

Jahresbericht 2008
zum
mehrfährigen nationalen Kontrollplan nach
Verordnung (EG) Nr. 882/2004
der
Bundesrepublik Deutschland

Inhaltsverzeichnis	Seite
Einleitung	2
Abkürzungsverzeichnis	3
Teil I: Rahmenbericht	7
Abschnitt A Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz	8
Abschnitt B Bereich Pflanzengesundheit	93
Teil II: Jahresberichte der Länder	111
Verzeichnis der zitierten Rechtsvorschriften	112

Dieser Jahresbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland
gilt für die Periode:

01.01.2008 bis 31.12.2008

Kontaktstelle

Name und Anschrift	<i>Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Rochusstr. 1, 53123 Bonn</i>
Email-Adresse	poststelle@bmelv.bund.de
Telefon	+49 (0)228 99 529-0
FAX	+49 (0)228 529-4262

Einleitung

Dieser Jahresbericht dokumentiert, wie die im mehrjährigen nationalen Kontrollplan (MNKP) aufgeführten strategischen Ziele im Berichtsjahr in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit verfolgt wurden. Er gibt einen Überblick über die in den fünf Kontrollbereichen nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 geplanten und durchgeführten Kontrollen und beschreibt hier insbesondere die Schwerpunkte, die gesetzt wurden. Auf die zur Auswertung der Kontrolldaten erstellten Einzelberichte wird verwiesen. Die wichtigsten Erkenntnisse werden im Jahresbericht zusammengefasst und die daraus abgeleiteten Schlussfolgerungen und Maßnahmen dargestellt.

Der Jahresbericht enthält ferner Hinweise zum Stand der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen bei den Kontrollbehörden und fasst die wichtigsten Ergebnisse durchgeführter Überprüfungen zusammen. Er beschreibt und bewertet die Weiterentwicklung der Kontrollsysteme und verweist auf die Anpassungen des MNKP.

Die im MNKP für die Periode 2007 bis 2011 formulierten strategischen Ziele sind im Folgenden noch einmal aufgeführt. Auf die im Berichtszeitraum verfolgten konkreten Maßnahmen zur Erreichung der strategischen Ziele wird in Kapitel 5 eingegangen.

- *Ziel I. Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich*
- *Ziel II. Einführung und Fortentwicklung von QM-Maßnahmen bei allen zuständigen Behörden*
- *Ziel III. Intensive Vernetzung der Kontrollsysteme*
- *Ziel IV. Erkennung und Minimierung von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette*
- *Ziel V. Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel*
- *Ziel VI. Sicherstellung tierschutzgerechter Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere*
- *Ziel VII. Effiziente und unbürokratische Umsetzung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 882/2004*

Der Jahresbericht der Bundesrepublik Deutschland gliedert sich in zwei Teile, einen Rahmenbericht und die Jahresberichte der Länder

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	<i>Abbildung</i>
ABl.	<i>Amtsblatt</i>
Abs.	<i>Absatz</i>
ADV	<i>Allgemeine Datenverarbeitung</i>
AFFL	<i>Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der LAV</i>
AFU	<i>Arbeitsgruppe Futtermittel der LAV</i>
AG	<i>Arbeitsgruppe</i>
AHTN	<i>7-Acetyl-1,1,3,4,4,6-hexamethyl-tetralin; Handelsname Tonalide</i>
AI	<i>Aviäre Influenza, Geflügelpest („Vogelgrippe“)</i>
ALB	<i>Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika der LAV</i>
Anl.	<i>Anlage</i>
ARfD	<i>Akute Referenzdosis</i>
Art.	<i>Artikel</i>
AVV	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift</i>
AVV DÜb	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Überwachung nach lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften sowie aus dem Lebensmittel-Monitoring</i>
AVV LM	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Lebensmittel-Monitoring</i>
AVV RÜb	<i>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften</i>
BfR	<i>Bundesinstitut für Risikobewertung</i>
BLE	<i>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung</i>
BMELV	<i>Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz</i>
BSE	<i>Bovine Spongiforme Enzephalopathie</i>
BT	<i>Blauzungenkrankheit</i>
BÜp	<i>Bundesweiter Überwachungsplan gemäß § 11 AVV RÜb</i>
BVL	<i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
ca.	<i>circa</i>
CC	<i>Cross Compliance</i>
DGHM	<i>Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie</i>
DG Sanco	<i>Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der EU-Kommission</i>
d. h.	<i>das heißt</i>
EDV	<i>Elektronische Datenverarbeitung</i>
EFSA	<i>Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit</i>

EG	<i>Europäische Gemeinschaft</i>
EU	<i>Europäische Union</i>
EUROSTAT	<i>Statistisches Amt der Europäischen Gemeinschaften</i>
EWG	<i>Europäische Wirtschaftsgemeinschaft</i>
FIS-VL	<i>Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
FLI	<i>Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit</i>
ggf.	<i>gegebenenfalls</i>
GMBI.	<i>Gemeinsames Ministerialblatt</i>
HHCB	<i>1,3,4,6,7,8-Hexahydro-4,6,6,7,8,8-hexamethyl- cyclopenta-[g]-2-benzopyran; Handelsname Galaxolide</i>
HI-Tier, HIT	<i>Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere</i>
i. d. R.	<i>in der Regel</i>
Ist	<i>Ist-Probenzahl, Zahl der ausgewerteten Proben Datensätze</i>
i. V. m.	<i>in Verbindung mit</i>
IPPC	<i>Internationales Pflanzenschutzübereinkommen</i>
ISPM	<i>Internationale Standards für phytosanitäre Maßnahmen</i>
ITIL	<i>Information Technology Infrastructure Library</i>
IuK	<i>Arbeitsgruppe Information und Kommunikation der LAV</i>
JKI	<i>Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen</i>
KKP	<i>Koordinierter Kontrollplan nach Art. 53 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004</i>
KSP	<i>Klassische Schweinepest</i>
KÜP	<i>(EU-weit) koordiniertes Überwachungsprogramm nach den Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG</i>
LAV	<i>Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz</i>
LFGB	<i>Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch</i>
LIMS	<i>Laborinformations- und Managementsystem</i>
LMM	<i>Lebensmittel-Monitoring</i>
max.	<i>maximal</i>
MHD	<i>Mindesthaltbarkeitsdatum</i>
MKS	<i>Maul- und Klauenseuche</i>
MNKP	<i>(Integrierter) mehrjähriger nationaler Kontrollplan</i>
MRI	<i>Max Rubner-Institut, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel</i>
MRPL	<i>geforderte Mindestleistungsgrenze (minimum required performance limit)</i>
Nr.	<i>Nummer</i>
NRKP	<i>Nationaler Rückstandskontrollplan</i>
o. g.	<i>oben genannte</i>
OTA	<i>Ochratoxin A</i>

PAK	<i>Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe</i>
PCB	<i>Polychlorierte Biphenyle</i>
PCP	<i>Pentachlorphenol</i>
PFT / PFC	<i>Perfluorierte Tenside / Perfluorierte Chemikalien</i>
PG	<i>Pflanzengesundheit</i>
PGZ	<i>Pflanzengesundheitszeugnis</i>
PSD	<i>Pflanzenschutzdienst</i>
PWS	<i>Pharmakologisch wirksame Substanzen</i>
QM	<i>Qualitätsmanagement</i>
RASFF	<i>Europäisches Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel</i>
s.	<i>siehe</i>
Soll	<i>Soll-Probenzahl, geplante Probenzahl</i>
StALuT	<i>Ständiger Ausschuss der Lebensmittelkette und Tiergesundheit der EU-Kommission</i>
STEC	<i>Shigatoxin bildende Escherichia coli</i>
Tab.	<i>Tabelle</i>
TG	<i>Tiergesundheit</i>
TGJB	<i>Tiergesundheitsjahresbericht</i>
TSE	<i>Transmissible Spongiforme Encephalopathie</i>
TSN	<i>Tierseuchennachrichtensystem</i>
u. a.	<i>unter anderem</i>
vergl.	<i>vergleiche</i>
VO	<i>Verordnung</i>
VTEC	<i>Verotoxin bildende Escherichia coli</i>
WK	<i>Warenkorb-Monitoring im Rahmen des LMM</i>
z. B.	<i>zum Beispiel</i>
z. Zt.	<i>zur Zeit</i>
ZLG	<i>Zentralstelle der Länder für Gesundheitsschutz bei Arzneimitteln und Medizinprodukten</i>

Länderkürzel

BB	<i>Brandenburg</i>
BE	<i>Berlin</i>
BW	<i>Baden-Württemberg</i>
BY	<i>Bayern</i>
HB	<i>Hansestadt Bremen</i>
HE	<i>Hessen</i>
HH	<i>Freie und Hansestadt Hamburg</i>
MV	<i>Mecklenburg-Vorpommern</i>
NI	<i>Niedersachsen</i>
NW	<i>Nordrhein-Westfalen</i>
RP	<i>Rheinland-Pfalz</i>
SH	<i>Schleswig-Holstein</i>
SL	<i>Saarland</i>
SN	<i>Sachsen</i>
ST	<i>Sachsen-Anhalt</i>
TH	<i>Thüringen</i>

Teil I: Rahmenbericht

Inhaltsverzeichnis	Seite
Abschnitt A Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz	8
1. Amtliche Kontrollen	8
2. Kontrollergebnisse	34
3. Überprüfungen	69
3.1. Überprüfungen bei den zuständigen Behörden	69
3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen	70
4. Maßnahmen	71
4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern	71
4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme	72
5. Erklärung zur Gesamtleistung	88
6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans	91
Abschnitt B Bereich Pflanzengesundheit	93
1. Amtliche Kontrollen	94
2. Kontrollergebnisse	100
3. Überprüfungen	106
4. Maßnahmen	107
4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern	107
4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme	107
5. Erklärung zur Gesamtleistung	110
6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans	110

Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung liegt im Zuständigkeitsbereich der Länder, gleiches gilt für die Bereiche Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit (vergl. Kapitel 2.1. MNKP). Dieser Rahmenbericht verweist deshalb in vielen Teilen auf die Berichte der Länder, die den Teil II des Jahresberichtes bilden.

