

**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:

01.01.2017 bis 31.12.2017

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: 22.11.2018

Inhaltsverzeichnis

Anwendungsbereich.....	3
1. Amtliche Kontrollen.....	5
1.1. Sektorübergreifender Bericht	5
1.2. Sektorberichte	15
Lebensmittelkontrolle.....	15
Futtermittelkontrolle	48
Tiergesundheit.....	56
Tierschutz	63
Pflanzengesundheit	63
2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	63
2.1. Häufigkeit und Art von Verstößen.....	63
Lebensmittelkontrolle.....	63
Futtermittelkontrolle	64
Tiergesundheit.....	65
Tierschutz	65
Pflanzengesundheit	66
2.2. Das Auftreten von Verstößen	66
Lebensmittelkontrolle.....	66
Futtermittelkontrolle	66
Tiergesundheit.....	66
Tierschutz	66
Pflanzengesundheit	67
2.3. Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	67
Lebensmittelkontrolle.....	67
Futtermittelkontrolle	67
Tiergesundheit.....	67
Tierschutz	67
Pflanzengesundheit	68
2.4. Grundursache(n) für Verstöße.....	68
Lebensmittelkontrolle.....	68
Futtermittelkontrolle	68
Tiergesundheit.....	68
Tierschutz	69
Pflanzengesundheit	69
3. Überprüfungen	69
3.1. Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der VO (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen	69
Lebensmittelkontrolle.....	69
Futtermittelkontrolle	70
Tiergesundheit.....	70
Tierschutz	70
Pflanzengesundheit	70
3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen – Artikel 5 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 882/2004.....	70
Lebensmittelkontrolle.....	71
Futtermittelkontrolle	71
Tiergesundheit.....	71

Tierschutz	71
Pflanzengesundheit	72
4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität	72
4.1. Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten	72
Lebensmittelkontrolle	72
Futtermittelkontrolle	72
Tiergesundheit	72
Tierschutz	72
Pflanzengesundheit	73
4.2. Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten	73
Lebensmittelkontrolle	74
Futtermittelkontrolle	75
Tiergesundheit	75
Tierschutz	76
Pflanzengesundheit	76
5. Beschreibung der Leistung insgesamt.....	76
5.1. Sektorübergreifend	76
5.2. Sektorbezogen	76
Lebensmittelkontrolle	76
Futtermittelkontrolle	77
Tiergesundheit	77
Tierschutz	81
Pflanzengesundheit	81
6. Anpassung des nationalen Kontrollplans	81
6.1. Sektorübergreifend	81
6.2. Sektorbezogen	81
Lebensmittelkontrolle	81
Futtermittelkontrolle	81
Tiergesundheit	81
Tierschutz	82
Pflanzengesundheit	82

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 2017 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 01.01.2017 bis zum 31.12.2021 folgende strategische Ziele verfolgt:

Strategische Ziele

- I. Sicherstellung der Wirksamkeit amtlicher Kontrollen durch Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Auditsysteme
- II. Verbesserung der Wirksamkeit von amtlichen Kontrollen durch Ausbau und Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte
- III. Minimierung des Eintrags von relevanten Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette durch Erarbeitung und Umsetzung weitergehender Konzepte
- IV. Stärkung der Futtermittelsicherheit als Grundlage der Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit durch Weiterentwicklung der Kontrollkonzepte
- V. Verbesserung der Tiergesundheit durch Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur Erkennung und Bekämpfung von Tierkrankheiten
- VI. Reduzierung von Rückständen und Resistenzen durch weitere Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln
- VII. Verbesserung der Haltungsbedingungen im Hinblick auf den Tierschutz insbesondere für Nutztiere durch Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten
- VIII. Schutz der Verbraucher vor fehlerhafter oder missbräuchlicher Verwendung geschützter Bezeichnungen auf dem Markt
- XI. Gewährleistung eines fairen Wettbewerbs für die Erzeuger von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit wertsteigernden Qualitätsmerkmalen

Sofern darüber hinaus in Hessen weitere strategische Ziele in den einzelnen Sektoren für den Berichtszeitraum vom 01.01.2017 bis zum 31.12.2021 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 - Sicherstellung der Wirksamkeit amtlicher Kontrollen durch Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Auditsysteme

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) Nr. 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.

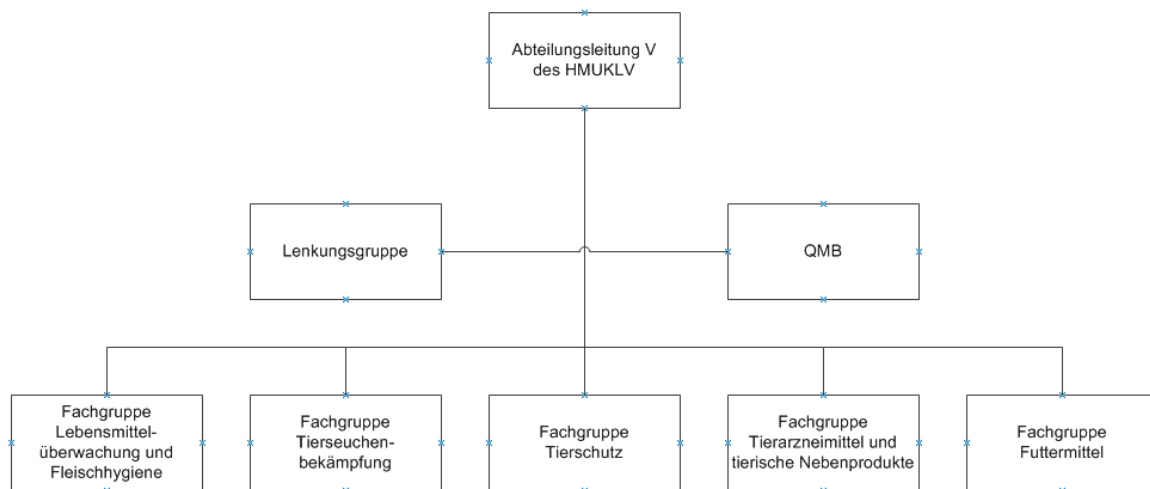
¹ Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, zu erreichen unter <http://fis-vl.bund.de>

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

BALVI iP ist ein Softwaresystem zur behördlichen Überwachung im Lebensmittel- und Veterinärbereich. Es integriert die gesetzlich definierten Überwachungsbereiche der Lebensmittel- und Veterinärüberwachung (Tierseuchenbekämpfung, Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierarzneimittelüberwachung sowie Tierische Nebenprodukte) in Form von einzelnen Programmmodulen, die alle mit denselben standardisierten Daten arbeiten. Die Software wird auf

Basis einer hessenweiten zentralen IT-Plattform eingesetzt und ermöglicht eine effektive und effiziente Verwaltung der Überwachungstätigkeiten.

Ergänzend wird für den Überwachungsbereich Lebensmittelüberwachung BALVI Mobil eingesetzt. Im Rahmen der Überwachungstätigkeit können Kontrollen und Probeentnahmen vor Ort auf mobilen Endgeräten erfasst werden.

FEEDCHECK

Im Bereich Futtermittel wird das Fachanwendungsprogramm „Feedcheck“ eingesetzt. Dieses Programm wird in Zusammenarbeit mit anderen Feedcheck-nutzenden Ländern kontinuierlich weiterentwickelt und den Bedürfnissen im Vollzug der Futtermittelüberwachung angepasst.

Zu Ziel II – Verbesserung der Wirksamkeit von amtlichen Kontrollen durch Ausbau und 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	nach Auswahl					120		
	1. Umgang mit dem Produkt (nach Katalog) Risikokategorie 6 (RKAT 6)	0				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
------------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

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-					
3	160 – 141			160-				Monatlich
4	140 – 121				140-			
5	120 – 101					120-		Halbjährlich
6	100 – 81	100					100-	
7	80 – 61		80					1,5- jährlich
8	60 – 41			60			Zweijährlich	
9	40 – 0				40	20		0

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, die 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 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-, Viertelgmelks- bzw. Hälftgmelksproben, 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 12 % 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. 41,0 % aller gezielt entnommenen Proben mussten im Jahr 2017 beanstandet werden. 0,2 % aller untersuchten, gezielt entnommenen Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. Die Produkte in Hessen können damit weit überwiegend als sicher eingestuft werden.

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

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 war im Jahr 2017 noch ausgesetzt. Verschiedene Gerichte, darunter auch der VGH Kassel (Beschluss vom 23.04.2013, 8 B 28/13), hatten erhebliche Zweifel an der Verfassungsmäßigkeit der Norm geäußert. Darüber hinaus war 2017 vor dem Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe noch ein Normenkontrollverfahren zur Klärung der offenen Rechtsfragen anhängig. Eine antragslose Information der Öffentlichkeit war somit nur unter den Voraussetzungen des § 40 Abs. 1 LFGB möglich.

Die Bundesregierung 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 nach wie vor 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.

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.

Integrierte Fachanwendung Feedcheck

Das bereits seit fast 20 Jahren in der hessischen Futtermittelüberwachung eingesetzte Fachanwendungsprogramm „Feedcheck“ wird laufend den steigenden Anforderungen im fachlichen wie auch im administrativen Bereich angepasst. Hier erfolgt die Steuerung der Kontrollen, es werden Register geführt, Vorgänge erfasst und Proben ausgewertet. Ein automatisierter Datenaustausch mit dem Hessischen Landeslabor und der HIT-Datenbank unterstützt die tägliche Arbeit. Eine papierlose Erfassung der Prüfungen befindet sich in der Umsetzungsphase, ebenso werden über das Programm alle wichtigen Unterlagen und Dokumente auch im mobilen Modus zur Verfügung gestellt, so dass auch im Außendienst elektronisch alle wichtigen Informationen vorhanden sind.

Zu Ziel III – Minimierung des Eintrags von relevanten Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette durch Erarbeitung und Umsetzung weitergehender Konzepte

s. Sektorberichte Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle

Zu Ziel IV – Stärkung der Futtermittelsicherheit als Grundlage der Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit durch Weiterentwicklung der Kontrollkonzepte

s. Sektorberichte Lebensmittelkontrolle, Futtermittelkontrolle und Tiergesundheit

Zu Ziel V - Verbesserung der Tiergesundheit durch Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur Erkennung und Bekämpfung von Tierkrankheiten

s. Sektorbericht Tiergesundheit

Zu Ziel VI – Reduzierung von Rückständen und Resistenzen durch weitere Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln

s. Sektorbericht Tierschutz

Zu Ziel VII – Verbesserung der Haltungsbedingungen im Hinblick auf den Tierschutz insbesondere für Nutztiere durch Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten

s. Sektorberichte

Zu Ziel VIII – Schutz der Verbraucher vor fehlerhafter oder missbräuchlicher Verwendung geschützter Bezeichnungen auf dem Markt

s. Sektorberichte

Zu Ziel IX – Gewährleistung eines fairen Wettbewerbs für die Erzeuger von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit wertsteigernden Qualitätsmerkmalen

s. Sektorberichte

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 2017 dargestellt.

Lebensmittelkontrolle

Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

Zu Ziel I – Sicherstellung der Wirksamkeit amtlicher Kontrollen durch Optimierung der QM-Systeme in allen zuständigen Behörden einschließlich der Verifizierung durch geeignete Auditsysteme

s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

Zu Ziel II – Verbesserung der Wirksamkeit von amtlichen Kontrollen durch Ausbau und Vernetzung von Kontrollstrategien und Stärkung interdisziplinärer Kontrollkonzepte

s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

Task Force Lebensmittelsicherheit

Auf den integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan wird verwiesen.

Tätigkeitsschwerpunkte der Task Force Lebensmittelsicherheit (TF LMS) im Jahr 2017

Das bereits im Jahr 2016 begonnene Projekt zur Erhebung des Hygienestatus von Großbäckereien bzw. Bäckereien, die mehrere Filialen beliefern, wurde im Berichtszeitraum fortgesetzt. Bei den Kontrollen in Zusammenarbeit mit den örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden, die während der Produktionszeit stattfanden und in der Regel nicht angekündigten waren, wurden überwiegend keine bzw. nur geringe Hygienemängel festgestellt.

Die hessische Lebensmittelüberwachung hat sich erneut an einer internationalen Schwerpunktaktion gegen Lebensmittelbetrug beteiligt. Diesmal ging es um die illegale Rotfärbung von Thunfisch. Hessens Beitrag zu der von Europol und Interpol koordinierten Operation „OPSON VII“ wurde wieder von der beim Regierungspräsidium (RP) Darmstadt angesiedelten Task-Force Lebensmittelsicherheit geleitet und vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) sowie von den Kommunen unterstützt.

Insgesamt wurden 53 Proben entnommen und im LHL in Gießen aufwendig analysiert. 42 Proben führten zu keinen Beanstandungen. Bei drei Proben ergaben die Untersuchungen jedoch den Verdacht, dass verbotene Substanzen zur Farbstabilisierung angewendet wurden. Um herauszufinden, auf welcher Vermarktungsstufe diese illegalen Behandlungen durchgeführt wurden, wurden europaweite Ermittlungen im Rahmen des AAC-FF-Systems angestoßen. Acht Proben wurden wegen diversen Mängeln beanstandet, wie z. B. nicht deklarierte Verwendung von Zusatzstoffen und andere Kennzeichnungsmängel.

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 Berichtszeitraum auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, wie z. B. Krankenhausküchen und Catering-Unternehmen.

Die Task-Force Lebensmittelsicherheit beteiligte sich aktiv an der ALB-Projektgruppe "Weiterentwicklung und Vernetzung der interdisziplinären Kontrollteams der Länder". Im Rahmen mehrerer Treffen wurden u. a. Projektvorschläge erarbeitet und ausführliche, elektronische Checklisten für die Bereiche Betriebsdaten, Personalschulung, Produktionshygiene, Personalhygiene, Schädlingbekämpfung, und rechtlicher Fragen erstellt.

Die Task-Force Lebensmittelsicherheit koordinierte und führte anlassbezogene Betriebskontrollen mit Beteiligung der zuständigen kommunalen Vollzugsbehörden durch. Einen Schwerpunkt bildete hierbei die Kontrolle von Kosmetikherstellern und –importeuren.

Durchgeführte Kontrollen und Verstöße

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 2017 gingen über den „Beschwerde-Button“ 47 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen unter anderem 27 (57,45 %) auf mangelnde Hygiene in Betrieben hin. In 3 (6,4 %) Fällen wurde die Kennzeichnung bemängelt und 17 (36,2 %) 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 17 Fällen die erhobenen Vorwürfe. 30 Beschwerden konnten nicht nachvollzogen werden.

Im Jahr 2017 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

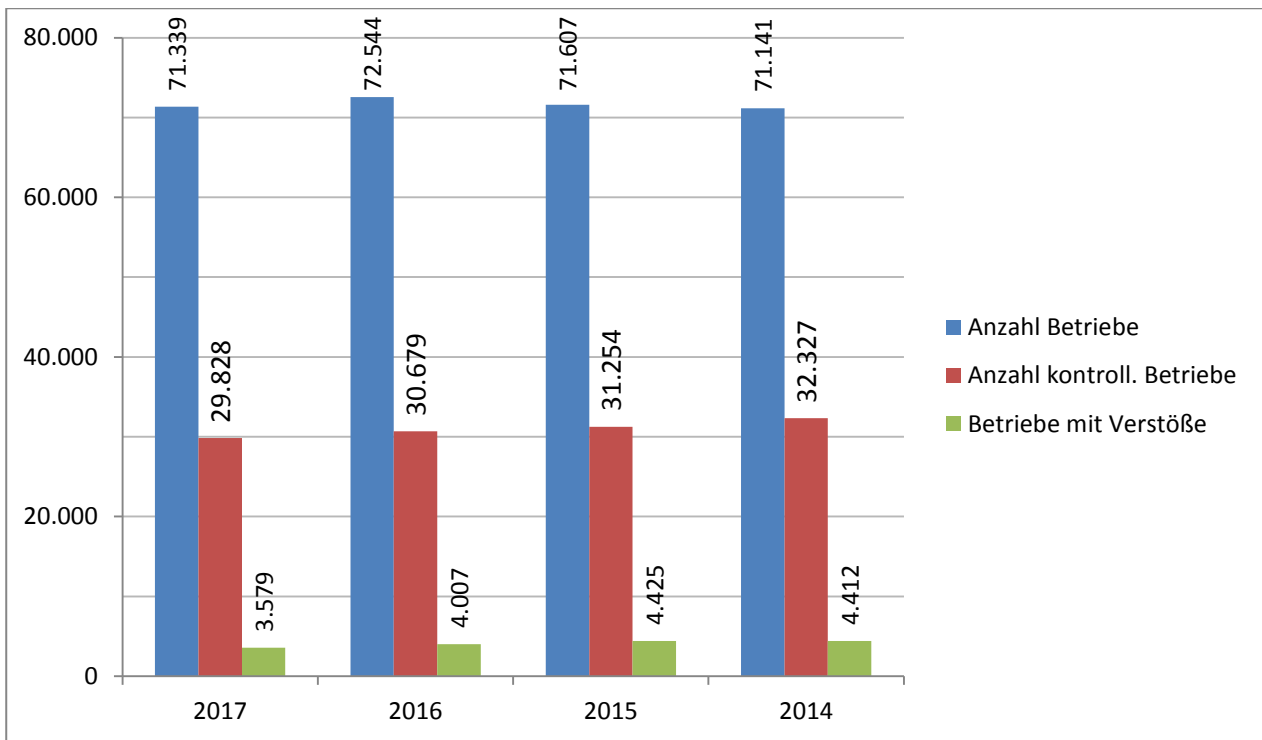
Insgesamt führte die amtliche Lebensmittelüberwachung 56.340 Kontrollen durch; im Vorjahr waren es 58.976 gewesen.

Überprüft wurden 29828 der 71.339 in Hessen registrierten Lebensmittelunternehmen, was einem Prozentsatz von 41,8 % entspricht. (Zum Vergleich: 2016 wurden 30.679 von 72.544 Betrieben kontrolliert, entspricht 42,3 %).

