



**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:

01.01.2016 bis 31.12.2016

Kontaktstelle im Bundesland:

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

Stand: 22.01.2017

Inhaltsverzeichnis

Anwendungsbereich	4
1. Amtliche Kontrollen.....	5
1.1. Sektorübergreifender Bericht	5
1.2. Sektorberichte	13
Lebensmittelkontrolle.....	13
Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes.....	13
s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht.....	13
s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht.....	13
s. 1.1. Sektorübergreifender Bericht	17
s. 2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	41
Futtermittelkontrolle	46
Tiergesundheit.....	51
Tierschutz.....	56
Pflanzengesundheit	56
2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer	56
2.1. Häufigkeit und Art von Verstößen	56
Lebensmittelkontrolle.....	56
Zur Umsetzung in Hessen s. a. 1. Amtliche Kontrollen.....	56
s. a. 1. Amtliche Kontrollen.....	57
Futtermittelkontrolle	57
Tiergesundheit.....	58
Tierschutz.....	58
Pflanzengesundheit	59
2.2. Das Auftreten von Verstößen	60
Lebensmittelkontrolle.....	60
Futtermittelkontrolle	60
Tiergesundheit.....	60
Tierschutz.....	60
Pflanzengesundheit	60
2.3. Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht	60
Lebensmittelkontrolle.....	60
Futtermittelkontrolle	60
Tiergesundheit.....	60
Tierschutz.....	61
Pflanzengesundheit	61
2.4. Grundursache(n) für Verstöße	61
Lebensmittelkontrolle.....	61
Futtermittelkontrolle	62
Tiergesundheit.....	62
Tierschutz	62
Pflanzengesundheit	63
3. Überprüfungen.....	63
3.1. Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der VO (EG) Nr. 882/2004 durchgeführte Überprüfungen	63
Lebensmittelkontrolle.....	63
Futtermittelkontrolle	63

Tiergesundheit.....	63
Tierschutz.....	64
Pflanzengesundheit.....	64
3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen – Artikel 5 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 882/2004.....	64
Lebensmittelkontrolle.....	64
Futtermittelkontrolle.....	64
Tiergesundheit.....	65
Tierschutz.....	65
Pflanzengesundheit.....	65
4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität.....	65
4.1. Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten.....	65
Lebensmittelkontrolle.....	65
Futtermittelkontrolle.....	65
Tiergesundheit.....	66
Tierschutz.....	66
Pflanzengesundheit.....	66
4.2. Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten.....	66
Lebensmittelkontrolle.....	68
Futtermittelkontrolle.....	68
Tiergesundheit.....	68
Tierschutz.....	69
Pflanzengesundheit.....	69
5. Beschreibung der Leistung insgesamt.....	69
5.1. Sektorübergreifend.....	69
5.2. Sektorbezogen.....	69
Lebensmittelkontrolle.....	69
Futtermittelkontrolle.....	70
Tiergesundheit.....	70
Tierschutz.....	74
Pflanzengesundheit.....	74
6. Anpassung des nationalen Kontrollplans.....	74
6.1. Sektorübergreifend.....	74
6.2. Sektorbezogen.....	74
Lebensmittelkontrolle.....	74
Futtermittelkontrolle.....	74
Tiergesundheit.....	74
Tierschutz.....	75
Pflanzengesundheit.....	75

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 2016 erfüllt worden sind. In Fällen, die eine Anpassung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans als sinnvoll erscheinen lassen, wird ein expliziter Hinweis auf diesen Umstand gegeben.

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

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

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

Strategische Ziele

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

Sofern darüber hinaus in Hessen weitere strategische Ziele in den einzelnen Sektoren für den Berichtszeitraum vom 01.01.2016 bis zum 31.12.2016 bestanden, werden diese in den folgenden Sektorberichten gesondert aufgeführt.

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

1. Amtliche Kontrollen

1.1. Sektorübergreifender Bericht

Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

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

Rechtsgrundlagen und DIN ISO-Normen

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

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

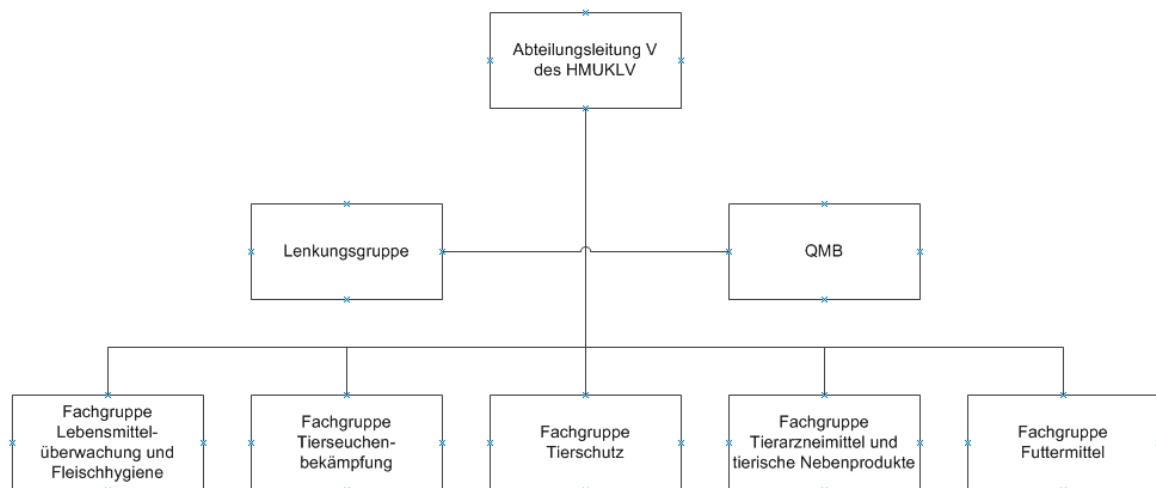
¹ Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, zu erreichen unter <http://fis-vl.bund.de>

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

Im Einzelnen sind dies folgende Prozesse:

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

Die folgende Grafik beschreibt die QM-Strukturen in Hessen.



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

Aufbau und Inhalte des Qualitätsmanagementsystems in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

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

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

BALVI iP

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

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

Risikoorientierte Betriebskontrolle in Lebensmittelunternehmen

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

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

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

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

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

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

Modell zur Risikobeurteilung von Betrieben, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen

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

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

Zusammenhang Risikoklasse – Risikokategorie für Betriebe der Lebensmittelüberwachung

Risikoorientierte Kontrolle der Milcherzeugerbetriebe

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

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

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

um Direktvermarkterbetriebe handelt, erfolgt unter Berücksichtigung der tierartspezifischen Gegebenheiten.

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

Risikoorientierte Probenahme

Bei der risikoorientierten Probenahme wird zum einen der übliche Warenkorb des Verbrauchers berücksichtigt, zum anderen werden ganz gezielt Proben dort genommen, wo ein Anfangsverdacht bereits besteht. Außer den sogenannten Planproben, die als eine Art „Screening“ des Warenkorbes betrachtet werden können – sie sollen Aufschluss über die generelle Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht geben – werden zu einem Anteil von etwa 17 % 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. 28,8 % aller gezielt entnommenen Proben mussten im Jahr 2016 beanstandet werden. 0,3 % aller untersuchten, gezielt entnommenen Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. Die Produkte in Hessen können damit weit überwiegend als sicher eingestuft werden.

Integrierte Fachanwendung BALVI iP

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

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

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

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

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

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

s. Sektorberichte Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle

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

s. Sektorberichte Lebensmittelkontrolle, Futtermittelkontrolle und Tiergesundheit

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

s. Sektorbericht Tiergesundheit

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

s. Sektorbericht Tierschutz

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

s. Sektorberichte

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

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

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

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

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

zu informieren.

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

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

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

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

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

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

1.2. Sektorberichte

In den folgenden, sektorbezogenen Berichten wird die Umsetzung der Ziele sowohl des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes als auch ggf. sektorbezogener Einzelziele für das Land Hessen im Jahr 2016 dargestellt.

Lebensmittelkontrolle

Umsetzung der Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplanes

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

s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

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

s. a. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

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

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

Detailliertere Untersuchungsergebnisse des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor (LHL) für das Jahr 2016 werden im Internet veröffentlicht (www.lhl.hessen.de).

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

Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen

Einfuhrkontrolle pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/M.

Im Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2016 wurden am Frankfurter Flughafen im Rahmen von Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel aus Drittländern in die EU im Fachgebiet „Kontrollzentrum Perishable Center“ der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH) im LHL 512 Proben entnommen. Die Kontrollen erfolgten nach Art. 15 Abs.1 VO (EG) Nr. 882/2004. Die Proben wurden in der Fachabteilung „Landwirtschaft und Umwelt“ des LHL auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (PSM) untersucht.

Von diesen 512 Proben mussten 62 wegen Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 12,1 %. Von den 62 Beanstandungen wurde eine an das europäische Schnellwarn-System RASFF gemeldet.

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

Hintergründe und Vorgehensweise

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

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

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

Amtliche Fleischhygieneüberwachung

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

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

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

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

Mit Änderung der VO (EG) 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.

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

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

Task Force Lebensmittelsicherheit

- Auf den integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan wird verwiesen.

Tätigkeitsschwerpunkte der Task Force Lebensmittelsicherheit (TF LMS) im Jahr 2016

- Zur Erhebung des Hygienestatus wurden im Berichtszeitraum mehrere Großbäckereien bzw. Bäckereien, die mehrere Filialen beliefern, in Zusammenarbeit mit den örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert. Bei den in der Regel nicht angekündigten Kontrollen, die während der Produktionszeit stattfanden, wurden überwiegend keine bzw. nur geringe Hygienemängel festgestellt. Allerdings gab es in einzelnen Betrieben auch größere Abweichungen, sodass das Herstellen und die Abgabe von Lebensmitteln mit sofortiger Wirkung untersagt werden musste. Das Projekt wird im kommenden Jahr fortgeführt.
- In Rahmen eines Projekts wurden hessische Importeure und Hersteller von Lebensmittelbedarfsgegenständen in Form gemeinsamer Betriebsbegehungen mit Mitarbeitern der zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden und den hessischen Sachverständigen für Bedarfsgegenstände kontrolliert. Dabei wurde bei den Herstellern und Importeuren der Umsetzungsgrad der einschlägigen Rechtsvorschriften ermittelt. Die Auswahl der Betriebe erfolgte auf Vorschlag der lokalen Behörden. Bei den Probenahmen wurde der Schwerpunkt auf jeweils exemplarisch einen Lebensmittelbedarfsgegenstand (LMBG) gelegt. Anhand dieses ausgewählten LMBG erfolgte die Kontrolle der einzelnen Prüfpunkte (Dokumentenkontrolle, Rückverfolgbarkeit, Analytik, etc.). Die Kontrollen haben gezeigt, dass die meist mittelständischen Hersteller von LMBG in Hessen gut aufgestellt sind. Die entnommenen Proben wiesen in der chemischen Zusammensetzung keine Beanstandungen auf. Bei den Konformitätserklärungen gab es teilweise Nachbesserungsbedarf.
- Im Rahmen der Krisenworkshops im Jahr 2012 fanden insbesondere die Präsentationen und Diskussionen eigener Fälle aus der Praxis bei den Teilnehmern einen großen Anklang. Diese Fallbesprechungen in Form einer kollegialen Beratung wurden daher auch im Jahr 2016 für die hessischen Vollzugsbehörden angeboten. Insgesamt wurden drei Krisenworkshops von der TF LMS veranstaltet und moderiert.
- Die Task-Force LMS koordinierte die Aktivitäten im Rahmen der hessischen Beteiligung an der Operation OPSON VI. Dabei handelt es sich um eine Kooperation zwischen Europol, Interpol und verschiedenen Staaten weltweit, deren Ziel es ist, u.a. die organisierte Kriminalität im Handel mit gefälschten und minderwertigen Lebensmitteln aufzudecken. Wie im Rahmen der Planungssitzung zur Durchführung der diesjährigen Operation OPSON VI beschlossen, wurden im Zeitraum 28.11. - 16.12.2016 Hersteller und Händler von aus ganzen Haselnüssen hergestellten Erzeugnissen (Verarbeitungszustand: gemahlen, gehackt, gestiftet sowie Nusspasten und -muse etc.) durch die zuständigen amtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert. Insgesamt wurden 7 Unternehmen überprüft (mehrere Großhändler von Bäckereibedarf, Nussverarbeiter, Großhändler von Knabberartikeln, Müslihersteller). Im Rahmen der Kontrollen erfolgten neben der Prüfung auf Nämlichkeit und Rückverfolgbarkeit insgesamt 13 Probenahmen unterschiedlicher Haselnussprodukte (Haselnüsse gehackt, gemahlen, geröstet, karamellisiert, Pasten, Aromen). Diese wurden mittels PCR auf eine Verfälschung mit Erdnüssen hin untersucht. In 11 Proben wurden keine Erdnussbestandteile nachgewiesen. In zwei Proben (Haselnüsse karamellisiert, Eispaste) konnte Erdnuss lediglich in Spuren (< 0.1 Prozent) nachgewiesen werden, eine Menge, die unter dem Aspekt eines betrügerischen Vorgehens

irrelevant ist.

Im Rahmen der Operation OPSON VI wurde in einer rheinlandpfälzischen Bäckerei eine Probe „Haselnusshack 2-4 mm“ entnommen, die nach den Ergebnissen der durchgeführten Untersuchungen 8,2 % geröstete Erdnüsse enthielt. Die Bäckerei hatte die Ware über einen hessischen Großhändler erworben, welcher wiederum von einem bayerischen Importeur beliefert wurde. Ursprung der Ware war Georgien. Ermittlungen ergaben, dass die gelieferten 1320 kg von dem hessischen Großhändler an Kunden in Hessen, Rheinland-Pfalz, Bayern, Saarland und Baden Württemberg vertrieben wurden und keine Lagerbestände mehr vorhanden waren.

- Zur eingehenden Überprüfung von Eigenkontrollkonzepten, HACCP-Systemen und des Krisenmanagements wurden große Lebensmittelherstellungsbetriebe zusammen mit der zuständigen kommunalen Überwachungsbehörde aufgesucht. Die Kontrollergebnisse wurden dem Betrieb und der zuständigen Behörde in Form eines formalisierten schriftlichen Berichtes mitgeteilt. Der Schwerpunkt der Kontrollen lag im Berichtszeitraum auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. Krankenhaus-Küchen.
- Die TF LMS koordinierte und führte anlassbezogene Betriebskontrollen mit Beteiligung der zuständigen kommunalen Vollzugsbehörden durch.

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

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

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

s. Sektorbericht Tierschutz

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

s. 1.1. Sektorübergreifender Bericht

Durchgeführte Kontrollen und Verstöße

Im Jahr 2016 führte die amtliche Lebensmittelüberwachung in Hessen eine Vielzahl unterschiedlicher Kontrollen durch, die auf den folgenden Seiten näher erläutert werden.

Kontrollen in Betrieben und bei Transporten

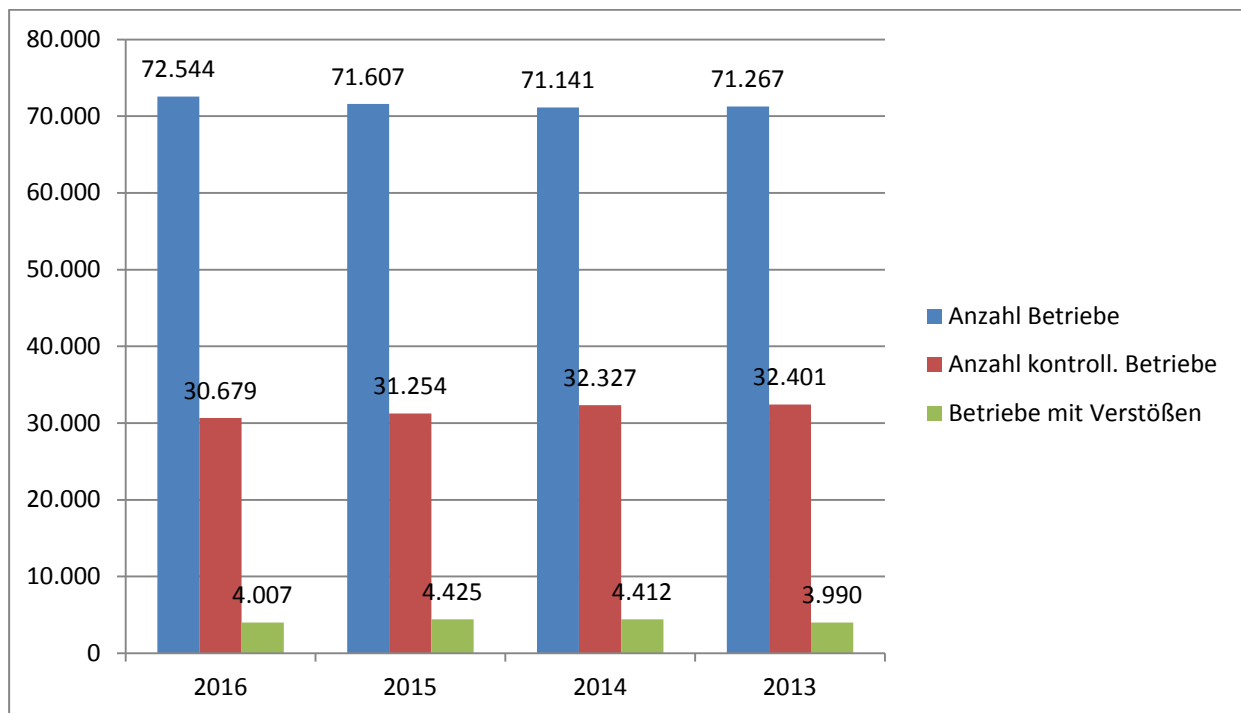
Insgesamt führte die amtliche Lebensmittelüberwachung 58.976 Kontrollen durch; im Vorjahr waren es 58.278 gewesen.

