



**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:

01.01.2018 bis 31.12.2018

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)- 815-1943

Stand: 01.12.2019

Inhaltsverzeichnis

Anwendungsbereich	3
1. Amtliche Kontrollen	5
1.1. Sektorübergreifender Bericht	5
1.2. Sektorberichte	14
Lebensmittelkontrolle	14
Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes	14
s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht.....	14
s. a. Sektorübergreifender Bericht.....	15
Futtermittelkontrolle	47
Tiergesundheit.....	54
Tierschutz	61
Pflanzengesundheit	61
2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	62
2.1. Häufigkeit und Art von Verstößen.....	62
Lebensmittelkontrolle	62
Zur Umsetzung in Hessen s. a. 1. Amtliche Kontrollen	62
s. a. 1. Amtliche Kontrollen	62
Futtermittelkontrolle	62
Tiergesundheit.....	63
Tierschutz	64
Pflanzengesundheit	64
2.2. Das Auftreten von Verstößen	64
Lebensmittelkontrolle	64
Futtermittelkontrolle	65
Tiergesundheit.....	65
Tierschutz	65
Pflanzengesundheit	65
2.3. Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	65
Lebensmittelkontrolle	65
Futtermittelkontrolle	65
Tiergesundheit.....	65
Tierschutz	66
Pflanzengesundheit	66
2.4. Grundursache(n) für Verstöße.....	66
Lebensmittelkontrolle	66
Futtermittelkontrolle	66
Tiergesundheit.....	67
Tierschutz	67
Pflanzengesundheit	68
3. Überprüfungen	68
3.1. Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der VO (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen	68
Lebensmittelkontrolle	68
Futtermittelkontrolle	68
Tiergesundheit.....	69
Tierschutz	69

Pflanzengesundheit	69
3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen – Artikel 5 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 882/2004	69
Lebensmittelkontrolle	69
Futtermittelkontrolle	70
Tiergesundheit	70
Tierschutz	70
Pflanzengesundheit	70
4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität	70
4.1. Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten	70
Lebensmittelkontrolle	70
Futtermittelkontrolle	70
Tiergesundheit	71
Tierschutz	71
Pflanzengesundheit	71
4.2. Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten	71
Lebensmittelkontrolle	73
Futtermittelkontrolle	73
Tiergesundheit	74
Tierschutz	74
Pflanzengesundheit	74
5. Beschreibung der Leistung insgesamt.....	74
5.1. Sektorübergreifend	74
5.2. Sektorbezogen	75
Lebensmittelkontrolle	75
Futtermittelkontrolle	75
Tiergesundheit	76
Tierschutz	79
Pflanzengesundheit	79
6. Anpassung des nationalen Kontrollplans	79
6.1. Sektorübergreifend	79
6.2. Sektorbezogen	79
Lebensmittelkontrolle	79
Futtermittelkontrolle	80
Tiergesundheit	80
Tierschutz	80
Pflanzengesundheit	80

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 2018 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
- IX. 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.

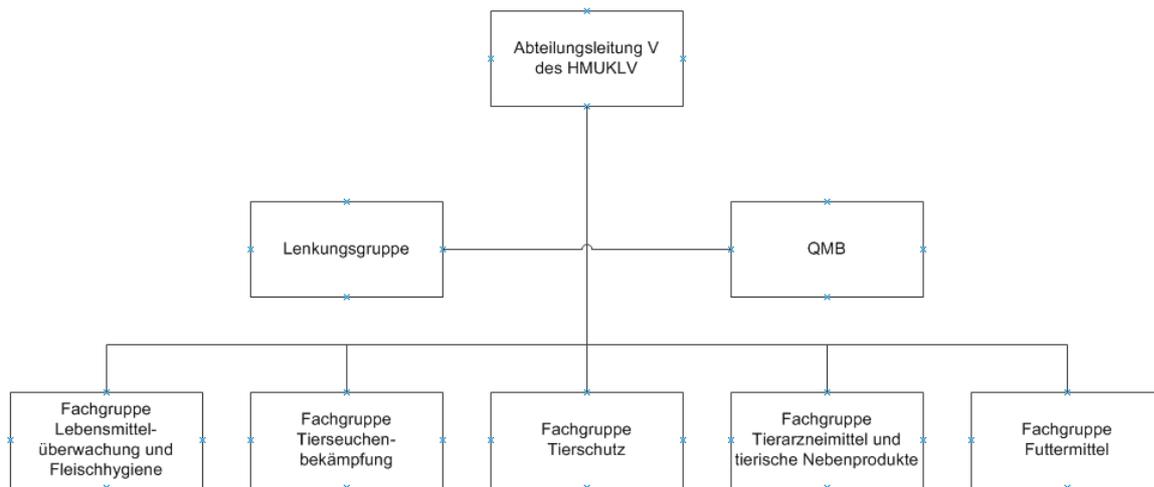
¹ Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, zu erreichen unter <http://fis-vl.bund.de>

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 in der jeweils gültigen Fassung bestimmt in § 6 das Erfordernis, Lebensmittelbetriebe in Risikokategorien einzuteilen und entsprechend zu überprüfen. Dies erfolgt durch eine EDV-gestützten Risikobewertung auf Grundlage der in Anlage 1 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 höchstens täglich bis in der Regel mindestens alle drei Jahre. Gemäß § 6 Abs. 4 AVV RÜb werden für Betriebe, die kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, sowie für Lebensmittelbetriebe der Primärproduktion und Weinbaubetriebe durch die zuständigen Behörden gesonderte Kontrollhäufigkeiten festgelegt.

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	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 1 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-, Viertelgemelks- bzw. Hälftegemelksproben, Tupfer-, Kot-, und Blutproben genommen und zur Untersuchung dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor zugeleitet.

Risikoorientierte Probenahme

Bei der risikoorientierten Probennahme 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. Von 2989 (Beschwerdeproben, Verdachtsproben, Nachproben) wurden 41,0 % im Jahr 2018 beanstandet. 62 Proben (2%) der gezielt entnommenen Proben wurden

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

als gesundheitsschädlich eingestuft. Die Produkte in Hessen können damit weit überwiegend als sicher eingestuft werden.

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.

Im März 2018 hat das Bundesverfassungsgericht entschieden, dass die Verpflichtung zur amtlichen Information über Verstöße des Lebensmittel- und Futtermittelrechts grundsätzlich verfassungskonform ist. Der Gesetzgeber wurde in dem Beschluss jedoch aufgefordert, bis zum 30. April 2019 eine gesetzliche Regelung zur Dauer der Veröffentlichung der Informationen nach § 40 Absatz 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu treffen, andernfalls wäre die Regelung ab dem 1. Mai 2019 insgesamt nichtig.

Bestimmte herausgehobene Rechtsverstöße sollen nunmehr nach dem Willen des Gesetzgebers unabhängig vom Vorliegen der sonstigen Voraussetzungen nach diesem Gesetz veröffentlicht werden. Eine Namensnennung bei Feststellung der aufgeführten Rechtsverstöße ist zwingend. Ein Ermessen hinsichtlich der Veröffentlichung durch die 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.

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.

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.

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 2018 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. Sektorübergreifender Bericht

Task Force Lebensmittelsicherheit

Auf den integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan wird verwiesen.

Tätigkeitsschwerpunkte der Task Force Lebensmittelsicherheit (TF LMS) im Jahr 2018

- Das bereits im Jahr 2016 begonnene Projekt zur Erhebung des Hygienestatus von Großbäckereien bzw. Bäckereien, die mehrere Filialen beliefern, wurde im Berichtszeitraum abgeschlossen. 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.
- Im Rahmen einer Stuserhebung wurden Großhändler überprüft, die ausschließlich Gastronomiebetriebe mit Lebensmitteln und Getränken/Spirituosen beliefern. Gegenstand der Überprüfungen waren u.a. Eigenkontrollen, Rückverfolgbarkeit, Beschwerdemanagement und Kennzeichnung der gehandelten Produkte. Dabei wurden insbesondere Aspekte einer möglichen Verbrauchertäuschung / nachgemachte Lebensmittel (z.B. Olivenöl, „Analogkäse“, Schinkenimitate) einbezogen. Sofern Lebensmittelbedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Servietten, To-Go-Boxen) gehandelt werden, wurde auch die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften überprüft (Konformitätsbescheinigung etc.). Das Projekt wird weitergeführt.
- Die TF LMS koordinierte und führte anlassbezogene Betriebskontrollen mit Beteiligung der zuständigen kommunalen Vollzugsbehörden durch. Einen Schwerpunkt bildete hierbei die Kontrolle von Kosmetikherstellern und –importeuren.
- Im Rahmen des Geschehens um durch nicht-dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle kontaminiertes Futtermittel koordinierte die TF LMS die aufwendigen hessischen Ermittlungen hinsichtlich des Vertriebes potentiell belasteter Eier und Geflügels.

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 2018 gingen über den „Beschwerde-Button“ 68 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen unter anderem 45 (66,2%) auf mangelnde Hygiene in Betrieben hin. In 6 (8,8 %) Fällen wurde die Kennzeichnung bemängelt und 16 (23,5 %) 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 25 Fällen die erhobenen Vorwürfe. 43 Beschwerden konnten nicht nachvollzogen werden.

Im Jahr 2018 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

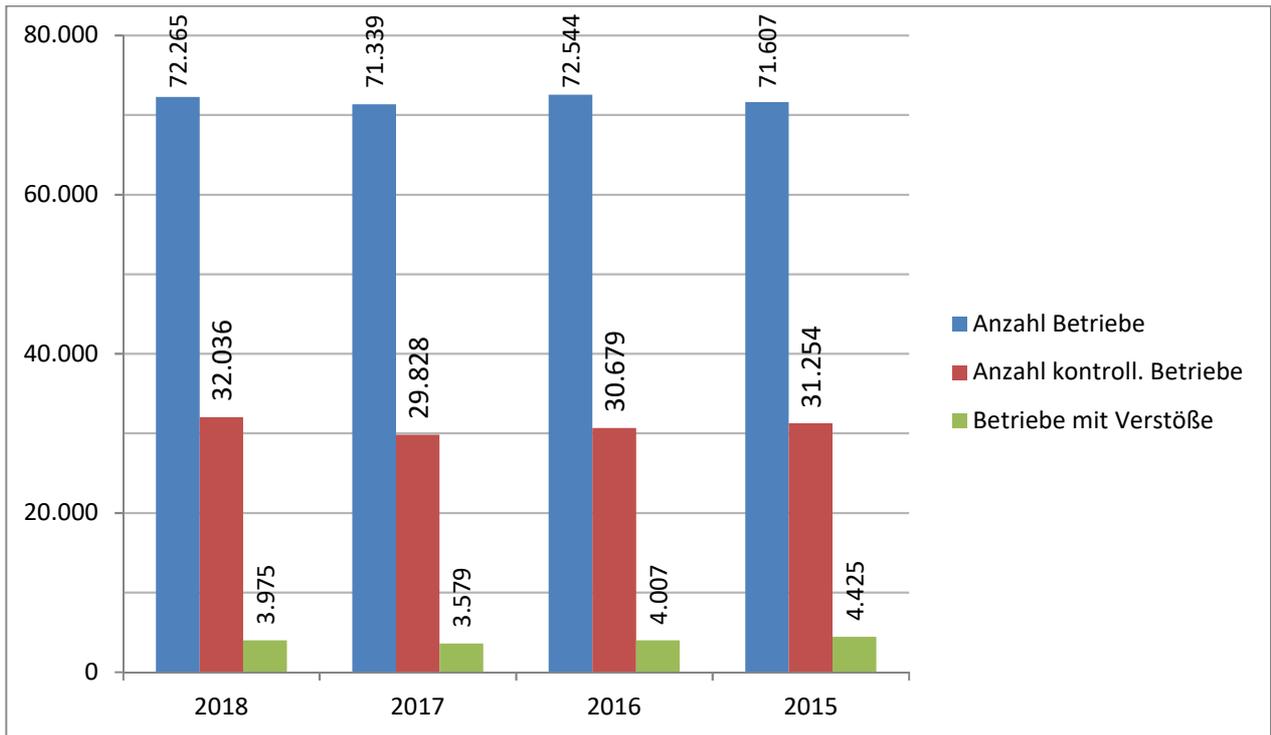
Insgesamt führte die amtliche Lebensmittelüberwachung 59.468 Kontrollen durch; im Vorjahr waren es 56.340.

Überprüft wurden 32.036 der 72.265 in Hessen registrierten Lebensmittelunternehmen, was einem Prozentsatz von 44,3 % entspricht. (Zum Vergleich: 2017 wurden 29.828 von 71.339 Betrieben kontrolliert, entspricht 41,8 %).

Bei 3975 d. h. bei 12,4 % der kontrollierten Lebensmittelunternehmen wurden Verstöße festgestellt. Ein Jahr zuvor waren es 3.579 Betriebe gewesen, eine Rate von 11,7, %.

Zusätzlich zu den Betriebskontrollen wurden, wie im Vorjahr auch, 437 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 2018 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)	2926	268	5	443	373	49	16	274	1	2	13	33		1	4	1	2	0
Hersteller und Abpacker	1564	775	66	2542	1522	935	76	1894	22	28	107	157	41	25	60	5	15	1
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure, Exporteure, Großhändler, Transporteure)	2255	546	43	1498	1209	258	19	728	3	3	62	290	5	16	28	7	8	2
Einzelhändler	23177	9052	870	18215	18119	43	47	9911	30	4	1456	3724	0	275	762	90	284	34
Dienstleistungsbetriebe	37906	18758	2685	32057	31823	105	87	24510	96	12	4308	1830	0	1078	2567	251	924	81
Hersteller, die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	4437	2637	306	4713	4463	110	136	3217	32	19	475	336	0	121	285	24	77	12
Gesamtsumme	72265	32036	3975	59468	57509	1500	381	40534	184	68	6421	6370	46	1516	3706	378	1310	130

Kontrolle von Lebensmitteltransporten

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln in Betrieben, auf Lebensmittelgroßmärkten und im öffentlichen Nah- und Fernverkehr wurden im Jahr 2018 insgesamt 437 Lebensmitteltransporte überprüft. In 122 Fällen (27,9 %) wurden Mängel festgestellt (Vorjahr 23,1 %). Bemängelt wurde im Rahmen der Kontrollen u.a. der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln. Sonstige Mängel wurden z.B. bei der Kennzeichnung, Verpackung, Kühlung 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	437
davon Kontrollen auf Autobahnen und sonstigen Straßen mit der Verkehrspolizei	104
Anzahl der Beanstandungen	122
hygienische Mängel	6
bauliche Mängel	22
sonstige Mängel	94

Kontrolle Milcherzeugerbetriebe

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

Zu Beginn des Jahres 2018 gab es in Hessen etwa 2.756 Milcherzeugerbetriebe (Vorjahr 2.900) mit ca. 139.315 Milchkühen (Vorjahr 14140.432). Die durchschnittliche Bestandsgröße betrug 50,5 Kühe pro Betrieb (Vorjahr 48,4).

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 01.01.2018 bis 31.12.2018

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Milchhygieneüberwachung 420 Kontrollen (Vorjahr 433) in 335 Betrieben (Vorjahr 360) durchgeführt. Damit konnten – bezogen auf 2.756 Milcherzeuger – etwa 12,16 % (Vorjahr 12,41 %) 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	2.756
Zahl der kontrollierten Betriebe	335
Zahl der Kontrollbesuche	420
Zahl der Betriebe mit schwerwiegenden Verstößen	14
unsachgemäße Milchlagerung	1
Tierhaltungsmängel	13

Ergebnisse der Betriebsbegehungen

Die Ergebnisse der Betriebsbegehungen führen die in den Vorjahren erzielten Resultate fort. In 14 der 335 kontrollierten Betriebe (4,18 %) wurde ein schwerer Verstoß vorgefunden, davon in einem Betrieb wegen Lagerung zweckfremder Gegenstände in der Milchammer und in 13 Betrieben wegen tierschutzrelevant mangelhafter Klauenpflege.

