuchenbekämpfung und der Staatlichen Vogelschutzwarte für Hessen, Rheinland-Pfalz und Saarland.

Neben tot aufgefundenen Wildvögeln werden im Rahmen des Monitorings fortwährend in repräsentativen und bedeutenden Wasservogelgebieten regelmäßig Kotproben von Vögeln auf das Vorhandensein des H5N1-Virus untersucht. Darüber hinaus werden auch Proben aus Vogelpflegestationen sowie aus dem Patientengut der Klinik für Vögel der Justus-Liebig-Universität Gießen einer Untersuchung zugeführt.

Als primäre Eintragsquelle der klassischen Geflügelpest (Aviäre Influenza) wird weiterhin aquatisch lebende Wildvögel vermutet.

In Hessen wurde nicht nur die Intensivierung des aktiven (Abschuss im Rahmen der Jagd, Sammlung kranker Tiere) und passiven (Totfunde, Sammlung von frisch abgesetzten Kotproben von beobachteten Wildvögeln) Monitorings bei Wildvögeln, insbesondere in den definierten Risikogebieten, veranlasst, sondern zahlreiche andere Vorsorgemaßnahmen zum Schutz unserer Geflügelbestände getroffen.

Im Jahr 2015 wurden 1.356 Untersuchungen im LHL durchgeführt. Alle Proben waren mit negativem Ergebnis auf AIV. Die Untersuchungsdaten wurden durch die staatliche Vogelschutzwarte in Frankfurt in die nationale Wildvogelmonitoring-Datenbank des FLI eingetragen. Auch werden die untersuchten Proben von der Vogelschutzwarte verortet und in einem Geographischen Informationssystem (GIS) vorgehalten. Eine Übersicht über die Verteilung der in 2015 gewonnenen Proben zeigt nachfolgende Graphik. Ein Datenbankauszug ist nachstehend dargestellt.



Datum: 01.01.2015 bis 31.12.2015 / keine zusätzlichen Parameter

Bundesland	Gesamt	frisch tot gefunden	länger tot gefunden	erlegt	krank erlegt	lebend	krank	tot, Tier- fraß	tot, skelletiert	keine Angaben
Schleswig - Holstein	332	67	0	0	0	265	0	0	0	0
Hamburg	51	36	11	4	0	0	0	0	0	0
Niedersachsen	840	91	4	297	9	438	1	0	0	0
Bremen	48	4	0	44	0	0	0	0	0	0
Nordrhein - Westfalen	357	74	107	46	0	129	1	0	0	0
Hessen	1356	350	0	34	0	972	0	0	0	0
Rheinland - Pfalz	508	37	3	9	0	458	0	1	0	0
Baden - Württemberg	1038	99	38	100	7	791	2	1	0	0
Bayern	728	68	7	627	5	15	6	0	0	0
Saarland	10	6	0	0	0	4	0	0	0	0
Berlin	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0
Brandenburg	329	77	0	229	9	12	2	0	0	0
Mecklenburg - Vorpommern	1556	154	6	162	2	1232	0	0	0	0
Sachsen	264	264	0	0	0	0	0	0	0	0
Sachsen - Anhalt	131	18	7	104	0	0	0	2	0	0
Thüringen	275	113	2	152	1	6	0	1	0	0
Summe:	7855	1490	185	1808	33	4322	12	5	0	0

Schweinepest bei Schwarzwild

Das langjährig bestehende flächendeckende Überwachungsprogramm bei Wildschweinen in Hessen wurde auch im Jahr 2015 durchgeführt. Mit diesem Überwachungsprogramm soll zum einen die möglichst frühzeitige Erkennung eventuell vorhandener Infektionsherde ermöglicht werden und zum anderen soll auch der Nachweis geführt werden, dass aus der Wildschweinepopulation keine akute Gefährdung durch Klassische Schweinepest (KSP) und Afrikanische Schweinepest (ASP) ausgeht.

Die ASP ist in den osteuropäischen Staaten Polen, Litauen, Lettland und Estland weiterhin aktiv. Die Kontrollen an den EU-Außengrenzen sind weiterhin verschärft und es werden immer noch große Mengen an illegal eingeführten Produkten tierischer Herkunft beschlagnahmt.

Eine Einschleppung der ASP nach Deutschland brächte neben den Auswirkungen für die Tiere auch schwere wirtschaftliche Folgen mit sich. Kritisch wäre eine Einschleppung in die Wildschweinepopulation, da hier die Möglichkeiten einer Seuchenbekämpfung begrenzt sind.

Hessen verfügt über ca. **6 %** der bejagbaren Fläche Deutschlands, trägt aber zwischen **10 % bis 13 %** zu der gesamtdeutschen Schwarzwildstrecke bei. Die Hessische Schwarzwildstrecke betrug in den 10 Jahren **von 1960 bis 1970** insgesamt **40.137 Stück**. Im Jagdjahr **2014/2015** betrug die Schwarzwildstrecke **54.336 Stück**. Diese Zahlen verdeutlichen die extreme Zunahme der Wildschweinepopulation in Hessen und damit das hohe Risiko einer Einschleppung und Verbreitung des ASP-Virus in die Hausschweinebestände.

Die Sachverständigengruppe, die 2014 in enger Zusammenarbeit mit der Obersten Jagdbehörde im Hause vom Tierseuchenreferat etabliert wurde, hat sich auch im Jahr 2015 intensiv bemüht Maßnahmen zu erarbeiten, damit bei einem möglichen Eintrag von ASP bei Wildschweinen das hohe Risiko einer Einschleppung und Verbreitung des ASP-Virus in die Hausschweinebestände reduziert wird.

Für das Monitoring 2015 wurden von jedem Landkreis wieder halbjährlich mindestens 30 Blutproben von erlegten Stücken oder frisch verunfalltem Schwarzwild zur Untersuchung an das Landeslabor geschickt.

Im Jahr 2015 wurden insgesamt 4.613 Blutproben von Wildschweinen und 1.816 Proben von Hausschweinen mit negativem Ergebnis serologisch untersucht.

TSE-Monitoring

Im Rahmen des TSE-Monitorings 2015 wurden in Hessen 5.939 Rinder sowie 2.797 Schafe und 123 Ziegen auf TSE untersucht. In keinem Fall wurde BSE oder Scrapie festgestellt.

Tierschutz

Grundlage für amtliche Kontrollen sind die einschlägigen rechtlichen Bestimmungen.

Die Planung und Durchführung der Kontrollen von Nutztierhaltungen erfolgen insbesondere auf der Grundlage der von der Arbeitsgruppe Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz bundesweit abgestimmten Vollzugshinweise, die im „Handbuch Tierschutzüberwachung in Nutztierhaltungen“ niedergelegt sind.

Dadurch sollen eine sachgerechte und einheitliche Durchführung der amtlichen Kontrollen von Nutztierhaltungen gewährleistet werden.

Die Abfertigung und Kontrolle von Tiertransporten erfolgt auf der Basis des ebenfalls von einer Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz erarbeiteten „Handbuchs Tiertransporte“.

Die detaillierten Berichte des Landes Hessens über

- Kontrollen von Betrieben, in denen landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden gemäß Richtlinie 98/58/EG und Entscheidung 2006/778/EG
- den Schutz von Tieren beim Transport gemäß VO (EG) Nr. 1/2005 des Rates

werden dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft übersandt.

Darüber hinaus ist ein QM-System zur Sicherstellung eines Vollzugs nach einheitlichen Standards erarbeitet worden.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

2.1. Häufigkeit und Art von Verstößen

Sofern nicht anders in den Sektorenberichten erläutert, wird auf die Ausführungen des länderübergreifenden Jahresberichtes verwiesen.

Lebensmittelkontrolle

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) dient der einheitlichen Durchführung der lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften in der Überwachung insbesondere der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 882/2004. Betriebskontrollen und Probenpläne erfolgen risikoorientiert. Die rechtlichen Vorgaben und Erläuterungen hierzu sind im Rahmenbericht aufgeführt.

Zur Umsetzung in Hessen s. a. 1. Amtliche Kontrollen

Verstöße werden gem. AVV-DÜb § 5 i. V. m. Anlage 3 landesseitig erfasst und dem BVL für den Gesamtbericht Deutschland zugeleitet (s. Rahmenbericht). Im Folgenden werden die Einzelergebnisse für das Land Hessen dargestellt und bewertet.

Verstöße

Insgesamt wurden in Hessen 7.454 Verstöße (Vorjahr 7.127) statistisch erfasst. Diese entfielen auf die folgenden Prüfbereiche:

In 3.844 Betrieben wurden bei Überprüfungen Mängel in der Betriebshygiene festgestellt, 1.596 Betriebe führten nicht im erforderlichen Umfang Eigenkontrollmaßnahmen durch, in 171 Betrieben wurde gegen Rechtsvorschriften im Bereich der Zusammensetzung und in 1.722 Fällen im Bereich der Kennzeichnung von Lebensmitteln verstoßen. 121 Betriebe begingen Verstöße, die nicht den genannten Hauptkategorien zuzuordnen waren.

s. a. 1. Amtliche Kontrollen

Futtermittelkontrolle

Maßnahmen bei Beanstandungen sowie Gebühren, Verwarnungsgelder und Bußgelder

Hinweise (Belehrungen)	106		
Verwarnungen	22		
Maßnahmen nach § 39 LFGB	13		
Bußgeldverfahren	Anzahl	Zahl der mit den Verfahren geahndeten Beanstandungen	
	eingeleitet	29	33
	abgeschlossen	24	28
	eingestellt	5	5
Strafverfahren	eingeleitet	0	
	abgeschlossen	0	
	eingestellt	0	
Abgabe an andere Bundesländer	30		
Abgabe an andere Mitgliedstaaten	0		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Gebühren und Auslagen	684,00 Euro		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Verwarnungsgelder	870,00 Euro		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Bußgelder	2.755,00 Euro		

Tabelle der Ahndungen bezüglich abweichender Analysen, fehlender Registrierungen oder Deklarationsmängel

Wie auch in den Vorjahren machen Bußgeldverfahren wegen fehlender Registrierungen gemäß Futtermittelhygiene-Verordnung sowohl bei gewerblichen wie auch bei landwirtschaftlichen Betrieben den größten Anteil der Verfahren aus, insgesamt ist die Zahl der registrierungspflichtigen, aber noch nicht registrierten Betriebe rückläufig. Daneben werden häufig Verstöße zu hygienischen Bedingungen auf den Betrieben festgestellt und auch leichtere Deklarationsmängel, die oft noch während der Vor-Ort-Kontrolle abgestellt werden. Daher waren in den meisten Fällen mündliche Hinweise/Belehrungen, ggf. auch gebührenpflichtige Verwarnungen, als Maßnahmen ausreichend, um die Mängel abzustellen. Die Einhaltung der Hinweise und Belehrungen wird dann über die Vorlage von angeforderten Belegen oder über kostenpflichtige Nachkontrollen sichergestellt. Weitere Auslöser für Bußgeldverfahren waren Höchstgehaltüberschreitungen, Abweichungen bei den Angaben an Inhaltsstoffen, Vitaminen und Spurenelementen sowie größere Kennzeichnungsmängel. Abgaben an andere Bundesländer oder Mitgliedstaaten erfolgten hauptsächlich wegen Kennzeichnungsmängeln oder unzulässigen Werbeaussagen.