Überprüft wurden 30.679 der 72.544 in Hessen registrierten Lebensmittelunternehmen, was einem Prozentsatz von 42,3 % entspricht. (Zum Vergleich: 2015 wurden 31.254 von 71.607 Betrieben kontrolliert, entspricht 43,7 %).

Bei 4.007 d. h. bei 13,06 % der kontrollierten Lebensmittelunternehmen wurden Verstöße festgestellt. Ein Jahr zuvor waren es 4.425 Betriebe gewesen, eine Rate von 14,16 %.

Zusätzlich zu den Betriebskontrollen wurden 566 Lebensmitteltransporte kontrolliert; im Vorjahr waren es 646.

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 2016 erzielten Ergebnisse.

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

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Anzahl der Betriebe mit Verstößen in den Bereichen				
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP-Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung	Andere Verstöße
Erzeuger (Urproduktion)	2.714	208	9	362	279	75	7	246	0	2	7	33	0	0	5	0	4	1
Hersteller und Abpacker	1.461	733	59	2.718	1.532	1.094	83	2.008	17	19	93	184	87	15	49	1	9	4
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure, Exporteure, Großhändler, Transporteure)	2.161	553	66	1.716	1.602	83	27	753	1	6	46	333	2	19	47	9	21	7
Einzelhändler	23.840	8.944	925	17.851	17.778	24	32	9.798	44	1	1.211	3.494	0	302	755	27	327	36
Dienstleistungsbetriebe	37.832	17.628	2.630	31.511	30.969	339	163	24.393	126	8	3.607	2.091	0	980	2.406	49	966	49
Hersteller, die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	4.536	2.613	318	4.818	4.459	163	188	3.203	56	17	489	379	1	127	287	6	93	17
Gesamtsumme	72.544	30.679	4.007	58.976	56.619	1.778	500	40.401	244	53	5.453	6.514	90	1.443	3.549	92	1.420	114

Kontrolle von Lebensmitteltransporten

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln in Betrieben, auf Lebensmittelgroßmärkten und im öffentlichen Nah- und Fernverkehr wurden im Jahr 2016 insgesamt 566 Lebensmitteltransporte überprüft. In 115 Fällen (20,31 %) wurden Mängel festgestellt (Vorjahr 21,67 %). Mängel wurden dabei im hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln, wie etwa bauliche Mängel, unzureichende Kühlung bei leicht verderblichen Lebensmitteln oder der fehlende Schutz vor nachteiliger Beeinflussung, z.B. bei unverpackten Lebensmitteln oder sonstige Mängel (bei Kennzeichnung, Verpackung oder Dokumentation) festgestellt.

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

Die Kontrollen sind in der nachfolgenden Übersicht dargestellt:

Transportmittel	
Kontrollen	Lebensmitteltransporte
Anzahl der durchgeführten Kontrollen	566
davon Kontrollen auf Autobahnen und sonstigen Straßen mit der Verkehrspolizei	194
Anzahl der Beanstandungen	115
fehlende dauerhafte Aufschrift am Transportbehälter „Nur für Lebensmitteltransporte“	0
unzulässige Verwendung der Lebensmitteltransportbehälter	0
hygienische Mängel	31
bauliche Mängel	14
davon: unzureichende Kühlung der Lebensmittel	25
sonstige Mängel	64

Geografische Herkunftszeichen

Kontrolle der geschützten geographischen Ursprungsbezeichnungen

Die Überwachung und Kontrolle von europäischen Agrarerzeugnissen mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.), geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) oder als garantiert traditionell eingestuftem Spezialitäten erfolgt durch das Regierungspräsidium Gießen.

Im Jahr 2016 wurden zur Einhaltung der Bestimmungen Betriebskontrollen bei den hessischen Betrieben durchgeführt, die die Ursprungsbezeichnungen Hessischer Apfelwein g.g.A., Hessischer Handkäse g.g.A., Odenwälder Frühstückskäse g.U. und Heumilch g.t.s. führen. Es wurden keine Verstöße festgestellt.

Darüber hinaus wurden im Jahr 2016 durch das Regierungspräsidium Gießen Missbrauchskontrollen bei 435 Produkten, die mit einer geografischen Herkunft gekennzeichnet waren, durchgeführt. Bei 10 % der Produkte wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt. Über die Beanstandungen wurden die betroffenen hessischen Unternehmen bzw. die zuständigen

Kontrolldienste der Bundesländer informiert. Bei 10 Produkten wurde die Rückverfolgbarkeit bis zum Hersteller des Produktes ohne Beanstandung überprüft.

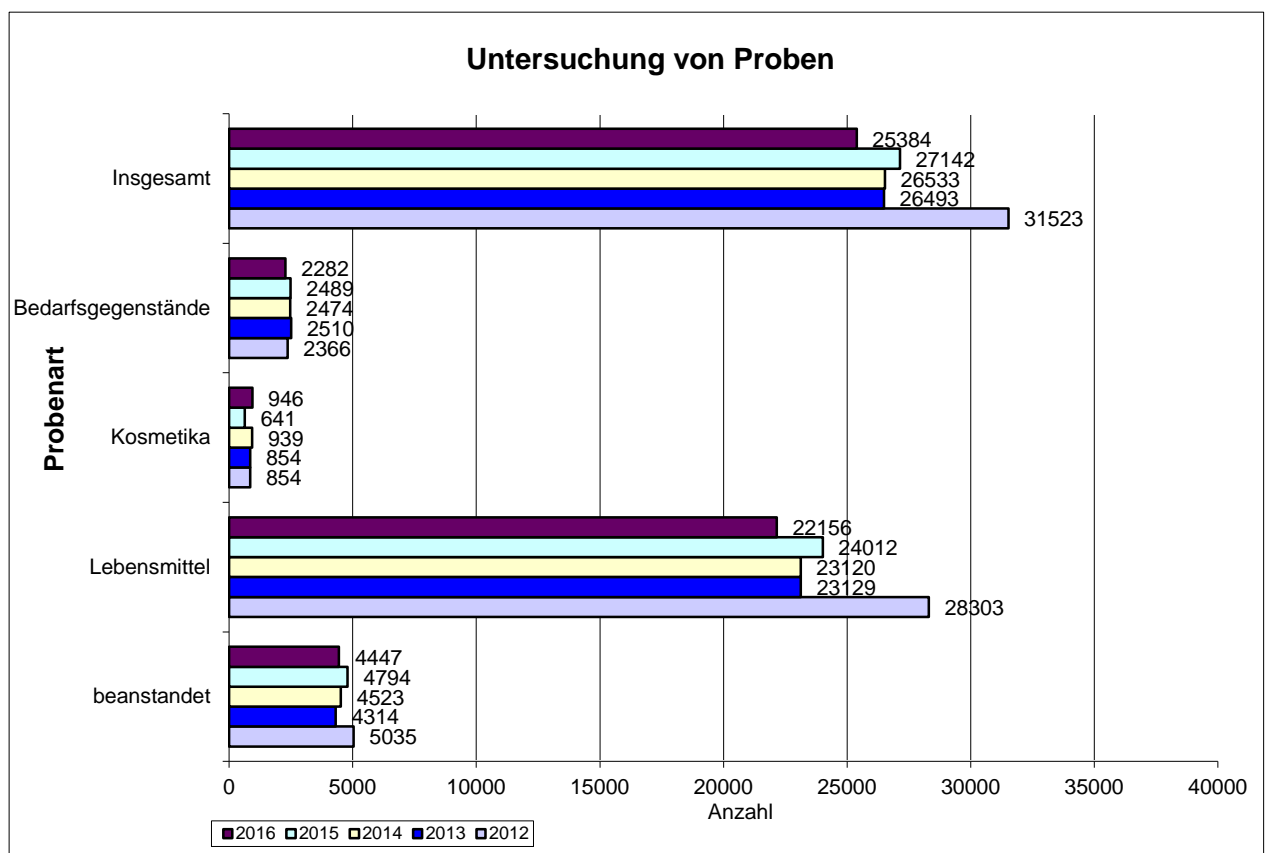
Produktuntersuchung

Durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) wurden insgesamt 25.384 Proben – 22.156 Lebensmittel, 946 kosmetische Mittel und 2.282 Bedarfsgegenstände - untersucht. Davon entfielen 21.923 Proben auf Planproben, 719 auf Nachproben, 509 auf Beschwerdeproben bzw. 2.233 auf Verdachtsproben. Von den genommenen Proben wurden 4.447 Proben (16,9 %) (Vorjahr 4.794, 17,7 %) beanstandet.

Lediglich ein Anteil von 0,3 % aller untersuchten Proben, insgesamt 64 Proben, (Vorjahr 33 Proben, 0,1 %) musste als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Beispielsweise wurden Lebensmittel, die mit krankheitserregenden Mikroorganismen (z.B. Salmonellen) kontaminiert waren oder scharfkantige Fremdkörper wie Glas- oder Metallsplitter enthielten, als gesundheitsschädlich beurteilt. Die gleiche Beurteilung ergab sich bei erheblichen Überschreitungen von zulässigen Höchstgehalten an Pflanzenschutzmittelrückständen in Obst und Gemüse sowie beim Nachweis überhöhter Histamingehalte in verdorbenem Fisch.

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

Aus der folgenden Abbildung gehen Anzahl und Art der im LHL in den Jahren 2012 bis 2016 untersuchten Proben sowie die Zahl der Beanstandungen hervor.



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

Einfuhruntersuchung (Abt. V LHL)

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

Durch die Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen wurden im Jahr 2016 im Rahmen von Einfuhrkontrollen 24.781 Sendungen Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft überprüft (Vorjahr 28.737), davon 14.461 (Vorjahr 13.734) Lebensmittel und Waren tierischer Herkunft und 10.311 (Vorjahr 13.643) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.

Insgesamt wurden im Rahmen der Einfuhruntersuchung 699 (Vorjahr 497) Proben tierischer Lebensmittel und 650 Proben pflanzlicher Lebensmittel (Vorjahr 521) 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 2016

Warenart	Anzahl	Beanstandungen	Beanstand. in %
Milch, Milcherzeugnisse	87	18	20,7
Fleisch: Huftiere, Schlachtnebenprodukte, Geflügel, Kaninchen, Wild	1.378	22	1,6
Fleisch-, Geflügelfleischerzeugnisse	176	13	7,4
Fischereierzeugnisse	5.796	32	0,6
Krebstiere, Hummer, Seeigel, Surimi, Muscheln	212	1	0,5
Honig, Gelee Royal	51	5	9,8
Eier, Eiprodukte	9	2	22,2
Froschschenkel, Schnecken			
Sonstige (Gelatine, Darmhüllen)	320	21	6,7
gesamt	8.029	114	1,4

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

Menge der von Beanstandungen betroffenen bzw. endgültig zurückgewiesenen tierischen Lebensmittel in 2016

Warenarten	Gesamtmenge Einfuhren (kg)	beanstandete Einfuhren (kg)	endgültig zurückgewiesen bzw. vernichtet (kg)
Fleisch Huftiere	2.269.058,89	56.977,00	6.869,40
Fleischerzeugnisse	41.168,06	3.950,32	41,32
Geflügelfleisch	336.719,70	0,00	0,00
Geflügelfleischerzeugnisse	22.216,74	36,56	30,56
Wildfleisch, -erzeugnisse	296.343,39	0,00	0
Darmhüllen	275.348,60	16.868,00	1.470,00
Fischereierzeugnisse	6.980.614,39	10.219,28	4.950,90
Krebstiere, lebend	160.419,60	27,00	27,00
Milch, Milcherzeugnisse	157.805,71	5.187,65	990,50
Eiprodukte	6.555,32	20,06	0,00
Imkereierzeugnisse (HC)	90.567,33	530,30	212,30
Gelatine (HC)	18.042,65	297,00	0,00
Sonstige Lebensmittel (HC)	34.427,36	1.323,95	194,14
gesamt	10.689.287,74	95.437,12	14.786,12

Beanstandet wurden bei der Einfuhr aus Drittländern rund 95.437 Kilogramm bzw. Liter Lebensmittel (Vorjahr 113.553).

Bei 39 Einfuhren mit insgesamt 14.786 kg kam es zur Zurückweisung bzw. Vernichtung der Sendung.

Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen **Schwerpunkt: Einfuhrkontrolle pflanzlicher Lebensmittel am Flughafen Frankfurt/Main**

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

Positive Erfahrungen aus der Flaschenhalskontrolle

Viele Warenarten, die sich in der Flaschenhalskontrolle als stark belastet erwiesen haben, wurden per EU-Verordnung generell bei der Einfuhr in die EU vorführ- und untersuchungspflichtig. Dies geschieht, indem die betreffende Warenart zusammen mit dem Herkunftsland in den Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen wird. Beispiele hierfür sind:

- frische Chilischoten aus Thailand (seit Juli 2011)
- Erbsen aus Kenia (seit Januar 2013)
- Kräuter, frische Chilischoten und Okra aus Vietnam (seit Januar 2013).
- Drachenfrüchte aus Vietnam (seit Oktober 2014)
- Gewürzmischungen aus Äthiopien (seit Dezember 2016) in VO (EG) Nr. 884/2014

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

- Lieferverträge werden seitens der Importeure gekündigt, d.h. Herkunftsbetriebe, die zu häufig pestizidbelastete Ware liefern, werden ausgelistet.
- Viele Importeure lassen mittlerweile ihre Sendungen direkt nach der Ankunft routinemäßig von hiesigen privaten akkreditierten Untersuchungslabors auf Pestizide untersuchen.
- im Drittland wird häufig vor dem Versand der Sendung eine Probe genommen und als Muster mit der Post ins Labor nach Deutschland verschickt. Die Sendung wird erst nach der „Freigabe“ durch das Labor in die EU auf den Weg gebracht.
- Um im Beanstandungsfall die Ware zum Erzeuger zurückverfolgen zu können, versehen einige Einführer ihre Packstücke inzwischen mit entsprechenden Codierungen. Die Verpackungen, aus denen die Proben entnommen wurden, werden zudem vom LHL gekennzeichnet. Somit kann der Einführer die beprobten Kartons identifizieren und unzulässige Pestizidanwendungen bis zum Feld oder mindestens bis zum Bauern zurückverfolgen.

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

Verordnung (EG) Nr. 669/2009

Das Probenahmespektrum der Flaschenhalskontrolle hat sich mit Inkrafttreten der VO (EG) Nr. 669/2009 am 25.01.2010 erheblich geändert: Bestimmte Warenarten, die sich EU-weit als besonders stark mit Pestiziden belastet herausgestellt haben, sind in Anhang I der VO gelistet. Warenarten aus den Bereichen Frischobst, Frischgemüse und –kräuter, Nüsse und Trockenfrüchte aus den Ursprungsländern Benin, Bolivien, Kambodscha, China, der Dominikanischen Republik, Ägypten, Gambia, Georgien, Indien, Kenia, Madagaskar, Sierra Leone, Sudan, Thailand, Türkei, Uganda, USA, Usbekistan und Vietnam sind seitdem an allen EU-Außengrenzen vorführpflichtig und müssen mit vorgegebenen Probenahme-frequenzen von bis zu 50 % auf bekannte Risiken wie Pestizide, Aflatoxine, Sulfite oder Salmonellen untersucht werden.

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

Ergebnisse der Flaschenhalskontrollen 2016 im Detail

Der LHL hat im Zeitraum Januar bis Dezember 2016 aus insgesamt rund 7.600 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel 512 Proben aus 31 verschiedenen Herkunftsländern entnommen und in der Fachabteilung „Landwirtschaft und Umwelt“ des LHL auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Je nach Häufigkeit des Auftretens der Länder, der Warenarten und der Anzahl vorheriger Beanstandungen wurden diese unterschiedlich stark beprobt (Prinzip der risikoorientierten Probenahme).

Nachfolgend sind die Ergebnisse der Flaschenhalskontrolle des Jahres 2016 im Hinblick auf verschiedene Aspekte wie Herkunftsland, Beanstandungsquoten, Warenarten und dem Vorkommen einzelner Rückstände ausgewertet.

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

Tabelle 1: Herkunftsländer der im Jahr 2016 am häufigsten gezogenen Proben

Herkunftsländer der im Jahr 2016 am häufigsten gezogenen Proben Herkunftsland	Anzahl Proben \geq 10
Thailand	66
Brasilien, Äthiopien	je 54
Ägypten	52
Kenia	42
Sri Lanka	32
Peru	25
Dominikanische Republik	23
Uganda	21
Pakistan	19
Indien	17
Bangladesch	14
Südafrika	12
Mexiko, Vietnam	je 11
Argentinien	10

Die in Tabelle 1 aufgeführten 463 Proben aus 16 verschiedenen Ländern der insgesamt 512 Proben (vgl. auch Abbildung 1) stellen rund 90 % aller gezogenen Proben dar.