Die Anzahl der Betriebe mit automatischen Melksystemen (AMS) steigt noch immer an. Diese Betriebe bedürfen vor allem in der Umstellungsphase vom konventionellen zum automatischen Melken einer vorrangigen Beobachtung. Im Jahr 2018 waren hessenweit auf 220 (Vorjahr 210) Betrieben automatische Melksysteme im Einsatz. Die Zahl der Melkboxen pro Betrieb variierte – wie bereits im Vorjahr - zwischen 1 und 7 Boxen, so dass in 2018 insgesamt 354 Boxen genutzt wurden, das sind 6,9 % mehr als im Vorjahr (331).

Rohmilchautomaten in Selbstbedienung

Die Direktvermarktung von Milch über Rohmilchautomaten in Selbstbedienung wird von vielen Konsumenten dankbar angenommen. In Hessen bieten 47 Betriebe Rohmilch über Automaten an.

Dabei wird trotz intensiver Aufklärung von Seiten der Landwirte und der Officialberatung noch immer ein äußerst riskantes Verbraucherverhalten beobachtet: Viele Kunden sehen die auf Betriebsebene erworbene, unbehandelte Milch als gesünder und bekömmlicher an, als vergleichbare molkereitechnisch bearbeitete Produkte. Daher wird davon ausgegangen, 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 Eigenkontrolle 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 Tierkörperteile und Nebenprodukte der Schlachtung ergänzend durch Durchtasten und Anschnitte zu untersuchen sind.

Die zuvor genannten Aufgaben werden von dafür behördlich beauftragten amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten 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 2018 waren in Hessen ca. 521 Schlachtbetriebe zugelassen, die überwiegend handwerklich strukturiert sind.

Insgesamt wurden in Hessen im Jahr 2018 ca. 852.500 Großtiere nach erfolgter Schlachtier- und Fleischuntersuchung als tauglich beurteilt.

Gegenüber 2017 bedeutet dies eine Steigerung von insgesamt ca. 12 %. Diese Steigerung ist vor allem bedingt durch eine Zunahme der Schlachtung von Lämmern und Schafen (jeweils + ca. 38%), Ochsen (+ ca. 16,5%) sowie von Jungrinder und Pferden (+ ca. 12%). Im Gegensatz dazu ging die Schlachtung von Ziegen um ca. 32% und Kälbern um ca. 10% zurück. Ebenso ist eine rückläufige Schlachtung bei den Schweinen zu verzeichnen (- ca. 7%). Damit sind Schafe erstmals die am häufigsten geschlachtete Säugetierart in Hessen.

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

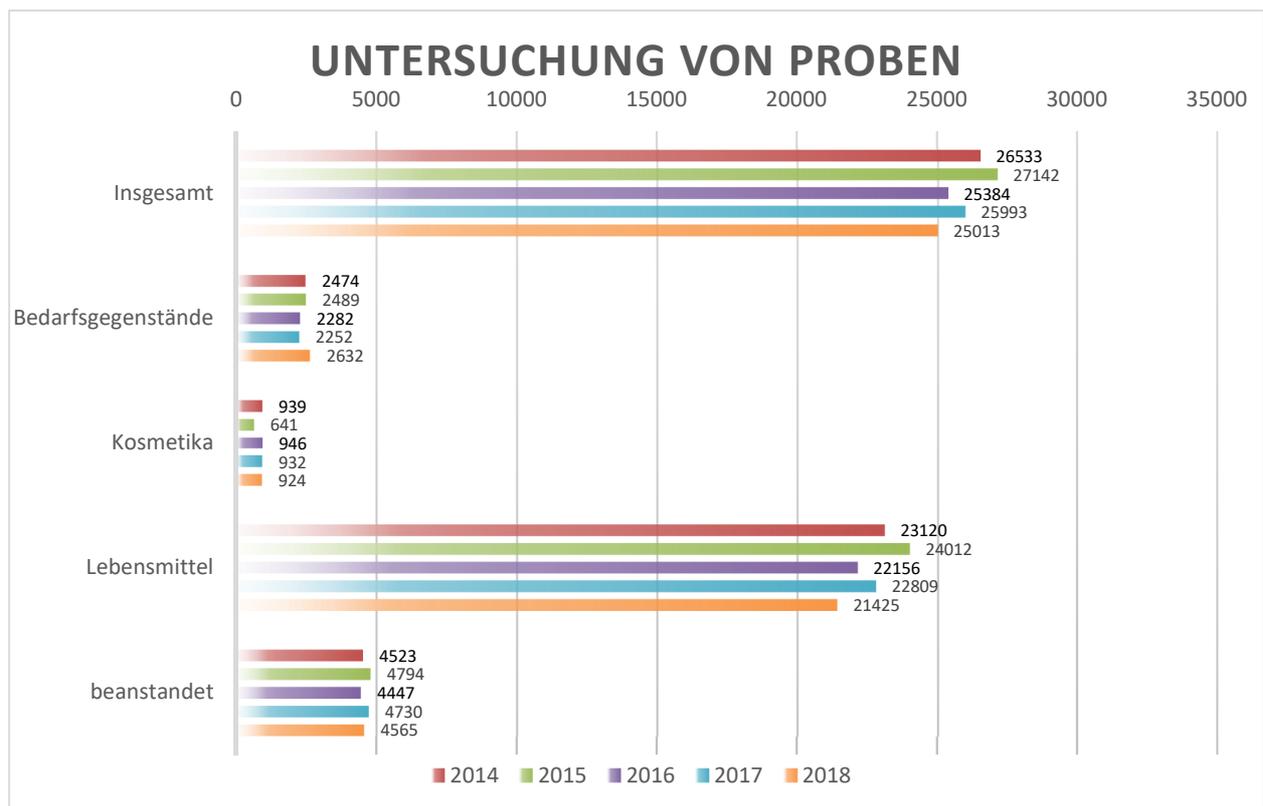
Durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) wurden insgesamt 25.013 Proben – 21.425 Lebensmittel, 924 kosmetische Mittel, 2.632 Bedarfsgegenstände und 32 Tabakuntersucht. Davon entfielen 19.091 Proben auf Planproben, 632 auf Nachproben, 440 auf Beschwerdeproben, 1.917 auf Verdachtsproben und 1683 auf Importproben. Von den genommenen Proben wurden 4.565 Proben (17,2%) (Vorjahr 4.730 Proben 22,6 %) beanstandet.

Lediglich 22 Proben (hier: Hautbleichmittel) mussten als nicht sicher beurteilt werden. Es bestanden gesundheitliche Risiken aufgrund verbotenen Inhaltsstoffe Hydrochinon und Kojisäure.

941 Proben (3,8%) wurden wegen mikrobiologischen Verunreinigung beanstandet.

In den meisten Fällen (2800 Proben 11 %) waren die Hauptbeanstandungsgründe Mängel in der Kennzeichnung, Irreführung oder der Zusammensetzung der Produkte.

Aus der folgenden Abbildung gehen Anzahl und Art der im LHL in den Jahren 2014 bis 2018 untersuchten Proben sowie die Zahl der Beanstandungen hervor.

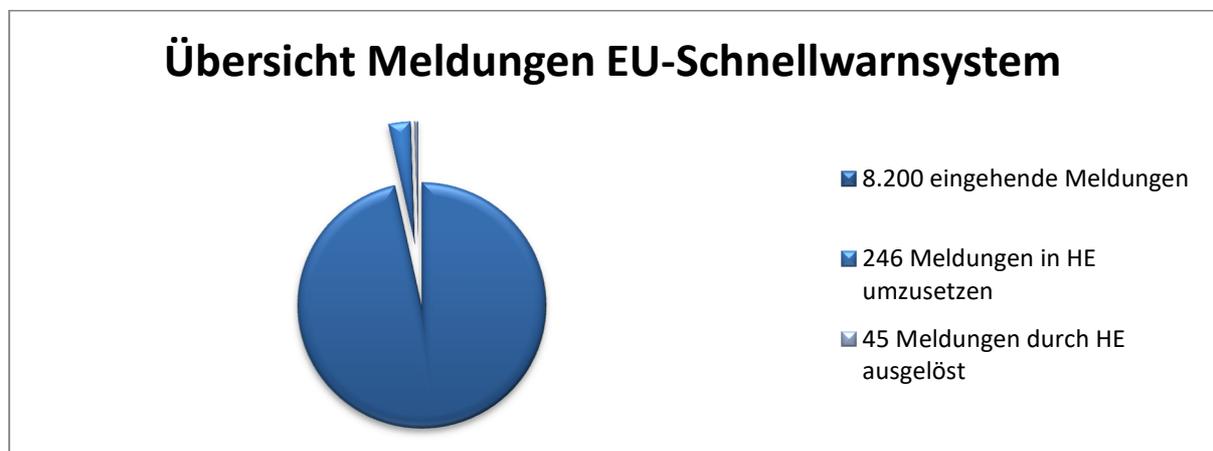


Detaillierte Ergebnisse über die im LHL untersuchten Proben sowie die Entnahmegründe können dem Jahresbericht auf der LHL-Homepage unter www.lhl.hessen.de entnommen werden.

EU Schnellwarnsysteme (RASFF/RAPEX)

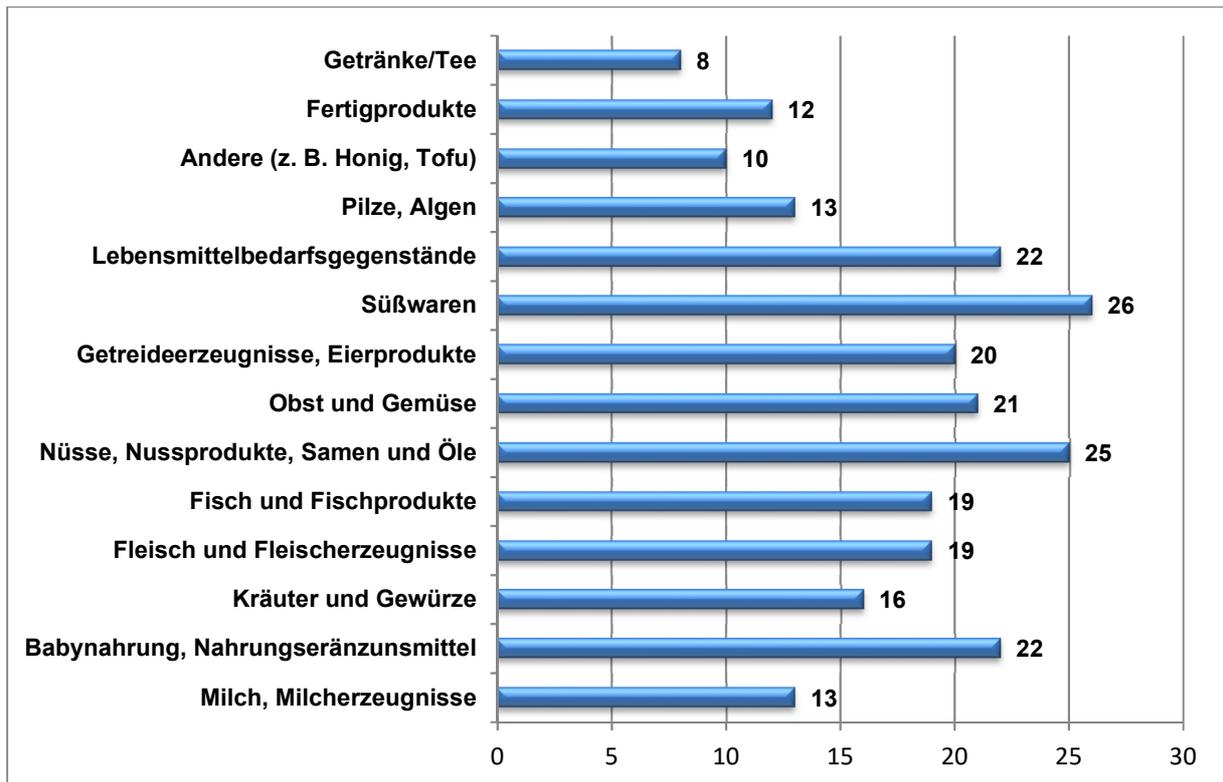
Im Rahmen des EU-Schnellwarnsystems wurden durch die Kontaktstelle des Regierungspräsidiums Darmstadt etwa 8.200 eingehende Meldungen gesichtet und ausgewertet. Diese Meldungen umfassten Warn-, Informations- und Folgemeldungen ebenso wie Meldungen bei Rückweisungen an Grenzkontrollstellen zu gesundheitsrelevanten 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 246 Fällen mussten aufgrund von eingehenden Meldungen in Hessen weitergehende Maßnahmen eingeleitet werden. In 45 Fällen wurde das Schnellwarnsystem der EU durch Hessen über gesundheitsschädliche Produkte informiert.

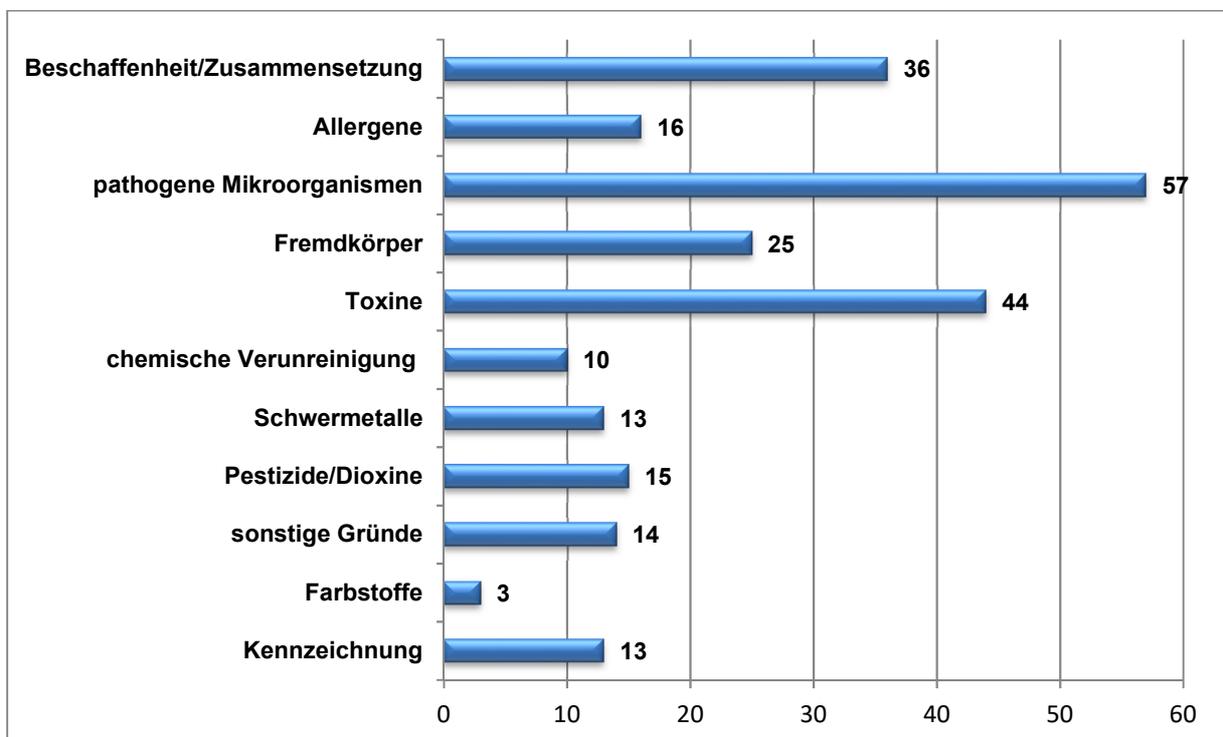


Häufigster Beanstandungsgrund bei in Hessen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln waren pathogenen Mikroorganismen wie Bakterien (z. B. Listerien oder E. Coli), gefolgt von Toxinen und Mängel bei der Zusammensetzung. Seltener waren chemische Verunreinigungen und verbotene Farbstoffe Grund für eine internationale Warnmeldung. Am häufigsten betroffene Produktgruppen waren Süßwaren, Babynahrung und Nussprodukte.

Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Produktgruppen im Jahr 2018:

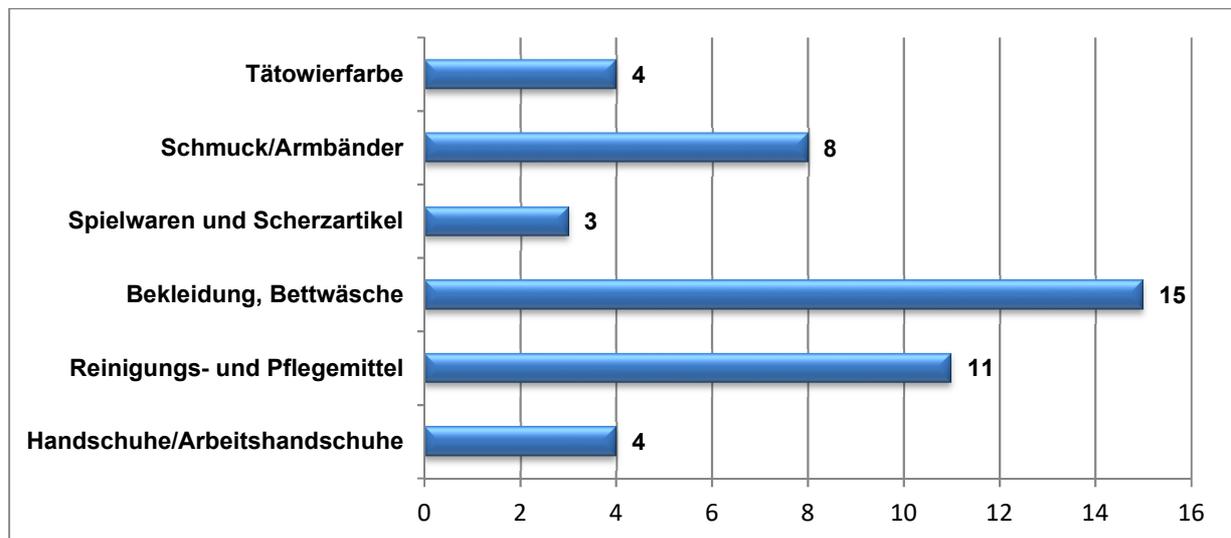


Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Gefahren im Jahr 2018:

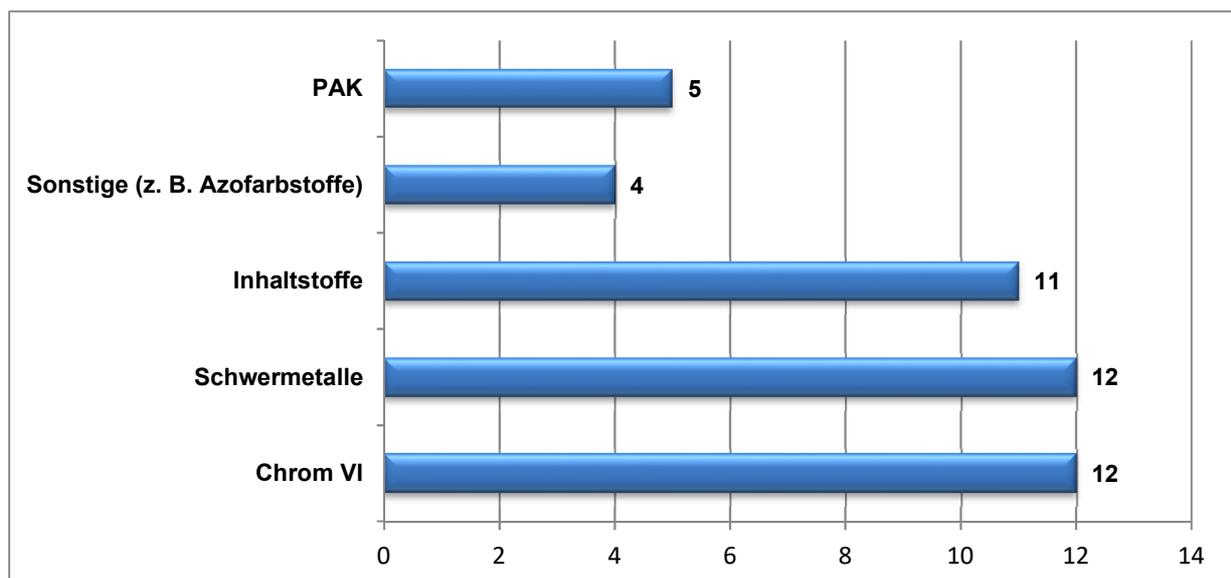


Im Bereich der Bedarfsgegenstände und Kosmetika waren vorwiegend Bekleidungsgegenstände und Reinigungs- und Pflegemittel betroffen. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen erfolgte aufgrund des Nachweises von Chrom VI und anderen chemischen Verunreinigungen.

Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Produktgruppen im Jahr 2018:



Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Gefahr im Jahr 2018:



Sonstige Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2018

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	829
Gerichtstermin/Zeugenaussagen	5
Teilnahme an Versammlungen der Innungsverbände	37
Unterrichtung	16
Baubegehung	172
Gewerbeantrag	84
Gaststättenkonzessionierung	3.250
Stellungnahmen zu vorgelegten Bauanträgen	386
sonstige Gutachten	136
Abnahmen	1.708
Genehmigungen für Verkaufsfahrzeuge im Reisegewerbe	119
Fortbildungsmaßnahmen für amtliche Fachassistenten	5
Vorträge / Schulungen	184
Teilnahme von Mitarbeitern an Lehrgängen	71
Stellungnahmen	35
Veröffentlichung in den Medien	2
Verbraucherberatung in der Dienststelle	30
Genusstauglichkeits- u.a. amtstierärztliche Bescheinigungen	5.554
Sonstiges	376

Besondere Ereignisse

Nicht-dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (ndl-PCB)

In einer Planprobe Geflügelfett des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) wurde eine Überschreitung des Höchstwertes an nicht-dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) festgestellt.

Durch behördliche Ermittlungen wurde belastetes Futtermittel (FM) eines Mischfutter- Herstellers in Nordrhein-Westfalen als Kontaminationsursache identifiziert. Die betroffenen Futtermittelchargen wiesen teilweise deutliche (10-fache) Höchstgehaltsüberschreitungen bei ndl-PCBs auf.

Anhand des Vergleichs der Kongeneren-Muster zwischen Futtermittel- und Lebensmittelproben sowie Proben des Farbanstrichs konnte der Innenanstrich in den Verladezellen des Futtermittelherstellers als Ursache für die Kontamination identifiziert werden.

Die in Hessen durchgeführten umfangreichen Probenuntersuchungen von Lebensmitteln ergaben teilweise Höchstgehaltüberschreitungen von ndl-PCB in Masthähnchen, Mastputen und Eiern. Die Produkte wurden, sofern möglich, zurückgerufen.

Zu den polychlorierten Biphenyle (PCB) gehören 209 Substanzen, die einen ähnlichen chemischen Aufbau haben; alle enthalten Chlor. PCB-Verbindungen werden in dioxinähnliche PCB (dl-PCB) und nicht-dioxinähnliche PCB (ndl-PCB) unterteilt.

In dem aktuellen Fall wurden ndl-PCB nachgewiesen, die im Allgemeinen weniger giftig sind als dl-PCB. Allerdings kommen ndl-PCB oft gemeinsam mit den toxikologisch bedenklicheren dl-PCB und Dioxinen vor. Eine eindeutige Zuordnung der toxischen Wirkungen ist daher in der Regel schwierig, so das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).

Einfuhruntersuchung (Abt. V LHL)

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

Durch die Abteilung V des LHL wurden im Jahr 2018 im Rahmen von Einfuhrkontrollen 27.407 Sendungen Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft überprüft (Vorjahr 25.174), davon 16.618 (Vorjahr 14.692) Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft und 10.789 (Vorjahr 10.482) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.

Insgesamt wurden im Rahmen der Einfuhruntersuchung 560 (Vorjahr 718) Proben tierischer Lebensmittel und 597 Proben pflanzlicher Lebensmittel (Vorjahr 613) 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 2018.

Warenart	Anzahl	Beanstandungen	Beanstand. in %
Milch, Milcherzeugnisse	98	12	12,2
Fleisch: Huftiere, Schlachtnebenprodukte, Geflügel, Kaninchen, Wild	1.345	30	2,2
Fleisch-, Geflügelfleischerzeugnisse	136	11	8,1
Fischereierzeugnisse	5.634	20	0,4
Krebstiere, Hummer	186	0	0
Honig, Gelee Royal	89	11	12,4
Eier, Eiprodukte	7	1	14,3
Froschschenkel, Schnecken			
Sonstige (Gelatine, Darmhüllen)	259	45	17,4
gesamt	7.754	130	1,7

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 2018

Warenarten	Gesamtmenge Einfuhren (kg)	beanstandete Einfuhren (kg)	endgültig zurückgewiesen bzw. vernichtet (kg)
Fleisch Huftiere	5.906.055,49	73.038,16	20,10
Fleischerzeugnisse	81.010,36	1.269,16	24,47
Geflügelfleisch	227,60	0,00	0,00
Geflügelfleischerzeugnisse	2.099,91	0,00	0,00
Wildfleisch, -erzeugnisse	540.637,99	0,30	0,30
Schmalz, Fette	1.600,02	800,01	0,00
Darmhüllen	149.588,87	18.847,90	502,50
Fischereierzeugnisse	5.529.340,49	3.190,50	1.310,20
Krebstiere, lebend	111.448,50	0,00	0,00
Milch, Milcherzeugnisse	614.060,77	2.747,15	2.631,15
Eiprodukte	11.655,00	5,00	0,00
Imkereierzeugnisse (HC)	113.831,82	3.611,00	1.410,00
Gelatine, Kollagen (HC)	150.397,20	17.041,10	1.095,60
sonstige Lebensmittel (HC)	82.143,62	2.184,02	1.228,32
gesamt	13.294.097,60	122.734,30	8.222,64

Beanstandet wurden bei der Einfuhr aus Drittländern rund 122.734 Kilogramm bzw. Liter Lebensmittel (Vorjahr 76.707).

Bei 51 Einfuhren mit insgesamt 8.222,64 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 generell per EU-Verordnung 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:

- 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)
- Auberginen aus der Dominikanischen Republik und Bohnen aus Kenia (ab Januar 2019)

Als weitere Folge der risikoorientierten Probenahme kann festgestellt werden, dass viele Importeure auf ihre Lieferanten in den Drittländern Einfluss nehmen, um die Rückstandsbelastungen der Warensendungen 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 Untersuchungslaboren 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 am 25. Januar 2010 erheblich geändert: Bestimmte Warenarten, die sich EU-weit als besonders stark mit Pestiziden belastet herausgestellt haben, sind in Anhang I dieser VO gelistet. Warenarten aus den Bereichen Frischobst, Frischgemüse und –kräuter, Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze, Speiseöl und Tee aus den Ursprungsländern Bolivien, Brasilien, China, der Dominikanischen Republik, Ägypten, Äthiopien, Gambia, Georgien, Ghana, Indien, Kambodscha, Kenia, Libanon, Madagaskar, Nigeria, Pakistan, Serbien, Senegal, Sierra Leone, Sri Lanka, Sudan, Syrien, Thailand, Türkei, Uganda, USA, Usbekistan und Vietnam sind seitdem an allen

EU-Außengrenzen vorführpflichtig und müssen mit vorgegebenen Probenahmefrequenzen von bis zu 50 % auf bekannte Risiken wie Pestizide, Mykotoxine, Sulfite, nicht zugelassene Farbstoffe, Noroviren 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 2018 im Detail

Im Zeitraum Januar bis Dezember 2018 wurden insgesamt rund 7.500 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel aus 71 verschiedenen Herkunftsländern registriert. Davon wurden 411 Proben aus 29 Herkunftsländern entnommen und in der Fachabteilung Landwirtschaft und Umwelt des LHL auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Je nach Häufigkeit des Auftretens der Länder, der Warenarten und der Anzahl vorheriger Beanstandungen wurden diese unterschiedlich stark beprobt (Prinzip der risikoorientierten Probenahme).

Nachfolgend sind die Ergebnisse der Flaschenhalskontrolle des Jahres 2018 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. Diese 352 Proben aus zwölf verschiedenen Ländern (Abbildung 1) stellen rund 86 % aller gezogenen Proben (n = 411) dar.

Tabelle 1: Herkunftsländer der im Jahr 2018 am häufigsten gezogenen Proben

Herkunftsländer der im Jahr 2018 am häufigsten gezogenen Proben Herkunftsland	Anzahl Proben ≥ 10
Kenia	72
Thailand	51
Uganda	40
Ägypten, Äthiopien	Je 36
Brasilien	30
Dominikanische Republik	25
Sri Lanka	15
Indien	13
Bangladesch, Peru	Je 12
Pakistan	10

Die in Tabelle 1 aufgeführten Proben aus 12 verschiedenen Ländern stellen rund 86 % aller gezogenen Proben (n=411) dar.