Tiergesundheit

Die Bewertung der im Rahmen von Vor-Ort-Kontrollen festgestellten Verstöße gegen Vorschriften zur Tierkennzeichnung und -registrierung erfolgt in den Kontrollberichten nach Cross Compliance-Kriterien. Dabei sind vor allem die Kriterien Häufigkeit, Ausmaß, Schwere und Dauer von Bedeutung, aufgrund derer die HIT-Datenbank (Herkunftssicherungs- und Informationssystemdatenbank für Tiere) eine automatisierte Bewertung der festgestellten Verstöße innerhalb der einzelnen Prüfkriterien als leicht, mittel oder schwer durchführt.

Tierschutz

Die Einhaltung der Rechtsvorschriften bzw. die Verstöße gegen diese durch die Unternehmer ist für die Bereiche Nutztierhaltung und Transport durch die o. g. Berichtspflichten zu den Kontrollen von Betrieben, in denen landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden, gemäß Richtlinie 98/58/EG und Entscheidung 2006/778/EG und über den Schutz von Tieren beim Transport gemäß VO (EG) Nr. 1/2005 dokumentiert. Die detaillierten Berichte werden der EU regelmäßig über das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zugeleitet.

Im Jahr 2015 gaben bei den einzelnen Tierarten folgende Verstöße Anlass zur Beanstandung:

Rinder

- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung, z. B.
 - Tierschutzwidrige Unterbringung
 - Beanstandung der Bestandsdichte
 - Haltung von Tieren im Freien ohne Witterungsschutz
- Mängel beim Füttern und Tränken
- Unzureichende Futter- und Wasserversorgung
- Fehlende Kontrollen
- Mängel bei der Pflege (Klauenpflege)
- Unterbliebene tierärztliche Versorgung
- Fehlende Aufzeichnungen

Schweine

- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung, z. B.
 - Unzulässige Spaltenböden
 - Fehlendes Beschäftigungsmaterial
- Mängel beim Füttern und Tränken
 - Unzureichende Futter- und Wasserversorgung
- Unzulässige Einschränkung der Bewegungsfreiheit
- Fehlende Kontrollen
- Fehlende Aufzeichnungen

Kälber

- Unzulässige Einschränkung in der Bewegungsfreiheit Anbindehaltung
- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung
 - Tierschutzwidrige Unterbringung
- Mängel beim Füttern, Tränken unzureichende Versorgung mit Futter und Raufutter unzureichende Wasserversorgung

Schafe

- Mängel bei der Versorgung mit Wasser und Futter
- Fehlende Kontrollen
- Verstümmelungen
Unsachgemäße Kastration
- Tierschutzwidrige Unterbringung
- Mängel bei der Unterbringung, z. B.
 - Haltung von Tieren im Freien ohne Witterungsschutz

Ziegen

- Mängel bei der Versorgung mit Wasser und Futter
- Mängel bei der Pflege
- Unzulässige Einschränkung in der Bewegungsfreiheit

Hausgeflügel

- Mängel bei den Aufzeichnungen
- Mängel bei der Pflege und Versorgung

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2.2. Das Auftreten von Verstößen

Lebensmittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht sowie auf die Anlage 1 wird verwiesen.

Futtermittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Tiergesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Tierschutz

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2.3. Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht

Lebensmittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Futtermittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Tiergesundheit

Die Gefahr der Weiterverbreitung einer Tierseuche erhöht sich sichtlich durch Verstöße gegen das Tierseuchenrecht. Die Ahndung dieser Verstöße richtet sich nach der Schwere. So werden geringgradige Verstöße, die keine oder nur eine unbedeutende Erhöhung des Risikos bedingen, durch Belehrung, Verwarnung oder ein Bußgeld geahndet. Zu diesen geringgradigen

Verstößen zählt u. a. das Unterlassen der Meldung geringgradiger Tierzahlveränderungen im Bestand. Ein unmittelbares Seuchenrisiko darstellender schwerer Verstoß wird möglichst unmittelbar vor Ort abgestellt (z. B. illegale Verfütterung von Speiseabfällen, mangelhafte Umsetzung von Maßnahmen der Seuchenbekämpfung durch den Tierhalter oder der Transport von Tieren, die einer tierseuchenrechtlichen Verbringungsperre unterliegen).

Vor allem Verstöße, die das Verbreiten einer Zoonose begünstigen, stellen ein unmittelbares Risiko für den Verbraucher dar. Durch den ständig zunehmenden Reiseverkehr (vor allem Flugreisende) besteht ein stetig ansteigendes Risiko der Einschleppung von Tierseuchen nach Deutschland. Auch wird aufgrund der Klimaerwärmung in Deutschland das Auftreten von vektorbedingten Infektionen wahrscheinlicher (z.B. Blauzungenkrankheit oder Schmallenberginfektion). Aufklärung, Beratung und Fachrechtskontrollen der zuständigen Behörden tragen dazu bei, das Risiko zu minimieren.

Tierschutz

Aus Verstößen gegen Tierschutzvorschriften lässt sich kein generelles Risiko für den Verbraucher im Sinne einer Beeinflussung der Produktqualität oder hinsichtlich der Sicherheit der Lebensmittel tierischer Herkunft ableiten. Im Vordergrund stehen hier die betroffenen Tiere selbst. Im Kontext des Verbraucherschutzes dienen die Tierschutzkontrollen der Verbrauchersicherheit jedoch dahingehend, dass die berechnete Erwartung des mündigen Verbrauchers bezüglich einer effektiven Durchsetzung des gesetzlich geregelten Tierschutzes im Rahmen der Erzeugung gesunder und hochwertiger Lebensmittel erfüllt wird.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2.4. Grundursache(n) für Verstöße

Sofern nicht anders in den Sektorenberichten erläutert, wird auf die Ausführungen des länderübergreifenden Jahresberichtes verwiesen.

Lebensmittelkontrolle

Grundsätzlich ist festzustellen, dass die Nichteinhaltung von rechtlichen Vorgaben unterschiedliche Ursachen haben kann. Zu den Gründen der Nichteinhaltung von Vorschriften durch den Lebensmittelunternehmer gehören insbesondere Unkenntnis, mangelndes Problembewusstsein, ungenügende finanzielle Mittel, gelegentlich auch Veränderungen im sozialen Umfeld des Lebensmittelunternehmers. Es ist davon auszugehen, dass auch wirtschaftlicher Druck zu Verstößen im Lebensmittelrecht führt. Der Anteil tatsächlicher krimineller Energie als Ursache für Verstöße ist nach hiesiger Einschätzung auf seltene Einzelfälle beschränkt. Unkenntnis der rechtlichen Vorgaben als Ursache für Verstöße mag seine Ursache auch in der erheblichen Anzahl und Komplexität der anzuwendenden Rechtsvorschriften haben.

Futtermittelkontrolle

Für die Verunreinigung von Grünlandaufwüchsen mit dl-PCB kommt wie in den Jahren zuvor ein nahe gelegener Reststoffverwerter in Betracht, da die an die Firma direkt angrenzenden Flächen deutlich stärker belastet sind als weiter entfernt liegende. Die betroffenen Flächen bleiben weiterhin unter der Aufsicht der Futtermittelüberwachung. Die Beaufschlagung der Flächen und damit einhergehend die Belastung des Futters ist bislang nicht erkennbar geringer geworden.

Tiergesundheit

Verstöße gegen Melde- und Registrierungspflichten sind häufig im Bereich der Hobbytierhaltungen anzutreffen. Die Tierhalter handeln zumeist in Unkenntnis der Rechtslage und nicht vorsätzlich. Verstärkte Information in den Medien und die beratende Tätigkeit der Veterinärbehörden hat dazu geführt, dass die Anzahl derartiger Verstöße von Jahr zu Jahr rückläufig ist.

Auch Verstöße gegen geltende rechtliche Bestimmungen im Bereich der Tierseuchenbekämpfung bei der Ein-, Aus- und Durchfuhr sind oftmals durch Unkenntnis der Reisenden bedingt. Die Informationslage wurde durch intensive Information in der Presse und an der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen deutlich verbessert. Durch intensive risikoorientierte Stichprobenkontrollen wurden die sich daraus ergebenden Risiken reduziert.

Tierschutz

Grundsätzlich ist darauf hinzuweisen, dass bei der statistischen Auswertung von Fallzahlen oder einer dynamischen Betrachtung des Steigens und Sinkens von Verstößen eine Interpretation der Hintergründe sowie eine Motivbeurteilung problematisch sind.