Im Rahmenbericht werden die bundesweit koordinierten oder ausgewerteten Kontrollaktivitäten in den einzelnen Überwachungsbereichen zusammenfassend dargestellt. Gegebenenfalls wird dabei auf Berichte verwiesen, die veröffentlicht und/oder auf der Grundlage von Vorschriften des Gemeinschaftsrechts erstellt und an die Kommission übermittelt werden.

Im Berichtszeitraum durchgeführte Kontrollprogramme aus aktuellem Anlass, die mehrere Länder betrafen, werden ebenfalls im Rahmenbericht dargestellt.

Abschnitt A Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz

1. Amtliche Kontrollen

Lebensmittelkontrolle

Die Durchführung der Kontrollen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung einschließlich der Probenahme liegt in der Zuständigkeit der Länder. Die Kontrollen dienen insbesondere der Erkennung und Minimierung von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittelkette (strategisches Ziel IV) und der Verifizierung der betrieblichen Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen. Die Umsetzung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 für Lebensmittel wird für alle Länder verbindlich in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) festgelegt.

Nach § 22 der AVV RÜb übermitteln die Länder dem BVL Ergebnisse der amtlichen Kontrollen in Betrieben und der Untersuchung von amtlichen Proben als aggregierte Daten. Das in den Anlagen 3 und 4 der AVV festgelegte Format entspricht derzeit noch dem Format der Berichterstattung nach der Richtlinie 89/397/EWG¹. Eine Zusammenfassung der Daten für die gesamte Bundesrepublik findet sich in den Anlagen 1 und 2 zu diesem Bericht.

Die im Rahmen von bundesweit koordinierten Kontrollprogramme erhobenen Daten und Kontrollergebnisse werden von den Ländern nach den Vorgaben der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Datenübermittlung (AVV DÜb) an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt (vergl. Kapitel 3.3.1. MNKP). Dort werden die Daten zusammengefasst und ggf. in Absprache mit den federführenden Stellen in den Ländern ausgewertet. Berichte mit den aggregierten Daten werden veröffentlicht und den Ländern und den Bundesbehörden zur Verfügung gestellt.

(1) Amtliche Lebensmittelüberwachung

Betriebskontrollen 2008

Für das Jahr 2008 wurden dem BVL insgesamt 934.580 Kontrollbesuche in 541.711 Betrieben gemeldet. Die Gesamtzahl der Betriebe, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen, liegt bei über einer Million.

¹ Richtlinie 89/397/EWG über die amtliche Lebensmittelüberwachung, seit 1.1.2006 außer Kraft

Entsprechend der Verteilung der Betriebszahlen betrafen die Kontrollen ähnlich wie im Vorjahr zu 1,7 % Vertriebsunternehmer und Transporteure, zu 1,8 % Hersteller und Abpacker sowie zu 2,6 % Erzeuger. 7,2 % der kontrollierten Betriebe waren Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, 34,0 % Einzelhändler und 52,7 % Dienstleistungsbetriebe (Gastronomie und andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung).

Im Vergleich zum Vorjahr hat die Anzahl der Betriebe um ca. 2 % zugenommen. Die Zahl der kontrollierten Betriebe hat im selben Zeitraum um knapp 4 % abgenommen. Damit setzt sich der Trend der letzten Jahre bei allen Betriebsarten (Obergruppen) fort. Dennoch wurde bei großen Herstellern und Abpackern und Herstellern, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, beim Einzelhandel und bei Dienstleistungsbetrieben mindestens die Hälfte aller Betriebsstätten kontrolliert. Nach den Vorgaben für eine risikoorientierte Kontrolle von Betrieben gemäß § 6 Abs. 2 der AVV RÜb sollen Betriebe in der Regel mindestens alle drei Jahre kontrolliert werden.

Die Zahl der Kontrollbesuche hat im Vergleich zum Vorjahr stärker abgenommen (- 7 %) als die Zahl der kontrollierten Betriebe.

Planproben 2008

Für das Jahr 2008 sind dem BVL insgesamt 407.691 im Labor untersuchte Proben gemeldet worden, das sind 5228 Proben mehr als im Vorjahr. Davon entfielen 396.221 Proben auf Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe (97,2 % der Gesamtproben). Damit wurde das Probensoll für Lebensmittel nach § 9 AVV RÜb im bundesweiten Durchschnitt mit 4,8 Proben je 1000 Einwohner erreicht. 11.470 Proben (0,14 Proben je 1000 Einwohner) entfielen auf Gegenstände mit Lebensmittelkontakt. Das Probensoll für Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Tabakerzeugnisse insgesamt beträgt 0,5 Proben je 1000 Einwohner.

Die untersuchten Lebensmittel wurden entsprechend dem Klassifizierungssystem der Richtlinie 89/397/EWG zu 19 Warengruppen zusammengefasst. Fünf der 19 Lebensmittelgruppen bilden zusammen mehr als die Hälfte der untersuchten Proben ab (vergl. Probenschlüssel Anlage 3). Die Prozentzahlen geben die Entwicklung zum Vorjahr wieder:

- Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus (68.028 Proben / -3,5 %),
- Obst und Gemüse (39.213 Proben / -3,5 %),
- Milch- und Milchprodukte (38.305 Proben / -1,5 %),
- Getreide und Backwaren (33.127 Proben / +/-0,0 %) und
- Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (23.188 Proben / +0,2 %).

Wein zählte im Jahr 2008 nicht mehr zu den fünf meist beprobten Lebensmitteln.

(2) Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme

Die meisten bundesweit koordinierten Kontrollprogramme im Lebensmittelbereich zielten auf die chemische Sicherheit ab. Ergänzend dazu gab es bundesweit koordinierte Kontrollen der biologischen Sicherheit und Hygiene im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp). Im Rahmen des BÜp wurden auch Kontrollen speziell von Produkten des ökologischen Landbaus durchgeführt, Kontrollen in Bezug auf betrügerische Praktiken und Kontrollen, die auf die Kennzeichnung und Ernährung abzielten. In Tabelle LM-1 sind die bundesweit geplanten und koordinierten Kontrollprogramme des Jahres 2008 zusammengestellt.

Auf Stoffe mit pharmakologischer Wirkung wurde im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) und des Lebensmittel-Monitorings (LMM) untersucht. Die Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände bildete einen Schwerpunkt des Lebensmittel-Monitorings. Der Aspekt der organischen Kontaminanten wurde durch Kontrollen im Rahmen aller drei Kontrollprogramme (NRKP, LMM und BÜp) beleuchtet. Zu anorganischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen (Elemente, Nitrit/Nitrat) gab es Kontrollen im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings und des NRKP. Natürliche Toxine (Mykotoxine, marine Biotoxine) wurden in allen drei Kontrollprogrammen berücksichtigt. Zu toxischen Reaktionsprodukten gab es Kontrollen im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings und des BÜp.

Die drei großen bundesweit koordinierten Kontrollprogramme greifen eng ineinander. Während beim Nationalen Rückstandskontrollplan die Kontrolle in den Tierbeständen und bei der Schlachtung bzw. der ersten Verarbeitungsstufe erfolgt, setzen der Bundesweite Überwachungsplan und das Lebensmittel-Monitoring beim Lebensmittel im Verkehr an. Beim Bundesweiten Überwachungsplan werden Einzelaspekte geprüft. Dort steht, wie auch beim NRKP, die risikoorientierte Kontrolle der Rechtskonformität im Vordergrund, beim Lebensmittel-Monitoring dagegen die generelle Exposition des Verbrauchers gegenüber Schadstoffen. Ab 2009 werden die drei Programme durch ein Zoonosen-Monitoring ergänzt (s. Kapitel 4.2).