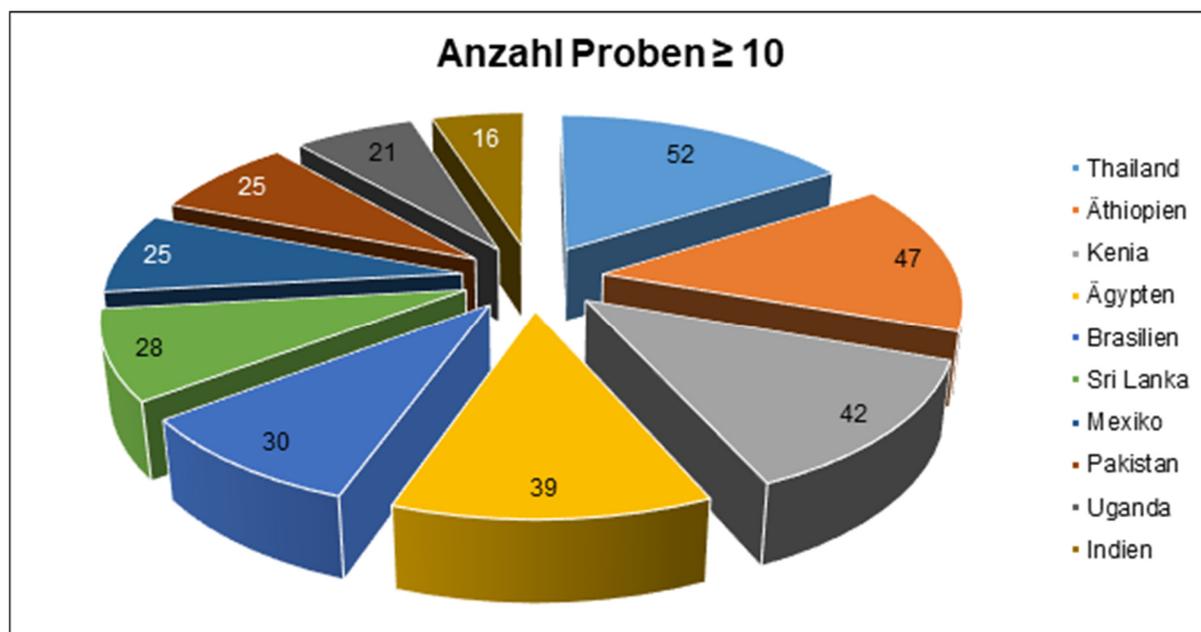


Abb. 1: Herkunftsländer der am häufigsten gezogenen Proben (Probenanzahl ≥ 10)

Die restlichen 59 Proben verteilen sich auf Sendungen aus 16 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 2018 seltener gezogenen Proben

Herkunftsland	Anzahl Proben < 10
Mexiko	9
Malaysia	8
Sudafrika	7
Argentinien, Kolumbien	je 6
Südkorea, Vietnam	je 4
Costa Rica	3
Jordanien, Guatemala, Indonesien, Simbabwe	je 2
Chile, Marokko, USA, Sambia	je 1

Von den insgesamt 411 Proben mussten 82 wegen Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 20,0 %. In Tabelle 3 sind die Beanstandungsquoten und die beanstandeten Warenarten getrennt nach Herkunftsländern aufgeführt.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten verschiedener Herkunftsländer im Zeitraum Januar – Dezember 2018

Herkunftsland	gezogene Proben	davon beanstandet	Beanstandungsquote [%]	Beanstandete Warenarten
Malaysia	8	7	88	5 x Jackfrucht 1 x Curryblätter 1 x Spargelbohnen
Sri Lanka	15	11	73	5 x Gotukola 3 x Mukunuwenna 2 x Spargelbohnen 1 x Okra
Vietnam	4	2	50	1 x Litschi 1 x Passionsfrucht
Jordanien	2	1	50	1 x Okra
Indien	13	5	38	1 x Amla 1 x Drumstick 1 x Flaschenkürbis 1 x Gurke 1 x Moringa Blätter
Uganda	40	11	28	11 x Chili
Dominikanische Republik	25	7	28	7 x Aubergine
Pakistan	10	2	20	2 x Mango
Ägypten	36	7	19	5 x Guave 1 x Erdbeere 1 x Okra
Kenia	72	14	19	13 x Bohnen 1 x Zuckererbsen

Bangladesch	12	2	17	2 x Seem (indische Bohne)
Thailand	51	7	14	5 x Koriander 1 x Jackfrucht 1 x Roselle
Brasilien	30	3	10	3 x Papaya
Peru	12	1	8	1 x Lucuma (Breiapfel)
Äthiopien	36	2	6	1 x Chili 1 x Kerbel
Mexiko	9	0	0	
Südafrika	7	0	0	
Argentinien, Kolumbien	je 6	0	0	
Südkorea	4	0	0	
Costa Rica	3	0	0	
Guatemala, Indonesien, Simbabwe	je 2	0	0	

Chile, Marokko, USA, Sambia	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 fünf 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.

Tabelle 4: Beanstandete Warenarten und deren PSM-Rückstände im Zeitraum Januar – Dezember 2018

Warenart	Anzahl Proben/ Anzahl Beanstandungen	Beanstandungsquote [%]	Herkunftsländer der beanstandeten Proben	PSM-Rückstände mit gesicherter* Höchstmengenüberschreitung
Gotu Kola (Asiatischer Wassernabel, Pennywort) (Centella asiatica)	5 / 5	100	5 x Sri Lanka	2 x Profenofos 1 x Fipronil** 1 x Carbendazim 1 x Tebuconazol
Spargelbohnen	3 / 3	100	2 x Sri Lanka 1 x Malaysia	2 x Acephat 2 x Methamidophos 1 x Chlorfenapyr 1 x DMPF 1 x Dimethoat 1 x Fenpropathrin 1 x Omethoat
Seem (indische Bohne)	2 / 2	100	2 x Bangladesch	2 x Fenpropathrin 1 x Dimethoat*** 1 x Fenvalerat (Summe)
Amla	1 / 1	100	1 x Indien	1 x Dichlorvos
Curryblätter	1 / 1	100	1 x Malaysia	1 x Carbendazim 1 x Difenoconazol 1 x Pyriproxyfen

Litschi	1 / 1	100	1 x Vietnam	1 x Azoxystrobin 1 x Chlorpyrifos 1 x Hexaconazol 1 x Permethrin
Lucuma (Breiapfel)	1 / 1	100	1 x Peru	1 x Azoxystrobin 1 x Chlorpyrifos
Moringa Blätter	1 / 1	100	1 x Indien	1 x Permethrin
Roselle	1 / 1	100	1 x Thailand	1 x Cypermethrin (Summe) 1 x Flonicamid
Mukunuwenna (Alternanthera sessilis)	4 / 3	75	3 x Sri Lanka	2 x Pyraclostrobin 1 x Tebuconazol 1 x Azoxystrobin 1 x Clothianidin 1 x Thiamethoxam
Guave	9 / 5	56	5 x Ägypten	2 x Carbendazim 2 x Chlorpyrifos 2 x Dimethoat 2 x Methomyl 1 x Cyfluthrin 1 x Lambda-Cyhalothrin 1 x Omethoat
Jackfrucht	11 / 6	55	5 x Malaysia 1 x Thailand	3 x Carbendazim 1 x Carbaryl 1 x Chlorpyrifos 1 x Cypermethrin (Summe) 1 x Difenoconazol 1 x Fipronil*
Chili	28 / 12	43	11 x Uganda 1 x Äthiopien	6 x Clothianidin 6 x Lambda-Cyhalothrin 4 x Carbendazim 2 x Chlorpyrifos 1 x Flonicamid
Koriander	14 / 5	36	5 x Thailand	2 x Dinotefuran 1 x Carbofuran**** 1 x Procymidon 1 x Profenofos 1 x Propiconazol
			7 x Dom. Republik	4 x Carbofuran**** 2 x Carbofuran 2 x Chlorpyrifos 1 x Dimethoat 1 x Methomyl

Aubergine	21 / 7	33		1 x Omethoat 1 x Permethrin 1 x Profenofos
Okra	10 / 3	30	1 x Ägypten 1 x Jordanien 1 x Sri Lanka	1 x Acetamiprid 1 x Profenofos 1 x Propamocarb
Drumstick	5 / 1	20	1 x Indien	1 x Monocrotophos
Flaschenkürbis	5 / 1	20	1 x Indien	1 x Acephat 1 x Dimethoat
Gurke	5 / 1	20	1 x Indien	1 x Bifenthrin 1 x Thiophanat-methyl
Bohnen	67 / 13	19	13 x Kenia	10 x Acephat 7 x Methamidophos 2 x Mandipropamid 1 x Lufenuron 1 x Metalaxyl
Kerbel	7 / 1	14	1 x Äthiopien	1 x Dioxathion
Erdbeeren	10 / 1	10	1 x Ägypten	1 x Profenofos
Passionsfrucht	10 / 1	10	1 x Vietnam	1 x Dimethomorph 1 x Permethrin
Papaya	34 / 3	9	3 x Brasilien	2 x Fenpropathrin 2 x Mandipropamid 1 x Picoxystrobin

Mango	25 / 2	8	2 x Pakistan	1 x Fenhexamid 1 x Trifloxystrobin
Zuckererbsen	18 / 1	6	1 x Kenia	1 x Dimethoat 1 x Omethoat

*Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticides residues analysis in food and feed; SANTE/11813/2017; Implemented by 01/01/2018

** Summe aus Fipronil und Fipronil-sulfon; *** Summe aus Dimethoat und Omethoat; **** Summe aus 3-Hydroxy-Carbofuran und Carbofuran

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 2018

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchst- menge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmengen* [%]
Spargelbohne/ Sri Lanka	Acephat	1,9	0,1	19000
	Methamidophos	0,17	0,1	1700
	Profenofos	0,073	0,1	730
Gotukola Sri Lanka	Profenofos	14	0,05	28000

* Beispiel: Menge gefundener Wirkstoff 1,9 mg/kg bei einer Höchstmenge von 0,01 mg/kg → Höchstmenge um den Faktor (1,9: 0,01) = 190 überschritten. Dies entspricht einer Ausschöpfung der Höchstmenge von 19.000%

Diese hohen PSM-Überschreitungen in 2018 fanden sich in zwei Warenarten aus Sri Lanka (Gotukola und Spargelbohne): Gotukola, 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.

Wie aus Tabelle 5 hervorgeht, lag in zwei der insgesamt 82 beanstandeten Proben jeweils ein Rückstand um mehr als das 100-fache über der erlaubten Höchstmenge. In 29 weiteren 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 31 der beanstandeten 82 Proben Höchstmengen-

Überschreitungen um mindestens das 10-fache festgestellt, dies entspricht einem Anteil von 38 % 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 die Verbraucherinnen und 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 2018 wurden zehn Schnellwarnungen erstellt; sie sind in Tabelle 6 zusammen mit den vorhandenen PSM und deren Ausschöpfung der ARfD aufgelistet. Zehn Schnellwarnungen von 411 Proben entsprechen einer Quote von 2,4 % bzw. 12,2 % der beanstandeten 82 Proben.

Tabelle 6: Schnellwarnungen im Zeitraum Januar – Dezember 2018

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge [%]	Ausschöpfung ARfD [%]
Auberginen / Dom. Republik	Methomyl	0,26	0,01	2600	161
Auberginen / Dom. Republik	Carbofuran**	0,032	0,002	1600	331

Auberginen / Dom. Republik	Carbofuran**	0,023	0,002	1150	234
Spargelbohnen / Dom. Republik	Omethoat	0,8	0,01	8000	221
Guaven / Ägypten	Chlorpyrifos Lambda- Cyhalothrin	0,16 0,058	0,05 0,02	320 290	Neurotox. Potential, HI*** ausgeschöpft
Auberginen / Dom. Republik	Carbofuran**	0,0099	0,002	495	146
Jackfrucht / Malaysia	Carbendazim	2,3	0,1	2300	507
Jackfrucht / Malaysia	Carbendazim	0,47	0,1	470	103
Jackfrucht / Malaysia	Carbendazim	0,85	0,1	850	187
Auberginen / Dom. Republik	Carbofuran**	0,00 78	0,00 2	390	115

* BfR-Modell zur Berechnung der Aufnahme von Pflanzenschutzmittel-Rückständen (NVS II-Modell und VELS-Modell) vom 02.02.2012; ** = Summe aus 3-OH-Carbofuran und Carbofuran; *** Hazard Index, Bericht zur gesundheitlichen Bewertung durch das BfR vom 20.11.2018

Aufgrund der fünf Schnellwarnungen zu Auberginen aus der Dominikanischen Republik wurden diese auf Vorschlag Deutschlands hin in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 mit einer Kontrollhäufigkeit von 20 % auf Pestizide zum 1. Januar 2019 aufgenommen.

Bio-Ware

Im Berichtsjahr 2018 stammten insgesamt 13 Proben der entnommenen 411 Proben aus Bio-Anbau:

- aus den Herkunftsländern Uganda (10), Thailand (2) und Peru (1).
- der Warenarten Passionsfrucht (2), Banane (4), Ananas (3), Kurkuma, Avocado, Papaya und Mango (je 1).

In drei der 13 Bio-Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden (Tabelle 7); alle jeweils unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengen. Zudem lagen die Rückstände unterhalb der bei Lebensmitteln aus ökologischem Anbau tolerierten Menge von 0,01 mg/kg. Dies bedeutet, dass diese tolerierte Menge von 0,01 mg/kg unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit von 50 %* für alle drei Proben eingehalten wurde.

Tabelle 7: Bio-Proben mit PSM-Rückständen im Zeitraum Januar – Dezember 2018

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchst- menge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge [%]
Bio-Passionsfrucht / Uganda	Acetamiprid	0,009	0,01	90
Bio-Mango / Thailand	Clofentezin	0,006	0,02	30
Bio-Kurkuma / Uganda	Fluazifop	0,01	4,0	0,25

* Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticides residues analysis in food and feed; SANTE/11813/2017; Implemented by 01/01/2018

Schlussbetrachtung

Seit April 2007 wurden am Flughafen Frankfurt bis Dezember 2018 vom LHL insgesamt 6.300 Proben Obst und Gemüse entnommen, die aus Drittländern in die EU eingeführt wurden. Diese wurden auf Rückstände und Kontaminanten untersucht, davon 5872 (93 %) auf Pestizide. Die hohen Beanstandungsquoten der ersten Jahre der Flaschenhalskontrolle von durchschnittlich 19 % Überschreitungen der Pestizid-Rückstandshöchstmengen wurde im Berichtsjahr mit 20,0 Prozentpunkten nach mehreren Jahren mit niedrigeren Beanstandungsquoten wieder erreicht.

Ein wesentlicher Grund für diesen seit den Anfangsjahren beobachteten Rückgang der Beanstandungen war, dass 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, dass 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. Im Berichtsjahr 2018 waren die Beanstandungen an Bohnen aus Kenia zahlenmäßig jedoch wieder deutlich angestiegen (siehe Tabelle 3), so dass diese nun ab dem 1. Januar 2019 wieder EU-weit vorführ- und untersuchungspflichtig sind.

Weitere Warenarten in dieser Reihe sind Auberginen aus der Dominikanischen Republik und frische Chilischoten aus Uganda, die zum 1. Januar 2019 im Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 gelistet sind; dies nicht zuletzt aufgrund der aus Deutschland gemeldeten Ergebnisse (siehe Tabelle 3 und Tabelle 4).

Weitere Warenarten, die im Berichtsjahr den Anstieg der Beanstandungsquote ausgelöst haben, sind neben Koriander aus Thailand und Guaven aus Ägypten die bisher eher

unbekannten Jackfrüchte aus dem südostasiatischen Raum (Thailand, Malaysia). Im Bereich der Flaschenhalskontrolle haben die Anzahl der Probenahmen und der Beanstandungen von Jackfrüchten in den letzten drei Jahren deutlich zugenommen. In 2018 wurden darüber hinaus sogar drei RASFF-Schnellwarnungen erstellt. Jackfrüchte (*Artocarpus heterophyllus*) gehören zur Gruppe der Brotfrüchte, werden bis zu 1 m lang und bis zu 15 kg schwer. Sie haben eine gelblich-braune, gummiartige Schale mit Noppen sowie gelbliches Fruchtfleisch. Das Fleisch reifer Früchte isst man roh als Obst. In unreifem Zustand werden sie in den Ursprungsländern als Gemüse (gekocht in Kokosnussmilch) zubereitet. In den letzten Jahren hat der Import von Jackfrüchten nach Europa stark zugenommen, da diese in der veganen und vegetarischen Küche als Fleischersatz zu Curry oder Wok-Gerichten zubereitet werden können.

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.

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 2018 wurden durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden in 6.749 (Vorjahr 5.936) Fällen formelle Maßnahmen eingeleitet. In 196 (Vorjahr 174) Fällen mussten Betriebe geschlossen werden. Es wurden 717 Verwarnungsgelder (Vorjahr 767) in einer Höhe von insgesamt 33.100 € (Vorjahr 33.330 €) erteilt und 1046 Bußgelder (Vorjahr 941) in Höhe von insgesamt 272.062 € (Vorjahr 210.015 €) rechtskräftig verhängt.

Von den im vergangenen Jahr eingeleiteten Strafverfahren wurden 12 Verfahren (Vorjahr 7) von den Gerichten bestätigt.

Sicherstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bei Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden

Im Jahr 2018 wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Betriebskontrollen insgesamt 15.021,475 kg/Liter und 5.602 Stück Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sichergestellt. 350,715 kg/Liter und 2820 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 zurückgenommen wurden.