Ursachen für Verstöße können

- familiäre, finanzielle und psychische Probleme von Tierhalten,
- Überforderung von Tierhaltern,
- Beratungsresistenz
- Unzureichende Kenntnis der Rechtslage
- Unzureichende Kenntnisse hinsichtlich der Bedürfnisse der gehaltenen Tiere aufgrund mangelnder Sachkunde und / oder Fähigkeiten der Tierhalter
- Vorsätzliche oder fahrlässige Verstöße trotz Kenntnis der rechtlichen Bestimmungen
- unzureichende finanzielle, personelle und räumliche Ausstattung der Betriebe
- und ggf. andere Arten von Verstößen sein.
- wirtschaftliche Engpässe
- sinkende Arbeitszufriedenheit
- Verlust an Empathie für das Tier
- ungünstige Futtersituation in Verbindung mit zu hohen Tierbeständen

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

3. Überprüfungen

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

Auf das von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) im Mai 2006 verabschiedete Konzept für ein einheitliches Vorgehen der Länder bei der Auditierung von Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes wird verwiesen.

Lebensmittelkontrolle

Im Rahmen der Kommunalisierung zum 01.04.2005 wurde den Landräten und Oberbürgermeistern ein Budget übertragen, das im Grundsatz die im Jahr 2004 zur Aufgabenwahrnehmung benötigten Aufwendungen im Rahmen einer Kostenpauschale enthält. Daher dienen der Hessischen Landesregierung im Bereich des Vollzugs der Amtlichen Lebensmittelüberwachung die im Jahr 2004 durch die Ämter geleisteten Kontrollen (gesamt) als Bezugspunkt. Die vor der Kommunalisierung erreichten Kontrollzahlen entsprechen dem nach Einführung der EDV-gestützten Risikobewertung zu erzielendem Soll an Kontrollen.

Es ist von einer durchschnittlichen Kontrolleleistung von zwei bis vier Kontrollen pro Lebensmittelkontrolleur und Tag bei durchschnittlich 220 Arbeitstagen in allen hessischen Vollzugsbehörden, auszugehen. Die bei mittlerer Risikoeinstufung errechnete Kontrollzahl ist vor dem Hintergrund gebührenpflichtiger Nachkontrollen und in Realität besser zu bewertender Betriebe (Rückgang der Kontrollfrequenz) zu erfüllen. Gleichzeitig müssen vorhandenes Personal und Höhe des übertragenen Budgets berücksichtigt werden.

Folgende Maßnahmen sind fachaufsichtlich vorgesehen, um die ggf. auftretenden Differenzen zu klären:

- Regelmäßige, EDV-gestützte Abfragen der Fachaufsichtsbehörden der Ist-Kontrollen zu den nach Risikobewertung durchzuführenden Soll-Kontrollen
- Klärung der Ursachen unter Berücksichtigung der durchgeführten sonstigen Kontrollen
- Evaluierung der Anzahl von Nachkontrollen und erhobenen Gebühren
- Einholung von Stellungnahmen durch die Fachaufsichtsbehörden, ggf. Aufforderung der kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Nachsteuerung

Futtermittelkontrolle

Interne Überprüfungen fanden in Form fachaufsichtlicher Gespräche mit der obersten Landesbehörde bei der Vollzugsbehörde statt. Weiterhin hat die Leitung des zuständigen Dezernats der Vollzugsbehörde die Kontrolleurinnen und Kontrolleure begleitet. Zusätzlich wurden durch die Interne Revision einzelne Verfahrensabläufe im Bereich der Futtermittelüberwachung bis hin zur Einleitung von Ordnungswidrigkeitsverfahren und zur Gebührenerhebung überprüft.

Tiergesundheit

Interne Überprüfungen fanden in Form fachaufsichtlicher Gespräche zwischen der obersten Landesbehörde und den Vollzugsbehörden statt, wobei die Arbeit der Vollzugsbehörden durch die oberste Behörde im Rahmen der Fachaufsicht regelmäßig überprüft wird.

Tierschutz

Interne Überprüfungen fanden im Rahmen der Fachaufsicht statt.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

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

Lebensmittelkontrolle

Eine Übertragung von Überwachungsaufgaben auf Kontrollstellen ist im Bereich des ökologischen Landbaus erfolgt. Die näheren Modalitäten hierzu sind im integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan des Landes Hessen niedergelegt und können dort eingesehen werden.

Die zuständigen Behörden der Bundesländer, in Hessen das Regierungspräsidium Gießen, überwachen auf der Grundlage des Artikels 27 der VO (EG) Nr. 834/2007 und des nationalen Öko-Landbaugesetzes die Tätigkeiten der privaten Kontrollstellen. Die Länderbehörden verfügen über ein untereinander abgestimmtes und harmonisiertes, risikoorientiertes System zur Überwachung der Kontrollstellen. Die Durchführung von Office-Audits, Einsichtnahme in Kontrollunterlagen und die Begleitung von Kontrollen durch die zuständigen Länderbehörden stellen die Erfüllung der Anforderungen in Artikel 27 Abs. 8 und 9 VO (EG) Nr. 834/2007 sicher.

In Hessen wurden 2015 durch das Regierungspräsidium Gießen bei 72 Betrieben die Kontrollen der privaten Kontrollstellen begleitet. Eigene Kontrollen wurden risikobasiert bei 26 Betrieben durchgeführt. Bei beiden Kontrollstellen mit Geschäftssitz in Hessen wurde ein Office-Audit durchgeführt. Als weitere Überwachungsmaßnahmen wurden u.a. die Inspektionsberichte und Auswertungsschreiben zu 22 Kontrollen überprüft sowie 68 Quartals- und 17 Jahresmeldungen der Kontrollstellen ausgewertet und geprüft.

Hinsichtlich der umfassenden Details der Überwachung des ökologischen Landbaus wird ansonsten auf die jährlichen, zusammenfassenden Berichte Deutschlands unter Artikel 36 der VO (EG) Nr. 834/2007 und Art. 93 der VO (EG) Nr. 889/2008 verwiesen. Ein Teil der Berichtsdaten ist auch im OFIS-System (Organic Farming Information System) eingestellt.

Weitere Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Futtermittelkontrolle

Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Tiergesundheit

Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Tierschutz

Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

4.1. Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten

Lebensmittelkontrolle

Vgl. Ausführungen zu

- den risikoorientierten Betriebskontrollen sowie der Kostenpflicht bei Nachkontrollen
- den ergriffenen Maßnahmen durch die Behörden

Außerdem wurde ein Hessisches Symposium zum Lebensmittelrecht für Wirtschaft und Verwaltung in Zusammenarbeit mit dem Verein zur Förderung der Forschungsstelle für Europäisches und Deutsches Lebens- und Futtermittelrecht an der Philipps-Universität zu Marburg e.V. durchgeführt.

Futtermittelkontrolle

Die Futtermittelbetriebe werden systematisch und risikoorientiert überwacht. Bei Verstößen werden Anordnungen zur Abhilfe getroffen und Fristen bis zur Umsetzung gesetzt. Die Einhaltung der Anordnungen wird durch kostenpflichtige Nachkontrollen überprüft. Je nach Art des Verstoßes werden Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet.

Tiergesundheit

Die zuständigen Behörden führen systematische Kontrollen, die anhand von Risikoanalysen festgelegt werden, sowie Anlass bezogene Kontrollen durch (sogenannte Cross Checks, welche durch Hinweise anderer Fachbehörden auf Verstöße in diesem Rechtsbereich ausgelöst werden). Daneben erfolgt noch eine Zufallsauswahl der Betriebe. Ferner erfolgen Kontrollen im Rahmen von Monitoringprogrammen.

Tierschutz

Die zuständigen Behörden führen Regel- sowie Anlass bezogene Kontrollen durch.

Des Weiteren werden folgende Maßnahmen durchgeführt:

- Mündliche und schriftliche Belehrungen
- Verwaltungsrechtliche Anordnungen
- Festsetzung von Zwangsgeldern
- Wegnahmen / Reduzierung von Tierbeständen
- Gebührenpflichtige Nachkontrollen
- Ordnungswidrigkeitsverfahren
- Strafverfahren
- Sanktionen nach Cross-Compliance
- Auflösung von Tierhaltungen
- Verfügung von Tierhaltungs- und Betreuungsverboten
- Informieren der Tierhalter über Haltungsbedingungen
- Euthanasie von Tieren

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

4.2. Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten

a) Neue, aktualisierte oder überarbeitete Kontrollverfahren

Lebensmittelkontrolle: s. [Amtliche Kontrollen](#)

Nähere Informationen s.Kap. I „Risikoorientierte Betriebskontrolle“

Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/M. finden sich unter: Ziel III Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette.

b) Ausbildungsinitiativen

Auch in 2015 hat Hessen das im Rahmen des EU-Trainings „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ erhaltene Teilnehmerkontingent ausgeschöpft. Die Schulungsinhalte werden bei verschiedenen Veranstaltungen weiter gegeben. Durch das eingeführte eLearning konnte ein noch größerer Teilnehmerkreis geschult werden.

Im Bereich der Lebensmittel-, Tierschutzüberwachung und der Tierseuchenbekämpfung wurden seitens des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zahlreiche Fortbildungsveranstaltungen durchgeführt.

c) Bereitstellung zusätzlicher Mittel

Qualitätsmanagement

Für die Ein- und Fortführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen werden kontinuierlich Haushaltsmittel durch die Hessische Landesregierung zur Verfügung gestellt.

BALVI iP

Darüber hinaus wurden für die Verbesserung und Erweiterung der integrierten Datenverarbeitung (BALVI iP) Mittel zur Verfügung gestellt. Durch die Ergänzung einer Schnittstelle zur Fachanwendung HI-Tier wird die Vernetzung der Kontrollsysteme deutlich verbessert.