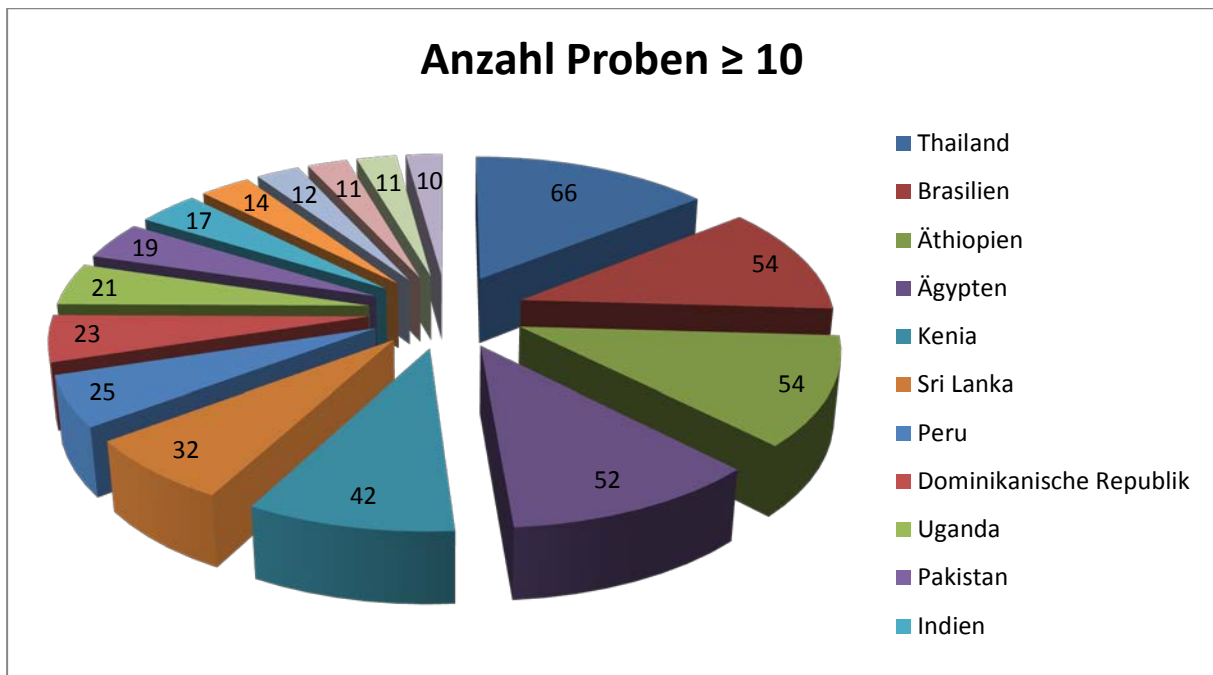


Abb. 1: Herkunftsländer der am häufigsten gezogenen Proben (Probenanzahl ≥ 10)

Die restlichen 49 Proben verteilen sich auf Sendungen aus 15 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 2016 seltener gezogenen Proben

Herkunftsland	Anzahl Proben < 10
Jordanien	7
Kolumbien	6
Israel, Südkorea, Malaysia	je 5
Uruguay	4
Togo, Ghana, Vereinigte Staaten	je 3
Chile, China	je 2
Panama, Tunesien, Türkei, Venezuela	je 1

Von den insgesamt 512 Proben mussten wegen Überschreitung der EU-weit gesetzlich festgelegten PSM-Höchstgehalte beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 12,1 %.

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

Tabelle 3: Beanstandungsquoten verschiedener Herkunftsländer im Zeitraum Januar – Dezember 2016

Herkunftsland	gezogene Proben	davon beanstandet	Beanstandungsquote [%]	Beanstandete Warenarten
Sri Lanka	32	23	72	11 x Gotu Kola 11 x Mukunuwenna 1 x Spargelbohnen
Malaysia	5	3	60	3 x Chili rot
China	2	1	50	1 x Chinesischer Blütenkohl
Vietnam	11	4	36	3 x Passionsfrucht 1 x Litschi
Jordanien	7	2	29	2 x Okra
Indien	17	4	24	1 x Amla 1 x Chili 1 x Drumstick 1 x Schnittlauch
Pakistan	19	3	16	2 x Chili 1 x Mango
Ägypten	52	8	15	3 x Guave 1 x Aubergine 1 x Bio-Trauben 1 x grüne Bohnen 1 x Feige 1 x Gurke
Thailand	66	7	11	3 x Wasserspinat 2 x Frühlingszwiebel 1 x grüne Papaya 1 x Passionsfrucht
Brasilien	54	4	7	2 x Mango 1 x Papaya 1 x Ananas
Bangladesch	14	1	7	1 x Limette
Kenia	42	2	5	2 x grüne Bohnen
Äthiopien	54	0	0	
Peru	25	0	---	
Dominikanische Republik	23	0	---	

Herkunftsland	gezogene Proben	davon beanstandet	Beanstandungsquote [%]	Beanstandete Warenarten
Uganda	21	0	---	
Südafrika	12	0	---	
Mexiko	11	0	---	
Argentinien	10	0	---	
Kolumbien	6	0	---	
Israel, Südkorea	je 5	0	---	
Uruguay	4	0	---	
Togo, Ghana, Vereinigte Staaten	je 3	0	---	
Chile	2	0	---	
Türkei, Venezuela, Tunesien, Panama	je 1	0	---	

Bei den mehrfach beanstandeten Warenarten wurden in den meisten Fällen nicht nur einzelne Wirkstoffe, sondern häufig ein „Cocktail“ von bis zu 13 verschiedenen PSM-Rückständen gefunden (vgl. Tabelle 4). Dies ist eine wichtige Erkenntnis für die Untersuchung angehaltener Folgesendungen, die vom Einführer selbst beim zugelassenen und für diese Untersuchungsmatrix und -parameter akkreditierten Gegenprobenlabor vorgenommen werden müssen: es wird in diesem Zusammenhang als unzureichend angesehen, wenn Untersuchungen auf den vorher aufgefallenen (einzelnen) Wirkstoff beschränkt bleiben. Ein entsprechender Untersuchungsbefund wird vom LHL deshalb auch nicht akzeptiert. In Tabelle 4 sind die Beanstandungsquoten nach den Warenarten aufgeschlüsselt.

In Tabelle 4 sind die Beanstandungsquoten nach den Warenarten aufgeschlüsselt.

Tabelle 4: Beanstandete Warenarten und deren PSM-Rückstände im Zeitraum Januar – Dezember 2016

Warenart	Anzahl Proben/ Anzahl Beanstandungen	Beanstandungsquote [%]	Herkunftsländer der beanstandeten Proben	PSM-Rückstände mit gesicherter* Höchstmengenüberschreitung
Bio-Trauben	1 / 1	100	Ägypten	1 x Boscalid** 1 x Imidacloprid**
Chinesischer Blütenkohl	1 / 1	100	China	1 x Bifenthrin 1 x Chlorfenapyr
Litschi	1 / 1	100	Vietnam	1 x Carbendazim 1 x Chlorantraniliprol 1 x Quinalphos
Spargelbohnen	1 / 1	100	Sri Lanka	1 x Acephat 1 x Methamidophos
Gotu Kola (Asiatischer Wassernabel, Pennywort) (<i>Centella asiatica</i>)	12 / 11	92	Sri Lanka	9 x Profenofos 2 x Fipronil (Summe) 2 x Phenthoat 2 x Tebuconazol 2 x Propiconazol 1 x Acephat 1 x Methamidophos 1 x Chlorthalonil 1 x Thiamethoxam
Israel, Südkorea	je 5	0	---	
Uruguay	4	0	---	
Togo, Ghana, Vereinigte Staaten	je 3	0	---	
Chile	2	0	---	
Türkei, Venezuela, Tunesien, Panama	je 1	0	---	
Israel, Südkorea	je 5	0	---	
Uruguay	4	0	---	
Togo, Ghana, Vereinigte Staaten	je 3	0	---	
Chile	2	0	---	
Türkei, Venezuela, Tunesien, Panama	je 1	0	---	
Mukunuwenna (<i>Alternanthera sessilis</i>)	12 / 11	92	Sri Lanka	6 x Profenofos 5 x Chlorthalonil 3 x Fipronil (Summe) 3 x Metalaxyl 2 x Acephat 3 x Thiamethoxam (Summe) 1 x Azoxystrobin 1 x Diazinon 1 x Etofenprox 1 x Tebuconazol 1 x Tebufenozid 1 x Acetamiprid 4 x Clothianidin
Amla	2 / 1	50	Indien	1 x Quinalphos 1 x <i>lambda</i> -Cyhalothrin

Warenart	Anzahl Proben/ Anzahl Beanstandungen	Beanstandungsquote [%]	Herkunftsländer der beanstandeten Proben	PSM-Rückstände mit gesicherter* Höchstmengenüberschreitung
Chili	15 / 6	40	3 x Malaysia 2 x Pakistan 1 x Indien	4 x Hexaconazol 2 x Chlorfenapyr 2 x Chlorpyrifos 2 x Thiophanat-methyl 1 x Acephat 1 x Fenobucarb 1 x Fipronil (Summe) 1 x Methamidophos 1 x Prochloraz 1 x Propiconazol
Wasserspinat	9 / 3	33	Thailand	1 x Chlorthalonil 1 x Propiconazol 1 x Tetraconazol 1 x Thiamethoxam
Drumstick	3 / 1	33	Indien	1 x Methamidophos
Gurke	3 / 1	33	Ägypten	1 x Chlorfenapyr
Frühlingszwiebeln	9 / 2	22	Thailand	1 x Chlorfenapyr 1 x Summe Fipronil 1 x Flusilazol
Guaven	14 / 3	21	Ägypten	1 x Cyfluthrin 3 x Dimethoat (Summe)
Okra	10 / 2	20	Jordanien	1 x Oxamyl 1 x Thiamethoxam (Summe)
Limette	6 / 1	17	Bangladesch	1 x Phenthoat
Passionsfrucht	31 / 4	13	3 x Vietnam 1 x Thailand	1 x Carbendazim 1 x Chlorfenapyr 2 x Permethrin 1 x Profenofos 1 x Iprodion 1 x Iprovalicarb
Aubergine	11 / 1	9	Ägypten	1 x Profenofos 1 x Propargit
Ananas	13 / 1	8	Brasilien	1 x Chlorantraniliprol
Feigen	13 / 1	8	Ägypten	1 x <i>lambda</i> -Cyhalothrin
Bohnen	50 / 3	6	2 x Kenia 1 x Ägypten	2 x Acephat 1 x Methamidophos 1 x Thiophanat-methyl
Mango	58 / 3	5	2 x Brasilien 1 x Pakistan	2 x Formetanat-hydrochlorid 1 x Triazophos
Schnittlauch	23 / 1	4	Indien	1 x Carbofuran (Summe)
Papaya	49 / 2	4	1 x Brasilien 1 x Thailand	1 x Acetamiprid 1 x Etofenprox

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

Die festgestellten Überschreitungen der zulässigen Höchstmengen für Pflanzenschutzmittel haben in einigen Fällen beachtliche Ausmaße. Die auffälligsten Überschreitungen (Ausschöpfung der zulässigen Höchstmenge von mehr als 10.000 % - das entspricht einer mehr als 100-fachen Überschreitung der zulässigen Höchstmenge) sind in Tabelle 5 dargestellt.

Tabelle 5: Proben mit mehr als 100-facher Höchstmengenüberschreitungen für PSM im Zeitraum Januar – Dezember 2016

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge* [%]
Mukunuwenna / Sri Lanka	Chlorthalonil	5,8	0,01	58000
	Fipronil (Summe)	0,37	0,005	7400
	Metalaxyl	0,47	0,05	940
	Profenofos	0,034	0,01	340
	Tebuconazol	0,99	10	9,9
	Thiamethoxam (Summe)	0,93	3	31
Mukunuwenna / Sri Lanka	Profenofos	5,8	0,01	58000
	Thiamethoxam (Summe)	0,077	0,05	154
Mukunuwenna / Sri Lanka	Chlorthalonil	1,5	0,01	15000
	Profenofos	5,4	0,01	54000
Mukunuwenna / Sri Lanka	Acephat	0,18	0,01	1800
	Chlorthalonil	0,56	0,01	5600
	Diazinon	2,4	0,01	24000
	Etofenprox	0,069	0,01	690
	Fipronil (Summe)	0,158	0,005	3160
	Metalaxyl	0,14	0,05	280
Mukunuwenna / Sri Lanka	Chlorthalonil	2,6	0,01	26000
	Fipronil (Summe)	0,049	0,005	980
	Metalaxyl	0,25	0,05	500
	Profenofos	4	0,01	40000
	Thiamethoxam (Summe)	0,27	0,05	540
Mukunuwenna / Sri Lanka	Acetamiprid	1,7	0,01	17000
	Chlorthalonil	0,39	0,01	3900
	Clothianidin	0,28	0,01	2800
	Thiamethoxam (Summe)	0,19	0,01	1900
Gotu Kola / Sri Lanka	Fipronil (Summe)	0,056	0,005	1120
	Profenofos	12	0,05	24000
	Propiconazol	0,59	0,05	1180
Gotu Kola / Sri Lanka	Fipronil (Summe)	0,154	0,005	3080
	Phenthoat	0,33	0,01	3300
	Profenofos	9,5	0,05	19000
	Tebuconazol	0,53	0,05	1060
Gotu Kola / Sri Lanka	Phenthoat	0,052	0,01	520
	Profenofos	6,9	0,05	13800

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge* [%]
Gotu Kola / Sri Lanka	Profenofos Tebuconazol	5,3 0,57	0,05 0,05	10600 1140
Gotu Kola / Sri Lanka	Acephat Methamidophos	9,8 3,1	0,02 0,02	49000 15500
Gotu Kola / Sri Lanka	Profenofos	13,2	0,05	26400
Gotu Kola / Sri Lanka	Profenofos	9,8	0,05	19600

*Beispiel: Menge gefundener Wirkstoff 5,8 mg/kg bei einer Höchstmenge von 0,01 mg/kg → Höchstmenge um den Faktor (5,8 : 0,01) = 580 überschritten. Dies entspricht einer Ausschöpfung der Höchstmenge von 58.000 %

Die hohen PSM-Überschreitungen stammen in 2016 ausschließlich aus zwei Warenarten aus Sri Lanka: Gotu Kola, auch Wassernabel genannt, ist eine krautige Pflanze, deren Blätter gekocht in Currys oder roh in Salaten verzehrt werden. Sie finden auch in der traditionellen chinesischen und der ayurvedischen Medizin Verwendung und werden neuerdings auch in hautstraffenden Cremes eingesetzt. Mukunuwenna wird als Gemüse verzehrt, wird aber ebenso für medizinische Zwecke genutzt.

Wie aus Tabelle 5 hervorgeht, lag in 13 der insgesamt 62 beanstandeten Proben mindestens ein Rückstand um mehr als das 100-fache über der erlaubten Höchstmenge. In 15 weiteren der beanstandeten Proben war mindestens einer der Rückstände um mehr als das 10-fache überhöht, was einer Ausschöpfung der zulässigen Höchstmenge von mehr als 1.000 % entspricht. Somit wurden in 28 der beanstandeten 62 Proben Höchstmengenüberschreitungen um mindestens das 10-fache festgestellt, dies entspricht einem Anteil von 45 % der Beanstandungen.

Meldungen an das RASFF-System (Schnellwarnungen)

Trotz der z.T. hohen Rückstandsgehalte bei den beanstandeten Proben erfolgt somit nur dann eine RASFF-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, wobei nicht direkt auf eine gesundheitliche Gefährdung geschlossen werden kann. Bei Höchstmengenüberschreitungen mit einer Ausschöpfung der ARfD unter 100 % gilt das betreffende Erzeugnis als sicher, d.h. eine eventuelle Gesundheitsgefährdung ist auszuschließen.

In 2016 wurde eine Schnellwarnung abgesetzt; sie ist in Tabelle 6 dargestellt. Eine Schnellwarnung von 512 Proben entspricht einer Quote von 0,2 % bzw. 1,6 % der beanstandeten 62 Proben.

Tabelle 6: Schnellwarnungen im Zeitraum Januar – Dezember 2016

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge [%]	Ausschöpfung ARfD [%]
Mango / Pakistan	Triazophos	0,056	0,01	560	265

Bio-Ware

In 2016 stammten insgesamt 30 Proben der entnommenen 512 Proben aus Bio-Anbau:

- aus den Herkunftsländern Uganda (15), Ägypten (5), Thailand (4), Togo (3), Argentinien, China und Tunesien (je 1)
- der Warenarten Ananas (6), Banane und Passionsfrucht (je 4), Papaya und Avocado (je 3), Bohnen (2), Knoblauch, Mango, Mini-Gurke, Mango, Datteln, Ingwer, Goji-Pulver und Trauben (je 1).

In einer der 30 Bio-Proben (3 %) wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden (Tabelle 7). Diese lagen bei dieser Probe (Bio-Trauben) unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengen. Der Gehalt an Pflanzenschutzmitteln lag jedoch über der bei Lebensmitteln aus ökologischem Anbau tolerierten Menge von 0,01 mg/kg.