Die folgende Tabelle zeigt die Menge und Art der in Hessen im Jahr 2018 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	238,600		49,600	
Eier und Eiprodukte		360		360
Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse			1,000	
Suppen, Soßen	6,000		6,000	
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	1503,775		77,375	
Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	0,500		0,500	
Getreide und Backwaren	12.933,200		10,000	
Teigwaren	22,240		22,240	
alkoholfreie Getränke	0,500			
Diätetische Lebensmittel		3120		
Zusatzstoffe, als Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine		22		
Honige, Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert	184,000		184,000	
Fertiggerichte	88,000			
Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	1,280	2100		2460
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	43,380			
Summe	15.021,475	5602	350,715	2820

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 2018				
durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
2053	175	21	3	1

Handelsklassen Obst und Gemüse im Großhandel 2018				
durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
6697	109	1	110	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 2018 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 2018: 0,2 %).

Die Anzahl der Schnellwarnungen in Hessen ist im Jahr 2018 weiter angestiegen. Häufigster Beanstandungsgrund bei Lebensmitteln waren pathogene Mikroorganismen wie Bakterien (z. B. Listerien oder E. Coli). Die am meisten beanstandeten Produktgruppen waren Süßwaren, Babynahrung und Nussprodukte.

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 2018 wurden am Frankfurter Flughafen im Rahmen von Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel aus Drittländern in die EU im Fachgebiet „Kontrollzentrum Perishable Center“ der Tierärztlichen Grenzkontrollstation Hessen (TGSH) im LHL insgesamt 411 Proben entnommen. Die Kontrollen erfolgten nach Art. 15 Abs.1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004. Die Proben wurden in der Fachabteilung „Landwirtschaft und Umwelt“ des LHL auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (PSM) untersucht.

Von diesen 411 Proben mussten 82 Proben wegen gesicherter Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 20,0 %. Von den 82 Beanstandungen wurden zehn 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 Probenahmevervorschriften 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 2018 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 eingestufte Spezialitäten erfolgt durch das Regierungspräsidium Gießen. Im Jahr 2018 wurden zur Einhaltung der Bestimmungen Herstellerkontrollen bei Betrieben durchgeführt, die die Ursprungsbezeichnungen Hessischer Apfelwein g.g.A., Hessischer Handkäse g.g.A., Frankfurter Grüne Soße g.g.A., Heumilch g.t.S. sowie Odenwälder Frühstückskäse g.U. führen. Überprüft wird einmal jährlich im Betrieb die Einhaltung der Spezifikation. Es wurden keine Verstöße festgestellt.

Darüber hinaus wurden im Jahr 2018 durch das Regierungspräsidium Gießen risikobasierte Marktkontrollen durchgeführt. Überwacht wurde die Verwendung der geschützten Namen im Lebensmittelhandel und der Außer-Haus-Verpflegung. Es wurden hessenweit 378 Produkten, die mit einer geografischen Herkunft gekennzeichnet waren, kontrolliert. Bei 9 % der Produkte wurden Mängel festgestellt.

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

Futtermittelkontrolle

Die Einhaltung futtermittelrechtlicher Bestimmungen wird in erster Linie mittels Vor-Ort-Kontrollen überprüft, daneben aber auch durch die Prüfung angeforderter Dokumente oder durch die Kontrolle von Internetauftritten gewerblicher Futtermittelunternehmer. Die Auswahl für Inspektionen vor Ort wurde für gewerbliche Futtermittelbetriebe wie bereits in den Vorjahren auf Grund einer EDV-basierten Risikoeinstufung der Betriebe durchgeführt. Gewerbliche Betriebe werden über die Erfassung der jeweiligen Tätigkeiten und unter Berücksichtigung von Risikokriterien, Produktions- und Verkaufsmengen für Betriebskontrollen ausgewählt. Auffälligkeiten vorhergegangener Kontrollen oder Verdacht auf futtermittelrechtliche Verstöße auf Grund von anderen Informationen (z. B. Abgaben von anderen Behörden und Verbraucheranzeigen) führten ebenfalls zu Vor-Ort-Kontrollen.

Landwirtschaftliche Betriebe werden vorwiegend entsprechend der Cross-Compliance-Auswahl aufgesucht, zusätzlich erfolgen bei Betrieben der Primärproduktion Nachkontrollen zur Gewährleistung, dass festgestellte Mängel abgestellt wurden.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt mit 168 Betrieben 7 % der aktuell registrierten gewerblichen Futtermittelunternehmen kontrolliert, damit liegt die Kontrollquote unter der Quote der Vorjahre. In den insgesamt 375 im Jahr 2018 geprüften registrierten und 47 nicht registrierungspflichtigen Betrieben wurden 491 amtliche Kontrollen im Rahmen von Inspektionen 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. Zusätzlich zu den Inspektionen wurden 709 Warenuntersuchungen durchgeführt, die sich sowohl auf die Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung wie auch auf Probenahmen bezogen.

Die amtlichen Futtermittelproben wurden entsprechend dem aktuellen Nationalen Kontrollplan für Futtermittel 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.

1. Anzahl der Betriebe

Betriebe entsprechend ihrer Haupttätigkeit:	Registrierte Betriebe (VO (EG) Nr. 183/2005)	Davon: Zugelassene Betriebe	Sonstige*
Primärproduzenten	14.853	0	653
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln**	181	0	0
Herstellerbetriebe von Mischfuttermitteln	79	10	0
davon: fahrb. Mahl- und Mischanlagen	11	0	0
Importeure, Drittlandvertreter	12	6	0
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen und Vormischungen	19	9	0
Handelsbetriebe****	1.031	48	144
Lagerbetriebe***	15	1	0
Spediteure***	99	1	0

* 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 2018

2018	Anzahl der Inspektionen* (Vor-Ort-Kontrollen, Unternehmens- und Buchprüfungen)	Anzahl amtlicher Kontrollen zum Zweck der Warenuntersuchung (Proben, Produktinformationen und Internet)	Anzahl entnommener Proben zur Analyse
Primärproduzenten (einschl. Marktfruchtbau)	260	63	51
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln	76	75	49
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen, Vormischungen und Mischfuttermitteln	41	225	101
davon: fahrh. Mahl- und Mischanlagen	1	0	0
Importeure, Drittlandvertreter	1	4	0
Handelsbetriebe, Spediteure, Lagerbetriebe	113	342	185
gesamt	491	709	386
* Summe aus Unternehmensprüfungen und Buchprüfungen			

3. Untersuchte Futtermittelproben nach Futtermittelarten im Jahr 2018 in Hessen

2018	Primärproduktion	Gewerbliche Futtermittelbetriebe	Proben gesamt	
			gesamt	davon nicht vorschriftsmäßig
untersuchte Proben insgesamt	47	339	382	77
davon (ausgewählte Futtermittelarten):				
Getreideprodukte	6	76	82	4
Ölsaatprodukte	3	35	38	1
Knollen und Wurzelfrüchte, Grün- und Raufutter	0	14	14	1
Mischfuttermittel für Geflügel	14	57	71	21
Mischfuttermittel für Schweine	4	22	26	10
Mischfuttermittel für Wiederkäuer einschl. Kälber	5	30	35	12
Mischfuttermittel für Pferde	0	30	30	15
Mischfuttermittel für Speisefische	0	1	1	0
Mischfuttermittel für Kaninchen	0	9	9	2
Mischfuttermittel für Heimtiere	0	15	15	6
Zusatzstoffe und Vormischungen	0	25	25	1

Im Berichtszeitraum wurden mit 386 Proben, von denen 78 nicht den Vorschriften entsprachen, in etwa vergleichbar viele Proben gezogen wie im Vorjahr (396 Proben mit 73 Proben, welche Abweichungen von den gesetzlichen Vorgaben aufwiesen). Damit lag die Beanstandungsquote aller Proben mit 20,2 % im Jahr 2018 trotzdem um 1,8 % Prozentpunkte über der Vorjahresquote von 18,4 %. Einzelfuttermittel entsprachen in nur 5,6 % der Fälle nicht den Vorgaben, Mischfuttermittel dagegen wichen zu einem Drittel (34,7 %) von den gesetzlichen Bedingungen ab, Im Vergleich zum Vorjahr stieg hier die Beanstandungsquote sogar um etwa 10 Prozentpunkte. Bei den Einzelfuttermitteln wurden mit Abstand am häufigsten Getreideproben gezogen, von denen lediglich 4,9 % auffällig waren.

Der Schwerpunkt der Mischfuttermittel-Proben lag wie in den Vorjahren bei Geflügelfuttermitteln, die mit 29,6 % eine recht zwar recht hohe, aber noch unter dem Durchschnitt aller Mischfuttermittel liegende Beanstandungsquote aufwiesen. Die meisten relativen Abweichungen vom Soll wurde bei Pferdefutter (50 %) festgestellt, gefolgt von Heimtierfuttermitteln mit 40 %. Die Beanstandungsquote bei Schweinefutter lag mit 38,5 % nur etwas über dem Durchschnitt aller Mischfuttermittel.

Festgestellt werden kann, dass Mischfuttermittel für Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, zu einem höheren Anteil 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 dort zu hoch. Gründe für die Beanstandungen lagen bei Abweichungen von deklarierten Werten, so dass zwar auch hier keine akute Gesundheitsgefährdung der Tiere zu befürchten ist, aber Verbrauchertäuschung vorliegt.

Parameter ausgewählter Einzelbestimmungen	Anzahl
Inhaltsstoffe (Rohnährstoffe, Mineralstoffe und Wasser)	836
Energiebestimmungen	25
Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Spurenelemente, Aminosäuren, Enzyme, Farb- u. Konservierungsstoffe)	463
Pharmakologisch wirksame Substanzen (Kokzidiostatika und Antibiotika mittels Screenings oder Einzelbestimmungen)	186
Tierische Bestandteile (in Nutztierfutter oder Einzelfuttermitteln)	39
Schwermetalle	339
Dioxine	61
PCB (dioxinähnliche und Indikator-PCB)	130
Mykotoxine	147
CKW	135
Rückstände an Schädlingsbekämpfungsmitteln	1.945
Mikrobiologische Untersuchung (z. B. Verderb, Salmonellen)	56
GVO	14
insgesamt	4.548

4. Übersicht ausgewählter Einzelbestimmungen im Jahr 2018 in Hessen

Im Berichtszeitraum wurden wieder insgesamt etwas mehr Analysen durchgeführt als im Vorjahr, die Analysenzahl befindet sich damit wieder etwa im langjährigen Mittel. 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. Im Jahr 2018 wurden von den insgesamt 51 Pflanzenschutzmittelproben 13 Einzelfuttermittel auf das viel diskutierte Glyphosat untersucht, keine der Proben gab Grund zur Beanstandung. Anlassbezogen wurden im Jahr 2018 verstärkt Proben zur Untersuchung auf ndl-PCB gezogen.

Rückrufaktion wegen Salmonellen in verschiedenen Einzelfuttermitteln

Im Jahr 2018 sind wiederholt Salmonellenbefunde in Sojaextraktions- und Rapsschrot von anderen Ländern an die hessische Futtermittelüberwachung abgegeben worden. In allen Fällen waren die Verursacher der Kontaminationen Futtermittelbetriebe anderer Länder, die Ware über Zwischenhändler an hessische Einzelhändler und auch direkt an Tierhalter geliefert haben. Die Futtermittel wurden zurückgeliefert, Landwirte erhielten Ersatzlieferungen. Als Folge der Verunreinigungen mussten einige Futtersilos, Lager- und Transporteinrichtungen entsprechend gereinigt und desinfiziert werden. Die Veranlassung und anschließende Kontrolle der Rücksendungen nahm im Berichtszeitraum seitens der amtlichen Futtermittelüberwachung deutlich mehr Arbeitszeit in Anspruch als in den Jahren zuvor.

Rückrufaktion wegen ndl-PCB in Geflügel- und anderen Mischfuttermitteln (RASFF 2018-3331)

Anfang November 2018 erfolgte über eine Abgabe eines anderen Landes die Mitteilung, dass 14 hessische landwirtschaftliche Betriebe potentiell unsichere Futtermittel erhalten hatten, da Proben in einem außerhessischen Mischfuttermittelbetrieb Grenzwertüberschreitungen bei ndl-PCB aufwiesen. In Hessen waren 13 Legehennenbetriebe, zwei Putenmastbetriebe sowie sieben Betriebe mit Milchvieh oder Schweinen beliefert worden. Als Zwischenhändler waren drei weitere Betriebe in Hessen involviert. Der außerhessische Betrieb hatte im Rahmen seiner Eigenverantwortung die Tierhalter über die Grenzwertüberschreitung informiert. Die vorhandenen Restpartien sind vorsorglich gesperrt worden, wobei eine Abgrenzung der tatsächlich potentiell betroffenen Ware von vorheriger Ware oder Folgepartien in vielen Fällen nicht zweifelsfrei möglich war. Die amtlichen Proben der Restpartien bestätigten teilweise die Grenzwertüberschreitungen, andere Partien dagegen wiesen unbedenkliche Werte auf. In Betrieben, in denen bereits unter Verdacht stehendes Futtermittel verfüttert worden ist, wurden die entsprechenden tierischen Produkte durch die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Auch in diesem Bereich waren Proben teilweise deutlich belastet (Eier), andere tierische Produkte dagegen unbedenklich.

Futtermittel, bei denen der Verdacht einer ndl-PCB-Belastung nicht vollständig ausgeräumt werden konnte, wurden an den außerhessischen Lieferanten zurückgegeben. Als Ursache der Verunreinigungen beim Lieferanten stellte sich der Lackanstrich von Lagerstellen des Mischfutterwerks heraus. Die Lagerstätten sind daraufhin einer Sanierung unterzogen worden.

Progesteron in Pferdefutter

Ende April 2018 erfolgte eine AAC-Meldung aus Belgien anlässlich eines Progesterongehalts von 200 µg/kg in einem Ergänzungsfuttermittel für Pferde eines hessischen Herstellers. Diese Charge wurde in Belgien gesperrt. Eine Probe vom Rückstellmuster der betroffenen Charge und zwei weitere Chargen des Produktes wurden durch die hessische Futtermittelüberwachung amtlich beprobt. Die Untersuchung auf Progesteron in Futtermitteln im Bundesgebiet wird, anders als in Belgien, nicht standardmäßig durchgeführt, es konnte bundesweit nur ein Labor ausfindig gemacht werden, welches diese Untersuchung anbietet. Weder über die Proben noch über weitere Recherchen konnten Hinweise gefunden werden, dass Progesteron dem Futter gezielt zugesetzt worden wäre (Das Analysenergebnis des Rückstellmusters ergab einen Progesterongehalt von 165 µg/kg, die anderen Chargen wiesen Gehalte von 134 und 160 µg/kg auf).

Der Zusatz von Progesteron ist futtermittelrechtlich verboten, weil es sich um einen nicht zugelassenen Zusatzstoff handeln würde. Da phytogenes Progesteron labortechnisch nicht von hormonellem oder synthetischem Progesteron unterschieden werden kann, ist im vorliegenden Fall von einem phytogenen Gehalt auszugehen.

Umfangreiche Recherchen ergaben, dass von dem Ergänzungsfuttermittel für Pferde unter Berücksichtigung der Fütterungsempfehlung von 200 g/Tag nach derzeitigen Kenntnisstand keine gesundheitsschädlichen Auswirkungen auf das Pferd und den Menschen zu erwarten sind.

Aus futtermittelrechtlicher Sicht wurde das Futtermittel somit als verkehrsfähig eingestuft.

Anlässlich der Fragestellung zu phytogenen Progesterongehalten und ihren möglichen gesundheitlichen Auswirkungen auf das Pferd und den Menschen wurde ein Monitoring mit zwölf weiteren Ergänzungsfuttermitteln für Pferde mit ähnlichen Zusammensetzungen durchgeführt. Hierbei wurden Progesterongehalte von „unterhalb der Bestimmungsgrenze“ bis 3.600 µg/kg vorgefunden.