Fortbildungsveranstaltungen

Für Fortbildungsveranstaltungen (z. B. „Symposium zum Lebensmittelrecht“, Kooperationsprojekt mit Universität Marburg, Schulungen in den IT- Fachverfahren) wurden ebenfalls Mittel zur Verfügung gestellt.

d) Neuzuteilung bestehender Mittel nach einer Überprüfung von Prioritäten

Wird bei der Vergabe bzw. Zuteilung der Mittel berücksichtigt.

e) besondere Kontrollinitiativen

s. Sektorberichte

f) Änderungen zur Organisation oder zum Management von zuständigen Behörden

Es sind im Jahr 2015 keine Änderungen erfolgt.

g) Beratung oder Bereitstellung von Informationen an Futtermittel- und Lebensmittelunternehmen

Lebensmittelkontrolle

- Koordinierende Ländertätigkeit nach AVV Lebensmittelhygiene bei der Erarbeitung von Leitlinien nach Art. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 im Bereich der Lebensmittelwirtschaft
- Mitwirkung an Fortbildungsveranstaltungen
- Bereitstellung von Informationen auf den Internetseiten www.umweltministerium.hessen.de sowie www.verbraucherfenster.hessen.de

h) neue Gesetzgebung

Nicht erfolgt.

i) bei Kontrollstellen die Aussetzung oder der Widerruf von übertragenen Aufgaben

vgl. Ziffer 3.2.

Lebensmittelkontrolle

Aktualisierte Kontrollverfahren

s. Risikoorientierte Betriebskontrolle, Schwerpunktkontrollen Task Force Lebensmittelsicherheit

Im Rahmen der Betriebskontrollen werden die hessischen Milcherzeugerbetriebe durch Milchhygienetierärztinnen und Milchhygienetierärzte fachspezifisch überprüft und beraten. Aufgrund ihres hohen Sachverstandes – sie besitzen die Qualifikation zur „Fachtierärztin bzw. zum Fachtierarzt für Milchhygiene“ – unterstützen sie die kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden bei der Überwachung der Einhaltung des Europäischen Hygienerechts in den Milcherzeugerbetrieben.

Neben den amtlichen Kontrollen der zuständigen Behörde besteht ein QM-System, das aktualisiert und angepasst wird.

Futtermittelkontrolle

Die oberste Landesbehörde sichert die korrekte Durchführung der Futtermittelüberwachung per Erlass. Hierbei wird insbesondere die auf Bundesebene koordinierte Vorgehensweise verbindlich angeordnet.

Der Vollzug ist in Hessen zentralisiert bei einer Behörde angesiedelt. Das für den Vollzug zuständige Dezernat führt wöchentlich Dienstbesprechungen mit allen an der Futtermittelüberwachung Beteiligten durch. Damit wird eine einheitliche und korrekte Vorgehensweise sichergestellt. Darüber hinaus werden die Kontrolleurinnen und Kontrolleure von der Dezernatsleitung mehrmals im Jahr begleitet, sodass eventuell vorkommende Unregelmäßigkeiten sofort korrigiert werden.

Die Kontrolleurinnen und Kontrolleure werden regelmäßig fachlich und fachübergreifend fortgebildet.

Tiergesundheit

Neben den amtlichen Kontrollen der zuständigen Behörden besteht ein QM-System, das ständig aktualisiert und angepasst wird. Eine interne Auditierung des QM-Systems hat in 2010 in den 26 kommunalen Veterinärbehörden sowie den drei Regierungspräsidien stattgefunden. Die QM-Fachgruppe TS tagt in regelmäßigen Abständen um einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess der Absichten und Vorgaben im Tierseuchenbereich zur Sicherung und Verbesserung der Qualität unserer Arbeit, auch im Rahmen der ISO 9001, zu gewährleisten.

Tierschutz

Die amtlichen Kontrollen der zuständigen Behörden werden nach einem QM-System durchgeführt, das einem kontinuierlichen Anpassungs- und Verbesserungsprozess unterliegt.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

5. Beschreibung der Leistung insgesamt

5.1. Sektorübergreifend

Zusammenfassend wird festgestellt, dass die Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplans des Landes Hessen im Jahr 2015 konsequent verfolgt wurden. Dies hat zu signifikanten Änderungen der Kontrollverfahren (z. B. Einführung eines integrierten Datenverarbeitungssystems, Einführung EDV-gestützter, risikoorientierter Betriebskontrollen, Einfuhrkontrollmanagement pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/Main) geführt. Der einheitliche Vollzug wird mit Hilfe von Qualitätsmanagement-Maßnahmen in allen Bereichen gestützt und evaluiert.

5.2. Sektorbezogen

Lebensmittelkontrolle

Die vorgestellten Daten und insbesondere Anzahl und Art der festgestellten Verstöße sind nicht „repräsentativ“ für alle Lebensmittelunternehmen in Hessen, da aufgrund der Risikoorientierung nicht alle Betriebe gleich häufig und intensiv kontrolliert werden. Auch die Probenahme verteilt sich nicht gleichmäßig über den Warenkorb, sondern orientiert sich z. B. an der Relevanz der Lebensmittel für die Ernährung und an der Empfindlichkeit der Produkte.

Sowohl die Betriebsauswahl und die Festlegung der Überwachungsfrequenzen als auch die Probenanforderung und Probenahme erfolgen risikoorientiert und beeinflussen somit direkt das Beanstandungsergebnis. Besonders deutlich wird dies anhand erforderlicher Nachkontrollen – wenn es also bereits zu Beanstandungen in Betrieben gekommen ist – oder auch bei der zielgerichteten Probenauswahl verdächtiger Produkte (Verdachtsproben, Verbraucherbeschwerden).

Eine durchdachte Risikoorientierung führt daher tendenziell zu erhöhten Beanstandungsquoten. Hohe Beanstandungsquoten führen in den meisten Fällen zu erhöhten Anstrengungen der Unternehmen mit der Folge, dass die Zahl der Beanstandungen in diesen Betrieben sinkt.

Generell gilt: Das Qualitätsbewusstsein bei den meisten Lebensmittelunternehmern ist sehr hoch.

Gemeinsam mit modernen Überwachungsmethoden führt dies dazu, dass nur ein Bruchteil der kontrollierten Lebensmittel als gesundheitsschädlich eingestuft werden muss.

Das Ziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen ist es, die Qualität der Betriebshygiene sowie die Sicherheit der Produkte durch ihre Tätigkeit positiv zu beeinflussen und den Verbraucherschutz in Hessen in diesen Bereichen aktiv zu stärken. Dem Ziel, die Sicherheit von Lebensmitteln zu steigern, tragen nicht zuletzt die zahlreichen Kontrollen und insbesondere auch die vielen Aktivitäten der hessischen Lebensmittelüberwachung im Rahmen von Vortragsveranstaltungen oder Fortbildungen in Kooperation mit der Lebensmittelwirtschaft Rechnung.

Grundsätzlich bleibt festzuhalten, dass die Hauptverantwortung für das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel der Lebensmittelunternehmer trägt und durch die amtliche Lebensmittelüberwachung eine angemessene, d. h. risikoorientierte Überwachung gewährleistet sein muss.

Futtermittelkontrolle

In Hessen sind keine vom Berichtsteil des Bundes abweichenden Probleme aufgetreten.

Der Aufbau eines QM-Systems in Abstimmung mit den im Berichtsteil des Bundes beschriebenen länderübergreifend koordinierten Maßnahmen ist abgeschlossen.

Tiergesundheit

Aufgrund der Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe nach Risikoorientierung, Anlass oder Zufall werden repräsentative Stichprobenkontrollen in der hessischen Landwirtschaft ermöglicht. Betriebe mit hoher Beanstandungsquote sind in den meisten Fällen bemüht, die Beanstandungen schnellstens zu beseitigen, sodass sie zukünftig in der Risikoanalyse eher hintere Plätze belegen.

Um die Beanstandungen so gering wie möglich zu halten werden die Landwirte ausführlich über die Anforderungen bezüglich der Seuchenprävention auf der Internetseite des HMUKLV informiert. „www.umwelt.hessen.de „ Auch kann sich jeder Tierhalter auf der Internetseite über Seuchen, die in Deutschland als anzeigepflichtig oder meldepflichtig relevant sind ausführlich informieren.

Im Jahr 2015 wurden durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor 414.898 Untersuchungen auf anzeigepflichtige und 12.133 Untersuchungen auf meldepflichtige Krankheiten durchgeführt. Die Verteilung der jeweiligen Untersuchungen ist in den nachfolgenden Tabellen dargestellt. Die Ergebnisse der Untersuchungen, sowie die daraus resultierenden Erkenntnisse werden auch Berücksichtigung in den Vorsorgekonzeptionen, Monitoringprogrammen und Bekämpfungsstrategien finden.

Das hohe Niveau der durchgeführten Untersuchungen gewährleistet den bisherigen und zukünftigen Bekämpfungserfolg und dient gleichzeitig der Sicherung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Untersuchungen des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor (LHL) im Jahr 2015 auf anzeigepflichtige Krankheiten:

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Afrikanische Schweinepest (ASP) - Erregernachweis	3.468	0	
Amerikanische Faulbrut - Erregernachweis kulturell	753	8	
Ansteckene Blutarmut der Einhufer (EIA) - Antikörpernachweis	31	0	
Aujeszkysche Krankheit - Antikörpernachweis	8.334	73	nur Wildschweine (von 3.107 untersuchten) aus den bekannten südhessischen Endemiegebieten Antikörper positiv, keine Hausschweine
Aujeszkysche Krankheit - Erregernachweis	141	0	
Blauzungenkrankheit (BT) - Antikörpernachweis	671	40	davon 33 x Rind
Blauzungenkrankheit (BT) - Erregernachweis	451	0	
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion (alle Formen) - Antikörper- nachweis	127.002	51	Feldvirus-positive Proben inkl. Nachuntersuchungen
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion (alle Formen) - Erreger- nachweis	128	0	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Antikörpernachweis	177	15	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Erregernachweis	183.520	55	
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Antikörper- nachweis	35.668	0	198 im ELISA AK-positive Sammel- und Einzel- milchproben, alle Nachuntersuchungen (SLA und RBT von Blutproben) verliefen negativ.
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erreger- nachweis kulturell	234	0	
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erreger- nachweis molekularbiologisch	170	0	
Enzootische Leukose der Rinder - Antikörpernachweis	31.987	0	eine AK-positive Milchprobe, Nachuntersuchung der Serumprobe verlief negativ
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) - Antikörpernachweis	294	0	
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) - Erregernachweis	1377	0	
Infektiöse Hämatoepoetische Nekrose der Salmoniden (IHN) - Erregernachweis	169	0	