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2008

Kontrollziel	Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll	Ist
Hygiene	BÜp	7.1	Betriebshygiene	Geflügelfleischzubereitungen	263	331
	BÜp	7.2	Betriebshygiene	Geflügelfleisch-Döner-Verkaufsstellen	655	875
	BÜp	7.3	Betriebshygiene	Speiseeis auf Milchbasis	1.080	1.060
	BÜp	7.4	Betriebshygiene	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	724	2.140
biologische Sicherheit	BÜp	5.4	Mindesthaltbarkeit	im Einzelhandel selbst abgepacktes Frischfleisch	635	643
	BÜp	5.5	Mindesthaltbarkeit	im Einzelhandel selbst abgepackte Wurstwaren	430	343
	BÜp	7.2	Mikrobiologische Beschaffenheit	Geflügelfleisch-Döner	396	311
	BÜp	7.3	Mikrobiologische Beschaffenheit	Speiseeis auf Milchbasis	855	940
	BÜp	7.4	Mikrobiologische Beschaffenheit	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	702	333
	BÜp	5.3	Mikrobiologische Beschaffenheit	asiatische Trockenpilze	605	559
	BÜp	5.2	pathogene Mikroorganismen	Wildfleisch	556	515
	BÜp	5.6	Mikrobiologischer Status	Miesmuscheln, Austern Großgarnelen	335	296
	BÜp	5.1	Listeria	Sauermilchkäse	722	919
	BÜp	7.1	Salmonella	Geflügelfleischzubereitungen	481	74

Kontrollziel	Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll	Ist
chemische Sicherheit	LMM	WK	pharmakologisch wirksame Stoffe	Hähnchen, Pute, Lachs, Shrimps	595	529
	NRKP	A	Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassene Stoffe	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Zuchtwild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	23.790	23.371
	NRKP	B1	antibakteriell wirksame Stoffe, einschließlich Sulfonamide und Chinolone (ohne Hemmstofftests)	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Mastlämmer, Schafe, Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Zuchtwild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	13.853	14.320
	NRKP	B2	sonstige Tierarzneimittel	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Mastlämmer, Schafe, Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Zuchtwild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	11.633	18.544
	NRKP	A-B	alle Stoffgruppen nach Anhang I der RL 96/23/EG	Milch	1.800	1.857
	NRKP	B1-3	Tierarzneimittel und Kontaminanten	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen	23.498	27.589
	NRKP		Hemmstofftests	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe, Ziegen, Kaninchen	252.900	269.822
	NRKP	B3e	Malachitgrün, Leukomalachitgrün, Brillantgrün, Kristallviolett	Aquakulturen	348	440
	NRKP	B3b	organische Phosphorverbindungen	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Mastlämmer, Schafe, Ziegen, Pferde, Milch, Eier, Honig	345	1.778
	NRKP	B3f	Boscalid (Fungizid)	Honig	8	72

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2008

Kontrollziel	Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll	Ist
	LMM	WK	Pflanzenschutzmittel	Joghurt, Hähnchen, Pute, Brühwurst, Lachs, Forellenfilet geräuchert, Heilbutt geräuchert, Nordseekrabbe, Shrimps, Distelöl, natives Olivenöl extra, Reis, Kartoffel, Spinat, Zwiebel, Gurke, grüne Bohne, Karotte, rote Johannisbeere, Stachelbeere, Birne, Mandarine / Clementine / Satsumas, Apfelsaft, Schokolade mit Qualitätshinweis, Pfefferminzblätterttee, Rooibostee	2.680	2.505
	LMM	P9	Pflanzenschutzmittel	Passionsfrucht / Maracuja / Granadilla	180	148
	NRKP	B3a	persistente Organochlorverbindungen inkl. PCB	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Mastlämmer, Schafe, Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Zuchtwild, Wildschweine, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	1.527	2.814
	LMM	WK	PCB	Joghurt, Hähnchen, Pute, Brühwurst, Lachs, Forellenfilet geräuchert, Heilbutt geräuchert, Nordseekrabbe, Shrimps	1.050	906
	LMM	P6	Dioxine und PCB (Dioxin-Monitoring)	Aal, Hering, Karpfen, Sprotte, Milch, Rindfleisch, Wachteleier	135	131
	LMM	WK	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe	Forellenfilet geräuchert, Heilbutt geräuchert, Distelöl, natives Olivenöl extra, Schokolade mit Qualitätshinweis	405	371
	BÜp	4.3	Perfluorierte Tenside / Perfluorierte Chemikalien	Kartoffeln, Wurzelgemüse, Fische und Fischzuschnitte, optional: Wildschweinleber	430	293
	NRKP	B3f	Nitromoschusverbindungen	Wildschweine, Aquakulturen	168	2.530
	LMM	WK	Nitromoschus- und polycyclische Moschusverbindungen	Lachs, Forellenfilet geräuchert	195	173

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2008

Kontrollziel	Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll	Ist
	NRKP	B3c	Elemente (Schwermetalle und Spurenelemente)	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Mastlämmer, Schafe, Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Zuchtwild, Wildschweine, Aquakulturen, Milch, Honig	1.379	1.782
	LMM	WK	Elemente	Joghurt, Hähnchen, Pute, Brühwurst, Lachs, Forellenfilet geräuchert, Heilbutt geräuchert, Nordseekrabben, Shrimps, Reis, Kartoffel, Spinat, Zwiebel, Karotte, rote Johannisbeere, Stachelbeere, Birne, Apfelsaft, Lakritz, Schokolade mit Qualitätshinweis, Pfefferminzblättertee, Rooibostee	2.380	1.929
	LMM	P3,4	Aluminium	Schokolade dragiert, Überzüge und Verzierungen von Backwaren, Kakaomasse, Kakaopulver	335	347
	LMM	P4,5	Cadmium	Kakaomasse, Kakaopulver, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne, Haselnuss, süße Mandel, Kokosnuss	530	576
	LMM	WK	Nitrit	Brühwurst	130	78
	LMM	WK	Nitrat	Kartoffeln, Spinat, Karotte,	300	299
	BÜp	4.2	marine Biotoxine	Muscheln, Muschelerzeugnisse	225	224
	NRKP	B3d	Mykotoxine	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Mastlämmer, Schafe, Ziegen, Pferde, Geflügel, Aquakulturen, Milch	406	1.655
	LMM	WK	Aflatoxine	Joghurt, Reis	230	165
	BÜp	4.1	Ochratoxin A	Gewürze, Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen	615	597
	LMM	P1	Fumonisine	Maiskörner, Maisgrieß / Maisschrot / Maisgrits, Knabbererzeugnisse auf Maisbasis / Maisgebäck, Lebensmittel zur glutenfreien Ernährung	325	392
	LMM	P2	Mutterkornalkaloide	Roggenmehl Type 815, Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornschrot	255	206

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2008

Kontrollziel	Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll	Ist
	LMM	WK	Patulin	Apfelsaft	130	103
	LMM	P8	HMF	Trockenpflaumen, Pflaumenmus, Getränke aus Trockenpflaumen	210	277
	LMM	P7	Furan	gerösteter Kaffee, Fertiggerichte, Apfelsaft	245	263
	LMM	WK	3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)	Forellenfilet geräuchert, Heilbutt geräuchert	130	55
	BÜp	4.5	trans-Fettsäuren	Ziehmargarine, Backwaren, süße Brotaufstriche	760	1.109
Ökologischer Landbau	BÜp	4.4	Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle	inländische Bioprodukte	390	349
betrügerische Praktiken	BÜp	4.11	gewebliche und substanzuelle Zusammensetzung	Geflügel-Brühwurst	676	688
Kennzeichnung und Ernährung	BÜp	4.6	Jod	Säuglings- und Kleinkindernahrung	350	161
	BÜp	4.7	echte Vanille	Vanilleeis	500	563
	BÜp	4.10	Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln	Zitrusfrüchte	310	335
	BÜp	4.8	Süßstoffe	Süßwaren ohne Zuckerzusatz	455	387
	BÜp	4.9	Angaben „zuckerarm“, „zuckerfrei“, „ohne Zuckerzusatz“	Säuglings- und Kleinkindernahrung, Süßwaren, Erfrischungsgetränke	635	615

Im Rahmen des **Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp)** 2008 wurden zwölf Programme zur Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren durchgeführt, sechs Programme zur Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen und vier Programme mit Betriebskontrollen.

Zur Durchführung der Programme wurden 11.143 Proben und 2.722 Betriebsinspektionen geplant. Im Jahr 2008 wurden 10.254 (Lebensmittel-)Proben untersucht und 4406 Betriebskontrollen durchgeführt. Der Jahresbericht zum BÜp wird vom BVL im Internet unter www.bvl.bund.de/buep veröffentlicht.

Im **Lebensmittel-Monitoring** sah die Planung für das Warenkorb-Monitoring (WK) 2810 Proben mit insgesamt 8500 Untersuchungen vor. Unter „Untersuchung“ versteht man in diesem Zusammenhang die Analyse eines Lebensmittels auf Stoffe einer der nachfolgend aufgelisteten Stoffgruppen:

1. Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel- und Oberflächenbehandlungsmittel,
2. Toxische Reaktionsprodukte (z. B. 3-MCPD, HMF, Furan, Acrylamid)
3. Organische Kontaminanten (z. B. aromatische Kohlenwasserstoffe, Bisphenol A, LCKW, Dioxine, PCB, PBDE, Moschusverbindungen, Triclosan-methyl)
4. Pharmakologisch wirksame Stoffe,
5. Natürliche Toxine (z. B. Mykotoxine),
6. Elemente,
7. Nitrat, Nitrit und andere anorganische Verbindungen.