Schwermetalle in Grünlandaufwuchs im Main-Kinzig-Kreis

Durch das Umweltdezernat des Regierungspräsidiums Darmstadt wurde 2018 das Projekt „Bieberauen“ initiiert. Im Rahmen des hessenweiten Projektes wurde auch die Untersuchung der Auenböden entlang des Flusses Bieber auf Schwermetalle veranlasst. Aufgrund früherer Bergbauaktivitäten liegt in den betroffenen Gebieten zum Teil eine hohe Belastung der Böden mit Arsen und Blei vor.

Im Bereich der Auen des Flusses Bieber befinden sich Wiesen, die als landwirtschaftliche Nutzflächen überwiegend extensiv für die Produktion von Heu genutzt werden. Durch die vorliegende Schwermetallbelastung des Bodens besteht die Gefahr des Eintrags der Schwermetalle in die erzeugten Futtermittel und damit letztlich in die Nahrungskette. Daher wurde die Futtermittelüberwachung beim Regierungspräsidium Gießen, in Amtshilfe durch das Umweltdezernat des Regierungspräsidiums Darmstadt, mit der Beprobung der Aufwüchse auf als Futterfläche genutzten Auenwiesen gebeten.

Auf Grundlage der bereits 2017 durchgeführten Bodenuntersuchungen des Hessischen Landesamtes für Naturschutz, Umwelt und Geologie, wurden die entsprechenden Grünlandflächen ausgewählt und amtliche Proben auf acht Flächen während der Heumahd im Juni 2018 gezogen.

Die Proben wurden in mehreren Laboren auf Arsen und Blei untersucht. Die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte für Blei in Futtermittelausgangserzeugnissen wurden nicht überschritten. Auf sieben von acht Flächen lag die Belastung mit Arsen unterhalb der Höchstgrenze. Eine erneute Beprobung der Flächen im Jahr 2019 ist vorgesehen.

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 2018 ergibt sich aus nachfolgender Tabelle

BHV1 - Berichtsbogen

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		
Bundesland:	Hessen		Zeitraum: 01.01.2018 bis 31.12.2018
Kreis:			erstellt am: 20.05.2019
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		erstellt von: Eva Frenzel

1. Milch- und Mutterkuhhaltung incl. Nachzucht und spezialisierte weibliche Jungrinderaufzucht
 AUSWERTUNG SPALTEN 5-15 (TEIL 1): Variante 1: Seuchenstatus zum Untersuchungszeitpunkt

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 aner- kannter Bestände (11)		infiziert bestätigter Bestände (12)		BHV1-Seuchenfeststellungen	
					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	
2	BHV1-freie Bestände	ohne Impfung (1)	6842	349598	6448	202537	3	27	1508		7805		8	1	6842	96,64%				
3		mit Impfung (2)	274	33977	249	18098			39		309				274	3,83%				
4	nicht BHV1-freie Bestände	Sanierungsbestände mit Impfung (3)																		
5		Sanierungsbestände ohne Impfung (4)																		
6		sonstige nicht BHV1-freie Bestände (5)	38	761	13	1518											38	0,53%		
7	Gesamt (nicht Summe in Spalten 4,6,8,11)		7154	384336	6768	222153	3	27	1591		8114		8	1	7116	99,47%	38	0,53%		

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	1461	35840	1480	338	3809	1	1

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

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 damals betroffen.

Im Jahr 2018 schienen HPAI-Viren nur auf niedrigem Niveau in Europa zu kursieren, in Hessen gab es gar keine Fälle von Geflügelpest.

Die im Vergleich bislang geringe Anzahl an Ausbrüchen im Winter 2018 könnte darauf hindeuten, dass die gemeinsam von Tierhaltern, Verbänden und Behörden getroffenen Biosicherheitsmassnahmen erfolgreich sind.

Dennoch musste aufgrund der Ankunft vieler Durchzügler sowie Zugvögel mit Überwinterungsgebiet in Deutschland von einem erhöhten Risiko für HPAI Ausbrüche ausgegangen werden.

Die Meldung und Untersuchung von krank oder tot aufgefundenen wildlebenden Wasservögeln sind für die Früherkennung von Viruseinträgen von zentraler Bedeutung, ebenso wie die Einhaltung von Biosicherheitsmaßnahmen in Geflügelhaltungen.

Im Jahr 2018 wurden 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.

Wildvogelmonitoring-Datenbank

FRIEDRICH-LOEFFLER-INSTITUT

FLI

Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit

Datum: 01.01.2018 bis 31.12.2018 / keine zusätzlichen Parameter

Bundesland	Gesamt	Kloaken-Tupfer	Rachen-Tupfer	komb.Koaken- und Rachentupfer	Kotprobe	Blutprobe	Organprobe	komb.Kloaken-, Rachentupfer und Blutprobe	Trachea-Tupfer	keine Angaben
Schleswig - Holstein	482	2	21	174	259	0	5	0	0	21
Hamburg	154	4	15	134	1	0	0	0	0	0
Niedersachsen	1018	21	97	371	312	0	0	77	140	0
Bremen	10	0	0	0	0	0	0	0	10	0
Nordrhein - Westfalen	776	0	24	451	301	0	0	0	0	0
Hessen	837	597	0	0	27	0	60	0	0	153
Rheinland - Pfalz	37	0	0	12	0	0	25	0	0	0
Baden - Württemberg	971	616	10	154	100	0	0	3	88	0
Bayern	483	3	0	363	0	0	19	0	0	98
Saarland	16	0	0	13	0	0	0	0	0	3
Berlin	36	0	0	0	0	0	18	0	16	2
Brandenburg	271	3	3	46	0	0	36	0	84	99
Mecklenburg - Vorpommern	433	0	2	367	0	0	63	0	1	0
Sachsen	165	0	3	13	1	0	91	0	38	19
Sachsen - Anhalt	98	0	0	0	12	0	58	0	28	0
Thüringen	85	0	2	1	4	0	78	0	0	0
Summe:	5872	1246	177	2099	1017	0	453	80	405	395

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 2018 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 2018 in Tschechien, Polen, Rumänien, Baltische Staaten (Estland, Lettland und Litauen), Ukraine und Russland, Belgien, Bulgarien, Ungarn und China aktiv, wobei Tschechien sich gegenüber der OIE für frei von ASP erklärt hat.

Die ASP breitet sich weiter aus, sowohl über große Distanzen, als auch regional in den bereits betroffenen Gebieten. Deshalb sind die Kontrollen an den EU-Außengrenzen 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. Für die Früherkennung der ASP in freien Gebieten bleibt die Untersuchung von toten Wildschweinen deshalb am aussagekräftigsten.

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 **2017/2018** betrug die Schwarzwildstrecke **96001 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 2018 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. Es wurden Handlungsempfehlungen erarbeitet und Infoveranstaltungen für Behörden, Jäger und Landwirte durchgeführt.

Für das Monitoring 2018 wurden von jedem Landkreis wieder halbjährlich mindestens 30 Blutproben von erlegten Stücken oder frisch verunfalltem Schwarzwild zur Untersuchung an das Landeslabor geschickt.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt folgende Untersuchungen - mit negativem Ergebnis - durchgeführt:

ASP	
Wildschweine	4093
Hausschweine	1393

KSP	
Wildschweine	4808
Hausschweine	1393

TSE-Monitoring

Im Rahmen des TSE-Monitorings 2018 wurden in Hessen 6825 Rinder sowie 2814 Schafe und 193 Ziegen auf TSE untersucht. In einem Fall wurde atypische Scrapie bei einem 10 Jahre alten Schaf 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-RÜb § 5 i. V. m. Anlage 3 landesseitig erfasst und dem BVL für den Gesamtbericht Deutschland zugeleitet (s. Rahmenbericht). Im Folgenden werden die Einzelergebnisse für das Land Hessen dargestellt und bewertet.

Verstöße

Insgesamt wurden in Hessen 7.040 Verstöße (Vorjahr 6.230) statistisch erfasst. Diese entfielen auf die folgenden Prüfbereiche:

In 3706 Betrieben wurden bei Überprüfungen Mängel in der Betriebshygiene festgestellt, 1516 Betriebe führten nicht im erforderlichen Umfang Eigenkontrollmaßnahmen durch, in 378 Betrieben wurde gegen Rechtsvorschriften im Bereich der Zusammensetzung und in 1.310 Fällen im Bereich der Kennzeichnung von Lebensmitteln verstoßen. 130 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)	19	
Verwarnungen	19	
Maßnahmen nach § 39 LFGB	11	
Bußgeldverfahren	Anzahl	Zahl der mit den Verfahren geahndeten Beanstandungen

	eingeleitet	10	11
	abgeschlossen	6	8
	eingestellt	3	3
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		171,00 Euro	
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Verwarnungsgelder		790,00 Euro	
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Bußgelder		745,00 Euro	

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

Die Zahl der Beanstandungen und Ahndungen im Berichtszeitraum war in etwa vergleichbar mit denen im Vorjahr. 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, Abweichungen von deklarierten Inhaltsstoffen 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. Weitere Verfütterungsverbote wurden wegen Belastungen mit unerwünschten Stoffen ausgesprochen, in diesen Fällen handelte es sich um Zukaufware, die im Rahmen einer Rückrufaktion vom Markt genommen wurde.

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 2018 kam es zu folgenden Verstößen in den Nutztierhaltungen:

- Mängel an Haltungseinrichtungen bzw. nicht ausreichender Witterungsschutz
- Mängel bei der artgerechten Fütterung und Wasserversorgung
- 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
- Unzulässige Anbindehaltung bei Rindern, Kälbern und Ziegen
- Amputationen von Körperteilen bei Schweinen
- Haltung von Sauen in Kastenständen mit Einstufung in Verstoßkategorie C
- Lichtstärke im Abferkelbereich zu gering
- Spaltenboden im Wartestall teilweise defekt

Und im Rahmen der Tiertransportkontrollen wurden vornehmlich folgende Mängel festgestellt:

- unzureichende Laderaumhöhe von Transportmitteln
- Überschreitung der zulässigen Höchsttemperatur
- technische Mängel an Transportfahrzeugen
- unzureichende Ausstattung von Transportfahrzeugen
- Mängel bei mitgeführten Papieren

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. Blauzungenkrankheit oder Schmallenberginfektion). Aufklärung, Beratung und Fachrechtskontrollen der zuständigen Behörden tragen dazu bei, das Risiko zu minimieren.

Tierschutz

Aus Verstößen gegen Tierschutzvorschriften lässt sich kein generelles Risiko für den Verbraucher im Sinne einer Beeinflussung der Produktqualität oder hinsichtlich der Sicherheit der Lebensmittel tierischer Herkunft ableiten. Im Vordergrund stehen hier die betroffenen Tiere selbst. Im Kontext des Verbraucherschutzes dienen die Tierschutzkontrollen der Verbrauchersicherheit jedoch dahingehend, dass die berechtigte 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 bereits begonnenen Straßenbau die unter Beobachtung stehenden Flächen noch weiter verringert 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 2018 durch das Regierungspräsidium Gießen bei 108 Betrieben die Kontrollen der privaten Kontrollstellen begleitet. Eigene Kontrollen wurden bei 80 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 22 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 von Überwachungsaufgaben 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 zur Mängelbeseitigung
- Festsetzung von Zwangsgeldern
- Wegnahme von Tieren
- Gebührenpflichtige Nachkontrollen und intensive Überwachung auffälliger Betriebe
- Einleitung von Ordnungswidrigkeitsverfahren
- Einleitung von Strafverfahren
- Sanktionen nach Cross-Compliance
- Auflösung von Tierhaltungen
- Verfügung von Tierhaltungs- und Betreuungsverboten
- Aufforderung zur Aneignung der erforderlichen Sachkunde
- Reduzierung des Tierbestandes

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 weitergegeben. 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. 852/2004 im Bereich der Lebensmittelwirtschaft
- Mitwirkung an Fortbildungsveranstaltungen
- Bereitstellung von Informationen auf den Internetseiten www.umweltministerium.hessen.de sowie www.verbraucherfenster.hessen.de

h) neue Gesetzgebung

Nicht erfolgt.

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

vgl. Ziffer 3.2.

Lebensmittelkontrolle

Aktualisierte Kontrollverfahren

s. Risikoorientierte Betriebskontrolle, Schwerpunktkontrollen Task Force Lebensmittelsicherheit

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

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

Futtermittelkontrolle

Die oberste Landesbehörde sichert 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. 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.

Eine interne Auditierung des QM-Systems hat in 2018 in den 26 kommunalen Veterinärbehörden begonnen, um die Einhaltung und Fortführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen zu gewährleisten.

Die Auswertung des Audits wird Anfang 2019 erfolgen.

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 2018 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 2018 wurden durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor 574.499 Untersuchungen auf anzeigepflichtige und 22.091 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 2018 auf anzeigepflichtige Tierseuchen:

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen 2018	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Afrikanische Schweinepest (ASP) - Erregernachweis (Wildschwein)	5.063	0	
Afrikanische Schweinepest (ASP) - Erregernachweis (Schwein)	131	0	
Amerikanische Faulbrut - Erregernachweis kulturell	711	149	
Ansteckende Blutarmut der Einhufer (EIA) - Antikörpernachweis	3	0	
Aujeszkysche Krankheit - Antikörpernachweis (Wildschwein)	4.639	128	
Aujeszkysche Krankheit - Erregernachweis (Wildschwein)	14	0	
Aujeszkysche Krankheit - Antikörpernachweis (Schwein)	5.261	0	
Aujeszkysche Krankheit - Erregernachweis (Schwein)	33	0	
Blauzungenkrankheit (BT) - Antikörpernachweis	537	29	
Blauzungenkrankheit (BT) - Erregernachweis	549	0	10 positiven Proben im Ringversuch

Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion Antikörpernachweis	-	114.863	585	nur BHV1 gB positive (Impftiere)
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion Erregernachweis	-	286	0	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) Antikörpernachweis	-	167.145	147	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Erregernachweis		167.225	18	neun nachgewiesene Virämiker
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Antikörpernachweis		37.459	173	alle erforderlichen Nachuntersuchungen (173) verliefen negativ
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erregernachweis kulturell		117	0	
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erregernachweis molekularbiologisch		149	0	
Enzootische Leukose der Rinder Antikörpernachweis	-	34.445	0	alle erforderlichen Nachuntersuchungen (1) verliefen negativ
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) Antikörpernachweis (alle Tierarten)	-	390	30	
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) Erregernachweis (alle Tierarten)	-	1459	10	
Infektiöse Hämatoepoetische Nekrose der Salmoniden (IHN) - Erregernachweis		63	0	
Koi Herpesvirus-Infektion der Karpfen Erregernachweis	-	121	1	
Newcastle Krankheit - Erregernachweis		239	4	3x Taube, 1x unbekannt
Salmonellose der Rinder - Erregernachweis		12.229	452	
Schweinepest (KSP) - Antikörpernachweis (Wildschwein)		4.650	0	in der Nachuntersuchung alle auffälligen Proben (3) negativ
Schweinepest (KSP) - Erregernachweis (Wildschwein)		2.262	0	
Schweinepest (KSP) - Antikörpernachweis (Schwein)		2.658	0	sechs in der Erstuntersuchung positive Proben waren in allen Nachuntersuchungen negativ
Schweinepest (KSP) - Erregernachweis (Schwein)		89	0	7 positive Untersuchungen im Ringversuch
Tollwut - Erregernachweis		935	0	
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE - alle Formen))		10.411	1	ein positives Schaf, atypische Scrapie
Tuberkulose der Rinder (Mycobacterium bovis und Mycobacterium caprae) - Erregernachweis kulturell		7	0	
Tuberkulose der Rinder (Mycobacterium bovis und Mycobacterium caprae) - Erregernachweis molekularbiologisch		20	0	
Vibrionenseuche der Rinder - Erregernachweis (Rinder)		60	0	zwei Nachweise von Campylobacter fetus ssp. nicht im Zusammenhang mit Aborten
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) - Erregernachweis Zellkultur		71	5	

Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) - Erregernachweis PCR	205	12	

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, Riftal-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 2018 auf meldepflichtige Tierkrankheiten:

Untersuchungen auf meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl	davon positive	Bemerkungen
Ansteckende Metritis des Pferdes (CEM) - Erregernachweis	46	1	
Campylobacteriose (thermophile <i>Campylobacter</i>) - Erregernachweis	115	14	
Chlamydiose - Antikörpernachweis	739	76	
Chlamydiose - Erregernachweis	517	30	keine Psittaciden
Echinokokkose - Erregernachweis	83	28	
Leptospirose - Erregernachweis	37	0	
Listeriose (<i>Listeria monocytogenes</i>) - Erregernachweis	167	9	
Maedi/Visna - Antikörpernachweis	3.331	112	
Mareksche Krankheit	365	0	
Niedrigpathogene aviäre Influenza der Wildvögel	124	0	
Paratuberkulose - Antikörpernachweis	10.173	919	
Paratuberkulose - Erregernachweis kulturell	1.012	13	nahezu ausschließlich in Umweltproben
Paratuberkulose - Erregernachweis molekularbiologisch	1.458	35	nahezu ausschließlich in Umweltproben
Q-Fieber - Antikörpernachweis	270	44	
Q-Fieber - Erregernachweis molekularbiologisch	220	2	
Säugerpocken (Orthopoxinfektion)	6	0	
Salmonellose / <i>Salmonella</i> spp. (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis	2.454	243	
Schmallenberg Virus - Antikörpernachweis	118	68	
Schmallenberg Virus - Erregernachweis	234	0	
Toxoplasmose	123	0	
Transmissible Virale Gastroenteritis des Schweines (TGE)	60	0	

Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis kulturell	227	5	
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis molekularbiologisch	68	2	
Tularämie - Erregernachweis kulturell	69	6	
Tularämie - Erregernachweis molekularbiologisch	71	6	
Verotoxin bildende Escherichia coli	96	6	je drei positive Proben bei 74 Proben vom Kalb und 22 vom Ferkel

Bei folgenden meldepflichtigen Tierkrankheiten wurden im Berichtsjahr keine Untersuchungen durchgeführt:

Equine Virus-Arteritis-Infektion Gumboro-Krankheit Infektiöse Laryngotracheitis des Geflügels (ILT)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	Andere Verstöße
Rinderhalter	35	5		5	5			3				2						
Milcherzeuger	796	56	2	130	85	31	9	60		2	13	4			2			
Vorzugsmilcherzeuger	2	1		2	2													
Bullenmäster	3			1	1			1										
Mutterkuhhalter	17			2	2			1										
Schweinehalter	14	2		13	12	1		13										
Schweinemäster	6			3	3			3										
Ferkelerzeuger	2																	
Sauenhalter	1																	
Schafhalter	18			1	1													
Erzeuger von Schafmilch	1			1	1							1						
Ziegenhalter	1	1		1	1							1						
Erzeuger von Ziegenmilch	7	1		2	1		1	2										
Pferdehalter	4																	
Erzeuger von Pferdemilch	2																	
Geflügelhalter	19	4		4	4			3				1						
Legehennenhalter	53	13	3	18	17		1	12				4		1	2	1	2	
Broilermäster	1	1		16	2	14												
Putenmäster	6	1		1	1			1										
Gänsemäster	1																	
Halter von Gehegewild	13	2		3	3			3										
Wildsammelstelle/Wildkammer	181	49		57	55	1	1	51				2						
Meeres-Aquakultur	1	1		2	2			1				1						
Teichwirtschaften	2	2		2	2			1										
Binnenfischereibetriebe	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	Andere Verstöße
Fischfangbetrieb (- Binnen)	8	1		1	1			1										
Fischzuchtbetrieb	29	5		6	6			5										
Fischmastbetrieb	1																	
Schneckenzuchtbetrieb	1																	
Imkerei	940	40		58	57		1	37				4						
Erzeuger von Getreide	399	9		17	15	1	1	9				2						
Erzeuger von Kartoffeln	32	6		9	9			3				3						
Erzeuger von Rüben	1																	
Gartenbaubetrieb	20	2		3	3			3										
Pilzzuchtbetrieb	16	3		4	4			3										
Weinbaubetrieb	24	2		2	2			2										
Keltertraubenerzeuger	4	1		1	1			1										
Weinerzeuger (Winzer/Weingut)	70	19		20	18		2	18				2						
Erzeugergemeinschaft	2	1		1		1		1										
Winzergenossenschaft	4	1		1	1			1										
Erzeuger von Obst	66	18		27	27			15	1			2						
Erzeuger von Gemüse	122	21		28	28			19				4						
Milchsammelstelle	4																	
Molkerei	6	5		25	17	7	1	17				1	2					
Hersteller von Milcherzeugnissen	10	7		31	31			8	1				15					
Käserei	37	29	1	82	73	5	4	45	1	2	6	5		1				
Hersteller von Speiseeis industriell	12	8	1	17	17			13						1				
Eierpackstellen	114	68	2	112	105	5	2	64	1	2	5	10		2			1	
Hersteller von Eiprodukten	4	4		5	4		1	4										
Schlachthof/Schlachtbetrieb	50	37	7	163	47	110	6	139	3	2	8	3		2	6	1		1
Schlachtbetrieb privat	39	21	4	259	25	227	7	249			3	2		1	4			
Fleischzerlegungsbetrieb	61	51	9	522	167	338	17	467	5	2	13	19		5	9	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	Andere Verstöße
Herstellungsbetrieb für Hackfleisch	1	1		2	1		1	1										
Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen	34	27	6	184	83	85	16	150		9	20	5		2	6			
Fleischverarbeitungsbetrieb (>10% Fleischanteil)	3	2		7	6	1		3				1						
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse	2	1		1	1			1										
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse mit Rohanteil	21	17	2	179	42	125	4	164			3	6		1	2			
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil	7	7	1	18	5	11	2	16	2	1		1			1			
Be- und Verarbeitungsbetrieb von Mägen und Därmen (z. B. Kuttelei)	6	4		10	6	2	2	8	1	4	1							
Verarbeitungsbetrieb für Schlachtnebenprodukte (z.B. Tierfette, Gelatine, Kollagen)	1	1		1	1			1										
Wildbearbeitungsbetrieb	23	8		8	6	1	1	8										
Haarwild-Bearbeitungsbetrieb	1																	
Sammelstelle für Schlachtnebenprodukte (z.B. Tierfette, Gelatine, Kollagen)	1																	
Geflügelschlachtbetrieb	9	8	1	26	23	3		16			1	5			1			
Geflügelfleischzerlegungs- und -zubereitungs- und -verarbeitungsbetrieb	2	2		9	7		2	7	1									
Geflügelfleischzerlegungsbetrieb	1	1	1	62	62			61						1	1	1		
Geflügelfleischzubereitungsbetrieb	1	1		1	1													
Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetrieb	22	14	2	37	31	5	1	21	1	3	6	3		1	2			
Ölsamenverarbeitender Betrieb	24	8		9	9			7				2						
Mühlenbetrieb	29	18		31	31			17	2			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	Andere Verstöße
Hersteller von Getreideprodukten einschl. Backvormischungen	20	8		11	11			8				3						
Brotfabrik/Großbäckerei	39	31	7	69	68			34			8	14		3	6	2	2	
Konditorei (industrielle Produktion)	9	7		15	15			9			1	1						
Hersteller von Teigwaren	27	13		20	20			16		1	1							
Kartoffelverarbeitender Betrieb	13	11	1	19	19			12	1		1	3		1				
Hersteller von Gemüseerzeugnissen und/oder Sauerkonserven	20	5		5	5			4										
Hersteller von Pilzerzeugnissen	2	2		2	2			2										
Hersteller von sojahlaltigen Erzeugnissen	5	3	1	6	6			3			1	1			1			
Abpacker und Verarbeiter von Schalenobst	5	4		8	8			4				1						
Abpacker von Obst und/oder Gemüse	12	5	1	6	6			4			1	1		1	1			
Hersteller von nichtflüssigen Obsterzeugnissen	24	9		10	10			8				1						
Hersteller von Senf und Essig	8	4	1	6	6			5			1				1			
Hopfenveredlungs- und -verarbeitungsbetrieb	1																	
Zuckerfabrik	1	1		1	1			1										
Honigabfüllbetrieb	10			1	1			1										
Hersteller von Süßwaren Schokolade und Schokoladenerzeugnissen	33	21	1	36	33	2	1	24				5					1	
Kaffeerösterei	51	37	1	53	53			35	1		2	5			1			
Abpacker von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen	30	12		14	14			10				1						
Hersteller von Rohkost (rohe, vorzerkleinerte, verzehrfertige	3	3	1	9	9			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	Andere Verstöße
Obst-/Gemüseerzeugnisse) industriell																		
Hersteller von Fruchtsaft und Nektar	35	16	1	21	19	2		12			1	2			1			
Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken	21	10		29	29			11				9						
Hersteller von Schaumwein Weinkellerei	10	5		5	5			5										
Flaschenweinabfüller	1																	
Hersteller von Erzeugnissen aus Wein	6	2		2	2			1										
Hersteller weinähnlicher Getränke	23	10		12	12			7				1						
Brauerei	73	41	6	82	81		1	40	1		9	7		4	5		5	
Mälzerei	2	1		1	1													
Hersteller von alkoholischen Getränken (außer Wein)	34	17	1	31	31			14			2	8		1				
Hersteller von Spirituosen Brennerei	48	24	2	34	33		1	20			1	3		2				
Hersteller von Mineralwasser Tafelwasser	15	8		20	20			7				2						
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten zur Erhitzung	6	6		33	29	3	1	5		2	3	1	24					
Hersteller von Fertiggerichten verzehrfertig	10	8		9	9			9										
Hersteller von Suppen und Soßen	5	3		4	4			3										
Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen	14	9	2	17	17			12			3	2		2			1	
Hersteller von diätetischen Lebensmitteln	5	4		9	9			6										
Hersteller von Säuglingsnahrung	3	2		17	17			4										
Hersteller von Tiefkühlkost	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	Andere Verstöße
Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen Aromen	16	3		3	3			3										
Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	58	19		30	30			14			1	5						
Hersteller von Speise- und Speziessalz	2	1	1	2	2			1						1	1		1	
Gewürzmühle Hersteller von Gewürzzubereitungen und würzenden Lebensmitteln	19	12		21	21			11	1		2	4						
Hersteller von Speisegelatine	1	1		1	1			1										
Hersteller von Industriegasen als Lebensmittelzusatzstoff	2																	
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	11	3		4	4			3										
Hersteller von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	132	26	1	38	32	1	5	23			1	7		1	1		1	
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	52	9	1	15	14	1		7				4			1		1	
Hersteller von Lebensmittelverpackungen mit Lebensmittelkontakt	17																	
Hersteller von Spielwaren und Scherzartikeln	6																	
Hersteller von Mitteln zur Reinigung Pflege Geruchsverbesserung Desinfektion	22	5		5	4	1		5										
Hersteller von Klebstoff und Leim	2																	
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt	34	2		3	3							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	Andere Verstöße
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Schleimhautkontakt	7	1		1	1													
Hersteller von Bedarfsgegenständen aus Textilfasern Leder	32	1		1	1			1										
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	1																	
Großhändler	178	43	2	157	156	1		100			6	17		1	2	1	1	
Importeure	183	40	8	84	83		1	31			6	28	1		4	1	3	
Exporteure	40	2	1	3	3			3						1	1			
Großhändler Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	5	1		1	1			1										
Agenturen und Makler für Lebensmittel (Büros)	412	48	1	116	116			86			2	20					1	
Weinkommissionär	26	4		4	4			3				1						
Agentur und Makler für Nahrungsergänzungsmittel (Büro)	54	3		6	6			4				2						
Großhändler von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis	33	21	5	44	44			22			2	7		3	3	1	1	
Großhändler von Eiern und Eiprodukten	8	4		7	7			4				2						
Großhändler von Fleisch und Fleischerzeugnissen	59	37	6	132	68	50	6	85	1		4	22		3	5			
Großhändler von Geflügelfleisch und -erzeugnissen	5	1		3	3			1										
Großhändler von Fisch Krusten-Schalen- Weichtieren und -erzeugnissen	18	15	1	53	24	24	5	28		1	11	5		1	1			
Großhändler von Obst und Gemüse und -erzeugnissen	121	64	7	129	128			68			11	27		1	5	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	Andere Verstöße
Großhändler von Getränken (ohne Weinkommissionäre)	136	37	1	50	50			29			1	10			1			
Großhändler für Süßwaren	14	8		9	9			6				3						
Großhändler von Nahrungsergänzungsmitteln	20	9		16	15		1	5				10						
Großhändler von Getreide und -erzeugnissen	15	7		12	12			6				4						
Lebensmittellager Zentrallager	189	79	3	134	126	4	3	64		1	7	32	4	2	3			1
Gefrier-/Kühlhaus/-lager	68	26	2	253	71	178	2	65	1	1	2	7		2	1			
Getreidelager	36	9	1	9	9			7				2			1			
Umpackbetrieb für Fleisch- und Fleischerzeugnisse	8	5		7	7			4			1	1						
Umpackbetrieb für Fisch und Fischerzeugnisse	2	2		8	8			3										
Transporteure von Lebensmitteln	2																	
Transportbetrieb (Lebensmitteltankfahrzeuge)	9	2		5	5			5										
Transportbetrieb (Lebensmittelkühlfahrzeuge)	67	11		113	112	1		69				16						
Transportbetrieb Milchsammelfahrzeuge	1																	
Großhändler von Tabak und -erzeugnissen	22	2	1	2	2			2						1	1			
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	83	12	2	56	56			6	1		6	39						2
Agentur und Makler für kosmetische Mittel (Büros)	74	14		21	21			3				5						
Großhändler von Bedarfsgegenständen	5	1		1	1													
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit	66	10		11	10		1	5				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	Andere Verstöße
Lebensmittelkontakt (außer Verpackungen)																		
Großhändler von Verpackungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	24	4	1	7	7			3			2	2		1				
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Haut- und Schleimhautkontakt	193	20	1	38	38			8			1	21						1
Großhändler von Spielwaren u. Scherzartikeln	19	2		2	2							1						
Großhändler von Reinigungs- Pflege- Imprägniermitteln Mitteln zur Desinfektion Geruchsverbesserung und Insektenvertilgung	12	2		2	2			1										
Agentur und Makler für Bedarfsgegenstände (Büros)	47	1		3	3			1				2						
Einzelhändler	7																	
Lebensmitteleinzelhandel	16	1		1	1							1						
Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	3936	2657	288	7114	7080	14	16	2725	12	1	534	2296		83	249	31	105	16
Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	1089	860	144	2184	2166	9	9	1106	10	1	242	394		59	131	21	54	7
Wild- und Geflügeleinzelhandel und (eigenständige) -verkaufabteilung	51	27	2	40	39		1	32			4						1	1
Fischgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung	148	108	19	226	218	5	3	138	1		34	31		5	17	2	7	1
Fachgeschäft und (eigenständige) Verkaufsabteilung für Molkereiprodukte	73	36	3	70	70			45			10	7		1	3	1	2	
Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	3197	2096	256	2896	2887	3	6	2138	3		442	155		92	243	22	51	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	Andere Verstöße
Obst- und Gemüse Einzelhandel und (eigenständige) - verkaufsabteilung	437	154	19	223	221	1	1	148			22	28		6	14	1	7	1
Süßwareneinzelhandel	221	76	4	120	120			63	2		12	29		3	3		3	
Honigeinzelhandel	49	6		10	10			8				1						
Getränkeabholmarkt	1035	282	4	352	349	1	2	227			4	29		2	4			
Wein- und Spirituose Einzelhandel	549	131	2	142	141		1	117			1	11			2		1	
Eierverkauf Einzelhandel	37	22	1	28	26		2	22		2	1	4			1			
Aufsteller von Lebensmittelautomaten	74	20	1	26	26			19			2	4			1			
Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge	847	184	11	390	385	4	1	270	1		15	43		4	11	2	4	
Grillfahrzeug und -stand	198	76	4	133	133			99			11	6		1	4		1	
Marktstand	1553	379	21	1394	1392	2		1228			23	25		2	18	1	7	1
Nahrungsergänzungsmittelinzelhandel	216	32	2	45	45			18				19				2		
Anderer Einzelhandel	2	1		2	2			1										
Tankstellen mit Lebensmittelverkauf	852	448	25	519	516	2	1	460			34	11		10	23	2	6	1
Fitness-Center/Sonnenstudio	295	69	1	85	85			66			3	9			1			
Reformhaus/Naturkostladen	153	89	2	179	179			64			4	56			1		1	
Apotheke	720	44		60	59			29				17						
Drogerie/Parfümerie	367	205		469	467		1	102			1	197						
Kiosk/Mini-Markt	1712	489	51	631	630	1		512	1		52	56		4	34	3	28	2
Versandhandel	31	1		1	1			1										
Sanitätshaus	9	2		2	2			2										
Sonderpostenverkauf	155	69	1	107	105	1	1	33				43			1		1	
Internethandel Versandhandel Fernabsatz	510	62	2	86	85		1	35				40		1			1	
Tabakwarengeschäft	128	28		31	31			20			2	6						