Bei 3579 d. h. bei 12 % der kontrollierten Lebensmittelunternehmen wurden Verstöße festgestellt. Ein Jahr zuvor waren es 4.007 Betriebe gewesen, eine Rate von 13,06 %.

Zusätzlich zu den Betriebskontrollen wurden, wie im Vorjahr auch, 566 Lebensmitteltransporte kontrolliert.

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 2017 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)	2876	268	5	451	356	90	2	298	0	1	18	33	0	0	4	0	1	0	
Hersteller und Abpacker	1495	710	62	2567	1567	913	78	1833	15	17	104	207	63	27	53	5	9	10	
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure, Exporteure, Großhändler, Transporteure)	2150	522	46	1411	1256	139	10	697	4	5	41	311	0	8	29	8	11	6	
Einzelhändler	22899	8657	817	17151	17084	26	27	9264	24	2	1308	3341	0	289	703	88	278	24	
Dienstleistungsbetriebe	37421	17095	2327	30082	29747	217	84	23177	94	17	3694	1813	0	899	2225	16	793	39	
Hersteller, die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	4498	2576	322	4678	4406	135	134	3167	42	17	514	330	0	127	300	31	86	17	
Gesamtsumme	71339	29828	3579	56340	54416	1520	335	38436	179	59	5679	6035	63	1350	3314	29	1178	96	

Kontrolle von Lebensmitteltransporten

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln in Betrieben, auf Lebensmittelgroßmärkten und im öffentlichen Nah- und Fernverkehr wurden im Jahr 2017 insgesamt 566 Lebensmitteltransporte überprüft. In 131 Fällen (23,1 %) wurden Mängel festgestellt (Vorjahr 20,31 %). Bemängelt wurde im Rahmen der Kontrollen u.a. der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln, wie etwa die unzureichende Kühlung bei leicht verderblicher Ware oder der fehlende Schutz vor nachteiliger Beeinflussung bei unverpackten Lebensmitteln. Sonstige Mängel wurden z.B. bei der 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	566
davon Kontrollen auf Autobahnen und sonstigen Straßen mit der Verkehrspolizei	249
Anzahl der Beanstandungen	131
fehlende dauerhafte Aufschrift am Transportbehälter „Nur für Lebensmitteltransporte“	0
unzulässige Verwendung der Lebensmitteltransportbehälter	0
hygienische Mängel	32
bauliche Mängel	5
davon: unzureichende Kühlung der Lebensmittel	15
sonstige Mängel	86

Kontrolle Milcherzeugerbetriebe

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

Zu Beginn des Jahres 2017 gab es in Hessen etwa 2.900 Milcherzeugerbetriebe (Vorjahr 3.060) mit ca. 140.432 Milchkühen (Vorjahr 144.335). Die durchschnittliche Bestandsgröße betrug 48,4 Kühe pro Betrieb (Vorjahr 47,2).

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 31.12.2017

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Milchhygieneüberwachung 433 Kontrollen (Vorjahr 521) in 360 Betrieben (Vorjahr 337) durchgeführt. Damit konnten – bezogen auf 2.900 Milcherzeuger – etwa 12,41 % (Vorjahr 11 %) 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	2.900
Zahl der kontrollierten Betriebe	360
Zahl der Kontrollbesuche	433
Zahl der Betriebe mit schwerwiegenden Verstößen	3
unsachgemäße Milchlagerung	2
Tierhaltungsmängel	1

Ergebnisse der Betriebsbegehungen

Die Ergebnisse der Betriebsbegehungen führen die in den Vorjahren erzielten Resultate fort. In 3 der 360 kontrollierten Betriebe (0,83 %) wurde ein schwerer Verstoß vorgefunden, davon in zwei Betrieben wegen fehlender Milchammer bzw. deren unhygienischem Zustand sowie ein tierschutzrelevanter Verstoß wegen mangelhaftem Ernährungszustand bzw. teilweise mangelhafter Klauenpflege.

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 2017 waren hessenweit auf 210 (Vorjahr 206) Betrieben automatische Melksysteme im Einsatz.

Rohmilchausgabeautomaten in Selbstbedienung

Der Trend zur Direktvermarktung von Milch über Rohmilchausgabeautomaten in Selbstbedienung nimmt noch immer zu.

Dabei zeichnet sich ein äußerst riskantes Verbraucherverhalten ab. Viele Kunden sehen die auf Betriebsebene erworbene, unbehandelte Milch als gesünder und bekömmlicher an, als vergleichbare molkereitechnisch bearbeitete Produkte. Man muss davon ausgehen, dass ein immer größerer Teil der ab Hof verkauften Milch - entgegen rechtlicher Vorgabe [Tier-LMHV, §17, (4), 4.] roh und nicht abgekocht zum Verzehr kommt. Die dabei bestehende Gefahr der Aufnahme pathogener Mikroorganismen ist bei vielen Verbrauchern noch nicht präsent. Neben intensiver Aufklärung der Verbraucher und der Sensibilisierung der Landwirte hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen der Milch im Produktionsprozess, hat sich die Beprobung der Rohmilch unmittelbar am Zapfhahn der Automaten zur Risikominimierung und Qualitätssicherung bewährt.

Amtliche Fleischhygieneüberwachung, Schlachtier- und Fleischuntersuchung

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 (Schlachtieruntersuchung) 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) Nr. 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 Genusstauglichkeit des Fleisches erforderlich ist, ob Tierkörper Teile 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 durchgeführt sowie von amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten, die unter Aufsicht und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes arbeiten. 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.

Im Jahr 2017 waren in Hessen ca. 540 Schlachtbetriebe zugelassen, die überwiegend handwerklich strukturiert sind.

Insgesamt wurden in Hessen im Jahr 2017 ca. 761.500 Großtiere nach erfolgter Schlachtier- und Fleischuntersuchung als tauglich beurteilt.

Gegenüber 2016 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 Lämmern (+6 %) und Ziegen (+ 8 %) zeigt sich dagegen ein schwacher Anstieg im Vergleich zum letzten Jahr.

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	14
Käsereien, Milchverarbeitungsbetriebe	3
Großküchen	9
Fischbetriebe	1
Mischprodukte	0
Eierpackstellen	4
Kühl-/Gefrierhaus	1
Sonstige	0

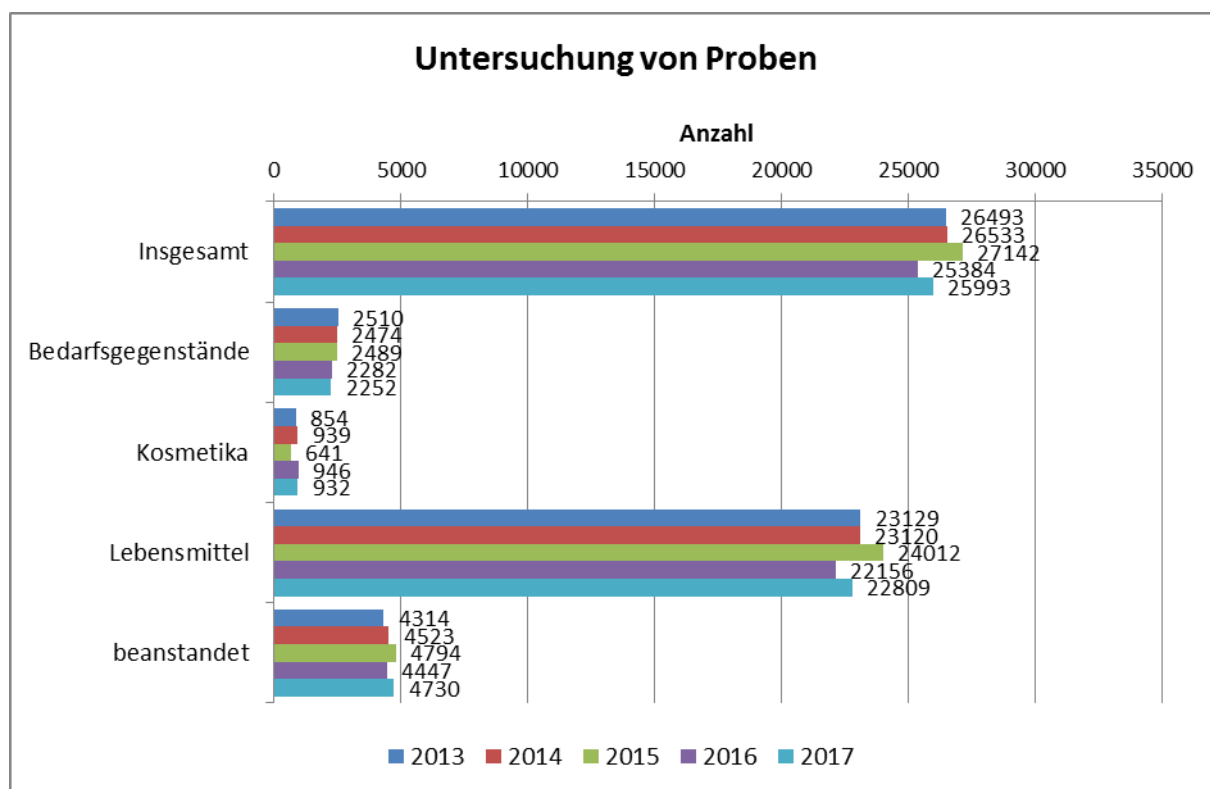
Produktuntersuchung

Durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) wurden insgesamt 25.993 Proben – 22.809 Lebensmittel, 932 kosmetische Mittel und 2.252 Bedarfsgegenstände - untersucht. Davon entfielen 20.600 Proben auf Planproben, 650 auf Nachproben, 457 auf Beschwerdeproben, 1.908 auf Verdachtsproben und 2378 auf Importproben. Von den genommenen Proben wurden 4.730 Proben (22,6 %) (Vorjahr 4.447, 16,9 %) beanstandet.

Lediglich ein Anteil von 0,3 % aller untersuchten Proben, insgesamt 77 Proben, (Vorjahr 64 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 auch 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 2013 bis 2017 untersuchten Proben sowie die Zahl der Beanstandungen hervor.

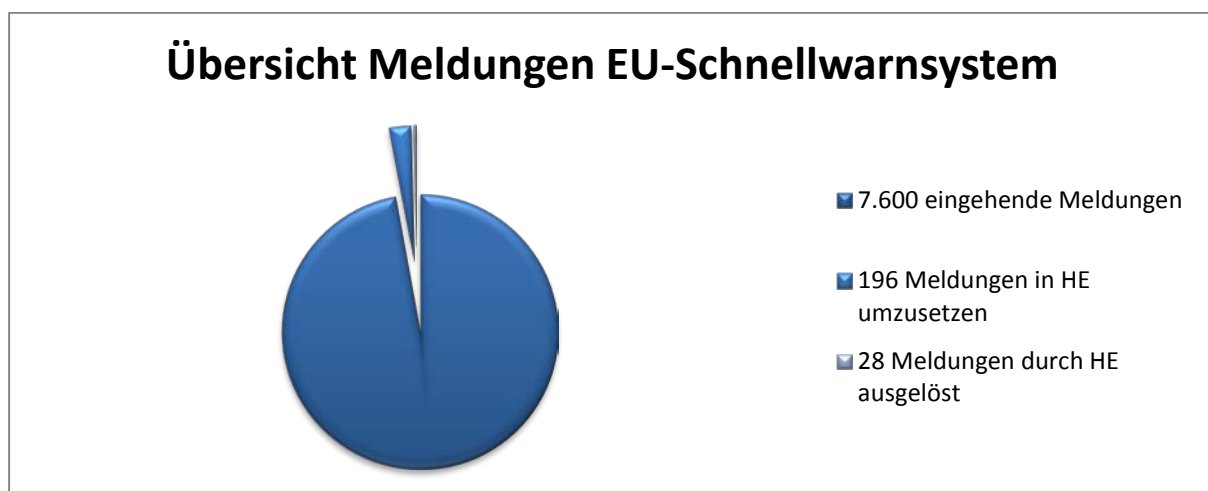


Detaillierte Ergebnisse über die im LHL untersuchten Proben sowie die Entnahmegründe können dem Jahresbericht auf der LHL-Homepage unter www.lhl.hessen.de entnommen werden.

EU Schnellwarnsysteme (RASFF/RAPEX)

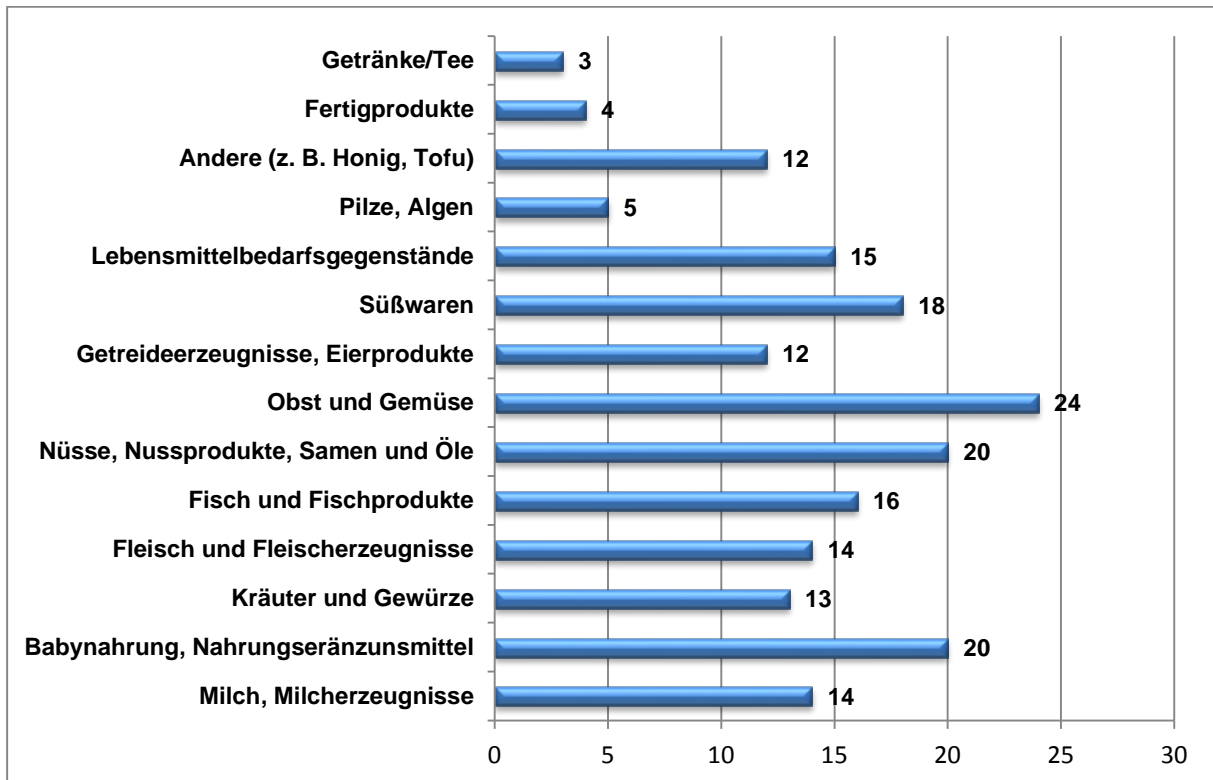
Im Rahmen des EU-Schnellwarnsystems wurden durch die Kontaktstelle des Regierungspräsidiums Darmstadt etwa 7.600 eingehende Meldungen gesichtet und ausgewertet. Diese Meldungen umfassten Warn-, Informations- und Folgemeldungen ebenso wie Meldungen bei Rückweisungen an Grenzkontrollstellen zu gesundheitsrelevanten 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 196 Fällen mussten aufgrund von eingehenden Meldungen in Hessen weitergehende Maßnahmen eingeleitet werden. In 28 Fällen wurde das Schnellwarnsystem der EU durch Hessen über gesundheitsschädliche Produkte informiert.

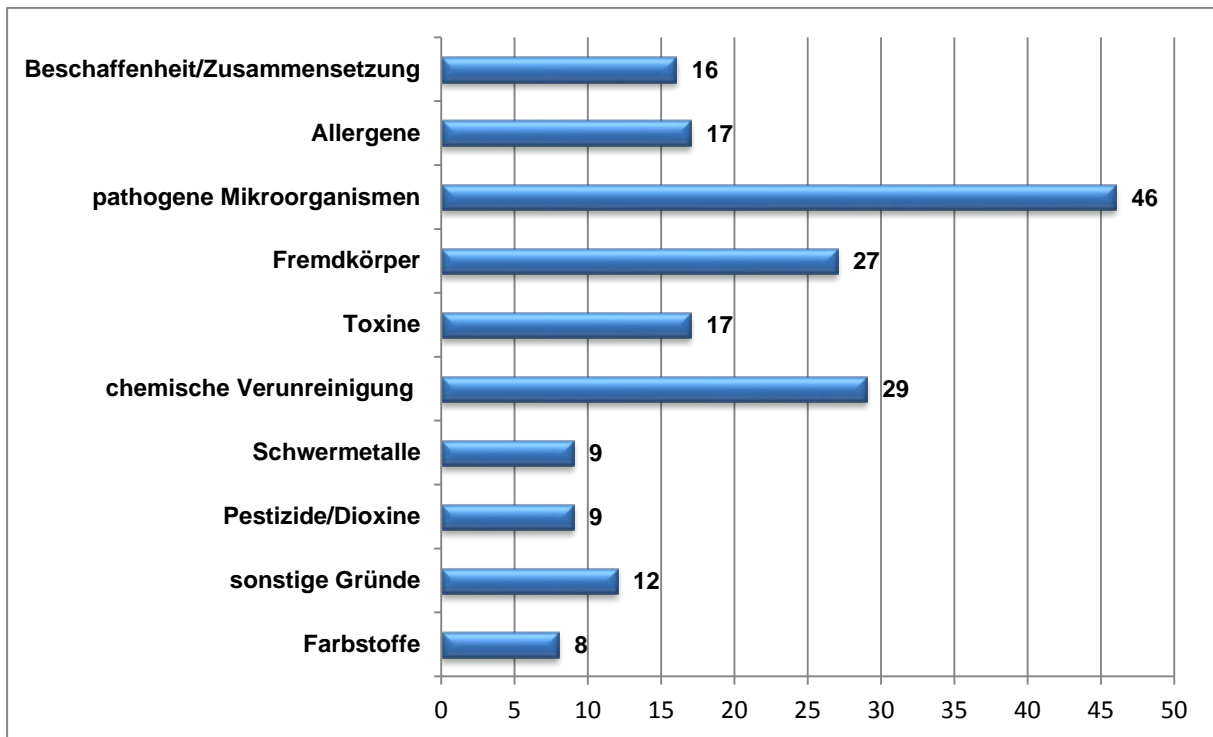


Häufigster Beanstandungsgrund bei in Hessen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln waren pathogenen Mikroorganismen wie Bakterien (z. B. Listerien oder E. Coli), gefolgt von chemischen Verunreinigungen und Fremdkörpern (Glassplitter, Metallfragmente). Seltener waren Pestizide, Schwermetalle und verbotene Farbstoffe Grund für eine internationale Warnmeldung. Am häufigsten betroffene Produktgruppen waren Obst und Gemüse, Babynahrung und Nahrungsergänzungsmittel sowie Nussprodukte.

Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Produktgruppen im Jahr 2017:

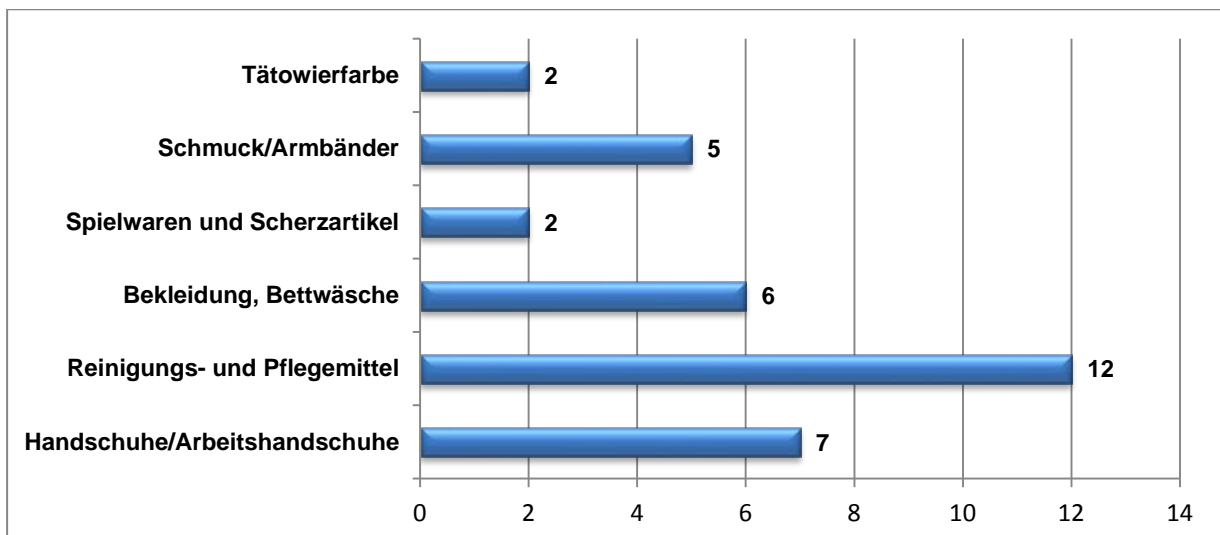


Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Gefahren im Jahr 2017:

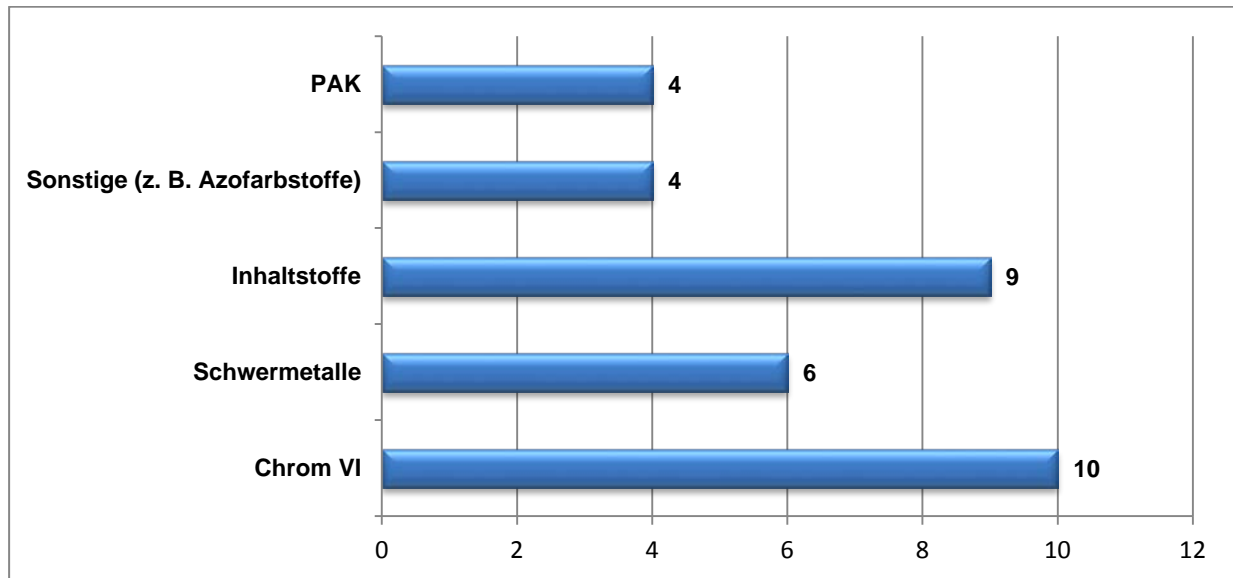


Im Bereich der Bedarfsgegenstände und Kosmetika waren vorwiegend Reinigungs- und Pflegemittel betroffen, gefolgt von Handschuhen und anderen Bekleidungsmitteln. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen erfolgte aufgrund des Nachweises von Chrom VI, verbotener Inhaltsstoffe und anderen chemischen Verunreinigungen.

Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Produktgruppen im Jahr 2017:



Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Gefahr im Jahr 2017:



Sonstige Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2017

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	822
Gerichtstermin/Zeugenaussagen	13
Teilnahme an Versammlungen der Innungsverbände	47
Unterrichtung	16
Baubegehung	133
Gewerbeantrag	54
Gaststättenkonzessionierung	3.682
Stellungnahmen zu vorgelegten Bauanträgen	388
sonstige Gutachten	79
Abnahmen	1.751
Genehmigungen für Verkaufsfahrzeuge im Reisegewerbe	23
Fortbildungsmaßnahmen für amtliche Fachassistenten	3
Vorträge / Schulungen	190
Teilnahme von Mitarbeitern an Lehrgängen	66
Stellungnahmen	39
Veröffentlichung in den Medien	1
Verbraucherberatung in der Dienststelle	106
Genusstauglichkeits- u.a. amtstierärztliche Bescheinigungen	6.033
Sonstiges	332

Besondere Ereignisse

Fipronil in Eiern

Anfang August 2017 wurde bekannt, dass Eier, die mit Fipronil kontaminiert waren, aus den Niederlanden nach Deutschland geliefert worden sind. Als Eintragsquelle für Fipronil wurde das Reinigungs- und Desinfektionsmittel „Dega 16“ ermittelt. Ein Teil der Eier gelangte in den Handel bzw. wurde verarbeitet.

Die hessische Lebensmittelüberwachung hat auf allen Ebenen schnell und effektiv die notwendigen Maßnahmen eingeleitet, um das Inverkehrbringen von fipronilbelasteten

Lebensmitteln zu unterbinden und bereits im Handel bzw. beim Verbraucher befindliche Produkte zurückzurufen. Diese Rückrufaktionen wurden überwacht und alle Informationen über das europäische Schnellwarnsystem bzw. das Portal www.lebensmittelwarnung.de eingestellt.

Unverzüglich nach Bekanntwerden der ersten Meldung wurden zahlreiche Geflügelbestände in Hessen auf den Einsatz von „Dega16“ überprüft und 277 Lebensmittelproben entnommen und im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) untersucht.

Die Rückmeldungen aus den Ämtern hatten ergeben, dass 91 Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, davon 43 Betriebe mit mehr als 10.000 Tieren, überprüft wurden. Es ergaben sich keinerlei Hinweise auf die Verwendung von DEGA 16.

Bei den beprobten Lebensmitteln handelte es sich um 101 Proben Eier (incl. Vollei und gekochte Eier), 99 Proben Hühner (Fleisch, Leber), 61 Proben Eiprodukte (Eierlikör, Kuchen, Nudeln, Mayonnaise, Eiersalat etc.) und 16 Proben sonstiger Art.

Unter den positiven Lebensmittelproben, d.h. Proben mit Gehalten oberhalb der jeweiligen Bestimmungsgrenze, befanden sich 3 Proben von Eiern (aus den Niederlande - auf „www.lebensmittelwarnung.de“ veröffentlicht) und 1 Probe Eierlikör, dieser stammte aus einem anderen Bundesland.

Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung wurden die hessischen Verbraucher regelmäßig, zeitnah und umfänglich in Form von Pressemitteilungen über den aktuellen Stand des Geschehens und den Auswirkungen in Hessen informiert.

Nach Einschätzung des zuständigen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) war nach vorliegender Datenlage eine akute gesundheitliche Gefährdung der betrachteten Verbrauchergruppen, einschließlich Kinder, unwahrscheinlich. Dies gilt auch, wenn über einen längeren Zeitraum Lebensmittel, die mit Fipronil verunreinigt waren, gegessen wurden.

Ermittlung eines Betruges bei einem Eishersteller

Ein hessischer Eishersteller hat Siegelbruch bei einer amtlichen Gegenprobe begangen, um im Rahmen des gegen ihn eingeleiteten Bußgeldverfahrens ein günstigeres mikrobiologisches Ergebnis zu erhalten. Der Vorgang des Siegelbruchs wurde zur Einleitung eines Strafverfahrens an die Staatsanwaltschaft weitergeleitet. Die mikrobiologischen Ergebnisse der amtlichen Probe führten zu einem rechtskräftigen Bußgeld.

Einführung von mikrobiologischen Hygieneproben in der Lebensmittelüberwachung

Pathogene Mikroorganismen sind eine der Hauptursachen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen. Sie bzw. ihre Toxine oder Stoffwechselprodukte dürfen daher in Lebensmitteln nicht in Konzentrationen enthalten sein, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Erhöhte Keimkonzentrationen auf gereinigten Oberflächen und Geräten können ein Zeichen für ein unzureichendes betriebliches Hygienemanagement beim Lebensmittelunternehmer sein und müssen hinterfragt und analysiert werden.

Zur Feststellung des mikrobiologischen Zustandes in einem Lebensmittelbetrieb bzw. zur Aufklärung epidemiologischer Zusammenhänge können neben der visuellen Kontrolle auch

Tupfer- oder Abklatschtests sinnvoll und zielführend sein. Mit dieser Untersuchungsmethode ist der Nachweis von pathogenen Mikroorganismen und die Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen möglich.

Um die Effektivität in der hessischen Lebensmittelüberwachung zu erhöhen, wurde das Untersuchungsspektrum ergänzt und hessenweit die planmäßige Entnahme von Abklatsch- und Tupferproben eingeführt. Die Methodenauswahl wird in Abhängigkeit vom Anlass der Untersuchung, dem Untersuchungsziel, dem zu vertretenden Zeitaufwand sowie der erforderlichen Genauigkeit getroffen.

Einfuhruntersuchung (Abt. V LHL)

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 2017 im Rahmen von Einfuhrkontrollen 25.174 Sendungen Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft überprüft (Vorjahr 24.781), davon 14.692 (Vorjahr 14.461) Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft und 10.482 (Vorjahr 10.311) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.

Insgesamt wurden im Rahmen der Einfuhruntersuchung 718 (Vorjahr 699) Proben tierischer Lebensmittel und 613 Proben pflanzlicher Lebensmittel (Vorjahr 650) 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 2017.

Warenart	Anzahl	Beanstandungen	Beanstand. in %
Milch, Milcherzeugnisse	79	22	27,8
Fleisch: Huftiere, Schlachtnebenprodukte, Geflügel, Kaninchen, Wild	1.162	15	1,3
Fleisch-, Geflügelfleischerzeugnisse	163	14	8,6
Fischereierzeugnisse	5.457	11	0,2
Krebstiere, Hummer	154	0	0
Honig, Gelee Royal	62	8	12,9
Eier, Eiprodukte	10	2	20,0
Froschschenkel, Schnecken			
Sonstige (Gelatine, Darmhüllen)	301	34	11,3
gesamt	7.388	106	1,4

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 2017

Warenarten	Gesamtmenge Einfuhren (kg)	beanstandete Einfuhren (kg)	endgültig zurückgewiesen bzw. vernichtet (kg)
Fleisch Huftiere	2.048.311,16	34.774,60	12.106,40
Fleischerzeugnisse	88.620,61	58,23	24,60
Geflügelfleisch	144.271,50	5,35	5,35
Geflügelfleischerzeugnisse	30.199,57	1.061,65	1.041,65
Wildfleisch, -erzeugnisse	270.560,49	0,00	0,00
Darmhüllen	261.094,52	23.209,20	4.000,20
Fischereierzeugnisse	6.022.304,32	2.308,69	1.142,19
Krebstiere, lebend	92.350,53	0,00	0,00
Milch, Milcherzeugnisse	195.006,02	4.822,91	2.731,86
Eiprodukte	4.211,50	225,00	0,00
Imkereierzeugnisse (HC)	46.089,03	2.908,50	138,50
Gelatine, Kollagen (HC)	98.200,30	534,30	534,30
Sonstige Lebensmittel (HC)	67.038,04	6.799,01	3.682,91
gesamt	9.368.257,59	76.707,44	25.407,96

Beanstandet wurden bei der Einfuhr aus Drittländern rund 76.707 Kilogramm bzw. Liter Lebensmittel (Vorjahr 95.437).

Bei 52 Einfuhren mit insgesamt 25.408 kg kam es zur Zurückweisung bzw. Vernichtung der Sendung.

Positive Erfahrungen aus der Flaschenhalskontrolle

Viele Warenarten, die sich in der Flaschenhalskontrolle als stark belastet erwiesen haben, wurden 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:

- Erbsen aus Kenia (seit Januar 2013)
- Kräuter, frische Chilischoten und Okra aus Vietnam (seit Januar 2013).

- Drachenfrüchte aus Vietnam (seit Oktober 2014)
- frische Chilischoten aus Indien und Pakistan (ab Januar 2018)

Als weitere Folge der risikoorientierten Probenahme kann festgestellt werden, dass viele Importeure auf ihre Lieferanten in den Drittländern 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.
- Viele Importeure lassen mittlerweile ihre Sendungen direkt nach der Ankunft routinemäßig 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 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (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.

Verordnung (EG) Nr. 669/2009

Das Probenahmespektrum der Flaschenhalskontrolle hat sich mit Inkrafttreten der VO (EG) Nr. 669/2009 erheblich geändert: Bestimmte Warenarten, die sich EU-weit als besonders stark mit Pestiziden belastet herausgestellt haben, sind in Anhang I der VO gelistet. Warenarten aus den Bereichen Frischobst, Frischgemüse und –kräuter, Nüsse und Trockenfrüchte aus den Ursprungsländern Benin, Bolivien, Kambodscha, China, der Dominikanischen Republik, Ägypten, Gambia, Georgien, Indien, Kenia, Madagaskar, Sierra Leone, Sudan, Thailand, Türkei, Uganda, USA, Usbekistan und Vietnam sind seitdem an allen EU-Außengrenzen vorführpflichtig und müssen mit vorgegebenen Probenahme- frequenzen von bis zu 50 % auf bekannte Risiken wie Pestizide, Aflatoxine, Sulfite, Sudanfarbstoffe 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 daher im vorliegenden Bericht nicht enthalten.

Ergebnisse der Flaschenhalskontrollen 2017 im Detail

Der LHL hat im Zeitraum Januar bis Dezember 2017 insgesamt aus rund 7.500 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel aus 37 verschiedenen Herkunftsländern beprobt. Es wurden 405 Proben 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 2017 im Hinblick auf verschiedene Aspekte wie Herkunftsland, Beanstandungsquoten, Warenarten und dem Vorkommen einzelner Rückstände dargestellt. In Tabelle 1 sind die Herkunftsländer der am häufigsten gezogenen Proben aufgeführt.

Tabelle 1: Herkunftsländer der im Jahr 2017 am häufigsten gezogenen Proben

Herkunftsländer der im Jahr 2016 am häufigsten gezogenen Proben Herkunftsland	Anzahl Proben \geq 10
Thailand	52
Äthiopien	47
Kenia	42
Ägypten	39
Brasilien	30
Sri Lanka	28
Mexiko, Pakistan	je 25
Uganda	21
Indien	16

Die in Tabelle 1 aufgeführten 325 Proben aus 10 verschiedenen Ländern stellen rund 80 % aller gezogenen Proben (n=405) dar.