Die geplante Gesamtprobenzahl wurde insgesamt zu 98 % erfüllt (2.767 Proben). Der Vergleich von geplanter und tatsächlich erbrachter Anzahl an Untersuchungen der Lebensmittelproben auf bestimmte Stoffe oder Vertreter einer Stoffgruppe wird aus Tabelle LM-1 ersichtlich. Defizite bei einigen Kontrollaspekten ergaben sich u. a. aus Kapazitätsproblemen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung, durch aktuell bedingte Prioritätensetzungen (z. B. bei Brühwurst, Joghurt, Reis), aus unerwarteten analytischen Problemen (z. B. bei der Untersuchung von Räucherfisch auf 3-MCPD) und aus Schwierigkeiten der Verfügbarkeit des Erzeugnisses bei der Probenahme (z. B. Joghurt aus Schafmilch).

Im Projekt-Monitoring waren neun Projekte mit 2.095 Proben und insgesamt 2.215 Untersuchungen geplant. Untersucht wurden insgesamt 2.326 Proben, damit 11 % mehr als vorgesehen. Die Anzahl an Untersuchungen der Lebensmittel auf bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen ist ebenfalls in Tabelle LM-1 dargestellt. Aus Gründen der Verfügbarkeit der zu beprobenden Maracujas wurde lediglich zum Projekt P 9 (Pflanzenschutzmittelrückstände) die vereinbarte Probenzahl wesentlich unterschritten. Beim Projekt P 2 (Mutterkornalkaloide) wurde während der Durchführung festgestellt, dass das ursprünglich zur Untersuchung vereinbarte Roggenmehl Type 815 nur in einigen Regionen Deutschlands gebräuchlich ist. Um die Untersuchungen entsprechend dem Marktangebot deutschlandweit repräsentativ durchführen zu können, wurde deshalb ergänzend das Roggenmehl Type 1150 mit berücksichtigt.

Das „Handbuch Lebensmittel-Monitoring 2008“ mit den Planungsdaten zum Kontrollprogramm, der Bericht zum Lebensmittel-Monitoring 2008 und eine tabellarische Zusammenstellung der diesem Bericht zugrunde liegenden Daten mit dem Titel „Tabellenband zum Bericht über die Monitoring-Ergebnisse des Jahres 2008“ sind im Internet abrufbar unter www.bvl.bund.de/lebensmittelmonitoring.

Das Projekt Nr. 6 des Lebensmittel-Monitorings betrifft Untersuchungen, die zur Umsetzung der Empfehlung der Kommission 2006/794/EG im Rahmen des Monitorings der Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB geplant wurden. Insgesamt wurden Ergebnisse zu 155 Proben übermittelt. Davon entfielen die in der Tabelle LM-1 genannten 131 Proben auf die Lebensmittel, die im Plan vorgesehen waren. Lediglich zu Sprotten wurden keine Ergebnisse vorgelegt. Zusätzlich wurden jedoch Daten zu Hühnereiern, Dorschleber, Schafleber und -fleisch sowie Rinderfett übermittelt. Deutschland wird die Ergebnisse des **Dioxin-Monitorings** für das Jahr 2008 auch gesondert in einem nationalen Monitoringbericht veröffentlichen (www.bvl.bund.de/infomaterial).

Im Rahmen des Warenkorb-Monitorings wurden 2.505 und innerhalb des Projektes Nr. 9 nochmals 148 **Untersuchungen auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln** durchgeführt. Dabei wurden auch die Vorgaben der Empfehlung 2007/225/EG für ein koordiniertes gemeinschaftliches Überwachungsprogramm (KÜP) berücksichtigt. Zusätzlich zu den Kontrollen im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings ist die Untersuchung von Lebensmitteln auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln Bestandteil der routinemäßigen, risikoorientierten Überwachung der Länder.

Derzeit wird mit den Ländern ein mehrjähriges nationales Programm gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in und auf Lebensmitteln für den Zeitraum 2009 - 2011 abgestimmt, das sich ebenfalls in ein bundesweit koordiniertes Monitoring zur Bewertung der Verbraucherexposition und Kontrollen der Einhaltung der Rechtsvorschriften durch die Länder gliedern soll.

Im Rahmen des **Nationalen Rückstandskontrollplans** wurden 472.132 Untersuchungen an 50.149 Tieren oder Lebensmitteln/ Erzeugnissen tierischen Ursprungs durchgeführt. Insgesamt wurde auf 671 Stoffe geprüft, wobei jede Probe auf bestimmte Stoffe dieser Stoffpalette untersucht wird. Zu den genannten Untersuchungs- bzw. Probenzahlen kommen Proben von fast 270.000 Tieren hinzu, die mittels einer Screeningmethode, dem so genannten Dreiplattentest, auf Hemmstoffe insbesondere von antibakteriell wirksamen Stoffen untersucht wurden. Allgemeine Erläuterungen zum Plan sowie die Berichte zu den Ergebnissen des NRKP einschließlich einer tabellarischen Zusammenstellung der dem Bericht zugrunde liegenden Daten sind im Internet abrufbar unter www.bvl.bund.de/nrkp.

(3) Kontrollaktivitäten mit bundesweiter Datenauswertung

Kontrollen auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln

Für das Jahr 2008 wurden der Meldestelle im BVL für die Berichterstattung Daten zu 16.992 Proben übermittelt. Dabei wurden 4.427.489 Analyseergebnisse mitgeteilt. An der Datenübermittlung beteiligten sich 33 Untersuchungsämter aus allen Ländern.

Es wurde insgesamt auf 873 verschiedene Wirkstoffe untersucht. Durchschnittlich wurden 260 Wirkstoffe pro Probe untersucht. Die hier angegebene Anzahl der Wirkstoffe ist höher als in den späteren Auswertungen und in den EU-Berichten, da dort gemäß den Vorgaben der Kommission bei summengeregelten Wirkstoffen nur die Summen dargestellt werden (so wird z. B. aus sechs übermittelten DDT-Isomeren und Metaboliten in dem Bericht als „DDT, Summe“ nur ein „Wirkstoff“ errechnet).

In der Berichterstattung werden auch die Proben aus dem Lebensmittel-Monitoring berücksichtigt, die auf das Vorkommen von Pflanzenschutzmittelrückständen untersucht wurden. Ein zusammenfassender Bericht und detaillierte Tabellen sind auf der Homepage des BVL unter dem Link www.bvl.bund.de/berichtpsm abrufbar.

Zoonosenberichterstattung

Zoonosen-Trendbericht

Aus den Mitteilungen der Länder und des Friedrich-Loeffler-Instituts (FLI) über die Zoonosen-Untersuchungen wird jährlich ein nationaler ausführlicher Bericht erstellt und vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) veröffentlicht (<http://www.bfr.bund.de/cd/299>).

Freiwilliger Zoonosenstichprobenplan

Im Vorgriff auf die im Jahre 2008 verabschiedete Allgemeine Verwaltungsvorschrift Zoonosen Lebensmittelkette, wurde den Ländern vom BfR für das Jahr 2008 ein Zoonosenstichprobenplan vorgeschlagen. Die Teilnahme an dem Verfahren war freiwillig. Es wurde vorgeschlagen, Konsumeier auf Salmonellen zu untersuchen. Fleisch von Masthähnchen und Schweinen im Einzelhandel sollte auf Salmonellen, Campylobacter sowie auf MRSA untersucht werden. Schweinefleisch sollte zusätzlich auf *Yersinia enterocolitica* untersucht werden. Masthähnchen sollten am Schlachthof ebenfalls auf Salmonellen, Campylobacter sowie auf MRSA untersucht werden. Schließlich sollten Fleischerzeugnisse, geschnitten, vakuumverpackt, verzehrfertig auf *Listeria monocytogenes* untersucht werden.

Die Verteilung der Stichproben auf die Länder erfolgte bei der Untersuchung der Lebensmittel auf Basis der Einwohnerzahlen, bei den Untersuchungen am Schlachthof auf der Grundlage der Schlachtzahlen für Masthähnchen im Jahr 2006.

Die gemeldeten Ergebnisse der Untersuchungen gehen in den Zoonosenbericht der EFSA sowie in den nationalen Zoonosentrendbericht ein.

Prävalenzstudien

Im Berichtszeitraum wurden zwei Studien zum Vorkommen von Zoonoseerregern im Erzeugerbereich bzw. am Schlachthof durchgeführt:

- Grundlagenstudie zur Erhebung der Prävalenz von *Salmonella* spp. und Methicillin-resistenten *S. aureus* in Zuchtschweinebetrieben gemäß Entscheidung 2008/55/EG (**Zuchtschweinestudie**)

Insgesamt wurden 201 Bestände von Zuchtschweinen auf *Salmonella* spp. und Methicillin-resistente *S. aureus* (MRSA) untersucht. Pro Bestand wurden 10 Kotproben, in denen der Kot von mindestens 10 Tieren enthalten war, auf Salmonellen untersucht. Fünf Staubproben aus verschiedenen Stallabteilen wurden gemeinsam auf MRSA untersucht.

- Grundlagenstudie zur Erhebung der Prävalenz und der Resistenz gegen antimikrobielle Mittel von *Campylobacter* spp. in Masthähnchenherden und der Prävalenz von *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. in Schlachtkörpern von Masthähnchen (Entscheidung 2007/516/EG) (**Masthähnchenstudie**)

Insgesamt wurden 432 repräsentativ ausgewählte Schlachtchargen von Masthähnchen untersucht. Von jeder Schlachtcharge wurden 10 Blinddärme auf *Campylobacter* und ein Schlachtkörper qualitativ und quantitativ auf *Campylobacter* sowie auf Salmonellen untersucht.