Tabelle 7: BIO-Proben mit PSM-Rückständen über 0,01 mg/kg im Zeitraum Januar – Dezember 2016

Warenart / Herkunftsland	PSM	Menge [mg/kg]	Höchstmenge [mg/kg]	Ausschöpfung Höchstmenge [%]
Bio-Trauben / Ägypten	Boscalid	0,011	5	0,22
	Imidacloprid	0,034	1	3,4

Schlussbetrachtung

Seit April 2007 wurden am Flughafen Frankfurt bis Dezember 2016 vom LHL insgesamt 5.422 Proben Obst und Gemüse entnommen, die aus Drittländern in die EU eingeführt wurden. Diese wurden auf Rückstände und Kontaminanten untersucht, davon 5.056 (93 %) auf Pestizide.

Die vergleichsweise hohe Beanstandungsquote von durchschnittlich 19 % Überschreitungen der Rückstandshöchstmengen für Pestizide in den ersten Jahren der Flaschenhalskontrolle seit 2007 beträgt im Berichtszeitraum nur noch rund 12 %. Ein wesentlicher Grund für diesen seit drei Jahren beobachteten Rückgang der Beanstandungen ist, dass mittlerweile viele der in der Flaschenhalskontrolle am häufigsten mit Pestiziden belasteten Warenarten in den Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen wurden und somit einer verstärkten Einfuhrkontrolle auf Pestizide unterliegen. Diese bleibt so lange bestehen, bis 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 fanden große Anstrengungen der kenianischen Landwirtschaft statt, um die Pestizidbelastung zu vermindern. Dies gelang insoweit, als EU-weite Kontrollen Beanstandungsquoten von nur noch 1 % - 2 % ergaben. Daraufhin wurden die Bohnen zum 1. Januar 2015 von der EU-Kommission wieder aus der Vorführpflicht genommen.

Beispiele weiterer noch vorführpflichtiger Warenarten sind frische Chilischoten aus Thailand, Kräuter, frische Chilischoten und Okra aus Vietnam, Erbsen aus Kenia, Drachenfrüchte aus Vietnam sowie Spargelbohnen, Paprika und Chili aus der Dominikanischen Republik. Die jüngsten Beispiele in dieser Reihe sind Granatäpfel aus der Türkei, Tafeltrauben aus Ägypten und Ananas aus Benin, welche zum 1. Januar 2017 in Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 aufgenommen wurden und seitdem vorführ- und untersuchungspflichtig sind.

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

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

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

Betriebe	Gesamtzahl
Fleischereibetriebe	31
Käsereien, Milchverarbeitungsbetriebe	4
Großküchen	7
Fischbetriebe	1
Mischprodukte	1
Eierpackstellen	2
Kühl-/Gefrierhaus	1
Sonstige	4

Amtliche Fleischhygieneüberwachung, Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

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

Im Jahr 2016 waren in Hessen ca. 540 Schlachtbetriebe zugelassen, die überwiegend handwerklich strukturiert sind.

Insgesamt wurden in Hessen im Jahr 2016 775.305 Großtiere nach erfolgter Schlacht tier- und Fleischuntersuchung als tauglich beurteilt. (s. nachfolgende Tabelle des Hessischen Statistischen Landesamtes).

Gegenüber 2015 bedeutet dies einen durchschnittlichen Rückgang um ca. 3 % und bestätigt damit den Trend der letzten Jahre, nachdem die Schlachtzahlen in Hessen leicht rückläufig sind. Bei der Schlachtung von Kühen (+3 %) und Lämmern (+ 6 %) zeigt sich dagegen ein schwacher Anstieg im Vergleich zum letzten Jahr.

Schlachtungen von Tieren in- und ausländischer Herkunft Januar bis Dezember 2016							
Tierart	Schlachtungen von Tieren in- und ausländischer Herkunft ¹⁾		darunter Schlachtungen von Tieren inländischer Herkunft				
			Gewerbliche Schlachtungen			Hausschlachtungen	
	Tiere	Schlachtmenge in t	Tiere	Durchschnittl. Schlachtgewicht in kg	Schlachtmenge in t	Tiere	Schlachtmenge in t
Rinder insgesamt	36.990	12.340	34.615	1.341	11.587	2.242	710
davon							
Ochsen	499	167	452	1.340	151	47	16
Bullen	18.423	7.093	17.527	1.540	6.748	862	332
Kühe	7.316	2.209	7.022	1.208	2.121	264	80
Färsen ²⁾	8.447	2.517	7.558	1.192	2.252	820	244
Kälber ³⁾	1.218	175	1.104	576	159	114	16
Jungrinder ⁴⁾	1.087	178	952	656	156	135	22
Schweine	436.601	41.120	426.018	376	40.120	10.583	1.000
Lämmer ⁵⁾	279.718	5.035	180.121	72	3.242	3.241	58
übrige Schafe	19.021	571	17.314	120	519	510	15
Ziegen	2.534	46	2.257	72	41	277	5
Pferde	441	116	426	1.056	112	15	4
Insgesamt	775.305	59.227	660.751		55.621	16.868	1.792

Quelle: Hessisches Statistisches Landesamt

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

Kontrolle Milcherzeugerbetriebe

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

Zu Beginn des Jahres 2016 gab es in Hessen etwa 3.060 Milcherzeugerbetriebe (Vorjahr 3.210) mit ca. 144335 Milchkühen (Vorjahr 147.500). Die durchschnittliche Bestandsgröße betrug 47,2 Kühe pro Betrieb (Vorjahr 45,8).

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

Anzahl der Betriebskontrollen im Zeitraum vom 01.01. bis 31.12.2016

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Milchhygieneüberwachung 521 Kontrollen (Vorjahr 548) in 337 Betrieben (Vorjahr 362) durchgeführt. Damit konnten – bezogen auf 3.060 Milcherzeuger – etwa 11,0 % (Vorjahr 13,6 %) der hessischen Milcherzeugerbetriebe durch die hessischen Milchhygienetierärzte/innen fachspezifisch beraten und überprüft werden. Die Überprüfungen ergänzen die Kontrollen der Veterinärämter, die für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuständig sind und gleichzeitig die Aufgabe haben, die ggf. die von den Milchhygienetierärzten festgestellten Beanstandungen zu ahnden.

	Erzeuger (Urproduktion)
Zahl der Betriebe	3.060
Zahl der kontrollierten Betriebe	337
Zahl der Kontrollbesuche	521
Zahl der Betriebe mit schwerwiegenden Verstößen	3
unsachgemäße Milchlagerung	1
Tierhaltungsmängel	3

Ergebnisse der Betriebsbegehungen

Die Ergebnisse der Betriebsbegehungen führen die in den Vorjahren erzielten Resultate fort. In 3 der 337 kontrollierten Betriebe (0,89 %) wurde ein schwerer Verstoß (mangelnde Klauenpflege, tierschutzrelevant) vorgefunden, davon in 1 Betrieb ein weiterer Verstoß bezüglich der Milchlagerung (keine separate Milchammer).

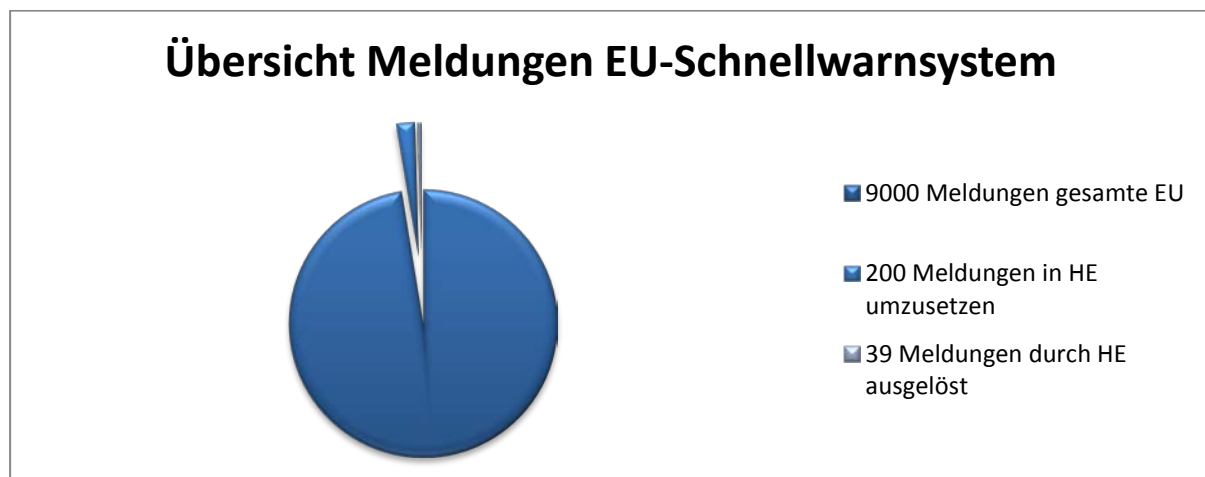
Automatisches Melksystem (AMS)

Die Anzahl der Betriebe mit automatischen Melksystemen (AMS) ist weiterhin ansteigend. Diese Betriebe bedürfen vor allem in der Umstellungsphase vom konventionellen zum automatischen Melken einer vorrangigen Beobachtung. Im Jahr 2016 waren 219 (Vorjahr 208) automatische Melksysteme hessenweit im Einsatz, das sind 5,3 % mehr als im Vorjahr.

EU Schnellwarnsysteme (RASFF/RAPEX)

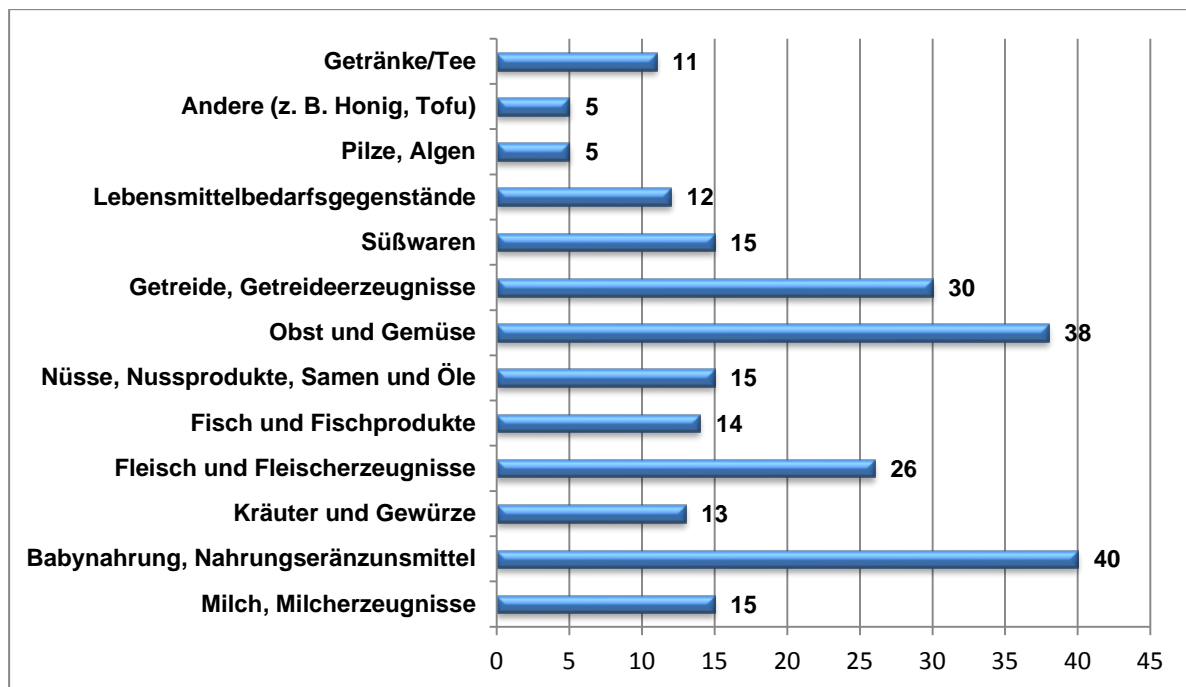
Im Rahmen des EU-Schnellwarnsystems wurden durch die Kontaktstelle des Regierungspräsidiums Darmstadt erneut rund 9000 Meldungen gesichtet und ausgewertet. Diese Meldungen umfassten Warn-, Informations- und Folgemeldungen ebenso wie Meldungen bei Rückweisungen an Grenzkontrollstellen zu gesundheitsrelevanten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

In 200 Fällen mussten aufgrund von eingehenden Meldungen in Hessen weitergehende Maßnahmen eingeleitet werden. In 39 Fällen wurde das Schnellwarnsystem der EU durch Hessen über gesundheitsschädliche Produkte informiert.

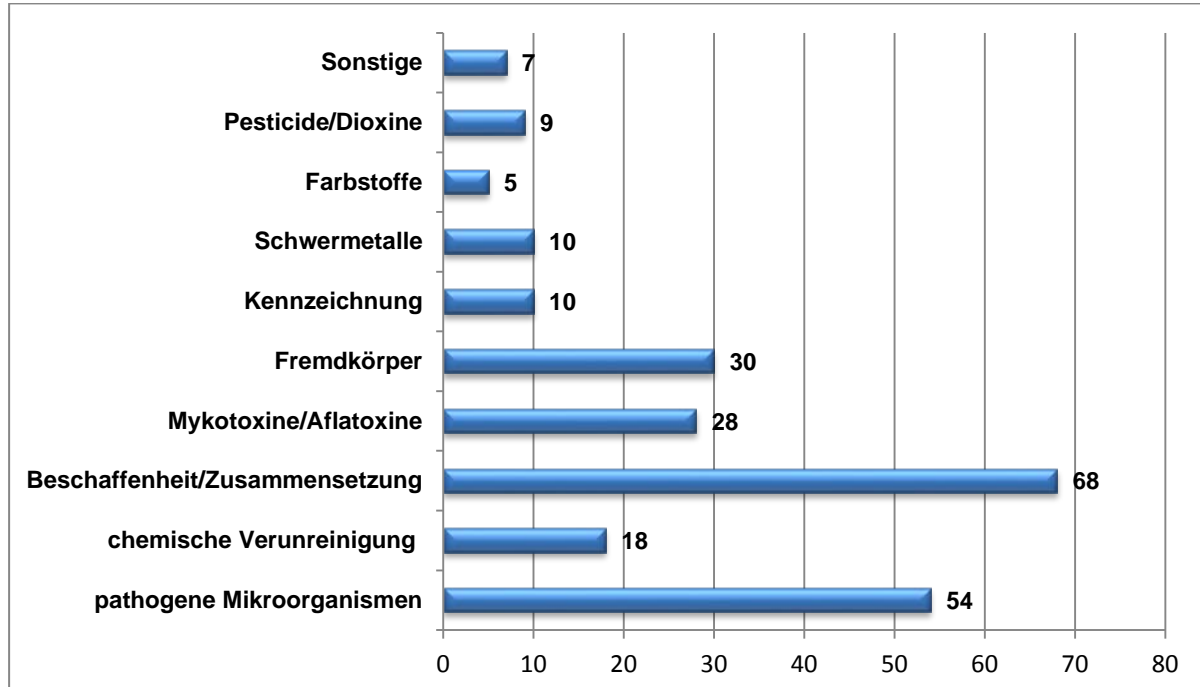


Häufigster Beanstandungsgrund bei in Hessen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln waren abweichende Zusammensetzungen (z. B. Kontamination mit Allergenen), gefolgt von pathogenen Mikroorganismen wie Bakterien (z. B. Listerien oder E. Coli), Fremdkörpern (Glassplitter, Metallfragmente) und Mykotoxinen/Aflatoxinen (z. B. pflanzliche Toxine oder illegale Inhaltsstoffe). Seltener waren Pestizide, Insektenbefall und verbotene Farbstoffe Grund für eine internationale Warnmeldung. Am häufigsten betroffene Produktgruppen waren Babynahrung und Nahrungsergänzungsmittel, Obst und Gemüse sowie Getreide und Getreideerzeugnisse.

Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Produktgruppen im Jahr 2016:

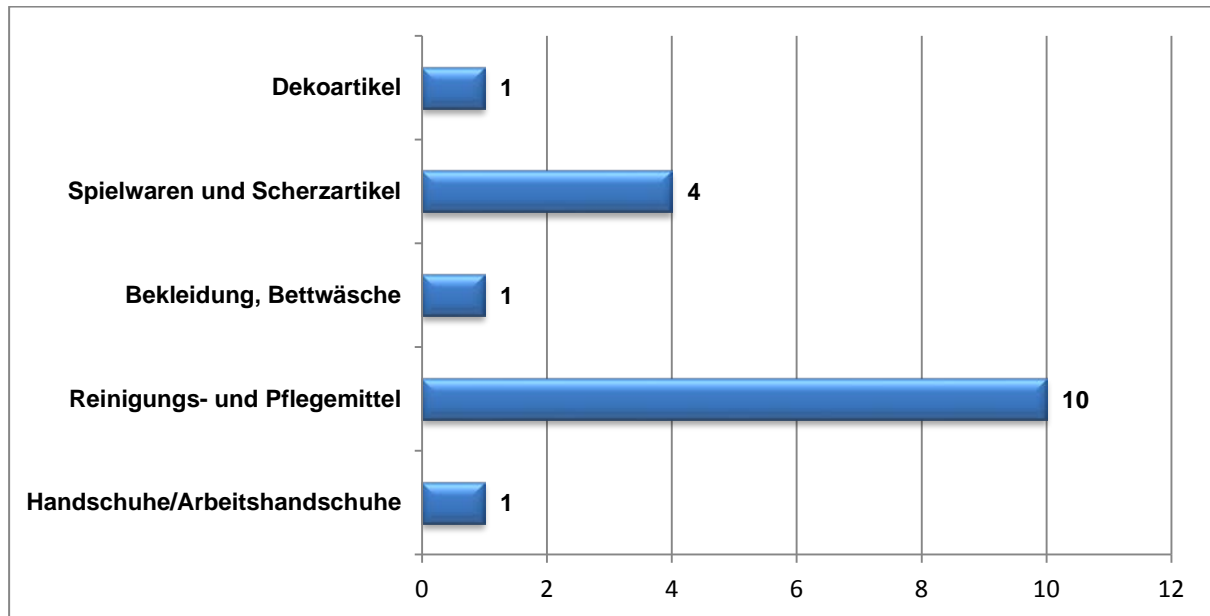


Schnellwarnungen im Bereich Lebensmittel nach Gefahren im Jahr 2016:

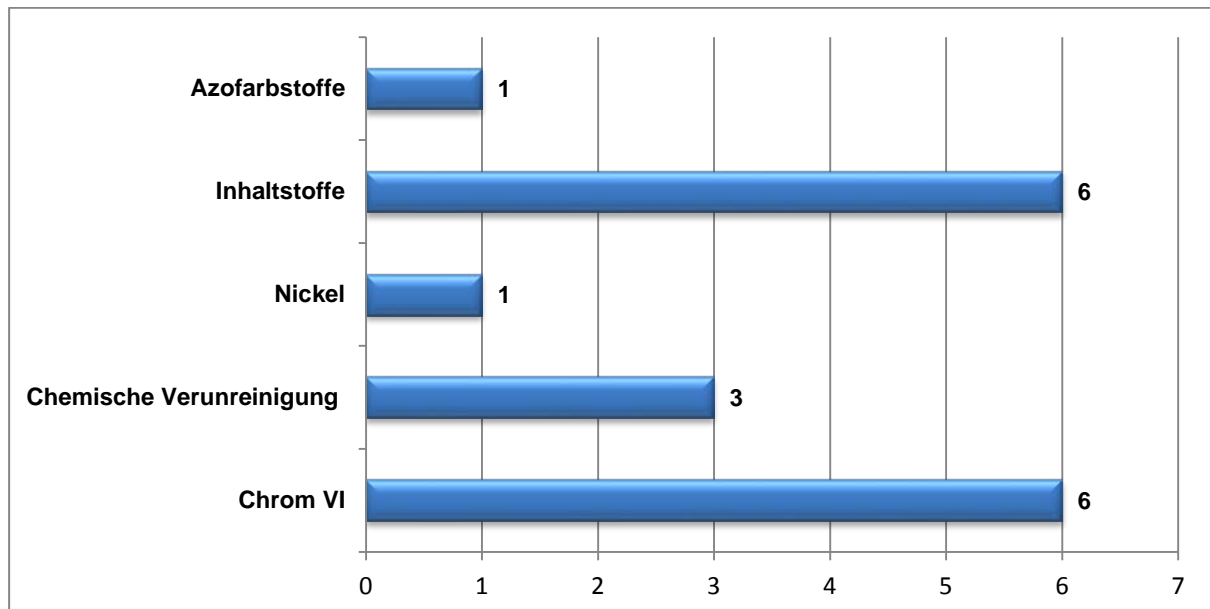


Im Bereich der Bedarfsgegenstände und Kosmetika waren vorwiegend Reinigungs- und Pflegemittel betroffen, gefolgt von Spielwaren und Scherzartikeln sowie Schmuck und anderen Bekleidungsmiteln. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen erfolgte aufgrund von Schwermetallbelastungen und anderen chemischen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

Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Produktgruppen im Jahr 2016:



Schnellwarnungen im Bereich RAPEX nach Gefahr im Jahr 2016:



Verstöße

s. 2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

Lebensmittelkontrolle

Behördliche Maßnahmen

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

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

Im Jahr 2016 wurden durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden in 6.036 (Vorjahr 6.633) Fällen formelle Maßnahmen eingeleitet. In 20 (Vorjahr 14) Fällen wurden Betriebsräume und in 153 (Vorjahr 139) Fällen Betriebe geschlossen, 686 Verwarnungsgelder (Vorjahr 639) in einer Höhe von insgesamt 29.836 € (Vorjahr 26.139 €) erteilt und 766 Bußgelder (Vorjahr 775) in Höhe von insgesamt 265.019 € (Vorjahr 246.673 €) rechtskräftig verhängt.

Von den im vergangenen Jahr eingeleiteten Strafverfahren wurden 8 Verfahren (Vorjahr 11) von den Gerichten bestätigt.

Sicherstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bei Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden

Im Jahr 2016 wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Betriebskontrollen insgesamt 69.993,333 kg/Liter und 1.129 Stück Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sichergestellt. 634.072 kg/Liter und 1.125 Stück dieser Produkte mussten unschädlich beseitigt werden, da ein weiteres Inverkehrbringen aus Verbraucherschutzgründen nicht zulässig war. Hierbei wurden jedoch nicht die Produkte erfasst, die durch die Lebensmittelunternehmer in eigener Initiative zurück genommen wurden.

Die folgende Tabelle zeigt die Menge und Art der in Hessen im Jahr 2016 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	48,000	336	66,000	
Milch und Milchprodukte	0,000		0,000	
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	36.435,350	29	195,000	
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	0,000		0,000	
Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse	26.556,505		4,805	
Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse	0,000		0,000	
Fette und Öle	200,000		0,000	
Getreide und Backwaren	8,800		8,800	
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	471,800		0,000	
Obst, Gemüse u. Erzeugnisse	336,550		23,300	
alkoholfreie Getränke	0,000	704	0,000	
alkoholhaltige Getränke, Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke	0,000		0,000	
Honige, Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert	5.600,000		0,000	
Diätetische Lebensmittel	3,100		3,100	
Fertiggerichte	317,125	15	317,125	
Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	16,103	2	15,942	2
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	0,000	8	0,000	1088
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	0,000	35	0,000	35
Summe	69.993,333	1.129	634,072	1.125

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 2016				
durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
1939	145	15	2	1

Handelsklassen Obst und Gemüse im Großhandel 2016				
durchgeführte Kontrollen	mündliche Verwarnungen	schriftliche Verwarnungen	erteilte Verwarnungsgelder	erteilte Bußgeldbescheide
5476	185	0	156	2

Interpretation der Ergebnisse

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

Oftmals führen Kontrollen in diesen Bereichen daher auch zu einer tendenziell höheren Beanstandungsquote. Besonders deutlich wird dies anhand erforderlicher Nachkontrollen – wenn es also bereits zu Beanstandungen in Betrieben gekommen ist – oder auch bei der zielgerichteten Probenauswahl verdächtiger Produkte (Verdachtsproben, Verbraucherbeschwerden). Das bedeutet aber auch, dass die im Jahr 2016 erzielten Ergebnisse nicht zwingend repräsentativ für den Zustand „aller“ im Markt befindlichen Erzeugnisse oder „aller“ hessischen Lebensmittelunternehmen sind.

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

Dies und die gezielten Kontrollen der Lebensmittelüberwachung sind Grund dafür, dass nur ein Bruchteil der kontrollierten Lebensmittel als gesundheitsschädlich eingestuft werden muss (Hessen 2016: 0,3 %).

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

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

Sonstige Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2016

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

Bezeichnung	Anzahl
Beratung	1.298
Gerichtstermin/Zeugenaussagen	14
Teilnahme an Versammlungen der Innungsverbände	46
Unterrichtung	11
Baubegehung	199
Gewerbeantrag	30
Gaststättenkonzessionierung	7.571
Stellungnahmen zu vorgelegten Bauanträgen	340
sonstige Gutachten	85
Abnahmen	1.807
Genehmigungen für Verkaufsfahrzeuge im Reisegewerbe	69
Fortbildungsmaßnahmen für amtliche Fachassistenten	1
Vorträge / Schulungen	241
Teilnahme von Mitarbeitern an Lehrgängen	82
Stellungnahmen	59
Verbraucherberatung in der Dienststelle	56
Genusstauglichkeits- u.a. amtstierärztliche Bescheinigungen	4.208
Sonstiges	346

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 2016 gingen über den „Beschwerde-Button“ 59 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen unter anderem 29 (49,15 %) auf mangelnde Hygiene in Betrieben hin. In 13 (22 %) Fällen wurde die Kennzeichnung bemängelt und 15 (25,4 %) Beschwerdeführer beklagten sich über verdorbene Lebensmittel, deren Verzehr zum Teil körperliche Beschwerden wie Durchfall und Erbrechen verursacht haben soll. Die anschließenden Kontrollen durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden bestätigten in 17 Fällen die erhobenen Vorwürfe. 42 Beschwerden konnten nicht nachvollzogen werden.

Besondere Ereignisse

Norovirusausbruch in einer Rehaklinik:

Im Juli erhielt die Lebensmittelüberwachung die Mitteilung, dass ca. 40-50 Patienten einer Klinik an Erbrechen und Durchfall erkrankt seien. Die Lebensmittelüberwachung übernahm unverzüglich die Ermittlungen und brachte alle tiefgekühlten Rückstellproben zum Landeslabor in Gießen. Zudem wurden in der Küche Tupferproben entnommen. Die epidemiologischen Ermittlungen beim Krisengespräch mit dem Chefarzt der Klinik, der Hygienefachkraft, dem Küchenleiter und dem Amtsarzt ließen auf einen lebensmittelbedingten Ausbruch schließen. Dafür sprach auch die Vielzahl der plötzlich zeitgleich an Norovirus erkrankten Patienten. Die epidemiologische Bewertung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen ergaben einen starken Hinweis auf Tiefkühlhimbeeren (Himbeerjoghurt). Der Lieferant veranlasste freiwillig die Sperrung der aus China nach Nordrhein-Westfalen importierten 15 Tonnen Tiefkühl-Himbeeren. Bei der Untersuchung der Himbeeren im Landeslabor konnte jedoch keine Noroviren nachgewiesen werden. Letztlich konnte die genaue Ursache des Ausbruchs, bei dem insgesamt 106 Personen erkrankten, daher nicht gesichert festgestellt werden.

Campylobacter in Rohmilch

Im Juni 2016 kam es zu 29 amtlich bekannten Krankheitsausbrüchen, die auf Infektionen mit Campylobacter durch Rohmilch eines hessischen Milcherzeugers zurückzuführen sind. Die Symptome sind meistens Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen. In Deutschland ist die Abgabe von Rohmilch grundsätzlich verboten. Allerdings dürfen Landwirte ihre Rohmilch bis zu einem Tag nach dem Melken direkt „ab Hof“ verkaufen, wenn die Milch auch im eigenen Betrieb gewonnen worden ist. Dabei ist an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis anzubringen „Rohmilch vor dem Verzehr abkochen“, denn durch ausreichendes Erhitzen der Milch können mögliche Krankheitserreger abgetötet werden. Man geht bei den 29 amtlich bekannten Krankheitsfällen davon aus, dass der Hinweis auf entsprechende Erhitzung der Rohmilch vor dem Verzehr nicht beachtet wurde.

Futtermittelkontrolle

Vor-Ort-Kontrollen bei Futtermittelbetrieben wurden wie bereits in den Vorjahren auf Grund einer EDV-basierten Risikoeinstufung der Betriebe durchgeführt. Unterschieden wird zwischen Betrieben der Futtermittelprimärproduktion (Landwirtschaft mit und ohne Tierhaltung) und gewerblichen Futtermittelunternehmen. Landwirtschaftliche Betriebe werden entsprechend der Cross-Compliance-Auswahl aufgesucht, zusätzlich erfolgen bei Betrieben der Primärproduktion Nachkontrollen zur Gewährleistung, dass festgestellte Mängel abgestellt wurden. Gewerbliche Betriebe werden über die Erfassung der jeweiligen Tätigkeiten und unter Berücksichtigung von Risikokriterien, Produktions- und 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.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt mit 237 Betrieben etwa 20 % der aktuell registrierten gewerblichen Futtermittelunternehmen kontrolliert, damit liegt die Kontrollquote nur geringfügig unter der Quote des Vorjahres. In den insgesamt 551 im Jahr 2016 geprüften registrierten und 24 nicht registrierungspflichtigen Betrieben wurden 631 amtliche Kontrollen durchgeführt, wobei mit einer Kontrolle fast immer mehrere Rechtsbereiche des Futtermittelrechts geprüft wurden. Bei den nicht registrierungspflichtigen Betrieben, die aufgesucht wurden, handelt es sich hauptsächlich um Primärproduzenten, die auf Grund der Cross-Compliance-Auswahl aufgesucht wurden. Auf landwirtschaftlichen Betrieben wurden wegen festgestellter Verstöße gegen Futtermittelrecht, die überwiegend im hygienischen Bereich bei der Lagerung auftraten, zahlreiche Nachkontrollen durchgeführt. Die Nachkontrollen belegten aber in den allermeisten Fällen, dass die Mängel wirksam abgestellt wurden.

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

1. Anzahl der Betriebe

Betriebe entsprechend ihrer Haupttätigkeit:	Registrierte Betriebe (VO (EG) Nr. 183/2005)	Davon: Zugelassene Betriebe	Sonstige*
Primärproduzenten	14.768	0	286
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln**	144	0	12
Herstellerbetriebe von Mischfuttermitteln	59	8	7
davon: fahrb. Mahl- und Mischanlagen	12	0	0
Importeure, Drittlandvertreter	11	5	0
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen und Vormischungen	21	10	0
Handelsbetriebe****	849	45	137
Lagerbetriebe***	44	0	2
Spediteure***	213	1	6
andere	0	0	66

* 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 2016

2016	Anzahl der Inspektionen* (Vor-Ort-Kontrollen, Unternehmens- und Buchprüfungen)	Anzahl amtlicher Kontrollen zum Zweck der Warenuntersuchung (einschl. Produktinformationen und Internet)	Anzahl entnommener Proben zur Analyse
Primärproduzenten (einschl. Marktfruchtbau)	351	660	76
Herstellerbetriebe von Einzelfuttermitteln	48	69	33
Herstellerbetriebe von Zusatzstoffen, Vormischungen und Mischfuttermitteln	47	56	121
davon: fahrb. Mahl- und Mischanlagen	3	6	2
Importeure, Drittlandvertreter**	1	1	0
Handelsbetriebe, Spediteure, Lagerbetriebe	184	224	250
gesamt	631	1010	480
* Summe aus Unternehmensprüfungen und Buchprüfungen			
** zuzüglich gemäß § 29 Abs. 1 FMV zugelassener Betriebe			

3. Untersuchte Futtermittelproben nach Futtermittelarten im Jahr 2016 in Hessen

2016	Primärproduktion	Gewerbliche Futtermittelbetriebe	Proben gesamt	
			gesamt	davon nicht vorschriftsmäßig
untersuchte Proben insgesamt	76	404	480	80
davon (ausgewählte Futtermittelarten):				
Getreideprodukte	19	90	109	2
Ölsaatprodukte	4	62	66	3
Knollen und Wurzelfrüchte, Grün- und Raufutter	0	10	10	1
Mischfuttermittel für Geflügel	1	65	66	19
Mischfuttermittel für Schweine	14	32	46	11
Mischfuttermittel für Wiederkäuer einschl. Kälber	27	47	74	13
Mischfuttermittel für Pferde	0	19	19	5
Mischfuttermittel für Speisefische	0	3	3	0
Mischfuttermittel für Kaninchen	0	10	10	1
Mischfuttermittel für Heimtiere	0	25	25	12
reine Zusatzstoffe und Vormischungen	0	22	22	4

Im Jahr 2016 wurden mit 212 Einzelfuttermitteln und 246 Mischfuttermitteln geringfügig weniger Proben untersucht als im Vorjahr, dafür wurden etwas mehr Vormischungen und Zusatzstoffe überprüft. Im Vorjahresvergleich wurden bei den Einzelfuttermitteln deutlich weniger Getreideprodukte untersucht. Da in diesem Bereich die Beanstandungsquote unter 2 % liegt, ist ein Rückgang der Probenahmen in diesem Bereich angemessen. Bei den Mischfuttermitteln war das Probenaufkommen im Nutztierbereich nur geringfügig verringert worden, dagegen sind in der Relation (25 Proben gegenüber 37 Proben im Vorjahr) im Heimtiersektor weniger Proben gezogen worden. Auch wenn diese Tiere nicht in die Lebensmittelkette gelangen und die Verbrauchergesundheit nicht gefährdet ist, liegt die Beanstandungsquote zu hoch. Zu einem großen Teil wurden Abweichungen von deklarierten Werten beanstandet, so dass zwar auch hier keine akute Gesundheitsgefährdung der Tiere aber eine Verbrauchertäuschung vorlag.