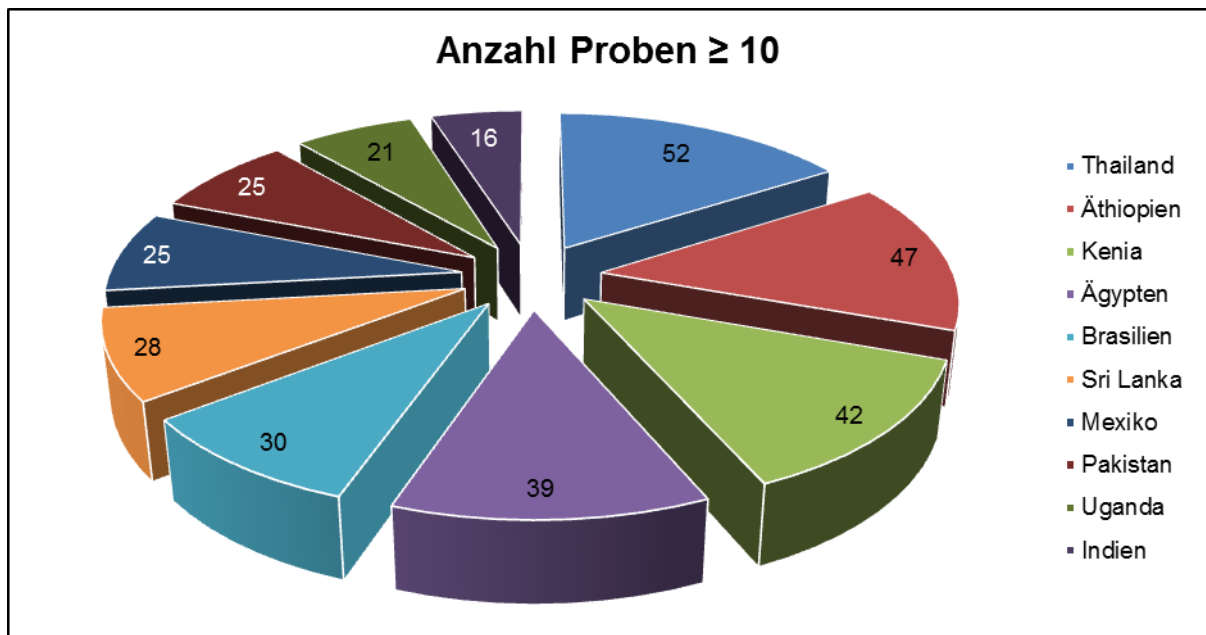


Abb. 1: Herkunftsländer der am häufigsten gezogenen Proben (Probenanzahl ≥ 10)

Die restlichen 80 Proben verteilen sich auf Sendungen aus 27 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 2017 seltener gezogenen Proben

Herkunftsland	Anzahl Proben < 10
Südafrika	9
Peru	7
Bangladesch, Jordanien, Simbabwe	Je 6
Malaysia	5
Dominikanische Republik, Kolumbien, Vietnam	je 4
Israel, Südkorea, USA	Je 3
Ghana, Indonesien, Kanada, Philippinen, Tansania	Je 2
Albanien, Argentinien, Chile, China, Ecuador, Guatemala, Sambia, Senegal, Taiwan, Venezuela	Je 1

Von den insgesamt 405 Proben mussten 67 wegen Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 16,5%.

In Tabelle 3 sind die Beanstandungsquoten und die beanstandeten Warenarten getrennt nach Herkunftsländern aufgeführt.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten verschiedener Herkunftsländer im Zeitraum Januar – Dezember 2017

Herkunftsland	gezogene Proben	davon beanstandet	Beanstandungsquote [%]	Beanstandete Warenarten
Sri Lanka	28	24	86	12 x Gotu Kola 11 x Mukunu Wenna 1 x Okra
Kolumbien	4	2	50	2 x Passionsfrucht
Malaysia	5	2	40	1 x Chili 1 x Jackfrucht
Pakistan	25	9	36	9 x Chili
Bangladesch	6	2	33	2 x Indische Bohne (Seem)
Indien	16	5	31	5 x Chili
Jordanien	6	1	17	1 x Okra
Kenia	42	6	14	6 x Bohnen
Peru	7	1	14	1 x Spargel
Thailand	52	7	13	2 x Passionsfrucht 1 x Basilikum 1 x Drachenfrucht 1 x grüne Papaya 1 x Koriander 1 x Mango
Mexiko	25	3	12	3 x Papaya
Äthiopien	47	3	6	1 x Salicornia 1 x Pimpernelle 1 x Erbsen
Uganda	21	1	5	1 x Passionsfrucht (BIO)
Ägypten	39	1	3	1 x Bohnen
Brasilien	30	0	0	
Südafrika	9	0	0	
Simbabwe	6	0	0	
Dominikanische Republik, Vietnam	je 4	0	0	
Israel, Südkorea, USA	je 3	0	0	
Ghana, Indonesien, Kanada, Philippinen, Tansania	je 2	0	0	
Albanien, Argentinien, Chile, China, Ecuador, Guatemala, Sambia, Senegal, Taiwan, Venezuela	je 1	0	0	

Bei den mehrfach beanstandeten Warenarten wurden in den meisten Fällen nicht nur einzelne Wirkstoffe, sondern häufig ein „Cocktail“ von bis zu 8 verschiedenen gesicherten PSM-Überschreitungen in einer einzelnen Probe gefunden. 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 (die) vorher aufgefallenen Wirkstoff(e) 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 2017

Warenart	Anzahl Proben/ Anzahl Beanstandungen	Beanstandungsquote [%]	Herkunftsländer der beanstandeten Proben	PSM-Rückstände mit gesicherter* Höchstmengenüberschreitung
Gotu Kola (Asiatischer Wassernabel, Pennywort) (<i>Centella asiatica</i>)	12 / 12	100	12 x Sri Lanka	12 x Profenofos 4 x Propiconazol 4 x Tebuconazol 3 x Fipronil 2 x Acephat 2 x Methamidophos 1 x Diazinon 1 x Fenobucarb
Mukunu Wenna (<i>Alternanthera sessilis</i>)	11 / 11	100	11 x Sri Lanka	5 x Azoxystrobin 4 x Chlorthalonil 3 x Clothianidin 3 x Profenofos 3 x Thiamethoxam 1 x Acephat 1 x Diazinon 1 x Etofenprox 1 x Fenobucarb 1 x Fipronil 1 x Methamidophos 1 x Tebuconazol
Indische Bohne (Seem)	2 / 2	100	2 x Bangladesch	2 x Dimethoat 1 x Carbofuran

Chili	28 / 15	54	9 x Pakistan 5 x Indien 1 x Malaysia	5 x Flusilazol 4 x Chlorfenapyr 3 x Ethion 3 x Hexaconazol 2 x Carbofuran 2 x Chlorpyrifos 2 x Propiconazol 1 x Acephat 1 x Carbendazim 1 x Chlorfluazuron 1 x Fipronil 1 x Methamidophos 1 x Tricyclazol
Pimpernelle	2 / 1	50	1 x Äthiopien	1 x Acephat
Salicornia (Queller)	2 / 1	50	1 x Äthiopien	1 x Fenhexamid
Okra	8 / 2	25	1 x Jordanien 1 x Sri Lanka	1 x Acephat 1 x Deltamethrin
Drachenfrucht	4 / 1	25	1 x Thailand	1 x Cypermethrin
Passionsfrucht	22 / 5	23	2 x Kolumbien 2 x Thailand 1 x Uganda	1 x Chlorthalonil 1 x Cypermethrin 1 x Diazinon 1 x Dimethoat 1 x Fipronil 1 x Permethrin 1 x Azoxystrobin** 1 x Cypermethrin**
Jackfrucht	5 / 1	20	1 x Malaysia	1 x Azoxystrobin 1 x Difenoconazol
Spargel	6 / 1	17	1 x Peru	1 x Chlorpyrifos 1 x Dithiocarb 1 x Methomyl
Bohnen	56 / 7	13	6 x Kenia 1 x Ägypten	6 x Acephat 5 x Methamidophos 1 x Fipronil
Koriander	8 / 1	13	1 x Thailand	1 x Fipronil 1 x Tebuconazol
Papaya	35 / 4	11	3 x Mexiko 1 x Thailand	2 x Cyprodinil 1 x Boscalid 1 x Carbofuran 1 x Fludioxonil 1 x Methomyl 1 x Nicobifen
Basilikum	12 / 1	8	1 x Thailand	1 x Fipronil
Erbsen	17 / 1	6	1 x Äthiopien	1 x Fenhexamid
Mango	38 / 1	3	1 x Thailand	1 x Dicrotophos

Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticides residues analysis in food and feed; SANTE/11945/2015; Implemented by 01/01/2016

**Bio-Passionsfrucht: keine Höchstmengenüberschreitung; Beanstandung nach VO (EG) 834/2007 Öko-ErzeugnisseVO

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 mehr als 100-facher Höchstmengenüberschreitungen für PSM im Zeitraum Januar – Dezember 2017

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchst- menge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge* [%]
Mukunu Wenna / Sri Lanka	Etofenprox	10,0	0,01	100000
	Thiamethoxam	0,112	0,01	1120
	Azoxystrobin	0,097	0,01	970
	Clothianidin	0,027	0,01	270
	Diazinon	0,025	0,01	250
	Metalaxyl	0,012	0,05	24
	Imidacloprid	0,031	2,0	2
Mukunu Wenna / Sri Lanka	Chlorthalonil	7,2	0,01	72000
	Azoxystrobin	0,5	0,01	5000
	Clothianidin	0,033	0,01	330
	Buprofezin	0,005	0,05	10
	Thiamethoxam	0,008	0,05	16
Gotu Kola / Sri Lanka	Profenofos	7,0	0,05	14000
	Tebuconazol	0,48	0,05	960
	Fipronil	0,016	0,005	320
	Acetamiprid	0,64	3,0	21
	Imidacloprid	0,14	2,0	7
	Deltamethrin	0,11	2,0	6
	Azoxystrobin	0,17	70,0	0,2
Gotu Kola / Sri Lanka	Profenofos	45,0	0,05	90000
	Acephat	2,7	0,02	13500
	Tebuconazol	5,1	0,05	10200
	Methamidophos	1,1	0,02	5500
Gotu Kola / Sri Lanka	Profenofos	10,2	0,05	20400
	Propiconazol	0,4	0,02	2100
	Diazonin	0,14	0,02	700
	Fipronil	0,018	0,005	360
Salicornia (Queller) / Äthiopien	Fenhexamid	4,7	0,01	47000

*Beispiel: Menge gefundener Wirkstoff 2,7 mg/kg bei einer Höchstmenge von 0,02 mg/kg → Höchstmenge um den Faktor (2,7: 0,02) = 135 überschritten. Dies entspricht einer Ausschöpfung der Höchstmenge von 13.500%

Diese hohen PSM-Überschreitungen in 2017 stammen aus drei Warenarten aus Sri Lanka (Gotu Kola und Mukunu Wenna) und Äthiopien (Salicornia (Queller)): Gotu Kola, auch Wassernabel genannt, ist eine krautige Pflanze, deren Blätter gekocht in Currys oder roh in Salaten verzehrt werden. Sie finden auch in der traditionellen chinesischen und der ayurvedischen Medizin Verwendung und werden neuerdings auch in hautstraffenden Cremes eingesetzt. Mukunu Wenna wird als Gemüse verzehrt, aber ebenso für medizinische Zwecke genutzt. Salicornia (Queller) kann entweder roh verzehrt werden oder ebenso als Gemüse.

Wie aus Tabelle 5 hervorgeht, lag in sechs der insgesamt 67 beanstandeten Proben mindestens ein Rückstand um mehr als das 100-fache über der erlaubten Höchstmenge. In 24 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. Somit wurden in 30 der beanstandeten 67 Proben Höchstmengenüberschreitungen um mindestens das 10-fache festgestellt, dies entspricht einem Anteil von 45% der Beanstandungen.

Meldungen an das RASFF-System (Schnellwarnungen)

Bei jeder Höchstmengenüberschreitung wird durch die wissenschaftlichen Sachverständigen des LHL eine toxikologische Betrachtung (Risikoabschätzung) hinsichtlich der Ausschöpfung der akuten Referenzdosis (ARfD) vorgenommen. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO, 2002) hat die ARfD als die Substanzmenge definiert, die über die Nahrung innerhalb eines Tages oder mit einer Mahlzeit ohne erkennbares Risiko für den Verbraucher aufgenommen werden kann.

Die Berechnung der ARfD-Ausschöpfung erfolgt somit unter Berücksichtigung des ARfD-Wertes des jeweiligen Rückstands und der Verzehrsmenge des betreffenden Lebensmittels (Fokus auf der Verzehrsmenge für Kinder von zwei bis vier Jahre). In Fällen, bei denen dies nicht eindeutig möglich ist, werden diese zur endgültigen Abklärung an das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) weitergeleitet.

Trotz der zum Teil sehr hohen Rückstandsgehalte bei den beanstandeten Proben (Tabelle 5) erfolgt deshalb nur dann eine RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)-Meldung, wenn für den betreffenden Wirkstoff eine akute Referenzdosis (ARfD) existiert und die Risikoabschätzung ergibt, dass die ARfD um mehr als 100% ausgeschöpft ist. Mit einer Ausschöpfung der ARfD von über 100 % gilt das betreffende Erzeugnis als nicht sicher, weil eine gesundheitliche Gefährdung nicht zuverlässig ausgeschlossen werden kann. Bei Höchstmengenüberschreitungen mit einer Ausschöpfung der ARfD unter 100% ist eine eventuelle Gesundheitsgefährdung auszuschließen.

In 2017 wurde eine Schnellwarnung abgesetzt; sie ist in Tabelle 6 dargestellt. Eine Schnellwarnung von 405 Proben entspricht einer Quote von 0,2% bzw. 1,5% der beanstandeten 67 Proben.

Tabelle 6: Schnellwarnungen im Zeitraum Januar – Dezember 2017

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge [%]	Ausschöpfung ARfD [%]
Indische Bohne (Seem) / Bangladesch	Carbofuran	0,056	0,01	560	207

Bio-Ware

In 2017 stammten insgesamt 28 Proben der entnommenen 405 Proben aus Bio-Anbau:

- aus den Herkunftsländern Uganda (19), Ägypten (6), Tansania (2) und USA (1).
- der Warenarten Passionsfrucht (5), Ananas und Banane (je 4), Bohne (3), Avocado und
- Ingwer (je 2), Datteln, Gurke, Knoblauch, Matooke, Kurkuma, Yams-Wurzel, Zitronengras und Zuckererbsen (je 1).

In einer der 28 Bio-Proben (4 %) wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden (Tabelle 7). Diese lagen bei dieser Probe (Bio-Passionsfrucht) unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengen. Der Gehalt an Pflanzenschutzmitteln lag jedoch 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 2017

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchst- menge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge [%]
Bio-Passionsfrucht / Uganda	Azoxystrobin	0,014	4,0	0,35
	Cypermethrin	0,015	0,05	30

Schlussbetrachtung

Seit April 2007 wurden am Flughafen Frankfurt bis Dezember 2017 vom LHL insgesamt 5.872 Proben Obst und Gemüse entnommen, die aus Drittländern in die EU eingeführt wurden. Diese wurden auf Rückstände und Kontaminanten untersucht, davon 5.461 (93 %) auf Pestizide.

Die vergleichsweise hohen Beanstandungsquoten der ersten Jahren der Flaschenhalskontrolle von durchschnittlich 19 % Überschreitungen der Rückstandshöchstmengen für Pestizide wurde im Berichtsjahr mit 16,5 Prozentpunkten nicht erreicht. Ein wesentlicher Grund für diesen seit den Anfangsjahren 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 EU-weit eine deutliche Verbesserung im Hinblick auf die Pestizidbelastung festgestellt wird. Ein Beispiel hierfür sind frische Bohnen aus Kenia, welche nach Beanstandungsquoten in der Flaschenhalskontrolle von rund 20% seit 2013 der Vorführpflicht unterlagen. Daraufhin hat die kenianische Landwirtschaft große Anstrengungen unternommen um die Pestizidbelastung zu vermindern. Dies gelang insoweit, als EU-weite Kontrollen Beanstandungsquoten von nur noch 1% - 2% ergaben.

Daraufhin wurden die Bohnen zum 1. Januar 2015 von der EU-Kommission wieder aus der Vorführpflicht genommen.

Beispiele weiterer noch vorführpflichtiger Warenarten sind Spargelbohnen und frische Chilischoten aus Thailand, Kräuter, frische Chilischoten, Drachenfrüchte und Okra aus Vietnam, Erbsen aus Kenia, Erdbeeren, Paprika und frische Chili aus Ägypten sowie Spargelbohnen, Paprika und Chili aus der Dominikanischen Republik. Granatäpfel aus der Türkei und Ananas aus Benin wurden zum 1. Januar 2017 in Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen und sind seitdem vorführ- und untersuchungspflichtig. Die jüngsten Beispiele in dieser Reihe sind frische Chilischoten aus Indien und Pakistan, die zum 1. Januar 2018 gelistet sind, nicht zuletzt aufgrund der aus Deutschland gemeldeten Ergebnisse (siehe Tabellen 3 und 4).

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.

Im Bereich der Bedarfsgegenstände und Kosmetika waren vorwiegend Reinigungs- und Pflegemittel betroffen, gefolgt von Spielwaren und Scherzartikeln sowie Schmuck und anderen Bekleidungsmitteln. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen erfolgte aufgrund von Schwermetallbelastungen und anderen chemischen Verunreinigungen.

Verstöße

Siehe auch 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 2017 wurden durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden in 5.936 (Vorjahr 6.036) Fällen formelle Maßnahmen eingeleitet. In 2 (Vorjahr 20) Fällen wurden Betriebsräume und in 174 (Vorjahr 153) Fällen Betriebe geschlossen, 767 Verwarnungsgelder (Vorjahr 686) in einer Höhe von insgesamt 33.330 € (Vorjahr 29.836 €) erteilt und 941 Bußgelder (Vorjahr 766) in Höhe von insgesamt 210.015 € (Vorjahr 265.019 €) rechtskräftig verhängt.

Von den im vergangenen Jahr eingeleiteten Strafverfahren wurden 7 Verfahren (Vorjahr 8) von den Gerichten bestätigt.

Sicherstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bei Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden

Im Jahr 2017 wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Betriebskontrollen insgesamt 79.778,179 kg/Liter und 2322 Stück Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sichergestellt. 79.814,634 kg/Liter und 2559 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 2017 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 und Milchprodukte	0,000	20	26,800	
Eier und Eiprodukte	409,000		409,000	
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	78.158,200	26	77.901,670	26
Getreide und Backwaren	10,057		10,057	
Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate	40,000		46,000	
Teigwaren	1,000		1,000	
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	2,800		0,000	
Obst, Gemüse u. Erzeugnisse	421,000		731,800	
Pilze, Pilzerzeugnisse	0,500		0,500	
alkoholfreie Getränke	0,000	1536	0,000	533
Weine, Traubenmste, weinähnliche Getränke sowie Erzeugnisse aus Wein	0,000		0,000	2000
Zusatzstoffe, als Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	1,075		0,000	
Honige, Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert	687,575		687,575	
Säuglings- und Kleinkindernahrungen	27,000		0,000	
Fertiggerichte	10,000		0,000	
Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	7,982	600	0,232	
Gewürze, Würzmittel	1,990		0,000	
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	0,000	110	0,000	
Spielwaren und Scherzartikel	0,000	29	0,000	
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	0,000	1	0,000	
Summe	79.778,179	2322	79.814,634	2559

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 2017				
durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
2091	144	16	3	1

Handelsklassen Obst und Gemüse im Großhandel 2017				
durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
7591	114	0	114	1

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 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 2017 erzielten Ergebnisse nicht zwingend repräsentativ für den Zustand „aller“ im Markt befindlichen Erzeugnisse oder „aller“ hessischen Lebensmittelunternehmen sind.

Die gezielten Kontrollen der Lebensmittelüberwachung sind Grund dafür, dass nur ein Bruchteil der kontrollierten Lebensmittel als gesundheitsschädlich eingestuft werden muss (Hessen 2017: 0,2 %).

Die Anzahl der Schnellwarnungen ist im Jahr 2017 angestiegen. Insbesondere wegen Fremdkörpern in verschiedenen Lebensmitteln mussten mehrere Rückrufe überwacht werden.

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.

Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen

Schwerpunkt: Einfuhrkontrolle pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/M.

Im Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2017 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 405 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 405 Proben mussten 67 wegen gesicherter Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 16,5 %. Von den 67 Beanstandungen wurde eine 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 Warenmengen 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.

Zu Ziel III – Minimierung des Eintrags von relevanten Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette durch Erarbeitung und Umsetzung weitergehender Konzepte

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 2017 werden im Internet veröffentlicht (www.lhl.hessen.de).

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

Zu Ziel IV – Stärkung der Futtermittelsicherheit als Grundlage der Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit durch Weiterentwicklung der Kontrollkonzepte

Zu Ziel V - Verbesserung der Tiergesundheit durch Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur Erkennung und Bekämpfung von Tierkrankheiten

Zu Ziel VI – Reduzierung von Rückständen und Resistenzen durch weitere Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten zur Minimierung und zum sachgerechten Umgang mit Tierarzneimitteln

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 VII – Verbesserung der Haltungsbedingungen im Hinblick auf den Tierschutz insbesondere für Nutztiere durch Entwicklung und Umsetzung von Kontrollkonzepten

Zu Ziel VIII – Schutz der Verbraucher vor fehlerhafter oder missbräuchlicher Verwendung geschützter Bezeichnungen auf dem Markt

Geografische Herkunftszeichen

Kontrolle der geschützten geographischen Ursprungsbezeichnungen

Die Einhaltung, Überwachung und Kontrolle von europäischen Agrarerzeugnissen mit geschützten Ursprungsbezeichnungen, geschützten geografischen Angaben oder als garantiert traditionell eingestuftem Spezialitäten erfolgt durch das Regierungspräsidium Gießen. Im Jahr 2017 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.

Darüber hinaus wurden im Jahr 2017 durch das Regierungspräsidium Gießen Missbrauchskontrollen bei 298 Produkten, die mit einer geografischen Herkunft gekennzeichnet waren, durchgeführt. Bei 22,5 % der Produkte wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Über die Beanstandungen wurden die betroffenen hessischen Unternehmen bzw. die zuständigen Kontrolldienste der Bundesländer informiert.

Futtermittelkontrolle

Vor-Ort-Kontrollen bei Futtermittelbetrieben wurden wie bereits in den Vorjahren 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, zusätzlich erfolgen bei Betrieben der Primärproduktion Nachkontrollen zur Gewährleistung, dass festgestellte Mängel abgestellt wurden. Gewerbliche Betriebe werden über die Erfassung der jeweiligen Tätigkeiten und unter Berücksichtigung von Risikokriterien, Produktions- und Vermarktungsmengen für Betriebskontrollen ausgewählt. Auffälligkeiten vorhergegangener Kontrollen oder Verdacht auf futtermittelrechtliche Verstöße auf Grund von anderen Informationen (z. B. Abgaben von anderen Behörden und Verbraucheranzeigen) führten ebenfalls zu Vor-Ort-Kontrollen.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt mit 237 Betrieben etwa 20 % der aktuell registrierten gewerblichen Futtermittelunternehmen kontrolliert, damit liegt die Kontrollquote nur geringfügig unter der Quote des Vorjahres. In den insgesamt 551 im Jahr 2016 geprüften registrierten und 24 nicht registrierungspflichtigen Betrieben wurden 631 amtliche Kontrollen durchgeführt, wobei

mit einer Kontrolle fast immer mehrere Rechtsbereiche des Futtermittelrechts 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. Auf landwirtschaftlichen Betrieben wurden wegen festgestellter Verstöße gegen Futtermittelrecht, die überwiegend im hygienischen Bereich bei der Lagerung auftraten, zahlreiche Nachkontrollen durchgeführt. Die Nachkontrollen belegten aber in den allermeisten Fällen, dass die Mängel wirksam abgestellt wurden.

Die amtlichen Futtermittelproben wurden entsprechend dem aktuellen Nationalen Kontrollplan auf das Vorhandensein unerwünschter und verbotene Stoffe, aber auch auf wertgebende Bestandteile wie Inhaltsstoffe 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.

Schwerpunktmäßig erfolgen Futtermittelkontrollen vor Ort. Ein geringerer Teil der Überwachungstätigkeiten wird ohne Betriebsbesuch durchgeführt, indem vorliegende Dokumente oder Internet-Auftritte auf ihre Rechtskonformität hin überprüft werden. Solche Kontrollen erfolgen meist im Rahmen von Abgaben von anderen Behörden wie z. B. bei Importen oder wegen Beanstandungen anderer Länder, aber auch auf Anfrage betroffener Unternehmen oder Verbraucher.

Vor-Ort-Kontrollen bei Futtermittelbetrieben wurden wie bereits in den Vorjahren auf Grund einer EDV-basierten Risikoeinstufung der Betriebe durchgeführt. Dabei wird grundsätzlich unterschieden zwischen Betrieben der Futtermittelprimärproduktion (Landwirtschaft mit und ohne Tierhaltung) und gewerblichen Futtermittelunternehmen. Landwirtschaftliche Betriebe werden entsprechend der Cross-Compliance-Auswahl aufgesucht, zusätzlich erfolgen bei Betrieben der Primärproduktion Nachkontrollen zur Gewährleistung, dass festgestellte Mängel abgestellt wurden. Gewerbliche Betriebe werden über die Erfassung der jeweils gemeldeten Tätigkeiten entsprechend dem Kodierkatalog und unter Berücksichtigung von weiteren Parametern wie Produktions- und Verkaufsmengen, die bei vorherigen Kontrollen im Betrieb erhoben werden, Risikopunkte zugeteilt. Im Fachanwendungsprogramm Feedcheck werden über diese Risikopunkte die Betriebe in Risikoklassen mit unterschiedlichen Kontrollfrequenzen unterteilt. Auffälligkeiten vorhergegangener Kontrollen oder Verdacht auf futtermittelrechtliche Verstöße auf Grund von anderen Informationen führten ebenfalls zu Vor-Ort-Kontrollen.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt mit 166 Betrieben etwa 14 % der aktuell registrierten gewerblichen Futtermittelunternehmen kontrolliert, die Kontrollquote lag im vergangenen Jahr deutlich unter der des Vorjahres (ca. 20 %) auf Grund eines EU-Sondierungsbesuches (SANTE 2017-6046), welches viel Personal und Arbeitskapazität gebunden hat. In den insgesamt 356 im Jahr 2017 geprüften registrierten und 46 nicht registrierungspflichtigen Betrieben wurden 435 amtliche Kontrollen durchgeführt, wobei mit einer Kontrolle fast immer mehrere Rechtsbereiche des Futtermittelrechts 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. Nur vereinzelt sind auch nicht registrierungspflichtige gewerbliche Betriebe aufgesucht worden, die im Einzelhandel mit

Heimtierfutter tätig sind. Auf landwirtschaftlichen Betrieben wurden wegen festgestellter Verstöße gegen Futtermittelrecht, die überwiegend im hygienischen Bereich bei der Lagerung auftraten, zahlreiche Nachkontrollen durchgeführt. Die Nachkontrollen belegten aber in den allermeisten Fällen, dass die Mängel wirksam abgestellt wurden. Bei Kontrollen im Heimtiersektor handelte es sich entweder um Kennzeichnungsmängel oder Verdacht auf Fremdstoffe, die zur Verfütterung ungeeignet sind.

Die amtlichen Futtermittelproben wurden entsprechend dem aktuellen Nationalen Kontrollplan auf das Vorhandensein unerwünschter und verbotene Stoffe, aber auch auf wertgebende Bestandteile wie Inhaltsstoffe 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

1. Anzahl der Betriebe 2017

Betriebe entsprechend ihrer Haupttätigkeit:	Registrierte Betriebe (VO (EG) Nr. 183/2005)	Davon: Zugelassene Betriebe	Sonstige*
Primärproduzenten	14.698	0	287
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln**	140	0	12
Herstellerbetriebe von Mischfuttermitteln	88	8	0
davon: fahrb. Mahl- und Mischanlagen	11	0	0
Importeure, Drittlandvertreter	12	5	0
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen und Vormischungen	19	10	0
Handelsbetriebe****	814	47	99
Lagerbetriebe***	18	0	2
Spediteure***	93	1	6

* 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

**** Mehrfachnennungen möglich

2. Anzahl der Inspektionen (Unternehmens- und Buchprüfungen) entsprechend der Haupttätigkeit 2017

2017	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)	409	91	53
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln	56	61	38
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen, Vormischungen und Mischfuttermitteln	36	159	108
davon: fahrb. Mahl- und Mischanlagen	1	0	0
Importeure, Drittlandvertreter**	2	0	0
Handelsbetriebe, Spediteure, Lagerbetriebe	184	135	197
gesamt	687	247	396
* Summe aus Unternehmensprüfungen und Buchprüfungen			
** zuzüglich gemäß § 29 Abs. 1 FMV zugelassener Betriebe			

2017	Primärproduktion	Gewerbliche Futtermittelbetriebe	Proben gesamt	
			gesamt	davon nicht vorschriftsmäßig
untersuchte Proben insgesamt	57	339	396	73
davon (ausgewählte Futtermittelarten):				
Getreideprodukte	10	72	82	6
Ölsaatprodukte	0	32	32	0
Knollen und Wurzelfrüchte, Grün- und Raufutter	0	8	8	1
Mischfuttermittel für Geflügel	5	70	75	10
Mischfuttermittel für Schweine	11	7	18	3
Mischfuttermittel für Wiederkäuer einschl. Kälber	11	44	55	15
Mischfuttermittel für Pferde	1	24	25	14
Mischfuttermittel für Speisefische	0	8	8	1
Mischfuttermittel für Kaninchen	0	17	17	4
Mischfuttermittel für Heimtiere	0	21	21	9
Zusatzstoffe und Vormischungen	0	16	16	3

3. Untersuchte Futtermittelproben nach Futtermittelarten im Jahr 2017 in Hessen

Im Jahr 2017 wurden etwa 83 % des Vorjahresaufkommens an amtlichen Misch- und Einzelfuttermittelproben gezogen. Die Beanstandungsquote aller Proben lag 2017 bei etwa 18,4 % und damit um fast 2 Prozentpunkte über der Quote des Vorjahres, wobei Einzelfuttermittel mit 9,3 % deutlich seltener Abweichungen von den gesetzlichen Vorgaben aufwiesen als Mischfuttermittel mit 24,5 %. Bei den Einzelfuttermitteln wurden am häufigsten Getreideproben gezogen, von denen lediglich 7 % auffällig waren, die Mängel bezogen sich auf Abweichungen von deklarierten Inhaltsstoffen und in einem Fall auf Verderb.

Es wurden mehr Geflügelfuttermittel beprobt als im Vorjahr mit einem deutlichen Rückgang an Abweichungen von den Soll-Werten, damit entsprachen etwa 13 % der Proben nicht vollständig den Vorgaben. Futtermittel für Wiederkäuer und Schweine lagen ungefähr um den Durchschnittswert von 24 %, Pferde- und Heimtierfutter dagegen wiesen mit 56 bzw. 42,8 % nach wie vor eine überdurchschnittliche Beanstandungsquote auf. Auffällig ist, dass Mischfuttermittel für Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, deutlich überwiegend den gesetzlichen Vorgaben entsprachen und damit dem Verbraucherschutz über den Weg der

Vermarktungskette Futtermittel – Lebensmittel entsprochen wird. Dagegen weichen Futtermittel, die in der Praxis eher dem Hobbybereich zuzuordnen sind, auch wenn es sich rechtlich um Nutztiere handeln kann, recht häufig von der Norm ab. Auch wenn diese Tiere im Regelfall nicht in die Lebensmittelkette gelangen und dadurch die Verbrauchergesundheit nicht gefährdet ist, ist die Beanstandungsquote zu hoch. Gründe für die Beanstandungen lagen bei Abweichungen von deklarierten Werten, so dass zwar auch hier keine akute Gesundheitsgefährdung der Tiere, aber Verbrauchertäuschung vorliegt.

Parameter ausgewählter Einzelbestimmungen	Anzahl
Inhaltsstoffe (Rohnährstoffe, Mineralstoffe und Wasser)	828
Energiebestimmungen	14
Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Spurenelemente, Aminosäuren, Enzyme, Farb- u. Konservierungsstoffe)	471
Pharmakologisch wirksame Substanzen (Kokzidiostatika und Antibiotika mittels Screenings oder Einzelbestimmungen)	172
Tierische Bestandteile	52
Schwermetalle	333
Dioxine	56
PCB (dioxinähnliche und Indikator-PCB)	112
Mykotoxine	173
CKW	140
Rückstände an Schädlingsbekämpfungsmitteln	1.625
Kontrolle der Zusammensetzung von Futtermitteln und botanische Reinheit	5
Mikrobiologische Untersuchung (z. B. Verderb, Salmonellen)	49
GVO	8
insgesamt	4.174

4. Übersicht ausgewählter Einzelbestimmungen im Jahr 2017 in Hessen

Im Berichtszeitraum wurden etwas weniger Analysen durchgeführt als im Vorjahr, die Analysenzahl befindet sich damit etwas unter dem langjährigen Mittel. Dies ist mit der zurückgegangenen Zahl gezogener Proben zu erklären. Die Zahl der Analysen im Bereich der Pflanzenschutzmittel ist überproportional hoch im Vergleich zu anderen Untersuchungen, weil die in Pflanzenschutzmitteln enthaltenen Wirkstoffe fast ausschließlich als Screenings durchgeführt werden, die analysierten Wirkstoffe aber einzeln gezählt werden. Eine Screening-Untersuchung erfasst im Schnitt je nach Ausgangsstoff (Futtermittelart) 40 bis zu 93 verschiedene Wirkstoffe, nur in Screenings nicht erfasste Wirkstoffe wie z. B. Glyphosat werden einzeln untersucht. Die Zahl der Untersuchungen auf pharmakologische Substanzen ist rein statistisch deutlich zurück gegangen auf Grund einer geänderten Zählweise (Anzahl Screenings bei antibiotisch wirksamen Stoffen anstelle von jeweils erfassten Stoffen), in der Praxis hat sich in diesem Bereich aber kein Rückgang der Untersuchungshäufigkeit ergeben. In diesem

sensiblen Bereich fiel aber nur eine einzige Probe eines Ergänzungsfuttermittels für Junghennen wegen einer Kokzidiostatika-Verschleppung auf.

Sondierungsbesuch durch Vertreter der EU

Im September 2017 wurde neben zwei weiteren Ländern das Land Hessen im Rahmen eines Sondierungsbesuches (SANTE 20176046) von Vertretern der EU aufgesucht. Zielsetzung des Sondierungsbesuches war das Einholen von Informationen über die Umsetzung des risikobasierten Ansatzes bei amtlichen Futtermittelkontrollen. Neben umfangreichen Unterlagen, die von den Abgesandten der EU ausführlich begutachtet wurden, sind drei Futtermittelunternehmer von der Delegation in Begleitung von Vertretern des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Landwirtschaft (BVL), des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) und der amtlichen Futtermittelüberwachung Hessen des Regierungspräsidium Gießen aufgesucht worden. Im Vorfeld der Betriebsbesuche wurden interne Abläufe, Prozesse, Dokumente und weitere Unterlagen eingesehen, Schwerpunkte lagen bei den Abläufen der Registrierung nach Verordnung (EG) Nr. 183/2005, Bearbeitung von Verstößen, Steuerung der Betriebskontrollen, Probenahmen und Laborbeauftragungen zur Erfüllung des Nationalen Kontrollplanes unter Berücksichtigung der AVV Rahmen-Überwachung (AVV-Rüb). Bei den Betriebsbesuchen demonstrierten und erläuterten die Außendienstmitarbeiter die Vorgehensweise bei Betriebskontrollen und Probenahmen. Aufgesucht wurden Betriebe mit sehr unterschiedlichen Strukturen: ein landwirtschaftlicher Betrieb mit Ackerbau und Tierhaltung, ein gewerblicher Betrieb, der ehemalige Lebensmittel zur Verwendung als Futtermittel für den Tierbestand des eigenen Zweitbetriebs aufarbeitet, und ein Lebensmittelbetrieb, der nur Partien, die der angestrebten Qualität der erzeugten Lebensmittel nicht entsprechen, als Futtermittel abgibt. Kernthema des Sondierungsbesuches war die Erfassung und Auswertung von Daten im Fachanwendungsprogramm FeedCheck, welches Gestaltungsmöglichkeiten bietet, die Steuerung der Kontrollen an die betriebspezifischen Gegebenheiten anzupassen.