Die Ergebnisse der Studien wurden der Europäischen Kommission zur Weiterleitung an die EFSA mitgeteilt. Sie werden nach Auswertung als Ergebnisbericht im Internet eingestellt. Zudem werden die Ergebnisse in den Nationalen Zoonosenbericht gemäß Richtlinie 2003/99/EG integriert (<http://www.bfr.bund.de/cd/299>).

Berichterstattung zu Kontaminanten in Lebensmitteln

Das BVL stellt gemäß Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 (EU-Kontaminanten-Verordnung), ergänzt durch Verordnung (EG) Nr. 1126/2007, die Untersuchungsdaten der Länder zu Nitrat in Gemüse, Mykotoxinen, Dioxinen und PCB zusammen und übermittelt diese an die Kommission.

Berichterstattung zu Kontrollen im ökologischen Landbau

Die Kontrollen im ökologischen Landbau wurden in Deutschland auf private Kontrollstellen übertragen. Die BLE erstellt für das Jahr 2008 gemäß Art. 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 einen Bericht, der im Teil 2 C) die Ergebnisse der von den Kontrollstellen im Rahmen der Überwachungsmaßnahmen nach Art. 9 Abs. 6 durchgeführten Kontrollen von Unternehmen beschreibt.

Berichterstattung zu bestrahlten Lebensmitteln und der Überprüfung von Bestrahlungsanlagen

Das BVL stellt die Untersuchungsdaten der Länder für die Kommission jährlich in einem Bericht nach § 7 Abs. 3 der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrv) und nach Art 7 Abs. 3 der Richtlinie 1999/2/EG zusammen. Der Bericht kann auf den Internetseiten des BVL eingesehen werden (www.bvl.bund.de/bestrahlung).

Insgesamt wurden 3429 Proben untersucht, 315 Proben (ca. 8,4%) weniger als im Vorjahr. Von diesen waren 46 Proben zu beanstanden (1,3 %). Davon waren 19 Proben zwar zulässig bestrahlt, aber nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet. Nicht zulässig bestrahlt wurden 13 Proben (28 % der positiven Befunde). Bei 14 bestrahlten Proben konnte nicht abschließend geklärt werden, ob die Bestrahlung zulässig gewesen war. Ein Grund dafür ist die eingeschränkte Aussagekraft der CEN-Methode EN 1788. Diese ermöglicht keine Aussage darüber, ob bei zusammengesetzten Produkten, wie Instant-Nudelgerichten oder Trockensuppen, nur die getrockneten Kräuter und Gewürze bestrahlt wurden oder das gesamte Produkt.

Lebensmittelbedarfsgegenstände

Kontaminanten in Lebensmittelverpackungen aus Papier, Karton und Pappe

Di-isobutylphthalat (DiBP) wird als Weichmacher in einigen Klebstoffen eingesetzt, die u. a. bei der Verarbeitung von Papier, Karton und Pappe Verwendung finden. Neuere Studien haben ergeben, dass DiBP ein ähnlich toxikologisches Profil wie Di-n-butylphthalat (DnBP) aufweist und somit bei hohen Dosen reproduktions- und entwicklungstoxische Effekte hervorrufen kann. Bisher gibt es keine wissenschaftlich festgesetzten Grenzwerte für die Bewertung der Migration von DiBP aus Verpackungen auf Lebensmittel. Aufgrund der Ähnlichkeiten in der chemischen Struktur sowie der entwicklungstoxischen Wirkungen mit DnBP wurde daher von Seiten des BfR ein vorübergehender Richtwert für die Migration von 1 mg DiBP/kg Lebensmittel angegeben, abgeleitet aus dem TDI für DnBP. Bei Kleinkindern liegt der Richtwert bei 0,5 mg DiBP/kg Lebensmittel. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) fordert jedoch aufgrund der reproduktionstoxischen Effekte, die Migration von DiBP aus Lebensmittelverpackungen so weit wie möglich zu verringern.

Aus diesem Grund haben sich einige Verbände der papierverarbeitenden Industrie, der Druck- und Klebstoffindustrie eine Selbstverpflichtung zur Reduzierung der DiBP-Gehalte in Papier und Pappen bis zum Jahr 2010 auferlegt. Dabei soll eine Reduktion der Migration auf 0,3 mg DiBP/kg Lebensmittel erreicht werden. Ziel ist es, dauerhaft auf den Einsatz von Klebstoffen, Druckfarben und anderen Produkten, die DiBP enthalten, zu verzichten.

Das BVL hat im Jahr 2008 jeweils in Abständen von 6 Monaten die von den Überwachungsbehörden der Länder eingegangenen Daten zu DiBP und weiteren Kontaminationen in Lebensmittelverpackungen aus Papier, Karton und Pappe ausgewertet. Die

Ergebnisse der zweiten Abfrage (Dezember 2008) weisen darauf hin, dass sowohl die DiBP-Gehalte in den Verpackungen als auch die Migration von DiBP in das betreffende Lebensmittel abnahmen. Beim Vergleich der beiden Datenerhebungen im Juni und Dezember 2008 stieg der Anteil der DiBP-freien Verpackungen von 8 % auf 34 % und der Anteil der Verpackungen mit DiBP-Gehalten über 100 mg/kg sank von 21 % auf 9 %. Der Anteil der DiBP freien Lebensmitteln erhöhte sich bei der zweiten Datenerhebung um mehr als das Doppelte von 24% auf 52%. Auch war der Anteil der über 0,3 mg DiBP/kg kontaminierten Lebensmittel geringer als bei der ersten Datenerhebung.

Trotz deutlicher Abnahme der DiBP-Gehalte gibt es Hinweise, dass noch DiBP-haltige Klebstoffe für die Lebensmittelverpackungen verwendet werden. Es kann aber auch nicht ausgeschlossen werden, dass die für die Dezembererhebung beprobten Verpackungen aus „Altbeständen“ stammten, die vor der Selbstverpflichtung hergestellt wurden. Deshalb wurde beschlossen, die halbjährliche Abfrage im Jahr 2009 fortzusetzen.

Auch andere Kontaminanten wie Diethylhexylmaleat (DEHM), Benzophenon und Diisopropylnaphthalin (DiPN), für die bisher wenige Daten vorliegen, werden in die weitere Datensammlung miteinbezogen, um gegebenenfalls notwendige Maßnahmen einzuleiten.

(4) Besondere Ereignisse, die länderübergreifende Kontrollaktivitäten ausgelöst haben

Im Jahr 2008 lösten zwei Vorgänge, auf die die Behörden durch das Schnellwarnsystem zu Lebensmitteln und Futtermitteln (RASFF) aufmerksam wurden, bundesweit Kontrollen der zuständigen Behörden aus:

1. Melamin in Lebensmitteln aus China und
2. Dioxine in Schweinefleisch aus Irland.

Die Ergebnisse der Kontrollen und ergriffenen Maßnahmen wurden in das Schnellwarnsystem zurück gemeldet.

Melamin in Lebensmitteln aus China

Zur Vortäuschung eines erhöhten Proteingehalts wurde in China in betrügerischer Weise verschiedenen Lebens- und Futtermitteln Melamin zugesetzt. Das Strecken von Milch und Milchpulver führte in China zu mehreren Todesfällen durch Nierenversagen bei Säuglingen, die kontaminierte Säuglingsanfangsnahrung verzehrt hatten. Bereits im Jahre 2007 wurde im Rahmen des RASFF über Melaminkontaminationen in Heimtierfuttermitteln berichtet, Verunreinigungen von Lebensmitteln waren zu diesem Zeitpunkt noch nicht festgestellt worden.

Am 15. September 2008 erfolgte über das RASFF die Meldung der Kommission über den Nachweis von Melamin in Säuglingsanfangsnahrung (RASFF-Newsmeldung Nr. 2008.08-459). Sehr bald wurde im Rahmen amtlicher Ermittlungen und Untersuchungen deutlich, dass die Kontamination nicht auf Säuglingsnahrung beschränkt war, sondern auch andere Milchprodukte, Backtriebmittel sowie zusammengesetzte Erzeugnisse mit Milchbestandteilen (insbesondere Süßwaren, v. a. Sahnebonbons und Backwaren) betroffen waren. Bei den Backwaren war die Kontaminationsursache eher in der Verwendung kontaminierter Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate) zu sehen.

Zur Vermeidung der Einfuhr mit Melamin kontaminierter Lebensmittel erließ die Kommission mit der Entscheidung 2008/757/EG Sondervorschriften für die Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen oder Milcherzeugnissen, deren Ursprung oder Herkunft China ist. Laut dieser EG-Entscheidung sind Erzeugnisse, deren Ursprung oder Herkunft China ist, und die mehr als 15 % Milcherzeugnisse enthalten, sowie bei allen Sendungen solcher zusammengesetzten Erzeugnisse, deren Gehalt an Milcherzeugnissen nicht festgestellt werden kann, festzuhalten und zu untersuchen. Diese Kontrollen dienen vor allem dazu, sicherzustellen, dass der mögliche Melamingehalt nicht – wie in der o. g. EG-Entscheidung festgelegt - 2,5 mg/kg Erzeugnis übersteigt. Die Entscheidung 2008/757/EG wurde im Oktober 2008 durch die Entscheidung 2008/798/EG ersetzt. Darin wurden 100 %-Kontrollen durch die Mitgliedstaaten von Produkten aus China mit Milchbestandteilen, d. h. unabhängig von ihrem Milchanteil, festgelegt.