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Koi Herpesvirus-Infektion der Karpfen - Erregernachweis	132	0	
Newcastle Krankheit - Erregernachweis	197	9	Tauben
Salmonellose der Rinder - Erregernachweis	2.550	25	
Schweinepest (KSP) - Antikörpernachweis	4.831	0	drei AK-positive Wildschweine waren in allen Nachuntersuchungen negativ
Schweinepest (KSP) - Erregernachweis	1.668	0	
Tollwut - Erregernachweis	973	0	
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE - alle Formen)	9.536	0	
Tuberkulose der Rinder (Mycobacterium bovis und Mycobacterium caprae) - Erregernachweis kulturell	62	1	MTC positiv (Mycobacterium tuberculosis, FLI)
Tuberkulose der Rinder (Mycobacterium bovis und Mycobacterium caprae) - Erregernachweis molekularbiologisch	134	1	MTC positiv (Mycobacterium tuberculosis, FLI)
Vibrionenseuche der Rinder - Erregernachweis	69	0	
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) - Erregernachweis	171	10	PCR war bei 10 Proben aus 4 Einsendungen positiv

Bei folgenden anzeigepflichtigen Tierseuchen wurden im Berichtsjahr keine Untersuchungen angefordert: Affenpocken, Afrikanische Pferdepest, Ansteckende Blutarmut der Lachse (ISA), Befall mit dem kleinen Bienenbeutkäfer (Aethina tumida), Befall mit der Tropilaelaps-Milbe, Beschälseuche der Pferde, Ebola-Virus-Infektion, Epizootische Hämorrhagie der Hirsche (EHD), Epizootische Hämatopoetische Nekrose (EHN), Infektion mit Bonamia exitiosa, Infektion mit Bonamia ostreae, Infektion mit Marteilia refringens, Infektion mit Microcytos mackini, Infektion mit Perkinsus marinus, Infektion mit dem West-Nil-Virus bei einem VogEJ oder Pferd, Infektiöse Epididymitis, Lumpy-skin-Krankheit (Dermatitis nodularis), Lungenseuche der Rinder, Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Pest der kleinen Wiederkäuer, Pferdeenzephalomyelitis (alle Formen), Pockenseuche der Schafe und Ziegen, Rauschbrand, Rifttai-Fieber, Rinderpest, Rolz, Stomatitis vesicularis, Taura Syndrom, Trichomonadenseuche der Rinder, Vesikuläre Schweinekrankheit (SVD), Weißpünktchenkrankheit der Krebstiere und Yellowhead Disease.

Untersuchungen des LHL im Jahr 2015 auf meldepflichtige Krankheiten:

Untersuchungen auf meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl	davon positive	Bemerkungen
Ansteckende Metritis des Pferdes (CEM) - Erregernachweis	337	1	
Campylobacteriose (thermophile Campylobacter) - Erreger- nachweis	512	12	
Chlamydiose - Antikörpernachweis	373	85	
Chlamydiose (Chlamydia spp.) - Erregernachweis	373	16	
Echinokokkose - Erregernachweis	65	36	
Leptospirose - Erregernachweis (molekularbiologisch)	30	8	
Listeriose (Listeria monocytogenes) - Erregernachweis	259	14	
Maedi/Visna - Antikörpernachweis	2.390	54	
Mareksche Krankheit	507	0	
Niedrigpathogene aviäre Influenza der Wildvögel - Erreger- nachweis	1.377	2	zwei Stockenten H7/N7 Ip
Paratuberkulose - Antikörpernachweis	223	30	
Paratuberkulose - Erregernachweis kulturell	340	35	schwerpunktmäßig in Umweltproben (Sockentupfern)
Paratuberkulose - Erregernachweis molekularbiologisch	466	113	schwerpunktmäßig in Umweltproben (Sockentupfern)
Q-Fieber - Antikörpernachweis	505	140	
Q-Fieber - Erregernachweis (molekularbiologisch)	601	69	Schafherden im LK Limburg-Weilburg, Lahn-Dill- Kreis und LK Kassel
Säugerpocken (Orthopoxinfektion)	5	0	
Salmonellose/ Salmonella spp. (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis	2.419	105	
Schmallenberg-Virus - Antikörpernachweis	415	165	
Schmallenberg-Virus - Erregernachweis	275	0	
Toxoplasmose	4	1	
Transmissible Virale Gastroenteritis des Schweines (TGE)	33	0	
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis kulturell	141	5	je einmal bei Fisch, Bongo, Gundi, Schwein, Bindenlaufhühnchen
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis molekularbiologisch	42	0	
Tularämie - Erregernachweis kulturell	76	14	
Tularämie - Erregernachweis molekularbiologisch	231	39	
Verotoxin bildende Escherichia coli	134	13	9 x Rind, 1 x Schwein, 2 x Schaf, 1 x Ziege

Bei folgenden meldepflichtigen Tierkrankheiten wurden im Berichtsjahr keine Untersuchungen durchgeführt:
Equine Virus-Arteritis-Infektion, Gumboro-Krankheit, Infektiöse Laryngotracheitis des Geflügels (ILT), und Vogelpocken (Avipoxinfektion)

Tierschutz

Die Leistungen ergeben sich aus den spezifischen Berichten sowie den in diesem Zusammenhang dargestellten rechtlichen Maßnahmen.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

6. Anpassung des nationalen Kontrollplans

6.1. Sektorübergreifend

Es erfolgten nach Abgleich mit Bund und Ländern im Berichtsjahr redaktionelle Anpassungen. Weitere notwendige Anpassungen ergeben sich aus diesem Jahresbericht nicht.

6.2. Sektorbezogen

Lebensmittelkontrolle

s. o.

Futtermittelkontrolle

s. o.

Tiergesundheit

s. o.