Als Gesamtschlussfolgerungen ist dem Bericht folgendes zu entnehmen:

„Die Planung amtlicher Futtermittelkontrollen ist in Deutschland auf Bundes- und Länderebene im Allgemeinen umfassend und risikobasiert. Ihre Durchführung wird durch ein eindeutiges System für die Registrierung und Zulassung von Futtermittelunternehmern unterstützt sowie durch ein im Allgemeinen wirksames Schulungssystem für das an Futtermittelkontrollen und Probenahmeaktivitäten beteiligte Personal. Das System zur Planung von amtlichen Futtermittelkontrollen stützt sich auf eine stichhaltige Risikoeinstufung aller Futtermittelunternehmer. Diese Bestandteile ermöglichen die wirksame Umsetzung des Plans, obgleich Verbesserungsmöglichkeiten bei der Bewertung der Pläne zur Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points) und den Homogenitäts- und Verschleppungstests einiger der besuchten Futtermittelunternehmer, die laut Aufzeichnungen bei vorherigen amtlichen Kontrollen nicht festgestellt worden sind, darauf hindeuten, dass dieser besondere Aspekt der Schulung und Sensibilisierung von Kontrolleuren der Aufmerksamkeit bedarf. Für die Primärerzeuger von Futtermitteln wird die Kontrollfrequenz normalerweise durch die Häufigkeit der Cross-Compliance-Kontrollen, bei denen der Fokus nicht speziell auf Risikofaktoren im Zusammenhang mit Futtermitteln liegt, festgelegt. Das Kontrollprogramm inkl. Probenahmeplan wird von Bund und Ländern aufgestellt und beruht auf einschlägigen Risikofaktoren; die Länder arbeiten den Plan weiter aus und passen ihn an die

jeweiligen Umstände des betreffenden Landes an. Die Kontrolleure verfügen im Allgemeinen über gute Kenntnisse der rechtlichen Anforderungen an die Probenahme. Die Anzahl der Kontrollen, die aus dem/n Modell/en der Risikoeinstufung und der Zahl der durch die Bundes- und Länderprogramme festgelegten Proben abgeleitet wird, wird im Allgemeinen eingehalten. Es gibt Vorkehrungen, um im Falle von Verstößen rechtzeitige und wirksame Maßnahmen zu ergreifen. Trotz der ermittelten Gelegenheiten für Verbesserungen wird insgesamt der Schluss gezogen, dass das deutsche System in mehrerlei Hinsicht ein gutes Beispiel dafür ist, wie risikobasierte Grundsätze für amtliche Futtermittelkontrollen in der Praxis angewendet werden können.“

Insektenprotein

In den vergangenen beiden Jahren (2016 und 2017) wurden von mehreren Betrieben Anfragen zum Einsatz von Insektenprotein zur Verfütterung an Nutzfische gestellt. Auf Grund der Änderungs-Verordnung (EU) Nr. 2017/893 zur Verordnung (EG) Nr. 999/2001 ist die Fütterung von Insektenprotein unter bestimmten Einschränkungen und Auflagen an Tiere in der Aquakultur nunmehr zulässig. Ein Forschungsinstitut hat für einen Fütterungsversuch mit Schweinen einen Antrag auf Genehmigung gestellt, da dieser Verwendungszweck noch nicht rechtlich abgedeckt ist. Die Versuchstiere sollen vollständig zu Forschungszwecken weiterverwendet werden, weshalb es weder aus lebensmittelrechtlichen, ethischen noch futtermittelrechtlichen Aspekten heraus Hinderungsgründe für dieses Vorhaben gab.

Verbraucheranzeigen

Verbraucher wenden sich an die Amtliche Futtermittelüberwachung, wenn der Verdacht auf Gesundheitsgefährdung von Tieren besteht. Im Jahr 2017 wurde der Verdacht auf unsicheres Wildvogelfutter geäußert. Die Ware, die im Supermarkt bezogen wurde und aus einem anderen Land stammt, erwies sich aber trotz umfangreicher Laboruntersuchungen als unbedenklich. Des Weiteren wurde die Futtermittelüberwachung wegen abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums bei Heimtierfutter eingeschaltet. Wegen Futtermitteln von Heimtierfutterherstellern anderer Länder wurden mehrmals Produkte mit enthaltenen Fremdkörpern angezeigt. Vorgefunden wurden Fremdkörper wie Glas- oder Kunststoffscherben, aber auch Substanzen, die auf Split oder ähnliches schließen lassen. Wegen der Zuständigkeiten auf Landesebene erfolgt in solchen Fällen die Abgabe an die jeweilige Landesbehörde.

Tiergesundheit

Bovines Herpesvirus 1 (BHV1)

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.

Damit gehört Hessen 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.

Darüber hinaus gelten für Hessen die höheren Gesundheitsanforderungen für Rinder, die aus nicht anerkannten 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.

Der BHV1-Status im Jahr 2017 ergibt sich aus nachfolgender Tabelle:

Entscheidung 2003/886/EG der Kommission vom 10. Dezember 2003 zur Festlegung der Kriterien für die Übermittlung von Angaben gemäß der Richtlinie 64/432/EWG des Rates
Anhang IV: Kriterien für die Übermittlung der Angaben gemäß Artikel 8 der Richtlinie 64/432/EWG über das Auftreten der infektiösen bovinen Rhinotracheitis und über das
 (nicht unter die Entscheidung 2002/677/EG fallende) Programm zur Überwachung und Tilgung dieser Seuche

Staat:	Deutschland	Zeitraum:	01.01.2017 bis 31.12.2017
Bundesland:	Hessen	erstellt am:	17.05.2018
Kreis:		erstellt von:	Frenzel
Kreiskennzahl:	11;12;13;14;31;32;33;34;35;36;37;38;39;40;99;31;32;33;34;35;11;31;32;33;34;35;36		

1. Milch- und Mutterkuhhaltung incl. Nachzucht und spezialisierte weibliche Jungrinderaufzucht

AUSWERTUNG SPALTEN 5-15 (TEIL 1): Variante 2: Seuchenstatus zum Ende des Auswertungszeitraums

1	Bestandsstatus		Bestände/Rinder		Überwachung								Verdachtsfälle		Prozentsatz amtlich						
			Anzahl Bestände (6)	Anzahl Rinder		serologische Tests (Blut- und Einzelmilchproben)				Untersuchung von Sammelmilchproben (7)				Anzahl getesteter Tiere (Proben)	Anzahl infizierter Tiere (9) (Proben)	seuchenfrei anerkannter Bestände (11)		infiziert bestätigter Bestände (12)		BHV1-Seuchenfeststellungen	
				insgesamt	davon BHV1 positiv	Anzahl getesteter		Anzahl infizierter		Anzahl getesteter		Anzahl infizierter				Anzahl der Bestände	%	Anzahl der Bestände	%	Anzahl der Bestände (13)	%
						Bestände	Tiere (Proben)	Bestände (8)	Tiere (9) (pos. Proben)	Bestände	Tiere (10)	Pools (10)	Bestände								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
2	BHV1-freie Bestände	ohne Impfung (1)	7326	378455	4946	84293			1651		7872			592		7326	95,93%				
3		mit Impfung (2)	299	37428	262	15871			37		320				299	3,92%					
4	nicht BHV1-freie Bestände	Sanierungsbestände mit Impfung (3)																			
5		Sanierungsbestände ohne Impfung (4)																			
6		sonstige nicht BHV1-freie Bestände (5)	12	798	12	1652								23	2			12	0,16%		
7	Gesamt		7637	416681	5125	98626	41	90	1692	8217	8191			3253	90	7625	99,84%	12	0,16%		

2. Rindermast

1	Anzahl Bestände insgesamt (6)	Anzahl Tiere (zu Sp. 1)	Anzahl amtlich BHV1-frei anerkannter Bestände	Anzahl getesteter Bestände	Anzahl getesteter Tiere (Proben)	Anzahl infizierter Bestände (8) - zu Sp. 4 -	Anzahl infizierter Tiere (9) (Proben) - zu Sp. 5 -
	1	2	3	4	5	6	7
2	1624	40988	1624	356	3704		

- | | |
|---|---|
| 1) Bestände, in denen keine Impfung eingesetzt wurde bzw. im Berichtszeitraum nicht geimpft wurde, jedoch geimpfte gE-negative Tiere vorhanden sein können | 7) Eine Milchuntersuchung ist zur Zeit nur für ungeimpfte Rinder vorgesehen |
| 2) Bestände, in denen im Berichtszeitraum geimpft wurde | 8) Infizierter Bestand: Bestand mit einem bzw. mehreren serologisch positiven BHV1-Befunden bei einem oder mehreren Rindern im Berichtszeitraum |
| 3) Bestände gemäß § 1 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b der BHV1-Verordnung (kontrollierter Impfbestand) | 9) Infizierte Tiere: Tiere (z. Zt. Proben) mit serologisch positivem BHV1-Befund im Berichtszeitraum |
| Bestände gemäß § 1 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c der BHV1-Verordnung (Bestände mit unbek. Status mit Gesamtbestandsimpfung) | 10) Angabe über die Anzahl der Tiere, die über Pools getestet wurden bzw. Angabe der Pools |
| Bestände, in denen regelmäßig geimpft wurde und bei der letzten Kontrolluntersuchung ein oder mehrere positive BHV1-Befunde ermittelt wurden | 11) Amtlich seuchenfrei anerkannte Bestände: alle BHV1 freien Bestände mit und ohne Impfung |
| 4) Bestände, die keine BHV1-Impfung einsetzen und die BHV1-pos. Tiere unverzüglich selektieren | 12) Amtlich infiziert bestätigte Bestände: alle nicht BHV1-frei anerkannten Bestände |
| Bestände, in denen gemäß BHV1-VO die erste Bestandsuntersuchung bei allen Tieren ein BHV1-negatives Ergebnis ergab, bei denen aber die Anerkennungsuntersuchung noch aussteht | 13) Bestände, die entspr. Abschnitt 1, § 1, Absatz 1, 1.a) und 1.b) der BHV1-Verordnung über TSN zu melden sind |
| 5) Bestände, in denen gegen die BHV1-VO verstoßen wurde (Impf-, Selektions- und Untersuchungsanordnungen ignoriert wurden) | |
| Bestände, in denen noch nicht mit der Sanierung/Bekämpfung begonnen wurde (neu gegründete Bestände) | |
| 6) Bestände = alle Betriebe entsprechend der Registrierung mit der 12-stelligen Registrier (HIT) nummer nach § 24b ViehVerkV | |

Aviäre Influenza (AI)

Bei der zurückliegenden Geflügelpest-Epidemie 2016/2017 handelte es sich nach Einschätzung des FLI um die bisher schwerste und am längsten andauernde in Europa. Insgesamt 29 europäische Staaten waren betroffen. Zwischen dem 08.11.2016 und 15.05.2017 wurden in Deutschland über 1.150 Fälle von HPAI H5N8 bei Wildvögeln und 107 Ausbrüche bei gehaltenen Vögeln (92 Geflügelhaltungen und 15 Zoos/Tierparks) gemeldet.

Die Aufstallung von Geflügel und weitere Biosicherheitsmaßnahmen minimieren das Risiko eines direkten und indirekten Kontakts mit infizierten Wildvögeln. Am 21.11.2016 wurde daher die landesweite Stallpflicht in Hessen umgesetzt.

Der letzte infizierte Wildvogel in Hessen wurde am 28. März 2017 aufgefunden. Bis dahin waren in Hessen 65 H5N8-positive Fälle bei Wildvögeln aufgetreten, davon 54 in 2017. Ein Übergreifen der Geflügelpest auf Nutztierbestände in Hessen wurde erfolgreich verhindert und das Aufstallungsgebot konnte am 26. April 2017 aufgehoben werden.

Im Jahr 2017 wurden 1.768 Untersuchungen auf AIV im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) durchgeführt. Die Untersuchungsdaten wurden in die nationale Wildvogelmonitoring-Datenbank des FLI eingetragen und sind verortet. Ein Datenbankauszug ist nachstehend dargestellt.

Datum: 01.01.2017 bis 31.12.2017 / keine zusätzlichen Parameter

Bundesland	Gesamt	Kloaken-Tupfer	Rachen-Tupfer	komb. Kloaken- und Rachentupfer	Kotprobe	Blutprobe	Organprobe	komb. Kloaken-, Rachentupfer und Blutprobe	Trachea- Tupfer	keine Angaben
Schleswig - Holstein	847	8	23	578	222	0	9	0	0	7
Hamburg	469	14	26	429	0	0	0	0	0	0
Niedersachsen	1456	39	41	522	529	0	0	0	324	1
Bremen	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0
Nordrhein - Westfalen	1063	0	0	751	312	0	0	0	0	0
Hessen	1768	574	9	0	17	0	824	0	0	344
Rheinland - Pfalz	338	1	0	41	70	0	226	0	0	0
Baden - Württemberg	2106	902	8	735	225	0	2	4	227	3
Bayern	1350	24	6	409	1	0	0	1	0	909
Saarland	43	2	0	33	0	0	0	0	0	8
Berlin	252	0	0	0	0	0	31	0	219	2
Brandenburg	733	47	26	94	0	0	27	0	503	36
Mecklenburg - Vorpommern	522	37	6	431	0	0	44	0	4	0
Sachsen	1263	5	47	0	50	0	119	0	967	75
Sachsen - Anhalt	376	0	0	2	2	0	0	0	372	0
Thüringen	627	5	2	40	16	0	496	0	68	0
Summe:	13216	1658	194	4065	1444	0	1778	5	2687	1385

Schweinepest bei Schwarzwild

Das langjährig bestehende flächendeckende Überwachungsprogramm bei Wildschweinen in Hessen wurde auch im Jahr 2017 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 Afrikanische Schweinepest (ASP) – war in 2017 in Tschechien, Polen, Rumänien, Baltische Staaten (Estland, Lettland und Litauen), Ukraine und Russland, Moldau 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 **2016/2017** betrug die Schwarzwildstrecke **62.365 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 2017 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. So wurden u.a. Handlungsempfehlungen erarbeitet und Infoveranstaltungen für Behörden, Jäger und Landwirte vorbereitet.

Für das Monitoring 2017 wurden von jedem Landkreis wieder halbjährlich mindestens 30 Blutproben von erlegten Stücken oder frisch verunfalltem Schwarzwild zur Untersuchung an das Landeslabor geschickt.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt folgende Untersuchungen - mit negativem Ergebnis - durchgeführt:

ASP	
Wildschweine	4.433
Hausschweine	130
KSP	
Wildschweine	4.013
Hausschweine	1.965

TSE-Monitoring

Im Rahmen des TSE-Monitorings 2017 wurden in Hessen 6.168 Rinder sowie 2.879 Schafe und 182 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 6.230 Verstöße (Vorjahr 6.618) statistisch erfasst. Diese entfielen auf die folgenden Prüfbereiche:

In 3.314 Betrieben wurden bei Überprüfungen Mängel in der Betriebshygiene festgestellt, 1350 Betriebe führten nicht im erforderlichen Umfang Eigenkontrollmaßnahmen durch, in 292 Betrieben wurde gegen Rechtsvorschriften im Bereich der Zusammensetzung und in 1.178 Fällen im Bereich der Kennzeichnung von Lebensmitteln verstoßen. 96 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)	35		
Verwarnungen	3		
Maßnahmen nach § 39 LFGB	4		
Bußgeldverfahren	Anzahl	Zahl der mit den Verfahren geahndeten Beanstandungen	
	eingeleitet	11	13
	abgeschlossen	13	15
	eingestellt	0	0
Strafverfahren	eingeleitet	0	
	abgeschlossen	0	
	eingestellt	0	
Abgabe an andere Bundesländer	16		
Abgabe an andere Mitgliedstaaten	0		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Gebühren und Auslagen	370,50 Euro		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Verwarnungsgelder	1.020,00 Euro		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Bußgelder	1.440,00 Euro		

Tabelle der Ahndungen bezüglich Mängeln bei Vor-Ort-Kontrollen, abweichender Analysen, fehlender Registrierungen oder Deklarationsmängel

Analog zum Rückgang der Kontrollzahlen und Probenahmen war auch die Zahl der Beanstandungen und Ahndungen im Berichtszeitraum rückläufig. 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,. Bisweilen genügen die hygienischen Bedingungen nicht den gesetzlichen Anforderungen. In diesen Fällen sind mündliche Hinweise und Belehrungen, ggf. auch gebührenpflichtige Verwarnungen, als Maßnahmen ausreichend, um die Mängel abzustellen. Bei Mängeln, die nicht noch während der Kontrolle abgestellt werden können, werden schriftliche Nachweise nachgefordert oder kostenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt. Auslöser für Bußgeldverfahren waren fehlende Registrierungen sowie Kennzeichnungsmängel und nur in wenigen Fällen Überschreitungen von Höchstwerten. Futtermittel, für die ein Verbot der Verfütterung und des weiteren Inverkehrbringens ausgesprochen wurde, stammen seit mehreren Jahren von unter amtlicher Beobachtung stehenden Grünflächen, die mit dioxinähnlichen PCB belastet sind.