Die zuständigen Überwachungsbehörden haben in Deutschland aus China bereits importierte zusammengesetzte Lebensmittel auf den Gehalt an Melamin untersucht. Das BVL erhielt im Jahr 2008 Ergebnisse zu 744 Untersuchungen, in 41 Fällen wurde Melamin nachgewiesen. Die meisten Meldungen stammen aus dem Zeitraum September bis November 2008. Nach den Milchprodukten wurden vor allem Feine Backwaren und Karamelle, später auch Backtriebmittel untersucht.

In Baden-Württemberg fanden die Behörden in einer Probe Weichkaramellen („White Rabbit Creamy Candies“) aus China hohe Melamin-Gehalte. In seiner Stellungnahme Nr. 039/2008 vom 02. Oktober 2008 kam das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu der Einschätzung, dass bei einem hohen Verzehr solcher Produkte Gesundheitsschäden möglich sind. Beim Verzehr von sieben Karamellen des Produkts wird die täglich tolerierbare Aufnahmemenge für Kinder in der Altersgruppe von ein bis drei Jahren überschritten (angenommener Melamingehalt 152 mg/kg). In Deutschland wurde in mehreren Ländern durch Pressemitteilungen öffentlich gewarnt.

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland hat im Jahr 2008 insgesamt neun Schnellwarnmeldungen zu Melaminkontaminationen bei Lebensmitteln und zwei bei Futtermitteln in das RASFF eingestellt. Ein Hauptproblem der Rückverfolgung durch die amtliche Lebensmittelüberwachung bestand darin, dass die Produkte vor Inkrafttreten der EG-Entscheidung häufig per Direktimport aus China von Asia- und Ethnoshops bezogen wurden.

Dioxine in Schweinefleisch aus Irland

Am 06.12.2008 erfolgte die Einstellung einer Schnellwarnmeldung (RASFF-Schnellwarnmeldung 2008/1584) durch die Kontaktstelle in den Niederlanden aufgrund der Feststellung einer Dioxinbelastung von irischem Schweinefleisch im Rahmen der Eigenkontrollen eines niederländischen Zerlegungsbetriebes. Zu dieser RASFF-Meldung wurden 195 Folgemeldungen sowie 31 Informationsmeldungen in das RASFF eingestellt. Hiervon stammten 37 Folgemeldungen aus Deutschland. Die für den niederländischen Betrieb in einem Labor im Vereinigten Königreich festgestellten Befunde (Indikator-PCB) wurden durch die irischen Behörden durch Nachweise von Dioxin und dioxinähnlichen PCP im Rahmen eines Monitoringprogramms bestätigt bzw. ergänzt.

Als Kontaminationsursache wurde die Verwendung von verunreinigtem Maschinenöl als Brennstoff bei der direkten Trocknung von ehemaligen Lebensmitteln für die Verwendung als Futtermittel identifiziert. Die bei der Trocknung kontaminierten Futtermittel wurden an Schweinehaltungsbetriebe in Irland und Nordirland ausgeliefert und teilweise verfüttert. Aus den betroffenen Schweinehaltungsbetrieben wurden ca. 2.000 Tonnen Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse nach Deutschland geliefert. Es wurde schnell festgestellt, dass das mutmaßlich kontaminierte irische Schweinefleisch zur Herstellung von Schweinefleischerzeugnissen und zusammengesetzten Produkten (wie Schinken, Mortadella, Schweineleber, Salami, Pasteten, Gelatine etc.) verwendet und/oder bereits an Verbraucher abgegeben worden war. Die Schweinefleischsendungen nach Deutschland betrafen mehrere große Fleischzerlegungs- und -Verarbeitungsbetriebe, insbesondere in Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen.

Die irischen Behörden konnten das Problem auf Schweinefleischlieferungen eingrenzen, die zwischen dem 01.09.2008 und 07.12.2008 erfolgten. Der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (StALuT) der Kommission hatte am 10.12.2008 in einer Sitzung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Risiken für die Verbraucher Leitlinien für die Lebensmittelüberwachung der Mitgliedstaaten entwickelt. Nach diesen Leitlinien sollte für Fleischerzeugnisse, die unter Verwendung von mehr als 20 % kontaminierten irischem Schweinefleisch hergestellt wurden, die Rücknahme der Produkte vom Markt erfolgen.

Fleischverarbeitungs- und Handelsbetriebe in Deutschland haben auf das Ereignis mit vorsorglichen Rückrufen, Rücksendungen und unschädlicher Beseitigung unter amtlicher Aufsicht reagiert. Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland hat amtliche Probenahmen und Untersuchungen veranlasst. Nach Einschätzung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) besteht bei kurzfristigen Überschreitungen des TDI für Dioxine und dl-PCB keine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit.

Die ermittelten Vertriebswege kontaminierter Futtermittel sind auf Irland und Nordirland beschränkt. Vorhandene Restbestände betroffener Futtermittelchargen wurden unschädlich beseitigt. Schnellwarnmeldungen zu kontaminierten Futtermitteln aus Irland liegen nicht vor.

Futtermittelkontrolle

Grundlage für Art und Umfang der amtlichen Futtermittelkontrolle in den Ländern ist der „Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor“ (Rahmenplan), der im MNKP unter Nr. 3.3.2 „Futtermittelüberwachung“ genannt und beschrieben ist.

Der Rahmenplan soll unter Berücksichtigung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu einer einheitlichen Durchführung der Kontrolle und zu einem abgestimmten Niveau der Kontrollaktivitäten in den Ländern beitragen. Risikoorientierte Prozess- und Produktkontrollen zielen u. a. auf die Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen in der Verordnung (EG) Nr. 183/2005. Umfang und Ergebnisse der Kontrollen werden von den Ländern bezogen auf das Kontrolljahr zusammengestellt, vom BVL zusammengefasst und ausgewertet als eine Entscheidungsgrundlage für die Weiterentwicklung der Kontrollaktivitäten. Die Auswertung wird unter dem Titel „Futtermittelüberwachung: Statistik 2008“ in einer Zusammenfassung mit Erläuterungen und einer Langfassung, die nur Tabellen enthält, dargestellt. Beide Berichte werden auf den Internetseiten des BMELV unter dem Bereich „Tierernährung“ veröffentlicht (<http://www.bmelv.de/futtermittel>)

(1) Futtermittelkontrollen gemäß Rahmenplan der Kontrollaktivitäten

Amtliche Futtermittelkontrollen umfassen Betriebsprüfungen, Buchprüfungen sowie Probenahmen. Die Anzahl der Betriebs- und Buchprüfungen innerhalb eines Kontrolljahres wird durch die Überwachungsbehörden der Länder auf Grundlage ihrer eigenen Risikoanalyse unter Berücksichtigung der länderspezifischen Strukturen ermittelt.

Die Auswahl und Festlegung der Probenahmen erfolgt durch die Länder in den verschiedenen Stufen der Futtermittelkette. Hierbei werden die verschiedenen Futtermittelkategorien bei der Herstellung, beim Transport, bei der Lagerung und beim Tierhalter erfasst sowie die in den vorausgegangenen Jahren festgestellten Auffälligkeiten berücksichtigt.