Tierschutz

s. o.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Anlage 1 Kontrollen

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Rinderhalter	28	2	0	3	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Milcherzeuger	882	50	3	95	62	30	2	29	0	0	2	7	0	1	2	2	0
Vorzugsmilcherzeuger	2	2	0	7	6	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Kälbermäster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bullenmäster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mutterkuhhalter	12	1	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Schweinehalter	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Schweinemäster	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ferkelerzeuger	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sauenhalter	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Schafhalter	8	2	0	37	8	28	1	32	1	0	0	2	0	0	0	0	0
Erzeuger von Schafmilch	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ziegenhalter	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Erzeuger von Ziegenmilch	6	3	0	3	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pferdehalter	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Erzeuger von Pferdemic	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Geflügelhalter	22	4	0	5	5	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Legehennenhalter	22	7	0	10	7	2	1	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Broilermäster	1	1	0	13	11	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Entenmäster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Putenmäster	6	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gänsemäster	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Halter von Gehegewild	13	3	0	5	2	3	0	3	0	1	2	0	0	0	0	0	0
Wildsammelstelle/Wildkammer	134	31	2	48	46	0	2	31	0	0	1	9	0	0	0	0	0
Binnenfischereibetriebe	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fischfangbetrieb (- Binnen)	7	2	0	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fischzuchtbetrieb	29	8	1	9	9	0	0	6	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Schneckenzuchtbetrieb	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Imkerei	940	38	0	54	54	0	0	31	0	0	0	10	0	0	0	0	0
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Erzeuger von Getreide	33	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Erzeuger von Kartoffeln	34	4	0	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Erzeuger von Rüben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Gartenbaubetrieb	29	8	0	10	10	0	0	4	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Pilzzuchtbetrieb	16	6	1	6	6	0	0	5	0	0	0	0	0	1	1	0	0
Weinbaubetrieb	20	3	0	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Keltertraubenerzeuger	4	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Weinerzeuger (Winzer/Weingut)	52	16	2	17	17	0	0	9	0	0	0	1	0	0	2	0	0
Erzeugergemeinschaft	2	0	0	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Winzergenossenschaft	5	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Erzeuger von Obst	67	19	0	22	22	0	0	12	0	0	0	6	0	0	0	0	0
Erzeuger von Gemüse	120	20	2	26	25	1	0	22	0	0	2	0	0	1	1	0	0
Milchsammelstelle	4	3	2	4	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Molkerei	6	6	2	23	16	5	2	18	0	0	1	0	0	0	2	0	0
Hersteller von Milcherzeugnissen	13	8	0	59	58	0	1	13	0	4	0	1	45	0	0	0	0
Käserei	37	30	2	94	90	0	4	49	0	2	4	8	2	0	2	0	0
Hersteller von Speiseeis industriell	17	10	3	25	23	2	0	13	0	0	4	3	0	2	2	0	1
Eierpackstellen	91	48	1	67	67	0	0	42	0	0	0	8	0	0	1	0	0
Hersteller von Eiprodukten	4	4	0	5	3	2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Schlachthöfe/Schlachtbetrieb	42	31	7	227	85	133	7	201	6	2	4	8	0	3	6	0	1
Öffentlicher Schlachthof	1	1	1	13	3	9	1	11	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Schlachtbetrieb privat	37	17	1	285	23	253	9	282	0	1	0	0	0	0	1	0	0
Fleischzerlegungsbetrieb	50	44	6	421	208	198	12	380	2	9	5	9	2	1	6	0	0
Herstellungsbetrieb für Hackfleisch	1	1	0	5	5	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen	27	22	3	166	108	56	1	138	0	1	5	6	0	1	3	0	0
Fleischverarbeitungsbetrieb (>10% Fleischanteil)	26	24	4	254	110	126	13	182	1	4	9	8	36	2	4	0	1
Fleischverarbeitungsbetrieb (<10% Fleischanteil)	2	1	0	2	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse	18	16	3	40	26	7	7	31	1	6	2	4	0	1	3	0	0
Be- und Verarbeitungsbetrieb von Mägen und Därmen (z. B. Kuttelei)	3	2	2	8	8	0	0	2	2	0	1	4	0	2	2	0	0
Verarbeitungsbetrieb für Tierfette, Gelatine, Kollagen, Tierhäute	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Wildbearbeitungsbetrieb	13	6	2	22	10	9	3	18	0	2	0	2	0	0	2	0	2
Haarwild-Bearbeitungsbetrieb	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sammelstelle für Tierfette, Gelatine, Kollagen	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Geflügelschlachtbetrieb	8	5	0	27	19	7	1	19	0	0	1	4	0	0	0	0	0
Geflügelfleischzerlegungs-, -zubereitungs- und -verarbeitungsbetrieb	2	2	0	13	12	0	1	8	0	0	1	2	0	0	0	0	0
Geflügelfleischzerlegungsbetrieb	1	1	0	52	52	0	0	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Geflügelfleischzubereitungsbetrieb	2	1	0	2	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetrieb	18	13	2	49	29	18	2	31	3	3	3	6	1	1	2	0	0
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ölsamenverarbeitender Betrieb	21	9	0	14	14	0	0	10	0	0	1	3	0	0	0	0	0
Mühlenbetrieb	32	24	1	36	36	0	0	24	3	0	0	5	0	1	0	0	0
Hersteller von Getreideprodukten einschl. Backvormischungen	16	5	0	12	12	0	0	7	0	1	1	1	0	0	0	0	0
Brotfabriken/Großbäckerei	40	32	9	88	84	0	4	37	0	0	24	14	0	3	9	0	1
Konditorei (industrielle Produktion)	7	5	2	21	18	3	0	13	0	0	5	0	0	1	2	0	0
Hersteller von Teigwaren	23	13	2	26	23	3	0	16	0	2	2	6	0	1	2	0	0
Kartoffelverarbeitender Betrieb	15	12	1	21	18	1	2	17	1	0	0	0	0	0	1	0	0
Hersteller von Gemüseerzeugnissen und/oder Sauerkonserven	18	6	1	8	8	0	0	7	0	0	0	1	0	1	1	0	0
Hersteller von Pilzerzeugnissen	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von sojahligen Erzeugnissen	5	4	1	10	10	0	0	5	0	0	2	0	0	0	1	0	0
Abpacker und Verarbeiter von Schalenobst	2	2	0	4	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Abpacker von Obst und/oder Gemüse	12	5	1	7	7	0	0	4	0	0	0	1	0	0	1	0	0
Hersteller von nichtflüssigen Obsterzeugnissen	22	10	2	18	18	0	0	11	0	0	0	3	0	2	1	0	1
Hersteller von Senf und Essig	11	5	0	6	6	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zuckerfabrik	1	1	0	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Honigabfüllbetrieb	14	4	1	6	6	0	0	4	0	0	0	1	0	1	1	0	0
Hersteller von Süßwaren Schokolade und Schokoladenerzeugnissen	35	20	0	29	25	2	2	20	1	0	2	2	0	0	0	0	0
Kaffeerösterei	42	32	4	47	47	0	0	30	0	0	1	3	0	1	4	0	0
Abpacker von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen	27	9	0	15	15	0	0	9	0	0	0	2	2	0	0	0	0
Hersteller von Fruchtsaft und Nektar	36	17	1	21	19	0	1	14	0	0	1	4	0	0	0	0	1
Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken	19	12	1	36	35	0	1	9	0	0	0	12	0	0	1	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Hersteller von Schaumwein Weinkellerei	11	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flaschenweinabfüller	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Erzeugnissen aus Wein	5	2	0	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller weinähnlicher Getränke	21	12	0	19	19	0	0	7	0	0	1	3	0	0	0	0	0
Brauerei	49	32	2	59	57	0	2	38	0	0	2	4	0	1	2	0	0
Mälzerei	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von alkoholischen Getränken (außer Wein)	34	21	2	34	33	0	1	19	0	0	0	5	0	0	1	0	1
Hersteller von Spirituosen Brennerei	36	14	0	22	22	0	0	16	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Hersteller von Mineralwasser Tafelwasser	16	11	1	22	22	0	0	10	1	0	0	3	0	0	0	0	1
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten	8	5	0	9	6	2	1	9	2	3	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Suppen und Soßen	7	3	0	3	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen	7	6	0	12	11	0	1	9	0	0	1	1	0	0	0	0	0
Hersteller von diätetischen Lebensmitteln	2	2	0	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Säuglingsnahrung	5	2	0	15	15	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Tiefkühlkost	1	1	1	5	0	5	0	3	0	1	1	0	0	0	1	0	0
Hersteller von anderen Lebensmitteln und Zusatzstoffen inkl. Abpacker	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen Aromen	16	4	1	5	4	0	1	5	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	60	18	1	29	27	0	2	13	1	0	1	6	0	0	1	0	0
Gewürzmühle Hersteller von Gewürzzubereitungen und würzenden Lebensmitteln	18	10	0	17	17	0	0	11	1	1	0	2	0	0	0	0	0
Hersteller von Speisegelatine	1	1	0	2	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Hersteller von Industriegasen als Lebensmittelzusatzstoff	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	8	3	0	6	6	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Hersteller von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	111	22	0	26	25	1	0	16	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	56	11	0	16	13	1	1	9	0	0	0	1	1	0	0	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Hersteller von Lebensmittelverpackungen mit Lebensmittelkontakt	17	2	0	2	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Hersteller von Bedarfsgegenständen zum Verpacken von Tabakerzeugnissen und kosmetischen Mitteln	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Hersteller von Spielwaren und Scherzartikeln	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Mitteln zur Reinigung Pflege Geruchsverbesserung Desinfektion	21	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Klebstoff und Leim	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt	21	3	0	3	3	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Schleimhautkontakt	6	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Bedarfsgegenständen aus Textilfasern Leder	27	3	0	3	2	1	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Großhändler	171	52	5	89	86	0	2	51	0	2	4	19	0	3	4	0	3
Importeure	144	30	0	42	39	0	3	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0
Exporteure	27	3	0	3	2	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Großhändler Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	18	6	1	20	20	0	0	13	0	0	0	4	0	0	1	0	0
Agenturen und Makler für Lebensmittel (Büros)	372	37	0	53	51	1	1	25	0	0	0	15	1	0	0	0	0
Weinkommissionär	26	8	0	10	10	0	0	8	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Agentur und Makler für Nahrungsergänzungsmittel (Büro)	43	6	0	7	7	0	0	3	0	0	0	4	0	0	0	0	0
Großhändler von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis	32	24	4	41	41	0	0	31	0	0	1	6	0	0	4	0	1
Großhändler von Eiern und Eiprodukten	6	3	0	5	2	1	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Großhändler von Fleisch und Fleischerzeugnissen	59	35	4	149	71	71	3	110	0	1	1	16	0	0	4	1	0
Großhändler von Geflügelfleisch und -erzeugnissen	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Großhändler von Fisch Krusten- Schalen- Weichtieren und -erzeugnissen	18	11	1	31	23	8	0	18	0	0	0	7	0	0	1	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Großhändler von Obst und Gemüse und -erzeugnissen	134	70	25	156	155	0	1	79	0	0	7	22	0	1	17	3	5
Großhändler von Getränken (ohne Weinkommissionäre)	122	38	9	53	53	0	0	32	0	0	0	8	0	3	1	0	6
Großhändler für Süßwaren	14	8	1	14	14	0	0	10	0	0	0	4	0	0	0	0	1
Großhändler von Nahrungsergänzungsmitteln	11	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Großhändler von Getreide und -erzeugnissen	9	3	1	5	5	0	0	1	0	0	1	3	0	0	1	0	1
Lebensmittellager	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lebensmittellager, Zentrallager	159	73	4	163	160	0	3	69	0	0	9	27	3	2	2	1	1
Gefrier-/Kühlhaus/-lager	60	25	1	61	52	7	2	27	1	2	0	6	3	1	0	0	1
Getreidelager	33	10	0	11	10	0	0	8	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Umpackbetrieb für Fleisch- und Fleischerzeugnisse	10	8	0	19	14	4	1	15	0	1	0	3	0	0	0	0	0
Umpackbetrieb für Fisch und Fischerzeugnisse	3	3	0	9	8	0	1	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Transporteure von Lebensmitteln	6	2	1	291	291	0	0	7	0	0	0	3	0	0	1	1	0
Transportbetrieb (Lebensmitteltankfahrzeuge)	8	1	0	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Transportbetrieb (Lebensmittelkühlfahrzeuge)	72	17	1	329	157	1	171	274	2	1	2	17	0	0	1	0	0
Transportbetrieb Milchsammelfahrzeuge	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Großhändler von Tabak und -erzeugnissen	15	2	0	4	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	66	15	0	25	25	0	0	8	0	0	0	11	0	0	0	0	0
Agentur und Makler für kosmetische Mittel (Büros)	60	6	0	6	6	0	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Großhändler von Bedarfsgegenständen	17	7	3	13	13	0	0	1	0	0	0	7	0	0	0	0	1
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt (außer Verpackungen)	63	16	3	26	26	0	0	7	0	0	1	13	0	0	0	1	1
Großhändler von Verpackungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	19	4	0	4	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Haut- und Schleimhautkontakt	160	11	0	27	27	0	0	4	0	0	0	15	0	0	0	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Großhändler von Spielwaren u. Scherzartikeln	20	4	0	4	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0
Großhändler von Reinigungs- Pflege- Imprägniermitteln Mitteln zur Desinfektion Geruchsverbesserung und Insektenvertilgung	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agentur und Makler für Bedarfsgegenstände (Büros)	36	5	0	5	5	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Einzelhändler	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lebensmitteleinzelhandel	67	10	3	39	38	0	0	11	0	0	6	13	0	1	3	0	1
Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	4.003	2.579	359	6.283	6.255	6	12	2.670	10	1	410	1.457	0	97	283	30	142
Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	1.095	841	137	2.045	2.027	7	7	1.107	13	0	177	315	0	47	115	7	49
Wild- und Geflügeleinzelhandel und (eigenständige) -verkaufabteilung	52	23	3	48	48	0	0	30	0	0	6	5	0	0	2	1	0
Fischgeschäft und(eigenständige) -verkaufsabteilung	132	85	13	206	200	6	0	111	0	3	19	46	0	4	11	3	2
Fachgeschäft und (eigenständige) Verkaufsabteilung für Molkereiprodukte	78	44	5	81	79	0	2	51	0	0	3	15	0	2	3	2	1
Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	3.335	2.057	318	2.886	2.872	7	2	2.033	5	0	396	223	0	110	287	5	103
Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung	486	190	32	288	285	2	0	197	0	0	24	28	0	2	21	2	21
Süßwareneinzelhandel	233	76	2	100	100	0	0	69	0	0	4	12	0	0	2	0	0
Honigeinzelhandel	34	7	0	9	9	0	0	8	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Getränkeabholmarkt	1.174	306	6	378	377	0	0	243	0	0	7	22	0	2	5	0	1
Wein- und Spirituoseneinzelhandel	590	123	2	135	135	0	0	99	0	0	1	11	0	1	1	1	1
Eierverkauf Einzelhandel	36	14	1	14	14	0	0	14	0	0	0	0	0	1	1	0	0
Aufsteller von Lebensmittelautomaten	59	12	0	14	14	0	0	8	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge	892	222	25	483	479	2	1	368	0	0	9	67	0	5	22	0	7
Grillfahrzeug und -stand	208	80	12	127	126	1	0	115	0	0	3	8	0	5	8	1	5
Marktstand	1.691	477	50	1.820	1.809	6	4	1.578	0	0	50	81	0	8	31	6	22
Nahrungsergänzungsmittelinzelhandel	170	42	3	64	63	0	1	26	0	0	0	25	0	0	1	1	1
Anderer Einzelhandel	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tankstellen mit Lebensmittelverkauf	851	459	42	532	532	0	0	446	3	0	28	30	0	19	34	1	24