4. Übersicht ausgewählter Einzelbestimmungen im Jahr 2016 in Hessen

Parameter der Einzelbestimmungen	Anzahl
Inhaltsstoffe (Rohnährstoffe, Mineralstoffe und Wasser)	942
Energiebestimmungen	29
Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Spurenelemente, Aminosäuren, Enzyme, Farb- u. Konservierungsstoffe)	492
Pharmakologisch wirksame Substanzen (Kokzidiostatika und Antibiotika mittels Screenings oder Einzelbestimmungen)	842
Tierische Bestandteile	53
Schwermetalle	388
Dioxine	62
PCB (dioxinähnliche und Indikator-PCB)	125
Mykotoxine	204
CKW	161
Rückstände an Schädlingsbekämpfungsmitteln	2.407
Kontrolle der Zusammensetzung von Futtermitteln	11
Mikrobiologische Untersuchung (z.B. Verderb, Salmonellen)	94
GVO	12
insgesamt	5.919

Im Vergleich zu den Vorjahren wurden statistisch gesehen mit 5.919 Analysen weniger Untersuchungen (2015 = 6.435) durchgeführt als im Vorjahr, die Analysenzahl befindet sich damit im mehrjährigen 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. Dadurch wird auf eine Vielzahl an möglicherweise verwendeten oder verschleppten Wirkstoffen gleichzeitig untersucht. Eine Screening-Untersuchung erfasst im Schnitt je nach Ausgangsstoff (Futtermittelart) 40 bis zu 93 verschiedene Wirkstoffe, In obiger Tabelle ist jeder einzelne erfasste Wirkstoff gezählt worden. Die Zahl der Untersuchungen auf pharmakologische Substanzen bezieht sich dagegen bei Antibiotika auf die Anzahl der Screening-Verfahren und nicht auf die dadurch einzeln erfassten Stoffe und ist daher entsprechend niedrig, auch wenn eine Vielzahl an Stoffen im Screening-Verfahren mit erfasst sind. Bei Untersuchungen auf Kokzidiostatika dagegen wurde wieder jeder erfasste Wirkstoff gezählt.

Paraquat

Im Berichtsjahr wurde ein Monitoring auf Pflanzenschutzmittelrückstände des in der EU nicht mehr zugelassenen Pflanzenschutzmittels „Paraquat“ durchgeführt. Paraquat wird noch in vielen Drittstaaten zur Unkrautvernichtung in Nutzpflanzenbeständen eingesetzt. Es wurde „Sojaextraktionsschrot“ aus Südamerika beprobt. Bei einer Nachweisgrenze von 0,005 mg/kg wurde in vier Proben kein Paraquat vorgefunden, die anderen vier Proben wiesen Gehalte von 0,026 bis 0,037 mg/kg auf. Eine futtermittelrechtliche Bewertung und daraus resultierende Maßnahmen sind nur unter Einbeziehung eines sog. „Verarbeitungsfaktors“ möglich. Da für solche Extraktionsschrote derzeit kein „Verarbeitungsfaktor“ existiert und die sehr geringen

festgestellten Gehalte keinen Verdacht auf unsichere Futtermittel rechtfertigen, wurden keine futtermittelrechtlichen Maßnahmen angeordnet.

Verbraucheranzeigen

Wegen des Verdachts auf unsichere Futtermittel wenden sich Verbraucher an die hessische Futtermittelüberwachung. Häufige Gründe für Anzeigen sind Verunreinigungen von Futtermitteln mit sichtbaren Fremdkörpern. Beispielsweise wurden in Katzenfutter in Dosen etwa ein Zentimeter großer Stein festgestellt, in Kaninchenfutter wurde ein Froschkadaver vorgefunden. Da die Hersteller in anderen Bundesländern ihren Firmensitz hatten, wurden die Vorgänge an die zuständigen Überwachungsbehörden weitergegeben.

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 2016 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	Zeitraum:	01.01.2016 bis 31.12.2016
Bundesland:	Hessen	erstellt am:	10.04.2017
Kreis:		erstellt von:	Frenzel, Eva
Kreiskennzahl:	11;12;13;14;31;32;33;34;35;36;37;38;39;40;99;31;32;33;34;35;11;31;32;33;34;35;36		

1. Milch- und Mutterkuhhaltung incl. Nachzucht und spezialisierte weibliche Jungrinderaufzucht
AUSWERTUNG SPALTEN 5-15 (TEIL 1): Variante 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 anerkannter Bestände (11)		infiziert bestätigter Bestände (12)		BHV1-Seuchenfeststellungen	
				insgesamt	davon BHV1 positiv	Anzahl getesteter		Anzahl infizierter		Anzahl getesteter		Anzahl infizierter				Anzahl der Bestände	%	Anzahl der Bestände	%	Anzahl der Bestände (13)	%
						Bestände	Tiere (Proben)	Bestände (8)	Tiere (9) (pos. Proben)	Bestände	Tiere (10)	Pools (10)	Bestände								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
2	BHV1-freie Bestände ohne Impfung (1)	7264	379327		4654	78133	13	17	1790		8096			337	17	7264	93,90%				
3	BHV1-freie Bestände mit Impfung (2)	462	40644		581	21836	18	76	47		242			2063	76	462	5,97%				
4	nicht BHV1-freie Bestände Sanierungsbestände mit Impfung (3)																				
5	nicht BHV1-freie Bestände Sanierungsbestände ohne Impfung (4)																				
6	sonstige nicht BHV1-freie Bestände (5)	10	1010		10	1010	4	12						1010	12			10	0,13%		
7	Gesamt (nicht Summe in Spalten 5,7,9,12)	7736	420981		5200	100975	34	105	1825	8340	8338			3535	105	7726	99,87%	10	0,13%		

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	1592	38732	1592	363	3699		

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

Aviäre Influenza (AI)

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

Die Aufstallung von Geflügel und weitere Biosicherheitsmaßnahmen minimieren das Risiko eines direkten und indirekten Kontakts mit infizierten Wildvögeln. Nach den ersten positiven Befunden an der Ostseeküste und am Bodensee wurde in Hessen am 14.11.2016 zunächst lediglich eine Aufstallung in den definierten ornithologischen Risikogebieten veranlasst. Nachdem sich das Seuchengeschehen immer weiter ausbreitete, wurde mit den Regierungspräsidien eine Risikobewertung durchgeführt mit dem Ergebnis, dass im gesamten Landesgebiet von einem hohen Eintragsrisiko auszugehen ist, weil der Erreger durch Wildvögel überall verbreitet werden kann. Am 21.11.2016 wurde daher die landesweite Stallpflicht in Hessen umgesetzt.

Der letzte infizierte Wildvogel in Hessen wurde am 28. März 2017 aufgefunden. Bis dahin waren in Hessen 65 H5N8-positive Fälle bei Wildvögeln aufgetreten. Ein Übergreifen der Geflügelpest auf Nutztierbestände in Hessen wurde erfolgreich verhindert.

Das Aufstellungsgebot konnte am 26. April 2017 aufgehoben werden.

Im Jahr 2016 wurden 1.757 Untersuchungen auf AIV im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) durchgeführt. Die Untersuchungsdaten wurden durch die staatliche Vogelschutzwarte in Frankfurt in die nationale Wildvogelmonitoring-Datenbank des FLI eingetragen. Auch wurden die untersuchten Proben von der Vogelschutzwarte verortet und in einem Geographischen Informationssystem (GIS) vorgehalten. Ein Datenbankauszug ist nachstehend dargestellt.

Datum: 01.01.2016 bis 31.12.2016 / keine zusätzlichen Parameter

Bundesland	Gesamt	frisch tot gefunden	länger tot gefunden	erlegt	krank erlegt	lebend	krank	tot, Tierfraß	tot, skelletiert	keine Angaben
Schleswig - Holstein	833	481	0	33	1	318	0	0	0	0
Hamburg	422	227	34	12	0	134	0	3	12	0
Niedersachsen	1429	521	8	486	0	397	15	1	1	0
Bremen	48	30	0	18	0	0	0	0	0	0
Nordrhein - Westfalen	1289	155	445	312	5	370	0	2	0	0
Hessen	1757	849	0	0	0	908	0	0	0	0
Rheinland - Pfalz	160	64	7	0	1	88	0	0	0	0
Baden - Württemberg	2075	568	180	228	37	1002	5	33	22	0
Bayern	1309	484	146	562	4	1	1	103	8	0
Saarland	19	16	0	0	1	2	0	0	0	0
Berlin	258	217	36	0	4	0	0	0	1	0
Brandenburg	315	181	27	75	14	5	0	12	1	0
Mecklenburg - Vorpommern	2178	532	24	66	4	1552	0	0	0	0
Sachsen	413	413	0	0	0	0	0	0	0	0
Sachsen - Anhalt	150	92	35	4	7	7	2	3	0	0
Thüringen	204	126	2	68	0	5	0	3	0	0
Summe:	12859	4956	944	1864	78	4789	23	160	45	0

Schweinepest bei Schwarzwild

Das langjährig bestehende flächendeckende Überwachungsprogramm bei Wildschweinen in Hessen wurde auch im Jahr 2016 durchgeführt. Mit diesem Überwachungsprogramm soll zum einen die möglichst frühzeitige Erkennung eventuell vorhandener Infektionsherde ermöglicht werden und zum anderen soll auch der Nachweis geführt werden, dass aus der Wildschweinepopulation keine akute Gefährdung durch Klassische Schweinepest (KSP) und Afrikanische Schweinepest (ASP) ausgeht.

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

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

Hessen verfügt über ca. **6 %** der bejagbaren Fläche Deutschlands, trägt aber zwischen **10 % bis 13 %** zu der gesamtdeutschen Schwarzwildstrecke bei. Die Hessische Schwarzwildstrecke betrug in den 10 Jahren **von 1960 bis 1970** insgesamt **40.137 Stück**. Im Jagdjahr **2015/2016** betrug die Schwarzwildstrecke **69.483 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 2016 intensiv bemüht Maßnahmen zu erarbeiten, damit bei einem möglichen Eintrag von ASP bei Wildschweinen das hohe Risiko einer Einschleppung und Verbreitung des ASP-Virus in die Hausschweinebestände reduziert wird.

Für das Monitoring 2016 wurden von jedem Landkreis wieder halbjährlich mindestens 30 Blutproben von erlegten Stücken oder frisch verunfalltem Schwarzwild zur Untersuchung an das Landeslabor geschickt.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt folgende Untersuchungen - mit negativem Ergebnis - durchgeführt:

ASP	
Wildschweine	2.534
Hausschweine	292
KSP	
Wildschweine	3.393
Hausschweine	2.712

TSE-Monitoring

Im Rahmen des TSE-Monitorings 2016 wurden in Hessen 6.235 Rinder sowie 2.725 Schafe und 212 Ziegen auf TSE untersucht. In keinem Fall wurde BSE oder Scrapie festgestellt.

Tierschutz

Grundlage für amtliche Kontrollen sind die einschlägigen rechtlichen Bestimmungen.

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

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

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

Die detaillierten Berichte des Landes Hessens über

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

werden dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft übersandt.

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

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

2.1. Häufigkeit und Art von Verstößen

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

Lebensmittelkontrolle

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

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

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

Verstöße

Insgesamt wurden in Hessen 6.618 Verstöße (Vorjahr 7.454) statistisch erfasst. Diese entfielen auf die folgenden Prüfbereiche:

In 3.549 Betrieben wurden bei Überprüfungen Mängel in der Betriebshygiene festgestellt, 1443 Betriebe führten nicht im erforderlichen Umfang Eigenkontrollmaßnahmen durch, in 92 Betrieben wurde gegen Rechtsvorschriften im Bereich der Zusammensetzung und in 1.420 Fällen im Bereich der Kennzeichnung von Lebensmitteln verstoßen. 114 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)	74		
Verwarnungen	29		
Maßnahmen nach § 39 LFGB	7		
Bußgeldverfahren	Anzahl	Zahl der mit den Verfahren geahndeten Beanstandungen	
	eingeleitet	41	41
	abgeschlossen	36	36
	eingestellt	5	5
Strafverfahren	eingeleitet	0	
	abgeschlossen	0	
	eingestellt	0	
Abgabe an andere Bundesländer	34		
Abgabe an andere Mitgliedstaaten	0		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Gebühren und Auslagen	342,00 Euro		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Verwarnungsgelder	855,00 Euro		
Höhe der im Berichtsjahr vereinnahmten Bußgelder	925,00 Euro		

Tabelle der Ahndungen bezüglich abweichender Analysen, fehlender Registrierungen oder Deklarationsmängel

Wie auch in den Vorjahren machen Bußgeldverfahren wegen fehlender Registrierungen gemäß Futtermittelhygiene-Verordnung sowohl bei gewerblichen wie auch bei landwirtschaftlichen Betrieben den größten Anteil der Verfahren aus, insgesamt ist die Zahl der registrierungspflichtigen, aber noch nicht registrierten Betriebe rückläufig. Häufig geben in den Betrieben die hygienischen Bedingungen Anlass zu Beanstandungen, die oft noch während der Vor-Ort-Kontrolle abgestellt werden können. 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 Höchstgehaltüberschreitungen, Abweichungen bei den Angaben an Inhaltsstoffen, Vitaminen und Spurenelementen sowie größere Kennzeichnungsmängel. Abgaben an andere Bundesländer erfolgten hauptsächlich wegen Kennzeichnungsmängeln oder unzulässiger Werbeaussagen. Futtermittel, für die ein Verbot der Verfütterung und des weiteren Inverkehrbringens ausgesprochen wurde, stammen seit mehreren Jahren von unter amtlicher Beobachtung stehenden Grünflächen, die mit dioxinähnlichen PCB belastet sind.

Tiergesundheit

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

Tierschutz

Die Einhaltung der Rechtsvorschriften bzw. die Verstöße gegen diese durch die Unternehmer ist für die Bereiche Nutztierhaltung und Transport durch die o. g. Berichtspflichtigen 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 2016 gaben bei den einzelnen Tierarten folgende Verstöße Anlass zur Beanstandung:

Rinder

- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung, z. B.
 - Tierschutzwidrige Unterbringung
- Mängel beim Füttern und Tränken
 - Unzureichende Futter- und Wasserversorgung
- Fehlende Kontrollen
- Mängel bei der Pflege (Klauenpflege)
- Unterbliebene tierärztliche Versorgung
- Fehlende Aufzeichnungen

Schweine

- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung, z. B.
 - Überschreiten der Besatzdichte
- Unzulässige Einschränkung der Bewegungsfreiheit
- Fehlende Kontrollen
- Fehlende Aufzeichnungen
- Verladen transportunfähiger Tiere

Kälber

- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung
 - Tierschutzwidrige Unterbringung
- Mängel beim Füttern und Tränken Tierschutzwidriges Enthornen
- Fehlende Aufzeichnungen

Schafe

- Fehlende Kontrollen
 - Mängel bei der Unterbringung, Anbindehaltung eines Schafbocks
 - Mängel beim Füttern und Tränken

Ziegen

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

Legehennen

- Mängel bei den Aufzeichnungen
- Mängel bei den Gebäuden und der Unterbringung
- Federpicken

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2.2. Das Auftreten von Verstößen

Lebensmittelkontrolle

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

Futtermittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Tiergesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Tierschutz

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

2.3. Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht

Lebensmittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Futtermittelkontrolle

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Tiergesundheit

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

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

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

Tierschutz

Aus Verstößen gegen Tierschutzvorschriften lässt sich kein generelles Risiko für den Verbraucher im Sinne einer Beeinflussung der Produktqualität oder hinsichtlich der Sicherheit der Lebensmittel tierischer Herkunft ableiten. Im Vordergrund stehen hier die betroffenen Tiere selbst. Im Kontext des Verbraucherschutzes dienen die Tierschutzkontrollen der Verbrauchersicherheit jedoch dahingehend, dass die 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

Für die Verunreinigung von Grünlandaufwüchsen mit dl-PCB kommt wie in den Jahren zuvor ein nahe gelegener Reststoffverwerter in Betracht, da die an die Firma direkt angrenzenden Flächen deutlich stärker belastet sind als weiter entfernt liegende. Die betroffenen Flächen bleiben weiterhin unter der Aufsicht der Futtermittelüberwachung, bis auf Grund einer Nutzungsänderung durch einen geplanten Straßenbau die Flächen nicht mehr für die Erzeugung von Futtermitteln in Frage kommen.

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

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

3. Überprüfungen

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

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

Lebensmittelkontrolle

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

Es ist von einer durchschnittlichen 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 mehrerer fachaufsichtlicher Gespräche mit der obersten Landesbehörde bei der Vollzugsbehörde statt. Weiterhin hat die Leitung des zuständigen Dezernats der Vollzugsbehörde die Kontrolleuren und Kontrolleure begleitet.

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 2016 durch das Regierungspräsidium Gießen bei 175 Betrieben die Kontrollen der privaten Kontrollstellen begleitet. Es wurden darüber hinaus risikobasiert 100 eigene Kontrollen bei 76 Betrieben durchgeführt. Bei beiden Kontrollstellen mit Geschäftssitz in Hessen wurde ein Office-Audit durchgeführt. Als weitere Überwachungsmaßnahmen wurden u.a. 61 Inspektionsberichte und Auswertungsschreiben zu 36 Kontrollen überprüft sowie 68 Quartals- und 17 Jahresmeldungen der Kontrollstellen ausgewertet und geprüft.