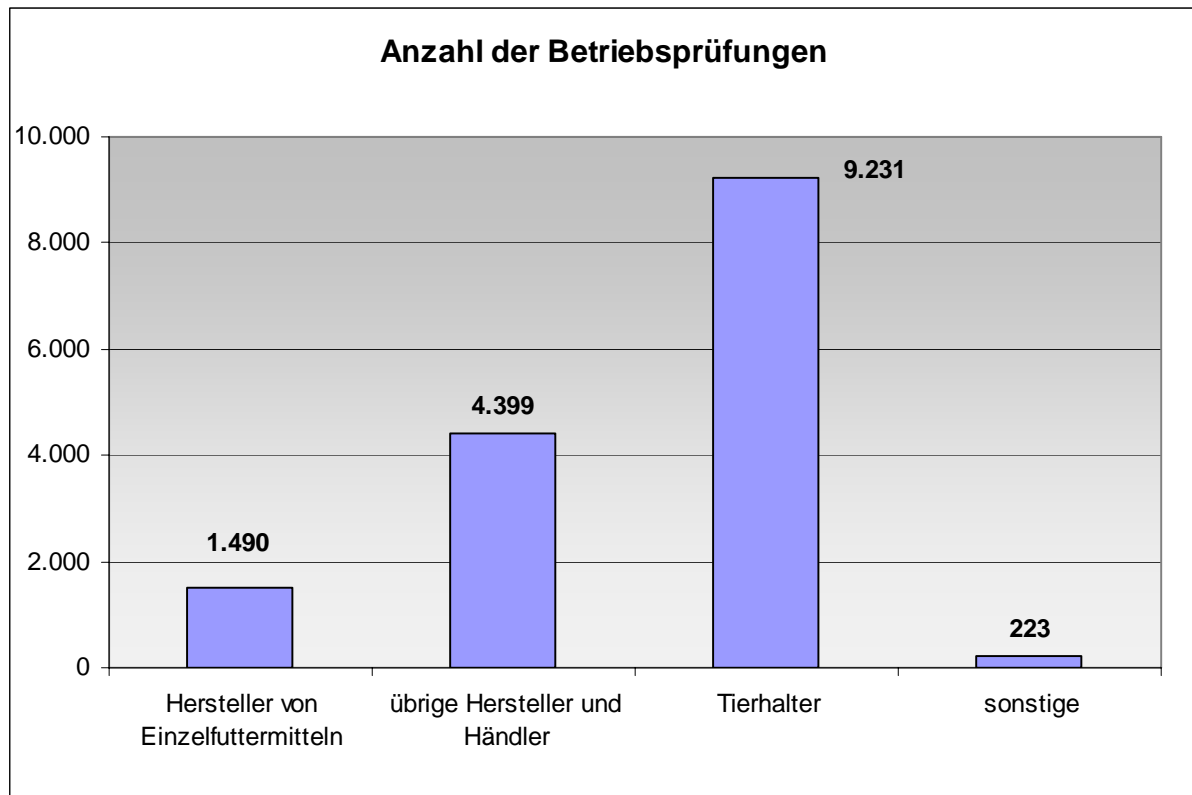


Abb. FM-1 Anzahl der Betriebsprüfungen

Im Jahr 2008 wurden in insgesamt 14.879 Futtermittelunternehmen 15.343 Betriebsprüfungen (Abb. FM-1) und 6.217 Buchprüfungen durchgeführt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einer Reduzierung der Betriebsprüfungen um 3,9 % und der Buchprüfungen um 2,7 %. Dabei wurden 17.854 Futtermittelproben gezogen, das sind 421 (2,3 %) Proben weniger als im Vorjahr (Abb. FM-2).

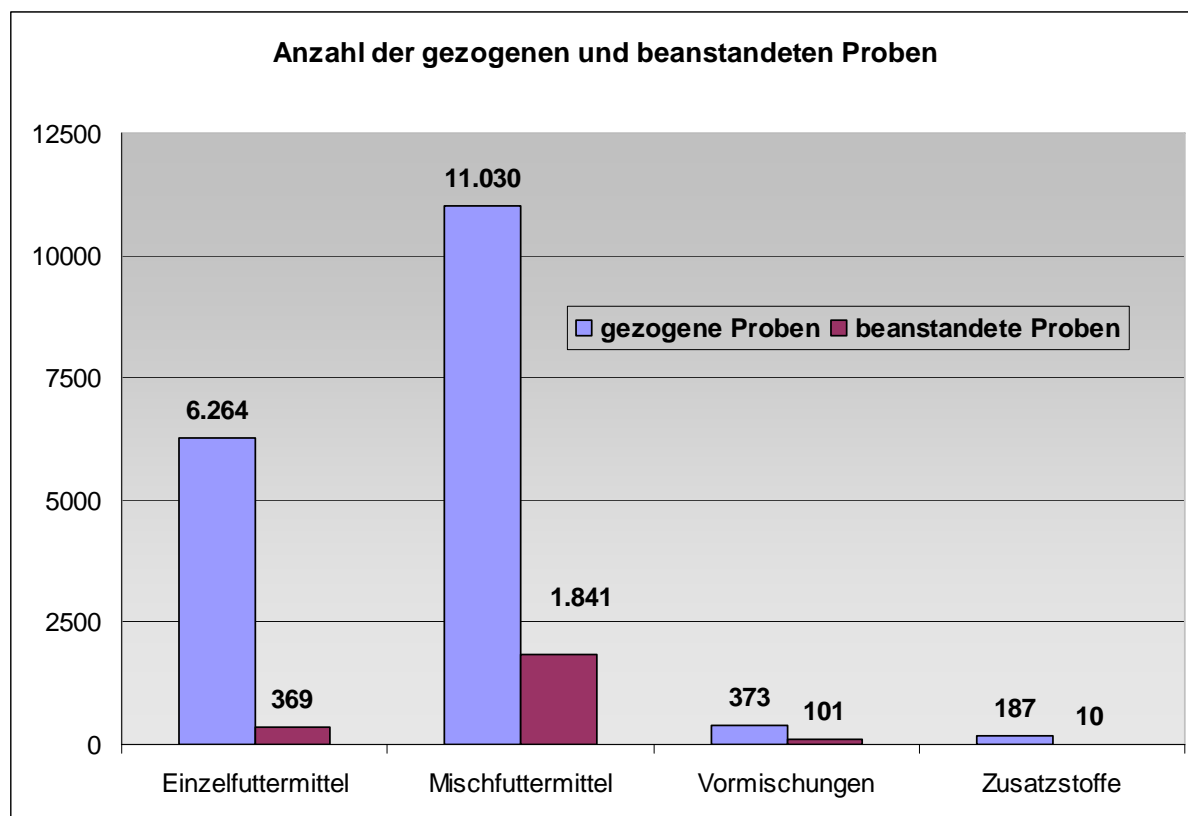


Abb. FM-2 Anzahl Futtermittelproben

Die 17.854 Proben wurden 145.738 Einzelbestimmungen (ohne Rückstandsanalysen auf Pflanzenschutzmittel) unterzogen. Das sind 3.266 Einzelbestimmungen mehr als im Vorjahr und 44.818 Einzelbestimmungen mehr als die im Rahmenplan empfohlenen 100.920 Einzelbestimmungen (Abb. FM-3). Diese deutliche Überschreitung des empfohlenen Untersuchungsumfangs ist zum Teil durch Zunahme der Anzahl an Substanzen zu erklären, die durch verbesserte Multimethoden in einem Analyseverfahren erfasst werden können. Dies betrifft neben den Pflanzenschutzmitteln (Kategorie unerwünschte Stoffe) insbesondere auch die Untersuchungen auf die unzulässige Anwendung oder Verschleppung der sogenannten "Pharmakologisch wirksamen Substanzen" (PWS, Kategorie unzulässige Stoffe). Im Rahmenplan sind 6.640 Einzelbestimmungen auf PWS vorgeschlagen, die im Jahr 2008 mit insgesamt 27.477 Einzelbestimmungen weit übertroffen wurden. Einschließlich weiterer 7.941 Analysen zur bestimmungsgemäßen Verwendung zugelassener Futtermittelzusatzstoffe in Futtermitteln und 5.545 Untersuchungen zum unzulässigen Einsatz von verarbeiteten tierischen Proteinen und von Fetten, wurden im Jahr 2008 40.963 Bestimmungen auf unzulässige Stoffe in Futtermitteln durchgeführt.