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Fitness-Center/Sonnenstudio	278	58	3	66	66	0	0	51	0	0	1	6	0	2	1	0	3
Reformhaus/Naturkostladen	173	83	5	162	161	0	0	68	0	0	6	51	0	1	3	0	1
Apotheke	858	24	0	30	30	0	0	17	0	0	0	5	0	0	0	0	0
Drogerie/Parfümerie	389	203	3	396	393	0	2	91	0	0	0	118	0	0	1	0	1
Kiosk/Mini-Markt	1.877	470	49	605	604	0	1	499	0	0	34	53	0	12	31	0	30
Versandhandel	177	16	0	21	21	0	0	11	0	0	0	6	0	0	0	0	0
Sanitätshaus	4	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sonderpostenverkauf	145	50	1	85	85	0	0	31	0	0	0	25	0	1	1	0	0
Internethandel	271	35	5	46	46	0	0	25	0	0	0	13	0	1	0	0	4
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Tabakwarengeschäft	65	8	0	8	8	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aufsteller von Zigarettenautomaten	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ambulanter Handel mit Tabak und Tabakerzeugnissen	6	2	1	2	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	11	2	0	2	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Gewerblicher Anwender kosmetischer Mittel z.B. Kosmetikstudio/ Friseurbetrieb/Tätowierstudio	1.386	16	1	25	25	0	0	7	0	0	0	9	0	0	0	0	1
Kosmetikgeschäft und -abteilung	252	16	0	22	22	0	0	7	0	0	0	9	0	0	0	0	0
Ambulanter Verkauf von kosmetischen Mitteln	124	2	0	3	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	47	4	0	5	5	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	349	78	2	125	125	0	0	31	0	0	0	48	0	1	2	0	0
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Haut-/Schleimhautkontakt (einschließlich Piercingstudio)	1.511	205	1	295	294	0	0	59	0	0	0	105	0	0	0	0	1
Spielwarengeschäft und Hobbymarkt	214	36	0	43	43	0	0	8	0	0	0	16	0	0	0	0	0
Haushaltwarengeschäft und sonstiger Handel mit Bedarfsgegenständen	381	58	1	88	88	0	0	22	0	0	0	30	0	0	0	0	0
Ambulanter Handel mit Bedarfsgegenständen	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dienstleistungsbetriebe	14	2	1	6	6	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0
Küchen und Kantinen	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	1.274	836	85	1.352	1.295	25	30	1.040	12	7	128	94	0	20	81	1	13
Küche Kantine (<100 Essen täglich)	2.418	1.119	82	1.329	1.263	58	6	1.137	11	1	70	59	0	30	72	4	29
Küche in Schule und Kindereinrichtung	2.752	1.678	84	2.143	2.037	89	5	1.963	2	0	52	55	0	43	65	0	31
Versorgung von Kindern in der Tagesbetreuung/Tagesmütter	56	10	0	14	14	0	0	10	0	0	1	1	0	0	0	0	0
Küche im Altenheim und Pflegeheim	48	27	2	37	37	0	0	29	0	0	4	3	0	2	2	0	1
Industrielle Speisenproduktion (Catering)	86	51	9	98	70	21	7	62	0	1	17	7	0	2	8	0	2
Verpflegungsdienst Bringdienst	358	162	17	223	219	1	2	173	0	0	21	12	0	7	15	1	5
Essenausgabestelle	2.228	1.251	44	1.454	1.333	110	9	1.303	6	0	38	57	0	21	40	0	12
Partyservice	441	211	20	271	267	2	2	214	2	0	21	22	0	5	17	0	4
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	12	2	1	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1
Speisegaststätte	13.214	6.845	1.566	10.720	10.641	13	45	7.008	45	2	2.041	991	0	662	1.443	56	663
Schankwirtschaft	5.104	1.449	151	1.746	1.740	0	4	1.462	0	0	112	115	0	32	127	1	48
Pension Hotel (garni)	1.189	364	41	423	421	1	0	354	1	0	40	20	0	18	36	1	16
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	5.052	2.673	578	4.625	4.588	4	20	3.215	4	0	713	463	0	207	510	21	251
Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	1.687	930	128	1.314	1.311	1	1	941	2	0	147	84	0	53	111	0	60
Gasthausbrauerei	10	8	3	19	18	0	1	10	0	0	7	1	0	1	3	0	1
Besen- und Straußwirtschaft	151	32	3	43	43	0	0	35	0	0	3	3	0	2	2	0	0
Konzessionierter Betrieb auf Volksfesten und anderen öffentlichen Veranstaltungen	812	237	14	3.733	3.729	0	0	3.537	0	0	6	31	0	4	10	0	8
Veranstalter von Volksfesten Märkten Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	374	118	18	1.341	1.339	0	1	1.200	0	0	9	23	0	6	15	0	9
Kino, Theater, Festspielhaus oder ähnlicher Vorführbetrieb	54	14	0	16	16	0	0	13	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	6	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	455	377	39	830	629	74	125	558	10	10	51	65	0	13	33	2	14
Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus	657	485	69	1.018	947	27	41	664	2	5	92	82	0	23	65	5	30
Bäckerei	904	601	127	1.125	1.113	0	8	681	10	0	209	94	0	56	120	5	37
Konditorei	283	189	21	354	351	0	3	235	1	0	47	17	0	5	18	1	7
Hersteller von Speiseeis Eisdiele	595	427	49	790	782	0	2	460	5	0	50	92	0	12	38	3	12
Hersteller von alkoholischen Getränken	19	6	0	8	8	0	0	6	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Klein- und Abfindungsbrennerei	14	2	1	9	9	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Hersteller von Fisch- und Fischereierzeugnissen	5	2	0	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hersteller von Fruchterzeugnissen	46	26	0	35	34	0	0	22	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Milch	37	12	2	27	24	2	1	13	0	1	1	4	0	0	2	0	1
Direktvermarkter Vorzugsmilch	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Erzeugnisse auf Milchbasis wärmebehandelte Milch	32	23	0	45	42	1	2	31	0	0	1	3	0	0	0	0	0
Direktvermarkter von Rohmilcherzeugnissen	5	3	0	4	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Fleisch	514	235	19	381	335	22	23	302	7	3	15	30	0	8	18	0	5
Direktvermarkter Wildfleisch	112	65	0	96	82	3	10	70	2	4	1	9	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Geflügelfleisch	46	23	4	53	49	4	0	47	1	0	1	3	0	0	2	0	2
Direktvermarkter Fisch	54	21	1	31	31	0	0	21	0	0	2	2	0	0	0	0	1
Direktvermarkter Honig	181	21	1	25	23	1	0	18	0	0	0	5	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Eier	53	23	1	33	32	0	1	25	0	0	2	3	0	0	1	0	0
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Getreideerzeugnisse Backwaren Teigwaren etc.	79	24	1	33	32	0	1	25	1	0	3	2	0	1	0	0	1
Direktvermarkter Wein	33	6	0	7	6	0	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Wein (Winzer/Weingut)	21	2	0	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Erzeugergemeinschaft	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter Spirituosen sonstige alkoholische Getränke (außer Wein)	35	11	0	11	11	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter alkoholfreie Getränke	15	6	0	6	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direktvermarkter/Verkaufsstelle Obst und Gemüse	272	104	6	142	142	0	0	106	0	0	2	16	0	1	5	0	4
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft	59	28	1	35	35	0	0	24	0	0	0	5	0	1	1	1	0
Gesamtsumme	71.607	31.254	4.425	58.278	55.983	1.503	664	40.158	184	89	5.210	5.793	97	1.596	3.844	171	1.722

Anlage 2: Gliederung des Untersuchungsmaterials nach Anzahl Beanstandungen und nach Entnahmegrund