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 2017 kam es zu folgenden Verstößen in den Nutztierhaltungen:

- Mängel an Haltungseinrichtungen bzw. nicht ausreichender Witterungsschutz
- Mängel bei der artgerechten Fütterung und Wasserversorgung
- Schlamm im Bewegungs- und Liegebereich
- Mängel bei der Stallhygiene und der Pflege der Tiere
- Mängel bei den Aufzeichnungspflichten
- Mängel bei der Besatzdichte
- Einschränkung der Bewegungsfreiheit
- Vernachlässigung der Huf- und Klauenpflege
- Mangelhafte Versorgung kranker Tiere bzw. fehlende tierärztliche Versorgung

- Schlachtung trächtiger Tiere im letzten Drittel ohne tierärztliche Bescheinigung, die den Grund der Abgabe zur Schlachtung begründet hat
- Unzulässige Anbindehaltung bei Rindern, Kälbern und Ziegen
- Unterlassene Schur bei Schafen
- Amputationen von Körperteilen bei Hausgeflügel
- Haltung von Sauen in Kastenständen mit Einstufung in Verstoßkategorie C
- Lichtstärke im Abferkelbereich zu gering
- Spaltenboden im Wartestall teilweise defekt und die Klauen der Sauen extrem lang

Und im Rahmen der Tiertransportkontrollen wurden vornehmlich folgende Mängel festgestellt:

- unzureichende Laderaumhöhe von Transportmitteln
- fehlende Trennung beim Transport behornter und unbehornter Rinder
- Überschreitung der zulässigen Beförderungsdauer
- technische Mängel an Transportfahrzeugen
- unzureichende Ausstattung von Transportfahrzeugen

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 Verbringungssperre 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, aber auch der Transitreiseverkehr) 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. Blauzungkrankheit 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

Wie in den Vorjahren kommt für die Belastung von Grünlandaufwuchs mit dl-PCB ein Reststoffverwerter in Betracht, der in der Vergangenheit einen Störfall hatte. Die an die Firma direkt angrenzenden Flächen sind nach wie vor deutlich belastet, insgesamt konnte das Beobachtungsgebiet mit den Flächen, die von der Nutzung als Futtermittel ausgeschlossen sind, deutlich verkleinert werden. Direkt nach dem Störfall im Jahre 2011 wurde der Aufwuchs von ca. 20 Hektar auf Dioxine und PCB untersucht, dieses Beobachtungsgebiet konnte schrittweise auf die sechs Jahre später noch tatsächlich belasteten Flächen von schätzungsweise 2,5 Hektar reduziert werden. Die betroffenen Flächen bleiben weiterhin unter der Aufsicht der Futtermittelüberwachung, bis auf Grund einer Nutzungsänderung durch einen geplanten Straßenbau die Flächen nicht mehr für die Erzeugung von Futtermitteln in Frage kommen werden.

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 Tierhaltern,
- 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
- wirtschaftliche Engpässe
- sinkende Arbeitszufriedenheit
- Verlust an Empathie für das Tier
- ungünstige Futtersituation in Verbindung mit zu hohen Tierbeständen
- und ggf. andere Arten von Verstößen sein.

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

Es ist von einer durchschnittlichen Kontrollleistung 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 von fachaufsichtlichen Gesprächen mit der obersten Landesbehörde bei der Vollzugsbehörde statt. Weiterhin hat die Leitung des zuständigen Dezernats der Vollzugsbehörde die Kontrolleurinnen und Kontrolleure begleitet. Zusätzlich fand ein EU-Sondierungsbesuch statt, der zwar nicht als Überprüfung gilt, aber auf Grund der intensiven Vorbereitungen, Fragestellungen und Rückschlüsse durchaus Überprüfungscharakter hatte (Siehe auch Seite 53).

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 2017 durch das Regierungspräsidium Gießen bei 135 Betrieben die Kontrollen der privaten Kontrollstellen begleitet. Eigene Kontrollen wurden bei 64 Betrieben risikobasiert durchgeführt. Bei beiden Kontrollstellen mit Geschäftssitz in Hessen wurde ein Office-Audit durchgeführt. Als weitere Überwachungsmaßnahmen wurden u.a. die Inspektionsberichte und Auswertungsschreiben zu 18 Kontrollen überprüft sowie 64 Quartals- und 16 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 Vertreter der Wirtschaft und der 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 sowie anlassbezogen 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 Ordnungswidrigkeits- oder Strafverfahren 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 und Fachrechtsprüfung.

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
- Wegnahme von Tieren
- Gebührenpflichtige Nachkontrollen
- Ordnungswidrigkeitsverfahren
- Strafverfahren
- Sanktionen nach Cross-Compliance
- Auflösung von Tierhaltungen
- Verfügung von Tierhaltungs- und Betreuungsverboten
- Aufforderung zur Aneignung der erforderlichen Sachkunde

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 2016 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 die vermehrt angebotenen eLearning-Kurse 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 2016 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. 853/2004 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 und steuert 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. Die amtlichen Kontrollen der zuständigen Behörden werden nach einem QM-System durchgeführt, das einem kontinuierlichen Anpassungs- und Verbesserungsprozess unterliegt. 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.

Des Weiteren nimmt Hessen an den einmal jährlich stattfindenden „Futtermittelvollzugsbehördentreffen“ teil. Bei diesen Treffen werden zwischen den Ländern auf Vollzugsebene praktische Fragestellungen besprochen, wodurch eine weitestgehend einheitliche Vorgehensweise angestrebt und der Informationsaustausch zwischen den zuständigen Vollzugsbehörden verbessert wird.

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. Die QM-Fachgruppe TS hat in 2017 mit der Vorbereitung eines TS-Audits begonnen, dass in allen 26 kommunalen Veterinärbehörden durchgeführt werden soll, um die Einhaltung und Fortführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen 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 2017 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, das Niveau 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

Das Kontrollprogramm Futtermittel des Bundes und der Länder für die Jahre 2017 bis 2021 gibt hinsichtlich der Probenahme und Analytik den Rahmen des jährlichen Prüfungsumfangs vor. Gewerbliche Futtermittelunternehmen werden auf Grund ihrer individuellen Risikoeinstufung überprüft, landwirtschaftliche Betriebe werden insbesondere über die Cross-Compliance-Auswahl für Vor-Ort-Kontrollen vorgesehen oder sie werden anlassbezogen bzw. auf Grund vorhergehender Kontrollergebnisse aufgesucht.

Der Aufbau eines QM-Systems in Abstimmung mit den im Berichtsteil des Bundes beschriebenen länderübergreifend koordinierten Maßnahmen ist abgeschlossen, die Formulare werden bei Bedarf fortlaufend schrittweise den sich ändernden Bedingungen angepasst und aktualisiert.

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 2017 wurden durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor 572.169 Untersuchungen auf anzeigepflichtige und 23.855 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 2017 auf anzeigepflichtige Tierseuchen:

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Afrikanische Schweinepest (ASP) - Erregernachweis (Wildschwein)	4.433	0	
Afrikanische Schweinepest (ASP) - Erregernachweis (Schwein)	130	0	
Amerikanische Faulbrut - Erregernachweis kulturell	594	128	
Ansteckende Blutarmut der Einhufer (EIA) - Antikörpernachweis	175	0	eine im ELISA positive Probe war bei der Nachuntersuchung im AGID negativ
Aujeszkysche Krankheit - Antikörpernachweis (Wildschwein)	3.933	115	
Aujeszkysche Krankheit - Erregernachweis (Wildschwein)	17	0	
Aujeszkysche Krankheit - Antikörpernachweis (Schwein)	5.340	0	eine in der Erstuntersuchung positive Probe war in allen Nachuntersuchungen negativ
Aujeszkysche Krankheit - Erregernachweis (Schwein)	59	0	
Blauzungenkrankheit (BT) - Antikörpernachweis	749	38	
Blauzungenkrankheit (BT) - Erregernachweis	554	0	
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion - Antikörpernachweis	112.403	693	alle Proben bis auf ein Tier mit einem alten Imptiter BHV1 gE negativ, Tier wurde mittlerweile geschlachtet
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion - Erregernachweis	299	0	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Antikörpernachweis	172.156	36	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Erregernachweis	172.624	17	
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Antikörpernachweis	35.679	0	alle erforderlichen Nachuntersuchungen (193) verliefen negativ
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erregernachweis kulturell	165	0	ein positives Wildschwein
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erregernachweis molekularbiologisch	168	0	
Enzootische Leukose der Rinder - Antikörpernachweis	33.311	0	alle erforderlichen Nachuntersuchungen (10) verliefen negativ

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) - Antikörpernachweis (alle Tierarten)	604	50	
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) - Erregernachweis (alle Tierarten)	3.148	78	
Infektiöse Hämato-poetische Nekrose der Salmoniden (IHN) - Erregernachweis	69	0	
Koi Herpesvirus-Infektion der Karpfen - Erregernachweis	298	29	
Newcastle Krankheit - Erregernachweis	348	6	6 Tauben
Salmonellose der Rinder - Erregernachweis	5.985	1.524	
Schweinepest (KSP) - Antikörpernachweis (Wildschwein)	4.013	0	
Schweinepest (KSP) - Erregernachweis (Wildschwein)	1.856	0	
Schweinepest (KSP) - Antikörpernachweis (Schwein)	1.965	0	eine in der Erstuntersuchung positive Probe war in allen Nachuntersuchungen negativ
Schweinepest (KSP) - Erregernachweis (Schwein)	92	0	
Tollwut - Erregernachweis	1.157	0	
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE - alle Formen)	9.570	0	
Tuberkulose der Rinder (Mycobacterium bovis und Mycobacterium caprae) - Erregernachweis kulturell	16	0	
Tuberkulose der Rinder (Mycobacterium bovis und Mycobacterium caprae) - Erregernachweis molekularbiologisch	16	0	
Vibrionenseuche der Rinder - Erregernachweis (Rinder)	41	0	
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) - Erregernachweis Zellkultur	70	0	
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) - Erregernachweis PCR	132	2	
	572.169		

Bei folgenden anzeigepflichtigen Tierseuchen wurden im Berichtsjahr keine Untersuchungen angefordert:

Affenpocken, Afrikanische Pferdepest, Ansteckende Blutarmut der Lachse (ISA), Befall mit dem kleinen Bienenbeutekäfer (Aethina tumida), Befall mit der Tropilaelaps-Milbe, Beschälseuche der Pferde, Ebola-Virus-Infektion, Epizootische Hämorrhagie der Hirsche (EHD), Epizootische Hämato-poetische 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 Vogel 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, Rifttal-Fieber, Rinderpest, Rotz, Stomatitis vesicularis, Taura Syndrom, Trichomonadenseuche der Rinder, Vesikuläre Schweinekrankheit (SVD), Weißpünktchenkrankheit der Krebstiere und Yellowhead Disease.

Untersuchungen des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor (LHL) im Jahr 2017 auf meldepflichtige Tierkrankheiten:

Untersuchungen auf meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl	davon positive	Bemerkungen
Ansteckende Metritis des Pferdes (CEM) - Erregernachweis	121	1	
Campylobacteriose (thermophile Campylobacter) - Erregernachweis	305	15	
Chlamydiose - Antikörpernachweis	298	16	
Chlamydiose - Erregernachweis	489	19	
Echinokokkose - Erregernachweis	97	42	
Leptospirose - Erregernachweis	35	0	
Listeriose (Listeria monocytogenes) - Erregernachweis	142	12	
Maedi/Visna - Antikörpernachweis	3.476	118	
Mareksche Krankheit	725	0	
Niedrigpathogene aviäre Influenza der Wildvögel	1.814	73	
Paratuberkulose - Antikörpernachweis	9.247	1.150	
Paratuberkulose - Erregernachweis kulturell	988	24	nahezu ausschließlich in Umweltproben
Paratuberkulose - Erregernachweis molekularbiologisch	1.433	61	nahezu ausschließlich in Umweltproben
Q-Fieber - Antikörpernachweis	812	222	
Q-Fieber - Erregernachweis molekularbiologisch	193	1	
Säugerpocken (Orthopoxinfektion)	4	0	
Salmonellose/ Salmonella spp. (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis	2.687	665	
Schmallenberg-Virus - Antikörpernachweis	158	105	
Schmallenberg-Virus - Erregernachweis	234	4	
Toxoplasmose	7	1	
Transmissible Virale Gastroenteritis des Schweines (TGE)	47	0	
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis kulturell	289	23	
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis molekularbiologisch	46	0	
Tularämie - Erregernachweis kulturell	78	6	
Tularämie - Erregernachweis molekularbiologisch	102	6	
Verotoxin bildende Escherichia coli	28	11	
	23.855		

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	35	7		8	8			6				1					
Milcherzeuger	845	67	4	153	74	74	2	95			16	8			4		
Vorzugsmilcherzeuger	2	1		1	1							1					
Kälbermäster																	
Bullenmäster	2	1		1	1			1									
Mutterkuhalter	17	1		1	1			1									
Schweinehalter	13	4		17	17			16									
Schweinemäster	6																
Ferkelerzeuger	2																
Sauenhalter	1																
Schafhalter	15	2		6	6			4			1	1					
Erzeuger von Schafmilch	1			1		1		1									
Ziegenhalter	1																
Erzeuger von Ziegenmilch	6	2		4	4			1				1					
Pferdehalter	4	1		1	1			1									
Erzeuger von Pferdemic	2																
Geflügelhalter	15			1	1												
Legehennenhalter	32	9	1	14	13	1		7			1	3					1
Broilermäster	1	1		16	6	10		1									
Entenmäster																	
Putenmäster	6			1	1			1									
Gänsemäster	1																
Halter von Gehegewild	13	4		5	5			4		1							
Wildsammelstelle/Wildkammer	152	37		46	44	2		39				3					

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
Teichwirtschaften	1																
Binnenfischereibetriebe	1																
Fischfangbetrieb (- Binnen)	8	2		3	3			2				1					
Fischzuchtbetrieb	28	4		6	6			4				1					
Schneckenzuchtbetrieb	1																
Imkerei	921	38		64	63	1		43				4					
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	1																
Erzeuger von Getreide	388	7		8	7	1		5									
Erzeuger von Kartoffeln	36	6		10	10			6									
Erzeuger von Rüben	1																
Gartenbaubetrieb	19	6		6	6			5				1					
Pilzzuchtbetrieb	16	6		7	7			5				1					
Weinbaubetrieb	25																
Keltertraubenerzeuger	5	1		1	1			1									
Weinerzeuger (Winzer/Weingut)	65	17		17	17			16				1					
Erzeugergemeinschaft	3	1		2	2			1				1					
Winzergenossenschaft	4	2		2	2			2									
Erzeuger von Obst	64	18		22	22			13				3					
Erzeuger von Gemüse	117	23		26	26			16				2					
Milchsammelstelle	4																
Molkerei	6	6		24	21	2	1	15				2					
Hersteller von Milcherzeugnissen	11	7		33	32	1		8					23				
Käserei	37	30	3	83	79	3	1	44		4	7	8		1	3		
Hersteller von Speiseeis industriell	15	9	1	13	13			9				2		1	1		
Eierpackstellen	107	64	2	116	112	1	1	60			1	21		1	1		1
Hersteller von Eiprodukten	4	4		8	7		1	4									