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

Weitere Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Futtermittelkontrolle

Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Tiergesundheit

Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Tierschutz

Übertragungen auf Kontrollstellen haben nicht stattgefunden.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

4.1. Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten

Lebensmittelkontrolle

Vgl. Ausführungen zu

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

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

Futtermittelkontrolle

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

Tiergesundheit

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

Tierschutz

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

Des Weiteren werden folgende Maßnahmen durchgeführt:

- Mündliche und schriftliche Belehrungen
- Verwaltungsrechtliche Anordnungen
- Festsetzung von Zwangsgeldern
- Wegnahme von Tieren
- Gebührenpflichtige Nachkontrollen
- Ordnungswidrigkeitsverfahren
- Strafverfahren
- Sanktionen nach Cross-Compliance
- Auflösung von Tierhaltungen
- Verfügung von Tierhaltungs- und Betreuungsverboten
- Euthanasie von Tieren
- Aufforderung zur Aneignung der erforderlichen Sachkunde
- Beratung zur freiwilligen Betriebsaufgabe

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

4.2. Ergriffene Maßnahmen zur Sicherstellung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten

a) Neue, aktualisierte oder überarbeitete Kontrollverfahren

Lebensmittelkontrolle: s. [Amtliche Kontrollen](#)

Nähere Informationen s.Kap. I „Risikoorientierte Betriebskontrolle“

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

b) Ausbildungsinitiativen

Auch in 2016 hat Hessen das im Rahmen des EU-Trainings „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ erhaltene Teilnehmerkontingent ausgeschöpft. Die Schulungsinhalte werden bei

verschiedenen Veranstaltungen weiter gegeben. Durch die vermehrt angebotenen eLearning-Kurse konnte ein noch größerer Teilnehmerkreis geschult werden.

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

c) Bereitstellung zusätzlicher Mittel

Qualitätsmanagement

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

BALVI iP

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

Fortbildungsveranstaltungen

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

d) Neuzuteilung bestehender Mittel nach einer Überprüfung von Prioritäten

Wird bei der Vergabe bzw. Zuteilung der Mittel berücksichtigt.

e) besondere Kontrollinitiativen

s. Sektorberichte

f) Änderungen zur Organisation oder zum Management von zuständigen Behörden

Es sind im Jahr 2016 keine Änderungen erfolgt.

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

Lebensmittelkontrolle

- Koordinierende Ländertätigkeit nach AVV Lebensmittelhygiene bei der Erarbeitung von Leitlinien nach Art. 7 VO (EG) Nr. 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.

Tiergesundheit

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

Tierschutz

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

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

5. Beschreibung der Leistung insgesamt

5.1. Sektorübergreifend

Zusammenfassend wird festgestellt, dass die Ziele des integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplans des Landes Hessen im Jahr 2016 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 verteilte 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 2012 bis 2016 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 aufgesucht oder auf Grund vorhergehender Kontrollergebnisse.

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

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 2016 wurden durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor 403.558 Untersuchungen auf anzeigepflichtige und 19.754 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 2016 auf anzeigepflichtige Tierseuchen:

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Afrikanische Schweinepest (ASP) - Erregernachweis	2.826	0	2.534 untersuchte Wildschweine
Amerikanische Faulbrut - Erregernachweis kulturell	406	54	
Aujeszkysche Krankheit - Antikörpernachweis	7.861	78	alle 78 positiven Proben stammen von 2.463 untersuchten Wildschweinen
Aujeszkysche Krankheit - Erregernachweis	147	3	alle 3 positiven Proben stammen von Hunden
Blauzungenkrankheit (BT) - Antikörpernachweis	780	51	29 x Rind, 10 x Ziege, 8 x Schaf, 2 x Steinwild, 1 x Damwild, 1 x Rehwild
Blauzungenkrankheit (BT) - Erregernachweis	523	0	
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion (alle Formen) - Antikörpernachweis	115.024	603	Impftiere oder Pseudoimpflinge, ein Tier wurde positiv vom FLI bestätigt, hatte im Bestand aber kein anderes Tier angesteckt
Bovine Herpesvirus-Typ-1-Infektion (alle Formen) - Erregernachweis	152	0	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Antikörpernachweis	163	52	
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) - Erregernachweis	179.841	47	36 positive Ohrstanzen, Rest Nachuntersuchungen
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Antikörpernachweis	36.618	0	alle erforderlichen Nachuntersuchungen verliefen negativ (226 im ELISA AK-positive Sammel- und Einzelmilchproben, 196 AK-positive Blutproben).
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erregernachweis kulturell	120	0	2 Wildschweine positiv (<i>Brucella suis</i>)
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen - Erregernachweis molekularbiologisch	136	0	1 Wildschwein positiv (<i>Brucella suis</i>)
Enzootische Leukose der Rinder - Antikörpernachweis	32.041	0	6 positive Milchproben in Nachuntersuchung negativ
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) - Antikörpernachweis	460	21	Influenza Antikörper, keine H5 oder H7 Antikörper
Geflügelpest (aviäre Influenzaviren) - Erregernachweis	2.796	7	Tafelente, 2 Kanadagänse, Pelikan, Habicht, Graugans, Elster
Infektiöse Hämato-poetische Nekrose der Salmoniden (IHN) - Erregernachweis	124	0	
Koi Herpesvirus-Infektion der Karpfen - Erregernachweis	117	2	
Newcastle Krankheit - Erregernachweis	236	6	2 Hühner, 4 Tauben
Salmonellose der Rinder - Erregernachweis	6.488	315	
Schweinepest (KSP) - Antikörpernachweis	4.952	0	2 positive Wildschweine von 2.484 untersuchten Wildschweinen in allen Nachuntersuchungen negativ

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen	Anzahl	davon positiv	Bemerkungen
Schweinepest (KSP) - Erregernachweis	1.153	0	909 untersuchte Wildschweine
Tollwut - Erregernachweis	912	0	
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE - alle Formen))	9.441	0	
Tuberkulose der Rinder (<i>Mycobacterium bovis</i> und <i>Mycobacterium caprae</i>) - Erregernachweis kulturell	22	0	
Tuberkulose der Rinder (<i>Mycobacterium bovis</i> und <i>Mycobacterium caprae</i>) - Erregernachweis molekularbiologisch	13	0	
Vibrionenseuche der Rinder - Erregernachweis	81	0	
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) - Erregernachweis	125	7	aus 2 Betrieben
	403.558		

Bei folgenden anzeigepflichtigen Tierseuchen wurden im Berichtsjahr keine Untersuchungen durchgeführt:

- Affenpocken, Afrikanische Pferdepest, Ansteckene Blutarmut der Einhufer (EIA), 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 Hämatopoetische Nekrose (EHN), Infektion mit *Bonamia exitiosa*,
- Infektion mit *Bonamia ostreae*, Infektion mit *Marteilia refringens*, Infektion mit *Microcytos mackini*,
- Infektion mit *Perkinsus marinus*, Infektion mit dem West-Nil-Virus bei einem Vogel oder Pferd, Infektiöse Epididymitis,
- Lumpy-skin-Krankheit (*Dermatitis nodularis*), Lungenseuche der Rinder, Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Pest der kleinen Wiederkäuer,
- Pferdeenzephalomyelitis (alle Formen), Pockenseuche der Schafe und Ziegen, Rauschbrand, Rifttal-Fieber, Rinderpest,
- Rotz, Stomatitis vesicularis, Taura Syndrom, Trichomonadenseuche der Rinder, Vesikuläre Schweinekrankheit (SVD),
- Weißpünktchenkrankheit der Krebstiere und Yellowhead Disease.

Untersuchungen des LHL im Jahr 2016 auf meldepflichtige Krankheiten:

Untersuchungen auf meldepflichtige Tierkrankheiten	Anzahl	davon positive	Bemerkungen
Ansteckende Metritis des Pferdes (CEM) - Erregernachweis	426	0	
Campylobacteriose (thermophile Campylobacter) - Erregernachweis	245	22	
Chlamydiose - Antikörpernachweis	78	30	
Chlamydiose (Chlamydia spp.) - Erregernachweis	398	3	Schafe
Echinokokkose - Erregernachweis	51	26	
Leptospirose - Erregernachweis (molekularbiologisch)	10	2	
Listeriose (Listeria monocytogenes) - Erregernachweis	173	27	
Maedi/Visna - Antikörpernachweis	2.527	56	
Mareksche Krankheit	127	0	
Niedrigpathogene aviäre Influenza der Wildvögel - Erregernachweis	2.363	2	Mäusebussard, Uhu
Paratuberkulose - Antikörpernachweis	8.875	1308	
Paratuberkulose - Erregernachweis kulturell	403	95	nahezu ausschließlich in Umweltproben
Paratuberkulose - Erregernachweis molekularbiologisch	303	79	nahezu ausschließlich in Umweltproben
Q-Fieber - Antikörpernachweis	136	17	
Q-Fieber - Erregernachweis (molekularbiologisch)	50	0	
Säugerpocken (Orthopoxinfektion)	4	0	
Salmonellose/ Salmonella spp. (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis	2.311	156	
Schmallenberg-Virus - Antikörpernachweis	285	128	
Schmallenberg-Virus - Erregernachweis	364	3	
Toxoplasmose	28	1	Schaf
Transmissible Virale Gastroenteritis des Schweines (TGE)	37	0	
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis kulturell	229	13	Frosch, Huhn, Gundi, Rind (atyp.), 4 Vögel, 5 Fische
Tuberkulose (ausgenommen anzeigepflichtige) - Erregernachweis molekularbiologisch	58	0	
Tularämie - Erregernachweis kulturell	97	9	
Tularämie - Erregernachweis molekularbiologisch	119	8	
Verotoxin bildende Escherichia coli	57	2	
	19.754		

Bei folgenden meldepflichtigen Tierkrankheiten wurden im Berichtsjahr keine Untersuchungen durchgeführt:

Equine Virus-Arteritis-Infektion, Gumboro-Krankheit, Infektiöse Laryngotracheitis des Geflügels (ILT) und Vogelpocken (Avipoxinfektion)

Tierschutz

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

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

6. Anpassung des nationalen Kontrollplans

6.1. Sektorübergreifend

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

6.2. Sektorbezogen

Lebensmittelkontrolle

s. o.

Futtermittelkontrolle

s. o.

Tiergesundheit

s. o.

Tierschutz

s. o.

Pflanzengesundheit

Auf den länderübergreifenden Rahmenbericht wird verwiesen.

Anlage 1: Kontrollen

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Erzeuger (Urproduktion)																	
Rinderhalter	29	2		3	3			3									
Milcherzeuger	885	50	3	100	63	34	3	58			6	11		3			
Vorzugsmilcherzeuger	1	1		3		2	1	1									
Kälbermäster																	
Bullenmäster																	
Mutterkuhalter	13	1		1	1			1									
Schweinehalter	6	1		6	6			4									
Schweinemäster	4																
Ferkelerzeuger	2																
Sauenhalter	1																
Schafhalter	13	4		30	6	22	2	30									
Erzeuger von Schafmilch	1																
Ziegenhalter	1																
Erzeuger von Ziegenmilch	5																
Pferdehalter	2																
Erzeuger von Pferdemic	2																
Geflügelhalter	17	3		3	2	1		2									
Legehennenhalter	25	5		7	7			5			1						
Broilermäster	1	1		15	3	12											
Entenmäster																	
Putenmäster	5	1		1	1			1									
Gänsemäster	1																
Halter von Gehegewild	13	4		6	4	2		5		2							
Wildsammelstelle/Wildkammer	141	27		34	32	1	1	27				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
Teichwirtschaften	1	1		1	1			1									
Binnenfischereibetriebe	1			1	1			1									
Fischfangbetrieb (- Binnen)	7	2		2	2			2									
Fischzuchtbetrieb	28	6		7	7			3			1						
Schneckenzuchtbetrieb	2																
Imkerei	1123	27	3	51	51			36			4			1			2
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	1																
Erzeuger von Getreide	32	1		1	1			1									
Erzeuger von Kartoffeln	32	6		7	6	1		5			1						
Erzeuger von Rüben	1																
Gartenbaubetrieb	26	5		5	5			4			1						
Pilzzuchtbetrieb	16	4		4	4			4									
Weinbaubetrieb	25	6		8	8			6			1						
Keltertraubenerzeuger	4																
Weinerzeuger (Winzer/Weingut)	56	3		3	3			3									
Erzeugergemeinschaft	2	1		4	4			4									
Winzergenossenschaft	5																
Erzeuger von Obst	67	22		26	26			15			4						
Erzeuger von Gemüse	117	24	3	33	32			24			4			1			2
Milchsammelstelle	4																
Molkerei	6	6		19	14	5		13		1			3				
Hersteller von Milcherzeugnissen	14	11		59	58	1		16		2	1		41				
Käserei	38	32	2	80	72	1	7	41	1	1	4	8		2			1
Hersteller von Speiseeis industriell	12	9		24	24			8			3	5					
Eierpackstellen	95	48	3	75	72		3	49				4			2		1
Hersteller von Eiprodukten	5	4		15	14		1	5				10					

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Schlachthöfe/Schlachtbetrieb	44	32	2	272	81	179	11	250	5	4	5	4			2		
Schlachtbetrieb privat	39	18	1	286	9	272	5	282				1			1		
Fleischerzlegungsbetrieb	51	45	7	486	129	339	15	445	3	4	5	12		3	5	1	
Herstellungsbetrieb für Hackfleisch	1	1		8	8			1			3	1					
Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen	26	20	5	154	75	73	6	130	1	1	6	6		1	5		1
Fleischverarbeitungsbetrieb (>10 % Fleischanteil)	19	17	3	203	102	97	4	142			7	3	42	1	3		
Fleischverarbeitungsbetrieb (<10 % Fleischanteil)	1	1		3	2		1	1			1	1					
Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse	29	24	3	143	60	76	4	121		1	7	6			2		1
Be- und Verarbeitungsbetrieb von Mägen und Därmen (z. B. Kuttellei)	3	2		4	3		1	1			2	1					
Verarbeitungsbetrieb für Schlachtnebenprodukte (z.B. Tierfette, Gelatine, Kollagen)	1																
Wildbearbeitungsbetrieb	17	8	2	18	13	2	3	9		2	1	2		1	1		1
Haarwild-Bearbeitungsbetrieb	1	1		1	1			1									
Sammelstelle für Schlachtnebenprodukte (z.B. Tierfette, Gelatine, Kollagen)	1																
Geflügelschlachtbetrieb	9	6	1	30	23	7		19		1	4	4		1	1		
Geflügelfleischerzlegungs-, -zubereitungs- und -verarbeitungsbetrieb	2	2		10	9		1	7		1	1	1					
Geflügelfleischerzlegungsbetrieb	1	1		45	23	22		45									
Geflügelfleischzubereitungsbetrieb	1	1		3	3							2					
Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetrieb	19	10	1	32	27	5		22	2		1	2			1		
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	1																
Ösamenerarbeitender Betrieb	22	13	3	23	22		1	12			4	4			3		1
Mühlenbetrieb	32	26		46	45	1		27	1								
Hersteller von Getreideprodukten einschl. Backvormischungen	17	3	1	7	7			3				4			1		