WG/ Entnahme- grund	Proben- Anzahl gesamt	Anzahl Bean- standet	Bean- standung (%)	10	11	20	30	40	50	52	73	76	77	81	82	99
000000																
010000	415	54	13,0	211		17	4	69				93		4	17	
020000	944	360	38,1	714		72	2	156								
030000	693	224	32,3	602		40	16	24						11		
040000	104	4	3,8	65	36	2	1									
050000	2.641	568	21,5	2.527		91	13	10								
060000	1.100	123	11,2	652	31	118	27	47	161	1				63		
070000	1.114	362	32,5	917		128	31	24	14							
080000	1.813	583	32,2	1.548		87	28	75				73				2
100000	1.124	104	9,3	208	13	20	12	9	842			18	2			
110000	473	82	17,3	381	5	34	10	16	14			13				
120000	167	34	20,4	78		21	1	5	42					20		
130000	827	94	11,4	666	85	53	2	13	8							
140000	94	13	13,8	69		18	6	1								
150000	306	11	3,6	283	3	10	5	2	1		2					
160000	566	21	3,7	508		13	11	4	2		28					
170000	259	26	10,0	201		17	27	11	3							
180000	928	115	12,4	871		22	18	17								
200000	358	44	12,3	262		65	9	22								
210000	51	3	5,9	41		6	1	3								
220000	138	21	15,2	126		8	1	3								
230000	377	51	13,5	338	16	13	5	1	4							
240000	187	28	15,0	165		13	4	4	1							
250000	903	85	9,4	411	114	24	15	16	267			29		27		
260000	271	24	8,9	202	21	28	11	8	1							
270000	49	1	2,0	25	15	6			3							
280000	38	12	31,6	36		1		1								
290000	545	43	7,9	129	60	11	12	3	330							
300000	165	11	6,7	73		10	5				21	56				
310000	306	29	9,5	270	15	7	10	3				1				
320000	372	142	38,2	271		46	24	9				22				
330000	1.256	64	5,1	1.212		6	5	20	13							
340000	223	39	17,5	190		1		2				30				
350000	171	55	32,2	154		11		6								
360000	347	145	41,8	236		44	3	36			28					
370000	218	74	33,9	192		21	1	4								
400000	107	16	15,0	97		3	4	3								
410000	192	39	20,3	166		7		1				18				
420000	804	157	19,5	708		46	1	49								
430000	223	33	14,8	201		17	4	1								
440000	147	9	6,1	138		4	2	3								
450000	32	1	3,1	32												
460000	153	19	12,4	146		4	1		2							
470000	111	21	18,9	88		7	8	3	5							
480000	362	52	14,4	304		6	6	6			15	25				
490000	106	51	48,1	64		15	2	22	2			1				
500000	684	67	9,8	307		316	44	17								
510000	194	96	49,5	94		54		5	41							
520000	294	52	17,7	270		17	2	3	2							
530000	197	26	13,2	145	7	11		3	31							
540000	2	0	0	2												
560000	78	2	2,6	78												
570000	8	2	25,0	1		2			5							
590000	678	144	16,8	374		31	35	26			212					
600000	33	25	75,8	3		10	1	1	18							
810000	0	0	0													
820000	1.380	119	8,6	1.186	8	105	5	9	12			55				
830000	100	9	9,0	67	30	3										
840000	641	114	17,8	540	36	44	3	2	16							
850000	544	27	5,0	511	11	20	2									
860000	465	57	12,3	307	58	66	15	13	6							
890000	64	7	10,9	2		46	13	1	1							1
Summe	27.142	4.794	17,0	20.665	564	1.918	468	792	1.847	1	306	434	2	125	17	3
Summe Gesamt																

Anlage 3: Warengruppen der Untersuchungsmaterialien

WG	Warengruppe Text
000000	unbekannte Warengruppe / Futtermittel / Tupferproben
010000	Milch
020000	Milchprodukte ausgenommen 030000 und 040000
030000	Käse
040000	Butter
050000	Eier und Eiprodukte
060000	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren
070000	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000
080000	Wurstwaren
100000	Fische und Fischzuschnitte
110000	Fischerzeugnisse
120000	Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus
130000	Fette und Öle ausgenommen 040000
140000	Suppen und Soßen ausgenommen 500000 und 550100
150000	Getreide
160000	Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren
170000	Brote und Kleingebäcke
180000	Feine Backwaren
200000	Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate
210000	Puddings Kremspeisen Desserts süße Soßen
220000	Teigwaren
230000	Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst
240000	Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile
250000	Frischgemüse ausgenommen Rhabarber
260000	Gemüseerzeugnisse. und Gemüsezubereitung. ausgenommen. Rhabarber und 200700 und 201700
270000	Pilze
280000	Pilzerzeugnisse
290000	Frischobst einschließlich Rhabarber
300000	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschließlich Rhabarber
310000	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet
320000	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert
330000	Weine und Traubenmoste
340000	Erzeugnisse aus Wein auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung
350000	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse auch alkoholreduziert oder alkoholfrei
360000	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung

370000	Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke
390000	Zucker
400000	Honige Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000
410000	Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert
420000	Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
430000	Süßwaren ausgenommen 440000
440000	Schokoladen und Schokoladenwaren
WG	Warengruppe Text
450000	Kakao
460000	Kaffee Kaffeeersatzstoffe Kaffeezusätze
470000	Tees und teeähnliche Erzeugnisse
480000	Säuglings- und Kleinkindernahrungen
490000	Diätetische Lebensmittel
500000	Fertiggerichte und zubereitete Speisen ausgenommen 480000
510000	Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung
520000	Würzmittel
530000	Gewürze
540000	Aromastoffe
560000	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte
570000	Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine
590000	Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser
600000	Rohtabake Tabakerzeugnisse Tabakersatz sowie Stoffe und Gegenstände für die Herstellung von Tabakerzeugnisse
810000	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse (die Codes 810100 - 816200 de)
820000	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege (die Codes 820100 - 827200 der Version ZEB)
830000	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien (die Codes 830100 – 83)
840000	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung (die Codes 840100 - 840800 und 845000 - 846100 de)
850000	Spielwaren und Scherzartikel
860000	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm) (die Codes 800100-807000 der Version ZEBS-Berichte
890000	Kein Erzeugnis nach LFGB

Anlage 4: Entnahmegründe für die Untersuchungsmaterialien

Code	Bezeichnung
10	Planprobe Allgemeine Lebensmittelüberwachung gemäß §§ 42, 43 LFGB RL 89/397/EWG Art. 14(2)
11	Monitoring-Planprobe Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB
12	NRKP-Planprobe Nationaler Rückstandskontrollplan gemäß RL 96/23/EG Art. 5 RL 96/23/EG Art. 4
13	EG-Planprobe Nationaler Kontrollplan gemäß RL 86/362/EWG, RL 86/363/EWG, RL 90/642/EWG, 86/362/EWG, RL 86/363/EWG, RL 90/642/EWG
14	EG(KÜP)-Planprobe EG-Koordiniertes Überwachungsprogramm (KÜP) gemäß RL 89/397/EWG, RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG, RL 89/397/EWG, RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG
15	NRKP- und Monitoring- Planprobe Nationaler Rückstandskontrollplan gemäß RL 96/23/EG und Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB RL 96/23/EG und §§ 50-52 LFGB
16	EG(KÜP)- und Monitoring-Planprobe KÜP gemäß RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG und Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG
17	Hemmstofftest-Planprobe Nationaler Rückstandskontrollplan - Hemmstofftest gemäß FIHV Anl. 1 Kap. III Nr. 2.2 RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
20	Verdachtsprobe Allgemeine Lebensmittelüberwachung gemäß §§ 42, 43 LFGB; wegen Verdachts auf Verstoß entnommen
22	NRKP-Verdachtsprobe Wegen positiven Befundes bei NRKP-Planprobe gemäß RL 96/23/EG Art. 5 oder gemäß Art. 11, Art. 24 entnommen RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
27	Hemmstofftest-Verdachtsprobe Hemmstofftest gemäß FIHV, Anl. 1 Kap. III Nr. 2.4 RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
30	Beschwerdeprobe wegen Verdachts auf Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen eingesandt
40	Verfolgsprobe (Nachprobe) Vergleich zu Beschwerdeproben oder zur Ergänzung der Erkenntnisse aus der Untersuchung von Plan- oder Verdachtsproben gemäß §§ 41, 42 LMBG
50	Importprobe Unmittelbar nach Verbringen aus einem Drittland in die Gemeinschaft gemäß §§ 42, 43 LFGB bzw. § 36 Wein-ÜberwachungsV entnommen
52	NRKP-Importprobe Unmittelbar nach Verbringen aus einem Drittland in die Gemeinschaft gemäß § 13 FIHV, § 16 GFIHV oder § 4 LMEV entnommen RL 96/23/EG Art. 29 (4)
67	BU-Probe Bakteriologische Fleischuntersuchung gemäß FIHV Anl. 1 Kap. III Nr. 3.1 RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
70	Dioxin-DB: Referenzprobe - Amtliche Lebensmittelüberwachung Allgemeine Lebensmittelüberwachung gemäß §§ 42, 43 LFGB RL 89/397/EWG Art. 14(2)
71	Dioxin-DB: Referenzprobe - Referenzmessprogramm Beschluss der 37. Umweltministerkonferenz vom 21. und 22.11.1991
72	Dioxin-DB: Referenzprobe - Forschungsprojekt/ Messprogramm/ Monitoring Beschluss der 37. Umweltministerkonferenz vom 21. und 22.11.1991
73	Monitoring-Projektprobe Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB
75	Importverdachtsprobe Unmittelbar vor Verbringen aus einem Drittland in die Gemeinschaft gemäß§§ 13 FIHV, § 16 GFIHV oder § 4 LMEV entnommen RL 96/23/EG
76	Planprobe des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) gemäß § 11 der AVV Rahmen-Überwachung - AVV Rüb
77	EG(KÜP)- und BÜP-Planprobe EG-Koordiniertes Überwachungsprogramm (KÜP) und Bundesweiter Überwachungsplan (BÜP) RL 89/397/EWG und AVV-Rahmen-Überwachung - AVV Rüb
78	NRKP und EU-Dioxin/PCB-Monitoring
79	Monitoring-, EG(KÜP)- und BÜP-Planprobe Monitoring §51 LFGB, EG-Koordiniertes Überwachungsprogramm (KÜP) und Bundesweiter Überwachungsplan (BÜP) AVV Rüb
81	Zoonose-Monitoring-Planprobe gemäß AVV Zoonosen
99	Sonstige Probenentnahme- und Mitteilungsgründe Keine Angabe