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
Schlachthöfe/Schlachtbetrieb	46	36	7	241	65	166	10	213	4		10	3		5	6	1	1
Schlachtbetrieb privat	38	14	3	257	11	236	10	248	1		5	1		2	3		
Fleischerzlegungsbetrieb	53	39	10	437	165	257	13	382	2	2	14	17		3	9		1
Herstellungsbetrieb für Hackfleisch	1	1	1	7	7						3	2			1		
Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen	24	19	4	146	67	72	7	123		1	3	5			4		
Fleischverarbeitungsbetrieb (>10 % Fleischanteil)	16	15	4	189	95	88	6	117		1	13	14	38	2	4		1
Fleischverarbeitungsbetrieb (<10 % Fleischanteil)	1	1	1	1			1	1							1		
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse	28	19		128	41	77	6	114		2	2	4					
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse mit Rohanteil	2	2		2	2			2									
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil	1	1		2	2			2									
Be- und Verarbeitungsbetrieb von Mägen und Därmen (z. B. Kuttelei)	4	2		4	2		2	3		1							
Verarbeitungsbetrieb für Schlachtnebenprodukte (z.B. Tierfette, Gelatine, Kollagen)	1																
Wildbearbeitungsbetrieb	19	10	1	17	15		2	10	1	2	4	1		1	1		1
Haarwild-Bearbeitungsbetrieb	1	1		1	1			1									
Sammelstelle für Schlachtnebenprodukte (z.B. Tierfette, Gelatine, Kollagen)	1																
Geflügelschlachtbetrieb	9	7		22	20		2	14			1	5					
Geflügelfleischerzlegungs-, -zubereitungs- und -verarbeitungsbetrieb	2	2	1	14	14			9				3		1	1		
Geflügelfleischerzlegungsbetrieb	1	1	1	26	24		2	26	1	2				1	1	1	
Geflügelfleischzubereitungsbetrieb	1	1		1	1			1									
Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetrieb	21	15	3	57	47	6	4	36	2		2	4	2		2		1
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	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
Ölsamenverarbeitender Betrieb	24	7	2	12	12			6				5		2	2	1	
Mühlenbetrieb	31	20		24	24			16				1					
Hersteller von Getreideprodukten einschl. Backvormischungen	16	7		9	9			8				1					
Brotfabriken/Großbäckerei	37	32	5	93	91		2	39	1		19	20		3	4		1
Konditorei (industrielle Produktion)	10	8		29	28		1	16		1	1	5					
Hersteller von Teigwaren	21	12		27	27			11		1	2	6					
Kartoffelverarbeitender Betrieb	13	7	1	11	11			6				1			1		
Hersteller von Gemüseerzeugnissen und/oder Sauerkonserven	16	5		7	7			3				3					
Hersteller von Pilzerzeugnissen	1	1		1	1			1									
Hersteller von sojahaltigen Erzeugnissen	5	5		12	12			3			2	4					
Abpacker und Verarbeiter von Schalenobst	2	2		4	4			2									
Abpacker von Obst und/oder Gemüse	13	6		8	6		2	5			1	1					
Hersteller von nichtflüssigen Obsterzeugnissen	27	9		15	15			10				3					
Hersteller von Senf und Essig	9	5		6	6			3	1			2					
Hopfenveredlungs- und -verarbeitungsbetrieb	1																
Zuckerfabrik	1	1		1	1			1									
Honigabfüllbetrieb	13	2		2	2			2									
Hersteller von Süßwaren Schokolade und Schokoladenerzeugnissen	28	14		27	27			15									
Kaffeerösterei	46	28		38	38			27				1					
Abpacker von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen	31	13	1	19	18			11				4		1			
Hersteller von Fruchtsaft und Nektar	36	10	1	15	15			9				1			1		
Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken	20	8		23	23			4				3					
Hersteller von Schaumwein Weinkellerei	11	1		1	1			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
Flaschenweinabfüller	1	1		1	1			1									
Hersteller von Erzeugnissen aus Wein	6	1		1	1			1									
Hersteller weinähnlicher Getränke	21	9		14	14			7				5					
Brauerei	65	39	3	68	68			42			4	9		1	2		1
Mälzerei	2	1		1	1												
Hersteller von alkoholischen Getränken (außer Wein)	35	8		13	13			6			1	1					
Hersteller von Spirituosen Brennerei	44	21		38	38			27			1	2					
Hersteller von Mineralwasser Tafelwasser	16	10		23	23			6				5					
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten	9	4	1	6	5	1		5	1			1			1	1	
Hersteller von Suppen und Soßen	5	2		2	2			1									
Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen	12	9	2	19	19			14			3	1			2		1
Hersteller von diätetischen Lebensmitteln	4	3		5	5			4									
Hersteller von Säuglingsnahrung	6	3		18	17	1		6				1					
Hersteller von Tiefkühlkost	3	2		3	3			2									
Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen Aromen	17	5		6	6			5				1					
Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	56	15		22	22			13	1			5					
Hersteller von Speise- und Spezi­alsalz																	
Gewürzmühle Hersteller von Gewürzzubereitungen und würzenden Lebensmitteln	17	12	3	30	30			11			5	9		2	2		
Hersteller von Speisegelatine	1	1		1		1		1									
Hersteller von Industriegasen als Lebensmittelzusatzstoff	2																
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	10	2		3	3			2									
Hersteller von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	128	32		50	46	1	3	23				10					
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit	52	6		8	7		1	4				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
Lebensmittelkontakt																	
Hersteller von Lebensmittelverpackungen mit Lebensmittelkontakt	17	5		6	6			3				1					
Hersteller von Bedarfsgegenständen zum Verpacken von Tabakerzeugnissen und kosmetischen Mitteln																	
Hersteller von Spielwaren und Scherzartikeln	6																
Hersteller von Mitteln zur Reinigung Pflege Geruchsverbesserung Desinfektion	20	5	1	9	9			6				1				1	
Hersteller von Klebstoff und Leim	2																
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt	32	1		2	2							1					
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Schleimhautkontakt	7	1		2	2												
Hersteller von Bedarfsgegenständen aus Textilfasern Leder	32	3		3	3			2									
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	1																
Großhändler	184	50	5	88	88			36			11	23		3	4		1
Importeure	176	21		40	40			19				10					
Exporteure	43	2		4	4			2			1	1					
Großhändler Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	16	8	1	25	25			8			1	9					1
Agenturen und Makler für Lebensmittel (Büros)	380	28	1	79	79			57			1	12					1
Weinkommissionär	27	4		4	4			3									
Agentur und Makler für Nahrungsergänzungsmittel (Büro)	52	5	1	10	10			3				3				1	
Großhändler von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis	30	15	2	53	53			13				29		1	1		2
Großhändler von Eiern und Eiprodukten	7	5		15	13	2		2			1	11					
Großhändler von Fleisch und Fleischerzeugnissen	58	35	2	139	82	49	2	79	2	2	6	33		1	2		

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 Geflügelfleisch und -erzeugnissen	5	1		1	1			1									
Großhändler von Fisch Krusten- Schalen- Weichtieren und -erzeugnissen	20	14	3	52	36	13	3	23			5	13		2	1		
Großhändler von Obst und Gemüse und -erzeugnissen	117	67	14	146	146			65	1		1	47		1	11	2	1
Großhändler von Getränken (ohne Weinkommissionäre)	123	45	5	68	68			36			1	18		4			2
Großhändler für Süßwaren	12	4		4	4			3				1					
Großhändler von Nahrungsergänzungsmitteln	17	3		6	6			2				1					
Großhändler von Getreide und -erzeugnissen	13	7		7	7			5				2					
Lebensmittellager	4																
Lebensmittellager, Zentrallager	171	72	2	121	119		2	59			3	28		1	1	1	1
Gefrier-/Kühlhaus/-lager	68	30	1	114	38	75	1	106		1	3				1		
Getreidelager	34	9	1	11	11			7				1			1		
Umpackbetrieb für Fleisch- und Fleischerzeugnisse	9	7	1	9	9			7		2		1			1		
Umpackbetrieb für Fisch und Fischerzeugnisse	2	2		5	5			3									
Transporteure von Lebensmitteln	5	2	1	174	174			41				14		1	1	1	
Transportbetrieb (Lebensmitteltankfahrzeuge)	7																
Transportbetrieb (Lebensmittelkühlfahrzeuge)	69	15		110	109		1	78			1	10					
Großhändler von Tabak und -erzeugnissen	19	4		8	8			3			1	1					
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	76	17	1	34	34			9	1		2	10					
Agentur und Makler für kosmetische Mittel (Büros)	56	5	1	7	6		1	4				2					1
Großhändler von Bedarfsgegenständen	12	2	1	7	7			1			1	4					
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt (außer Verpackungen)	64	10		12	12			5				2					

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 Verpackungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	20	4	1	5	5			2			1	2					1
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Haut- und Schleimhautkontakt	176	20	2	38	38			9				20		1		1	
Großhändler von Spielwaren u. Scherzartikeln	19	3		6	6			2				2					
Großhändler von Reinigungs- Pflege- Imprägniermitteln Mitteln zur Desinfektion Geruchsverbesserung und Insektenvertilgung	11	3		4	4							1					
Agentur und Makler für Bedarfsgegenstände (Büros)	47	3		5	5			4			1						
Einzelhändler	15																
Lebensmitteleinzelhandel	51	10	2	63	63			15			5	26		1	1		
Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	3909	2488	248	6303	6285	7	4	2346	7		387	1883		78	205	29	87
Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	1086	830	138	2094	2077	6	11	1076	10		253	346		58	125	19	36
Wild- und Geflügeleinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung	47	25	4	45	43	1	1	28			7	3		2	4	1	3
Fischgeschäft und(eigenständige) -verkaufsabteilung	141	92	21	205	196	7	1	112		1	40	29		13	19	4	8
Fachgeschäft und (eigenständige) Verkaufsabteilung für Molkereiprodukte	78	42	2	68	68			42			7	11			2		
Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	3168	2004	241	2803	2796	3	2	2043	5		436	173		95	228	26	64
Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung	459	190	18	292	291		1	183			26	50		3	14		11
Süßwareneinzelhandel	218	63	3	71	71			44	1		2	9		2			2
Honigeinzelhandel	48	8		9	9			3				4					
Getränkeabholmarkt	1061	319	2	391	391			255			9	31			2		
Wein- und Spirituoseneinzelhandel	561	104	1	120	120			91			1	14			1		1
Eierverkauf Einzelhandel	33	13	1	15	14		1	12		1		2			1		
Aufsteller von Lebensmittelautomaten	61	13	1	18	18			13				2					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
Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge	867	211	19	538	537	1		423			18	45		8	16	1	5
Grillfahrzeug und -stand	187	72	5	122	121			93			8	7		1	5		2
Marktstand	1525	374	40	1385	1384		1	1210			33	64		11	32	1	24
Nahrungsergänzungsmitteln Einzelhandel	190	32	4	63	62		1	19			2	24				1	4
Anderer Einzelhandel	4	1		1	1							1					
Tankstellen mit Lebensmittelverkauf	860	436	25	501	500			419			32	20		11	22	2	7
Fitness-Center/Sonnenstudio	270	55	2	69	69			59				3			2		1
Reformhaus/Naturkostladen	154	82	1	156	156			66			2	47					
Apotheke	754	33		45	45			17				7					
Drogerie/Parfümerie	390	213	1	434	433			67				180					1
Kiosk/Mini-Markt	1736	436	30	542	542			404			37	73		9	21	1	17
Versandhandel	142	10	1	17	17			9	1			4					1
Sanitätshaus	6																
Sonderpostenverkauf	143	57		87	87			33				26					
Internethandel Versandhandel Fernabsatz	371	53	5	76	72		3	38			2	26			1	1	2
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen																	
Tabakwarengeschäft	111	33		41	41			25				6					
Aufsteller von Zigarettenautomaten	1																
Ambulanter Handel mit Tabak und Tabakerzeugnissen	10																
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	7	1		1	1							1					
Gewerblicher Anwender kosmetischer Mittel z.B. Kosmetikstudio/Friseurbetrieb/Tätowierstudio	1512	11		13	13			8				3					
Kosmetikgeschäft und -abteilung	242	13		19	19			8				2					
Ambulanter Verkauf von kosmetischen Mitteln	124	2		2	2							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
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	34	3		5	5			2				3					
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	324	74	1	126	125	1		31			1	44				1	
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Haut-/Schleimhautkontakt (einschließlich Piercingstudio)	1439	196	1	308	307		1	46				130					1
Spielwarengeschäft und Hobbymarkt	190	20		32	32			10				6					
Haushaltswarengeschäft und sonstiger Handel mit Bedarfsgegenständen	340	37		70	70			13				35					
Ambulanter Handel mit Bedarfsgegenständen	31	1		1	1			1									
Dienstleistungsbetriebe	4	2	1	15	15			5				4			1		
Küchen und Kantinen	6	1		1	1			1									
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	1260	852	78	1327	1288	19	19	1050	19	15	131	69		18	77	2	13
Küche Kantine (<100 Essen täglich)	2316	1029	53	1206	1162	42	2	1065	7	1	70	32		29	50	7	15
Küche in Schule und Kindereinrichtung	2779	1510	22	1718	1655	59	3	1595	2		33	35		13	21		3
Versorgung von Kindern in der Tagesbetreuung/Tagesmütter	64	10		13	13			12				1					
Küche im Altenheim und Pflegeheim	82	55	2	68	67		1	55			4	3		1	2		
Industrielle Speisenproduktion (Catering)	99	55	10	123	100	19	4	91		1	18	9			9	1	1
Verpflegungsdienst Bringdienst	288	121	15	156	153	1	2	118			19	13		12	15		10
Essenausgabestelle	2579	1167	15	1277	1227	49	1	1180	3		17	36		8	14	1	6
Partyservice	472	192	8	239	236	1	2	191	1		18	8		4	8	1	3
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	9	1		1	1			1									
Speisegaststätte	12758	6527	1355	10227	10168	15	38	6644	52		2226	839		543	1318	104	453
Schankwirtschaft	5215	1378	150	1732	1728	2	2	1347	1		159	174		22	143	7	40
Pension Hotel (garni)	1165	354	20	423	420	1	1	341			50	26		11	19	1	10
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	5186	2631	464	4558	4538	8	8	3114	7		798	434		195	433	28	182
Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	1763	864	105	1212	1210	1	1	897	2		132	83		38	92	4	47

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
Gasthausbrauerei	11	9	3	16	16			10			2	3			2	2	
Besen- und Straußwirtschaft	147	32	2	41	41			34				5			1	1	
Konzessionierter Betrieb auf Volksfesten und anderen öffentlichen Veranstaltungen	754	176	14	3778	3758			3580			11	19		3	12		7
Veranstalter von Volksfesten Märkten Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	405	114	9	1936	1935			1832			6	19		2	7	1	3
Kino, Theater, Festspielhaus oder ähnlicher Vorführbetrieb	58	15	1	15	15			14				1			1		
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	5																
Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	426	302	41	678	513	96	68	483	13	6	47	41		18	41	6	6
Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus	607	427	55	824	785	16	22	569	7	6	79	58		20	51	5	10
Bäckerei	846	571	102	1060	1052		8	649	11		211	72		42	98	9	30
Konditorei	286	181	23	289	286		3	209	2		39	15		7	23	4	7
Hersteller von Speiseeis Eisdiele	608	442	63	778	776		2	450	4		95	77		29	52	5	18
Hersteller von alkoholischen Getränken	16	4		4	4			4									
Klein- und Abfindungsbrennerei	12	5	1	9	9			3			1	1				1	
Hersteller von Fisch- und Fischereierzeugnissen	15	11	2	27	27			16	1		7	2		1	2		1
Hersteller von Fruchterzeugnissen	45	17	1	30	30			21			2	3			1		
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	1	1		1	1							1					
Direktvermarkter Milch	47	22	1	44	39	3	2	31			1	5			1		1
Direktvermarkter Vorzugsmilch	1																
Direktvermarkter Erzeugnisse auf Milchbasis wärmebehandelte Milch	34	23	2	44	39	1	4	29		1	3	5		1	1		
Direktvermarkter von Rohmilcherzeugnissen	4	2		4	4			4									
Direktvermarkter Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	500	246	20	407	374	9	24	324	2	3	22	20		6	19		8
Direktvermarkter Wildfleisch	116	39		69	66	3		62	1		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
Direktvermarkter Geflügelfleisch Geflügelfleischerzeugnisse	51	31	1	65	61	4		54	1		1	4			1	1	
Direktvermarkter Fisch Fischereierzeugnisse	55	21		37	36	1		26			1	2					
Direktvermarkter Honig	187	18	1	20	20			18				1			1		1
Direktvermarkter Eier	86	41	2	54	50	2	1	35		1		7		1	2		1
Direktvermarkter Getreideerzeugnisse Backwaren Teigwaren etc.	86	26	2	31	31			26			1	2		1	2		1
Direktvermarkter Wein	31	3		4	4			1									
Direktvermarkter Wein (Winzer/Weingut)	20	2		2	2			2									
Direktvermarkter Erzeugergemeinschaft	8																
Direktvermarkter Spirituosen sonstige alkoholische Getränke (außer Wein)	31	6		15	15			8			2						
Direktvermarkter alkoholfreie Getränke	13	5		6	6			5				1					
Direktvermarkter/Verkaufsstelle Obst und Gemüse	280	88	2	119	119			94				9		1	2		1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Erzeugnissen aus Obst und Gemüse	19	12	2	16	16			12			1				2		1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft	62	30	1	41	41			32				4			1		
Gesamtsumme	71339	29828	3579	56340	54416	1520	335	38436	179	59	5679	6035	63	1350	3314	292	1178

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	22	30	40	50	73	76	81	99
000000														
010000	228	25	11,0	186		16		15	10	1				
020000	989	353	35,7	799		67		2	109	2		10		
030000	650	161	24,8	580		49		6	9	3		3		
040000	57	12	21,1	56		1								
050000	3187	520	16,3	3005	12	66		43	60			1		
060000	1193	68	5,7	258	161	109	1	20	13	452			178	1
070000	723	248	14,3	543		99		18	16	47				
080000	1237	383	31,0	1058		92		21	36				30	
100000	1286	45	3,5	75	87	44		1	3	1074				2
110000	498	101	20,3	356	50	53		10	15	14				
120000	160	43	26,9	88		14		3	9	46				
130000	487	57	11,7	441		36		5	5					
140000	77	15	19,5	42		24		6	5					
150000	207	16	7,7	149	38	11		6	1	2				
160000	536	37	6,9	496		24		7	5	4				
170000	307	25	8,1	253	1	10		29	14					
180000	904	102	11,3	827		33		16	15			13		
200000	234	40	17,1	105		54		7	11			57		
210000	22	6	27,3	10		10		1	1					
220000	182	14	7,7	149	13	12						8		
230000	270	49	18,1	207	17	29		6	4	6				1
240000	203	18	8,9	113	10	21		3	2	1	53			
250000	702	86	12,3	282	106	15		9	7	243	4			36
260000	386	46	11,9	313		40		15	18					
270000	46	4	8,7	31		7			3	5				
280000	13	3	23,1	11		2								
290000	440	25	5,7	100	76	8		18	14	219				5
300000	242	48	19,8	185		26		1	4	2			24	
310000	232	42	18,1	154	10	9		5	7			47		
320000	400	87	21,8	311		37		16	16			20		
330000	1248	72	5,8	1213		15		3	17					
340000	239	14	5,9	239										
350000	178	50	28,1	160		17			1					
360000	465	185	39,8	332	5	54		7	52		15			
370000	203	87	42,9	144		30		4	12	2		11		
390000	4	4	100,0	2		2								
400000	180	30	16,7	145		29		3	2	1				
410000	62	42	67,7	46		8		5	3					
420000	598	97	16,2	517		47		33				1		
430000	248	48	19,4	209		4		2				33		
440000	257	21	8,2	215	19	9		5	9					
450000	36	13	36,1	34		2								
460000	179	12	6,7	157	13	4		4	1					
470000	175	86	49,1	123		43		2	3	4				
480000	333	92	27,6	310		19		1	3					
490000	152	68	44,7	139		6		1		6				
500000	688	98	14,2	469	1	163		27	28					
510000	520	177	34,0	443		23		6	5	43				
520000	160	28	17,5	128		22		2	4			4		
530000	239	48	20,1	98	6	49				15	46	23		2
540000	1	1	100,0							1				
560000	23	1	4,3	22		1								
570000	11	0	0	7						4				
590000	299	57	19,1	185		15		18	32			49		
600000	185	136	73,5	32		38				47		68		
820000	1191	221	18,5	955	35	107		17	3	74				1
830000	101	13	12,9	64	27	10								
840000	932	230	24,7	676	33	111		6	14	57		36		
850000	543	56	10,3	500		15		4	4			20		
860000	417	58	13,9	304	27	37		3	43	3				
890000	28	6	21,4	2		9		15	2					
Summe	25993	4730	22,5	19053	747	1907	1	457	650	2378	118	404	232	48
Summe Gesamt														

Anlage 3: Warengruppen der Untersuchungsmaterialien

WG	Warengruppe Text
000000	unbekannte Warengruppe / Futtermittel / Tupperproben
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 Getränkekupfer 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 Ergänzungsahrung
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	Verfolgprobe (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