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Brotfabriken/Großbäckerei	38	31	4	77	74		3	33			10	14		2	4		
Konditorei (industrielle Produktion)	8	7	2	21	21			13			4	2			2		
Hersteller von Teigwaren	24	12	1	24	24			15			1	2			1		
Kartoffelverarbeitender Betrieb	14	8	1	12	9	1	1	8			1				1		
Hersteller von Gemüseerzeugnissen und/oder Sauerkonserven	16	8	1	17	17			7			4	4			1		
Hersteller von Pilzerzeugnissen	1																
Hersteller von sojahaltigen Erzeugnissen	5	3		5	4		1	2									
Abpacker und Verarbeiter von Schalenobst	2																
Abpacker von Obst und/oder Gemüse	14	8	1	11	10			6				2			1		
Hersteller von nichtflüssigen Obsterzeugnissen	25	11	1	15	13	1	1	8			2	4			1		
Hersteller von Senf und Essig	8	3		4	4			2				1					
Hopfenveredlungs- und -verarbeitungsbetrieb	1	1		1	1			1									
Zuckerfabrik	1	1		1	1			1									
Honigabfüllbetrieb	14	2		2	2			2									
Hersteller von Süßwaren Schokolade und Schokoladenerzeugnissen	33	22	2	33	31	1	1	20	1		4	2	1	2			1
Kaffeerösterei	41	29	1	40	40			26	1			4			1		
Abpacker von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen	31	15		18	18			13				2					
Hersteller von Fruchtsaft und Nektar	35	14	1	20	19	1		10				4	1				
Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken	18	7		30	28	2		6				11					
Hersteller von Schaumwein Weinkellerei	11	1		2	2			1									
Flaschenweinabfüller	1																
Hersteller von Erzeugnissen aus Wein	6	3		4	4			4									
Hersteller weinähnlicher Getränke	23	13		21	21			4			2	2					
Brauerei	58	30	2	59	56		3	32	2		4	9	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
Mälzerei	2	2		2	2			2									
Hersteller von alkoholischen Getränken (außer Wein)	35	18	1	25	25			12			2						1
Hersteller von Spirituosen Brennerei	38	23	1	37	36		1	26			1	4			1		
Hersteller von Mineralwasser Tafelwasser	16	8		16	16			6				6					
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten	8	6	1	11	6	3	2	9		1	1		1	1			
Hersteller von Suppen und Soßen	7	1		2	2			1									
Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen	13	9	1	13	13			12							1		
Hersteller von diätetischen Lebensmitteln	3	3		4	4			3									
Hersteller von Säuglingsnahrung	6	2		14	14			5									
Hersteller von Tiefkühlkost	2	2	1	3	1	2		2			1		1	1			
Hersteller von anderen Lebensmitteln und Zusatzstoffen inkl. Abpacker	1																
Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen Aromen	17	4		6	6			4									
Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	60	15		20	20			12				4					
Hersteller von Speise- und Speziessalz																	
Gewürzmühle Hersteller von Gewürzzubereitungen und würzenden Lebensmitteln	17	13		27	27			11			2	9					
Hersteller von Speisegelatine	1	1		1	1								1				
Hersteller von Industriegasen als Lebensmittelzusatzstoff	3																
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	8	1		1	1			1									
Hersteller von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	124	32	2	39	39			20				9	1	1			
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	52	5		9	6		3	5			1	1					
Hersteller von Lebensmittelverpackungen mit Lebensmittelkontakt	17	6	1	9	6		3	4				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
Hersteller von Bedarfsgegenständen zum Verpacken von Tabakerzeugnissen und kosmetischen Mitteln																	
Hersteller von Spielwaren und Scherzartikeln	6	1		1	1							1					
Hersteller von Mitteln zur Reinigung Pflege Geruchsverbesserung Desinfektion	21	5		8	5	3		6									
Hersteller von Klebstoff und Leim	2																
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt	26	2		3	2		1	2									
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Schleimhautkontakt	7	2		2	2			1									
Hersteller von Bedarfsgegenständen aus Textilfasern Leder	30	2		2	2							1					
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	4																
Großhändler	172	57	9	100	98	1	1	46			11	22		5	7	1	6
Importeure	168	31	1	55	54	1		22			5	19			1		
Exporteure	39	3		3	3			3									
Großhändler Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	18	7	1	37	37			29			4	3			1		1
Agenturen und Makler für Lebensmittel (Büros)	417	45		70	68	1	1	48				10					
Weinkommissionär	27	4		4	4			4									
Agentur und Makler für Nahrungsergänzungsmittel (Büro)	51	5	1	6	6							3					
Großhändler von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis	31	16	5	49	49			27			1	18		2	4	1	1
Großhändler von Eiern und Eiprodukten	6	2		2	2			2									
Großhändler von Fleisch und Fleischerzeugnissen	57	36	9	133	65	61	3	94			1	24		6	5	1	
Großhändler von Geflügelfleisch und -erzeugnissen	4	4	1	11	11			5			1	3		1	1	1	
Großhändler von Fisch Krusten- Schalen-	18	12	2	39	29	10		22			2	8		1	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
Weichtieren und -erzeugnissen																	
Großhändler von Obst und Gemüse und -erzeugnissen	132	71	18	158	157		1	77			6	45		1	14		4
Großhändler von Getränken (ohne Weinkommissionäre)	125	40	5	89	89			35	1		3	35			5		4
Großhändler für Süßwaren	13	3		9	9			5			2	1					
Großhändler von Nahrungsergänzungsmitteln	19	5		7	7			2			1	3					
Großhändler von Getreide und -erzeugnissen	12	4		6	6			2				4					
Lebensmittellager	4																
Lebensmittellager, Zentrallager	167	86	5	165	162	3		87			5	46	2	2	4	1	1
Gefrier-/Kühlhaus/-lager	67	31		48	44	2	2	31		5		9					
Getreidelager	33	9		9	8		1	7				1					
Umpackbetrieb für Fleisch- und Fleischerzeugnisse	10	8	1	18	14	3	1	15				1			1		
Umpackbetrieb für Fisch und Fischerzeugnisse	3	3		10	9	1		8		1							
Transporteure von Lebensmitteln	6	3	1	358	358			3				10			1	1	
Transportbetrieb (Lebensmitteltankfahrzeuge)	10	3		4	4			4									
Transportbetrieb (Lebensmittelkühlfahrzeuge)	66	8	1	205	188		17	148				17			1	1	
Großhändler von Tabak und -erzeugnissen	12			2	2			2									
Großhändler von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	71	16	3	33	33			7			1	13				1	2
Agentur und Makler für kosmetische Mittel (Büros)	60	6	1	11	11			2				4				1	
Großhändler von Bedarfsgegenständen	17	2		4	4			1				2					
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt (außer Verpackungen)	66	11		22	22			6			1	9					
Großhändler von Verpackungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	20	3		6	6			3			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
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Haut- und Schleimhautkontakt	163	12	2	34	34			3			1	20		1			1
Großhändler von Spielwaren u. Scherzartikeln	19	3		4	4			1				2					
Großhändler von Reinigungs- Pflege- Imprägniermitteln Mitteln zur Desinfektion Geruchsverbesserung und Insektenvertilgung	9	1		1	1												
Agentur und Makler für Bedarfsgegenstände (Büros)	45	3		4	4			2									
Einzelhändler	19	1		1	1							1					
Lebensmitteleinzelhandel	65	11	1	46	46			7				18				1	
Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	3967	2609	293	6600	6578	6	11	2593	16		357	1997		93	230	13	119
Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	1100	870	129	2214	2199	5	6	1161	17		214	400		45	116	4	33
Wild- und Geflügeleinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung	50	27	2	58	56		2	36			3	11			1		1
Fischgeschäft und(eigenständige) -verkaufsabteilung	134	87	16	179	172	5	1	109		1	26	14		6	14	1	6
Fachgeschäft und (eigenständige) Verkaufsabteilung für Molkereiprodukte	76	50	4	83	83			49			8	16		1	4		1
Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	3216	2009	286	2767	2761	2	3	2007	6		424	162		112	260	3	68
Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung	479	193	32	290	289	1		186			22	49		6	17	2	22
Süßwareneinzelhandel	219	60	5	87	87			52	1		2	4			4		1
Honigeinzelhandel	50	9	1	12	12			9	1		1				1		
Getränkeabholmarkt	1150	349	3	430	427			244			3	72			1		3
Wein- und Spirituoseeinzelhandel	596	115	2	131	130	1		105			2	6			1		2
Eierverkauf Einzelhandel	37	17	1	21	20		1	16				2			1		
Aufsteller von Lebensmittelautomaten	56	8	1	9	9			6				2		1			
Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge	915	190	17	477	474		2	347			23	39		5	15		8

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
Grillfahrzeug und -stand	212	66	5	112	112			95			2	10		3	3		2
Marktstand	1701	367	39	1576	1570		4	1383			55	51		6	28	1	19
Nahrungsergänzungsmitteln Einzelhandel	189	49	4	86	86			26				46				1	3
Anderer Einzelhandel	4	2		3	3			2			1						
Tankstellen mit Lebensmittelverkauf	867	429	22	505	505			433	1		28	26		11	21		7
Fitness-Center/Sonnenstudio	290	70	3	84	84			69			1	8		2	2		
Reformhaus/Naturkostladen	162	87	4	172	172			61				62		1	2		3
Apotheke	847	44		59	59			22				18					
Drogerie/Parfümerie	405	230	3	513	511	2		96			4	206			1		
Kiosk/Mini-Markt	1848	475	44	564	563		1	455	1		32	54		9	31	1	26
Versandhandel	174	14		21	20		1	11	1			5					
Sanitätshaus	5																
Sonderpostenverkauf	142	49	1	70	70			31				12		1	1		
Internethandel Versandhandel Fernabsatz	323	41		47	47			31				10					
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen	1																
Tabakwarengeschäft	77	16		16	16			13				1					
Aufsteller von Zigarettenautomaten	1																
Ambulanter Handel mit Tabak und Tabakerzeugnissen	8																
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln (einschließlich Mittel zum Tätowieren)	11	1		1	1			1									
Gewerblicher Anwender kosmetischer Mittel z.B. Kosmetikstudio/Friseurbetrieb/Tätowierstudio	1534	18	2	29	29			11				17			1		
Kosmetikgeschäft und -abteilung	252	23	1	38	38			11			1	14					
Ambulanter Verkauf von kosmetischen Mitteln	131	4		4	4			2				1					
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	39	2		4	4							4					
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit	360	83		139	138	1		40				33					

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der			
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung
Lebensmittelkontakt																	
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Haut-/Schleimhautkontakt (einschließlich Piercingstudio)	1526	199	3	295	295			46			1	106					2
Spielwarengeschäft und Hobbymarkt	205	32		44	43	1		15			1	2					
Haushaltswarengeschäft und sonstiger Handel mit Bedarfsgegenständen	370	38	1	63	63			16				15					1
Ambulanter Handel mit Bedarfsgegenständen	27			1	1			1									
Dienstleistungsbetriebe	12	2		14	13		1	6				6					
Küchen und Kantinen	8																
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	1279	781	65	1209	1163	25	18	930	16	4	114	85		15	62		14
Küche Kantine (<100 Essen täglich)	2401	1060	56	1269	1195	69	5	1084	9	1	72	73		25	49		17
Küche in Schule und Kindereinrichtung	2774	1517	57	1816	1700	110	3	1680	2		29	47		20	43		9
Versorgung von Kindern in der Tagesbetreuung/Tagesmütter	58	10		11	11			9				1					
Küche im Altenheim und Pflegeheim	62	38	1	50	50			40			7	3		1	1		
Industrielle Speisenproduktion (Catering)	99	57	8	113	90	19	4	79		1	11	12		2	8		3
Verpflegungsdienst Bringdienst	313	127	14	177	177			135			28	9		6	12		9
Essenausgabestelle	2480	1216	18	1364	1289	69	5	1243	11	1	31	30		10	15		6
Partyservice	453	190	10	237	232	2	3	194	3	1	15	15		2	9		2
Gaststätten und Imbisseinrichtungen	11	1		1	1			1									
Speisegaststätte	13053	6689	1487	10377	10311	21	25	6744	70		2094	989		582	1390	35	551
Schankwirtschaft	5251	1526	188	1886	1882		1	1500	1		165	170		46	171	2	45
Pension Hotel (garni)	1192	390	29	452	451			379	2		40	21		8	21		8
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	5192	2734	532	4711	4660	14	34	3280	9		783	440		210	484	11	234
Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	1760	944	117	1318	1311	4	1	939	3		162	99		46	98	1	49
Gasthausbrauerei	11	6	1	12	12			7			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
Besen- und Straußwirtschaft	149	21	1	27	27			23			1	2					1
Konzessionierter Betrieb auf Volksfesten und anderen öffentlichen Veranstaltungen	793	194	27	4392	4381	6	1	4191			44	28		4	23		13
Veranstalter von Volksfesten Märkten Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	424	113	19	2062	2000		62	1917			8	61		3	19		5
Kino, Theater, Festspielhaus oder ähnlicher Vorführbetrieb	57	12		13	13			12			1						
Hersteller die im wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	5																
Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	449	338	46	774	573	115	83	537	12	6	54	63		17	44	2	14
Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus	632	445	65	894	824	18	49	592	9	2	89	85		24	57		17
Bäckerei	877	576	112	1085	1073	1	11	632	19		225	79		46	105	1	26
Konditorei	299	191	23	337	336		1	231	3		46	20		8	21	1	8
Hersteller von Speiseeis Eisdiele	600	417	50	733	732		1	453	6	1	49	62		25	42	1	22
Hersteller von alkoholischen Getränken	16	8		8	7		1	7									
Klein- und Abfindungsbrennerei	13	3		6	6			3									
Hersteller von Fisch- und Fischereierzeugnissen	8	3		7	7			5									
Hersteller von Fruchterzeugnissen	51	23		34	33			25				2					
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	3																
Direktvermarkter Milch	43	19		32	28	1	3	22			1	3					
Direktvermarkter Vorzugsmilch	3	1		1	1			1									
Direktvermarkter Erzeugnisse auf Milchbasis wärmebehandelte Milch	34	20		54	48	1	5	46		1		2					
Direktvermarkter von Rohmilcherzeugnissen	3	3		3	3			3									
Direktvermarkter Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	506	240	12	385	340	20	24	308	6	4	17	22		5	11		2
Direktvermarkter Wildfleisch	112	28	1	55	48	4	3	29		2	1	2			1		
Direktvermarkter Geflügelfleisch Geflügelfleischerzeugnisse	46	26	2	46	43	2	1	41							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
Direktvermarkter Fisch Fischereierzeugnisse	56	23	1	38	37	1		31				3	1		1		1
Direktvermarkter Honig	183	14		17	17			13			2	1					
Direktvermarkter Eier	72	38	3	50	46		4	30		1		8		2	1		1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	1	1		1	1			1									
Direktvermarkter Getreideerzeugnisse Backwaren Teigwaren etc.	84	37		43	42		1	37				4					
Direktvermarkter Wein	31	6		11	11			5				3					
Direktvermarkter Wein (Winzer/Weingut)	19	3		4	4			2				1					
Direktvermarkter Erzeugergemeinschaft	9	2		2	2			2									
Direktvermarkter Spirituosen sonstige alkoholische Getränke (außer Wein)	33	14		22	21		1	15			2	3					
Direktvermarkter alkoholfreie Getränke	12	4		4	4			4									
Direktvermarkter/Verkaufsstelle Obst und Gemüse	258	86	1	113	113			83			1	11					1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Erzeugnissen aus Obst und Gemüse	15	12		13	13			12									
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft	63	32	2	46	46			33	1		2	5			2	1	1
Gesamtsumme	72.544	30.679	4.007	58.976	56.619	1.778	500	40.401	244	53	5.453	6.514	90	1.443	3.549	92	1.420

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	73	76	81	88	99
000000														
010000	317	45	14,2	243	38	10	7	5			14			
020000	935	372	39,8	735		49	8	143						
030000	441	95	21,5	344	27	42	14	14						
040000	29	3	10,3	28		1								
050000	2966	714	24,1	2671	52	152	38	53						
060000	963	107	11,1	227	46	99	27	16	440	59		49		
070000	683	262	38,4	446		148	32	46	11					
080000	1372	389	28,4	1185		75	28	26	2		56			
100000	1173	61	5,2	220	6	14	7	3	923					
110000	521	80	15,4	471		20	12	11	7					
120000	138	42	30,4	57		7	3	5	43			23		
130000	456	67	14,7	400	10	36	4	6						
140000	172	26	15,1	119		44	3	6						
150000	237	18	7,6	199	5	26	5	2						
160000	419	18	4,3	360	19	11	9	1			19			
170000	360	39	10,8	267		20	30	20			23			
180000	947	146	15,4	872		42	14	11			8			
200000	244	53	21,7	194		39	4	7						
210000	26	4	15,4	20		4		2						
220000	88	14	15,9	81		4	1	2						
230000	231	39	16,9	199		6	9	12	5					
240000	207	22	10,6	177		20	3	5	2					
250000	831	59	7,1	409	44	57	5	12	250			54		
260000	180	19	10,6	119		30	2	5	3	20	1			
270000	24	1	4,2	9		2	3	2	8					
280000	2	0	0			2								
290000	595	37	6,2	114	125	8	14	2	325	1	6			
300000	339	29	8,6	200	16	12	5	29		73	58			
310000	286	65	22,7	259	14	5	4	4						
320000	320	102	31,9	222		65	24	9						
330000	1129	63	5,6	1060	26	20	7	11	8					
340000	303	11	3,6	296		2	1	4						
350000	146	24	16,4	142		3		1						
360000	332	145	43,7	211		84	6	30		1				
370000	278	93	33,5	261		15		1					1	
390000	3	0	0	2				1						
400000	118	17	14,4	112		3	2		1					
410000	89	36	40,4	82		5		2						
420000	607	111	18,3	506		18	1	82						
430000	240	37	15,4	217		19	4							
440000	251	27	10,8	224		17	6	4						
450000	22	0	0	20		2								
460000	164	7	4,3	148	10	3	1		2					
470000	142	9	6,3	128		4	4	1	5					
480000	505	37	7,3	366		7	8			51	73			
490000	137	39	28,5	126		6	3	2						
500000	748	106	14,2	431		187	45	12	45		28			
510000	482	171	35,5	387		44	9	4	38					
520000	196	24	12,2	176		17	2	1						
530000	239	30	12,6	196		17		2	24					
540000	2	1	50,0	1		1								
560000	71	3	4,2	62		3	1	5						
570000	14	2	14,3	1		1	1		11					
590000	349	85	24,4	241		24	43	41						
600000	41	17	41,5	1		5	2		33					
820000	1207	152	12,6	1036	17	73	12	15	41		13			
830000	75	18	24,0	66		9								
840000	946	157	16,6	846		33	3	4	5		55			
850000	513	28	5,5	458	39	5	3	6						2
860000	487	59	12,1	386	16	43	10	31	1					
890000	46	10	21,7	8		17	20							1
Summe	25.384	4.447	16,9	19.044	510	1.737	509	719	2.233	205	354	126	1	3
Summe Gesamt														

Anlage 3: Warengruppen der Untersuchungsmaterialien

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

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

Anlage 4: Entnahmegründe für die Untersuchungsmaterialien

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