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	Andere Verstöße
Aufsteller von Zigarettenautomaten	1	1		1	1			1										
Ambulanter Handel mit Tabak und Tabakerzeugnissen	16	5		6	6			5										
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	4																	
Gewerblicher Anwender kosmetischer Mittel z.B. Kosmetikstudio/Friseurbetrieb/Tätowierstudio	1639	8		11	11			10				1						
Kosmetikgeschäft und -abteilung	270	13	1	24	24			7				8				1		
Ambulanter Verkauf von kosmetischen Mitteln	134	4		4	4			3										
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	5	1		1	1							1						
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	358	92	3	167	167			45			2	63			2		2	
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Haut-/Schleimhautkontakt (einschließlich Piercingstudio)	1515	196	3	302	301		1	78				85		2			2	
Spielwarengeschäft und Hobbymarkt	193	24		31	31			6				6						
Haushaltswarengeschäft und sonstiger Handel mit Bedarfsgegenständen	342	54		102	102			28			1	42						
Ambulanter Handel mit Bedarfsgegenständen	33																	
Dienstleistungsbetriebe	1																	
Küchen und Kantinen	2	2		2	2			1				1						
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	1229	866	71	1469	1431	20	18	1026	11	7	139	156		29	68	6	12	

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	Andere Verstöße
Küche Kantine (<100 Essen täglich)	2263	1011	48	1223	1210	9	4	1036	3		79	71		19	46	5	16	3
Küche in Schule und Kindereinrichtung	2704	1500	27	1697	1671	21	5	1579	7		26	47		14	25	4	3	
Versorgung von Kindern in der Tagesbetreuung/Tagesmütter	68	21		22	21	1		21										
Küche im Altenheim und Pflegeheim	124	85	6	130	130			103			10	11		3	6	1	3	
Industrielle Speisenproduktion (Catering)	103	64	9	114	93	18	3	80		5	19	10		4	9	1	1	
Verpflegungsdienst Bringdienst	285	125	13	168	165	2	1	125			21	17		6	12	2	5	
Essenausgabestelle	2768	1384	22	1529	1515	12	2	1433	7		21	33		6	22	2	4	
Partyservice	485	220	13	283	278		5	233	2		19	12		6	13	1	1	
Gaststätten und Imbissbetriebe	1																	
Speisegaststätte	12725	7103	1572	11466	11401	13	41	7553	41		2539	851		652	1511	144	544	47
Schankwirtschaft	5407	1673	145	2038	2037		1	1677			196	110		33	131	1	55	6
Pension Hotel (garni)	1175	453	30	518	518			441	1		39	30		11	29	1	8	1
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	5353	2844	596	4873	4854	9	7	3387	6		956	333		252	573	74	228	22
Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	1816	1042	106	1447	1447			1066	2		197	84		36	97	8	32	1
Gasthausbrauerei	11	6	1	11	11			4			2	3		1	1			
Besen- und Straußwirtschaft	151	53	2	64	64			60			1	2		1	2		1	
Konzessionierter Betrieb auf Volksfesten und anderen öffentlichen Veranstaltungen	747	173	17	3608	3580			3427	16		11	18		3	15	1	8	
Veranstalter von Volksfesten Märkten Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	429	118	7	1379	1379			1243			33	40		2	7		3	1
Kino, Theater, Festspielhaus oder ähnlicher Vorführbetrieb	59	15		16	16			15				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	Andere Verstöße
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	2																	
Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	420	335	36	697	567	74	56	505	6	11	53	39		12	35		7	3
Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus	570	394	50	814	761	15	38	520	3	2	73	73		17	44	4	13	
Bäckerei	814	561	116	1002	983	4	15	637	12		195	73		43	111	7	23	4
Konditorei	285	190	31	326	324	1	1	233	1		47	17		15	31	4	7	
Hersteller von Speiseeis Eisdiele	608	436	45	804	799		4	492	8	1	83	63		22	41	7	18	2
Hersteller von alkoholischen Getränken	15	4		5	5			4										
Klein- und Abfindungsbrennerei	12	2		2	2			1										
Hersteller von Fisch- und Fischereierzeugnissen	20	11		17	16	1		17										
Hersteller von Fruchterzeugnissen	45	22		29	29			22			1	3						
Hersteller von Rohkost (rohe, vorzerkleinerte, verzehrfertige Obst-/Gemüseerzeugnisse)	2	1		2	2			1										
Direktvermarkter Milch	46	17	1	36	34	2		24			2				1			
Direktvermarkter Vorzugsmilch	1																	
Direktvermarkter Rohmilch	4	4		6	6			5										
Direktvermarkter Erzeugnisse auf Milchbasis wärmebehandelte Milch	31	25	2	53	50		3	33			4	4		1	2		1	1
Direktvermarkter von Milcherzeugnissen mit Rohmilchanteil	4	4		5	5			3				1						
Direktvermarkter Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	474	239	17	365	342	4	16	296	1	1	9	26		8	13	1	4	2
Direktvermarkter Wildfleisch	130	54		73	66	6	1	57			1	3						
Direktvermarkter Geflügelfleisch Geflügelfleischerzeugnisse	45	25	1	54	53	1		40			1	4		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	Andere Verstöße
Direktvermarkter Fisch Fischereierzeugnisse	51	23	1	39	39			29			2	2		1	1		1	
Direktvermarkter Honig	190	25		27	26		1	23				2						
Direktvermarkter Eier	117	56		75	73	2		55		3		6						
Direktvermarkter Getreideerzeugnisse Backwaren Teigwaren etc.	81	39		46	45		1	42	1		1	1						
Direktvermarkter Wein	33	9	1	14	14			10				1		1	1		1	
Direktvermarkter Wein (Winzer/Weingut)	17	5		5	5			5										
Direktvermarkter Erzeugergemeinschaft	8	2		2	2			2										
Direktvermarkter Spirituosen sonstige alkoholische Getränke (außer Wein)	36	15		22	22			10				4						
Direktvermarkter alkoholfreie Getränke	13	3		3	3			3										
Direktvermarkter/Verkaufsstelle Obst und Gemüse	264	98	4	131	131			101			3	11			3		2	
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Erzeugnissen aus Obst und Gemüse	35	15		25	25			20				1						
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft	64	23	1	34	34			27		1		2			1			
Gesamtsumme	72265	32036	3975	59468	57509	1500	381	40534	184	68	6421	6370	46	1516	3706	378	1310	130

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

WG/ Entnahme- grund	Proben- Anzahl gesamt	Anzahl Bean- standet	Bean- standung (%)	10	11	20	30	40	50	52	73	76	81
000000													
010000	222	40	18,0	199		13	2	8					
020000	916	341	37,2	680		67	6	124				39	
030000	604	126	20,9	501	16	49	17	19	2				
040000	97	6	6,2	52	45								
050000	3588	849	23,7	3147	13	328	64	36					
060000	848	61	7,2	327	67	73	14	14	230				123
070000	878	294	33,5	712		124	16	22	4				
080000	1215	372	30,6	1062		82	19	21					31
090000	77	7	9,1	41		4	1						31
100000	1120	50	4,5	197	33	39	7	4	839	1			
110000	349	55	15,8	264	53	20	6	5	1				
120000	59	12	20,3	32		14	1	2	10				
130000	568	71	12,5	510	11	29	4	14					
140000	111	14	12,6	78		29	2	2					
150000	109	8	7,3	36	41	19	5	7	1				
160000	497	92	18,5	437	23	14		14				9	
170000	263	15	5,7	200		22	31	10					
180000	859	145	16,9	794		43	10	12					
200000	235	92	39,1	177		41	4	13					
210000	80	6	7,5	72		4	1	3					
220000	149	8	5,4	135	1	9	1	3					
230000	217	13	6,0	96	33	11	6	5	6		28		32
240000	211	20	9,5	199		6	4	2					
250000	776	107	13,8	386	107	22	13	9	239				
260000	221	26	11,8	103	37	55	5	10				11	
270000	38	2	5,3	12	15	1	2	3	5				
280000	2	0	0			1		1					
290000	324	46	14,2	82	56	29	11	11	135				
300000	192	39	20,3	134	23	29	4	1	1				
310000	176	36	20,5	149	11	8	6	2					
320000	324	81	25,0	193		46	9	24				52	
330000	1107	37	3,3	1062		5		3	7		30		
340000	174	6	3,4	174									
350000	211	35	16,6	199		6		6					
360000	379	192	50,7	273		47	7	52					
370000	232	57	24,6	212		15		5					
400000	114	16	14,0	100		12		1	1				
410000	18	14	77,8	5		9		4					
420000	559	104	18,6	458		24	4	38				35	
430000	239	30	12,6	216		16	3	4					
440000	340	35	10,3	330		8		2					
450000	22	0	0	21		1							
460000	221	11	5,0	152	56	6	1		6				
470000	283	18	6,4	235	8	7	3	3	2		25		
480000	303	22	7,3	280	16	1	4	2					
490000	187	66	35,3	155		28	1	3					
500000	607	101	16,6	340		204	46	17					
510000	502	173	34,5	407		48	2	9	34			2	
520000	66	12	18,2	42		16	6	2					
530000	70	13	18,6	34	10	12	3	4	7				
540000	2	0	0			2							
560000	110	7	6,4	105		3	2						
570000	3	1	33,3			1		1	1				
590000	324	54	16,7	235		45	24	20					
600000	32	9	28,1	19		7			6				
820000	1387	108	7,6	1266	19	24	28	24	26				
830000	71	9	12,7	63			3		5				
840000	924	258	27,9	722	27	54	7	8	102			4	
850000	773	53	6,9	737		19	5	3	9				
860000	401	80	20,0	237	76	56	9	19	4				
890000	27	10	37,0	5		10	11	1					
Summe	25013	4565	17,2	19091	797	1917	440	632	1683	1	83	152	217
Summe Gesamt													

Anlage 3: Warengruppen der Untersuchungsmaterialien

WG	Warengruppe Text
000000	unbekannte Warengruppe / Futtermittel / Tupferproben
010000	Milch
020000	Milchprodukte ausgenommen 030000 und 040000
030000	Käse
040000	Butter
050000	Eier und Eiprodukte
060000	Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren
070000	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000
080000	Wurstwaren
090000	Vegane / Vegetarische Ersatzprodukte
100000	Fische und Fischzuschnitte
110000	Fischerzeugnisse
120000	Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus
130000	Fette und Öle ausgenommen 040000
140000	Suppen und Soßen ausgenommen 500000 und 550100
150000	Getreide
160000	Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren
170000	Brote und Kleingebäcke
180000	Feine Backwaren
200000	Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate
210000	Puddings Kremspeisen Desserts süße Soßen
220000	Teigwaren
230000	Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst
240000	Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile
250000	Frischgemüse ausgenommen Rhabarber
260000	Gemüseerzeugnisse. und Gemüsezubereitung. ausgenommen. Rhabarber und 200700 und 201700
270000	Pilze
280000	Pilzerzeugnisse
290000	Frischobst einschließlich Rhabarber
300000	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschließlich Rhabarber
310000	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet
320000	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert
330000	Weine und Traubenmoste
340000	Erzeugnisse aus Wein auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung
350000	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse auch alkoholreduziert oder alkoholfrei
360000	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe

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

Anlage 4: Entnahmegründe für die Untersuchungsmaterialien

Code	Bezeichnung
10	Planprobe Allgemeine Lebensmittelüberwachung gemäß §§ 42, 43 LFGB RL 89/397/EWG Art. 14(2)
11	Monitoring-Planprobe Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB
12	NRKP-Planprobe Nationaler Rückstandskontrollplan gemäß RL 96/23/EG Art. 5 RL 96/23/EG Art. 4
13	EG-Planprobe Nationaler Kontrollplan gemäß RL 86/362/EWG, RL 86/363/EWG, RL 90/642/EWG, 86/362/EWG, RL 86/363/EWG, RL 90/642/EWG
14	EG(KÜP)-Planprobe EG-Koordiniertes Überwachungsprogramm (KÜP) gemäß RL 89/397/EWG, RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG, RL 89/397/EWG, RL 86/362/EWG), RL 90/642/EWG
15	NRKP- und Monitoring- Planprobe Nationaler Rückstandskontrollplan gemäß RL 96/23/EG und Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB RL 96/23/EG und §§ 50-52 LFGB
16	EG(KÜP)- und Monitoring-Planprobe KÜP gemäß RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG und Lebensmittel-Monitoring gemäß §§ 50-52 LFGB RL 86/362/EWG, RL 90/642/EWG
17	Hemmstofftest-Planprobe Nationaler Rückstandskontrollplan - Hemmstofftest gemäß FIHV Anl. 1 Kap. III Nr. 2.2 RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
20	Verdachtsprobe Allgemeine Lebensmittelüberwachung gemäß §§ 42, 43 LFGB; wegen Verdachts auf Verstoß entnommen
22	NRKP-Verdachtsprobe Wegen positiven Befundes bei NRKP-Planprobe gemäß RL 96/23/EG Art. 5 oder gemäß Art. 11, Art. 24 entnommen RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
27	Hemmstofftest-Verdachtsprobe Hemmstofftest gemäß FIHV, Anl. 1 Kap. III Nr. 2.4 RL 96/23/EG Art. 4 (2) und Art. 8 (3)
30	Beschwerdeprobe wegen Verdachts auf Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen eingesandt
40	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. November 1991
72	Dioxin-DB: Referenzprobe - Forschungsprojekt/ Messprogramm/ Monitoring Beschluss der 37. Umweltministerkonferenz vom 21. und 22. November 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
82	Zoonosen-Monitoring - EU Grundlagenstudien Verordnung Zoonosenbekämpfung VO(EG) Nr. 2160/2003
85	Zoonosen-Monitoring - Bekämpfungsprogramme Verordnung Zoonosenbekämpfung VO(EG) Nr. 2160/2003
86	Muschel-Monitoring - Fanggewässerüberwachung VO (EG) Nr. 854/2004 Anhang II, Kapitel II, Teil A Nr. 3 VO (EG) Nr. 854/2004

87	<i>Nuklearer Ereignisfall</i>
88	<i>Forschungsvorhaben</i>
89	<i>Meldungen der Ergebnisse der Eigenkontrolle der Unternehmen nach § 44a LFGB Absatz 1</i>
99	<i>Sonstige Probenentnahme- und Mitteilungsgründe keine Angabe</i>