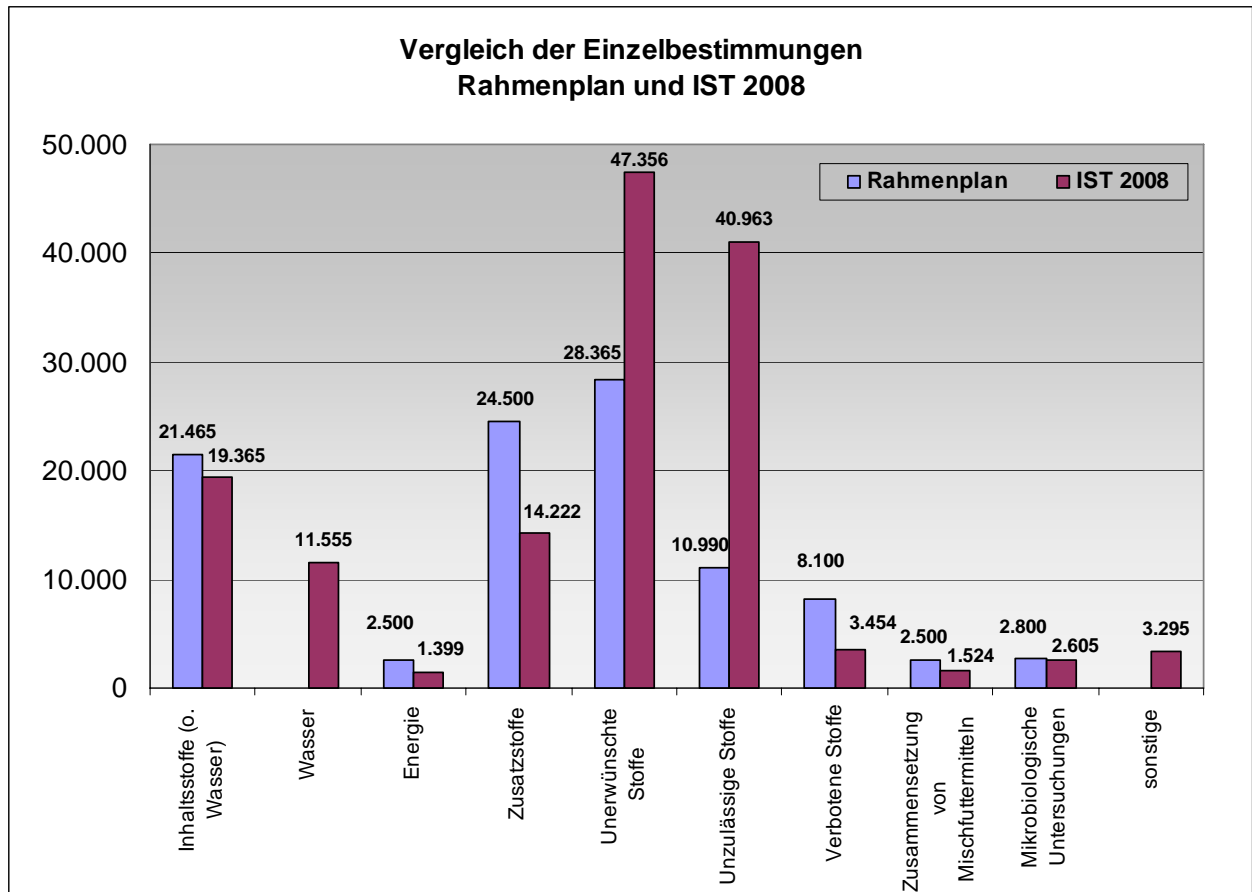


Abb. FM-3 Soll/Ist-Vergleich der Einzelbestimmungen laut Futtermittelrahmenplan

Gemäß der Empfehlung der Kommission Nr. 2006/576/EG betreffend das Vorhandensein von Deoxynivalenol, Zearalenon, Ochratoxin A, T-2- und HT-2-Toxin sowie von Fumonisin in zur Verfütterung an Tiere bestimmten Erzeugnissen soll einer der Schwerpunkte der Kontrollen die Fortsetzung der Untersuchungen auf die genannten Mykotoxine und deren gleichzeitiges Vorkommen in einer Probe sein. Außer den Analysen zum gleichzeitigen Vorkommen der genannten unerwünschten Stoffe wurden von den Ländern zudem Analysen auf weitere Mykotoxine (z.B. Aflatoxine) oder auf einzelne der genannten Toxine durchgeführt. Die Anzahl der in 2008 durchgeführten Analysen auf Mykotoxine betrug 10.554 und war damit um 17,3 % höher als im Vorjahr (Vorjahr 8.997 Bestimmungen). Die Gesamtzahl der Bestimmungen auf unerwünschte Stoffe stieg im Vergleich zum Vorjahr um 13,6 % auf 47.356 Bestimmungen.

5.326 Hersteller und Händler wurden von den für die Futtermittelüberwachung zuständigen Behörden kontrolliert. Die Anzahl der kontrollierten Tierhalter ist gegenüber dem Vorjahr um 5,3 % auf 9.317 gesunken. Mit einem Anteil von 62,6 % an den insgesamt durchgeführten Kontrollen wurden damit jedoch wie in den Vorjahren immer noch deutlich mehr als die Hälfte der Kontrollen in Tiere haltenden Betrieben durchgeführt.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 mit Vorschriften über die Futtermittelhygiene (Futtermittelhygieneverordnung) wurde eine Registrierungspflicht für alle Futtermittelunternehmer eingeführt. Sie gilt für die Futtermittelprimärproduktion ebenso wie für alle

sonstigen Erzeugungs-, Herstellungs-, Lagerungs-, Transport- oder Verarbeitungsstufen einschließlich der Betriebe, die Futtermittel im Auftrag lagern und transportieren. Die Länder haben im Berichtsjahr 2008 insgesamt 323.809 registrierte Futtermittelbetriebe in Verzeichnissen geführt. Hierin eingeschlossen sind 604 zugelassene Betriebe mit Tätigkeiten gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 oder mit einer Zulassung gemäß Futtermittelverordnung.

(2) Kontrollaktivitäten mit bundesweiter Datenauswertung

Statuserhebung Dioxine/Furane und dioxinähnliche PCB

Gemäß der Empfehlung der Kommission Nr. 2004/704/EG zur Überwachung der natürlichen Belastung von Futtermitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB sollten in Deutschland die ubiquitären Belastungen mit Dioxinen, Furanen und dioxinähnlichen PCB (Statuserhebung Dioxin) in mindestens 163 Futtermittelproben ermittelt werden. Im Rahmenplan sind insgesamt 192 Proben für diese Statuserhebung vorgesehen (85 Einzelfuttermittel, 85 Mischfuttermittel, 11 Vormischungen und 11 Zusatzstoffe). Die Überwachungsbehörden der Länder haben im Jahr 2008 für die Statuserhebung insgesamt 285 Proben gezogen und die Gehalte an WHO-PCDD/PCDF-TEQ, WHO-PCB-TEQ und die Summe von WHO-PCDD/PCDF-TEQ und WHO-PCB-TEQ ermittelt.

Bei 6 Proben, hiervon 5 Grün- und Raufutterproben, wurde eine Überschreitung des Höchstgehaltes für Dioxine und Furane (WHO-PCDD/PCDF-TEQ) und bei 4 Proben eine Überschreitung des Aktionsgrenzwertes festgestellt.

Die festgelegten Höchstgehalte für die Summe von Dioxinen/Furanen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) wurden bei 8 Proben, hiervon 6 Proben von Grün- und Raufutter, überschritten. Bei weiteren 10 Proben lagen die Ergebnisse oberhalb der Aktionsgrenzwerten für dl-PCB (siehe auch „unerwünschte Stoffe“ – Abschnitt „Dioxine“).

Untersuchungen zum gleichzeitigen Vorkommen von Deoxynivalenol, Zearalenon, Ochratoxin A, T-2- und HT-2-Toxin sowie von Fumonisinen

Der Empfehlung der Kommission Nr. 2006/576/EG wurde dadurch entsprochen, dass im Rahmenplan insgesamt 5.050 Einzelbestimmungen auf Mykotoxine in Einzel- und Mischfuttermitteln vorgesehen sind. Diese Anzahl wurde mit 6.225 vorgenommenen Bestimmungen, die in 1.473 Proben zum gleichzeitigen Vorkommen der genannten Mykotoxine in Futtermitteln durchgeführt wurden, deutlich überschritten.

Im Anhang der o. g. Empfehlung werden Richtwerte aufgeführt, welche von den Mitgliedstaaten zur Beurteilung der Eignung von Mischfuttermitteln sowie Getreide und Getreideerzeugnissen für die Verfütterung herangezogen werden sollen.

Die von den Ländern übermittelten Einzeldaten wurden für die einzelnen Mykotoxine und bezogen auf die Gruppen von Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln zusammenfassend ausgewertet. Diese sind im Einzelnen: Körnermais sowie dessen Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, anderes Getreide sowie dessen Erzeugnisse und Nebener-

zeugnisse, Grün- und Raufutter, andere Einzelfuttermittel sowie Mischfuttermittel für Ferkel, Sauen, Mastschweine, Kälber, Wiederkäuer, Geflügel und andere Mischfuttermittel.

Sofern für die betreffenden Futtermittel Richtwerte gelten, wurden diese nur bei 6 von 1.473 Proben überschritten. Dies betrifft bei Deoxynivalenol vier Proben von Mischfuttermittel für Mastschweine mit Analysewerten zwischen 1,1 mg/kg und 3,7 mg/kg (Richtwert 0,9 mg/kg) und bei Zearalenon zwei Proben Mischfuttermittel für Mastschweine mit 0,44 mg/kg (Richtwert 0,25 mg/kg). Das 95. Perzentil liegt bei allen Mykotoxinen, für die Richtwerte festgelegt sind, weit unterhalb dieser Richtwerte.

Tiergesundheit

Im Rahmen der Kontrolle wichtiger Tierseuchen übernimmt der Bund koordinierende Aufgaben. Das Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) wirkt bei der epidemiologischen Untersuchung von Tierseuchen mit (Referenzlabore und epidemiologische Einsatzgruppe). Weiterhin obliegen dem FLI die Entwicklung und Pflege von Datenbanken und Meldesystemen als Grundlage für die Erfassung und Auswertung von Daten, die bei Überwachungstätigkeiten der Länder im Bereich Tiergesundheit erhoben werden (u. a. Tierseuchennachrichtensystem TSN, KSP-Wildschweinedatenbank, AI-Wildvogelmonitoringdatenbank).

(1) Tierseuchenbekämpfung

Im Rahmenbericht wird auf die folgenden Tierseuchen mit länderübergreifender Bedeutung eingegangen (vergl. Kapitel 2 Kontrollergebnisse), die im Berichtszeitraum besonderen Kontroll- und Bekämpfungsaktivitäten unterlagen:

- (1) Aviäre Influenza (AI)
- (2) Klassische Schweinepest (KSP)
- (3) Tollwut
- (4) Blauzungenkrankheit (BT)
- (5) Transmissible Spongiforme Enzephalopathien (TSE)

Betrachtet man die zwei Formen der Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathie (TSE), die BSE bei Rindern und die Scrapie bei Schafen, getrennt, wurden im Jahr 2008 insgesamt 20 Tierseuchen gemeldet, die in Deutschland der Anzeigepflicht unterliegen, (siehe Tabelle TS-1). Nicht festgestellt wurden im Jahr 2008 Affenpocken, Ansteckende Schweinelähmung und Schweinepest. Die übrigen anzeigepflichtigen Tierseuchen sind in Deutschland bislang noch nie vorgekommen. Von den 29 meldepflichtigen Tierkrankheiten wurden 27 im Jahre 2008 gemeldet. Nicht registriert wurden die Equine Virus-Arteritis-Infektion und die Euterpocken des Rindes.

**Tab. TG-1: Im Jahr 2008 in Deutschland gemeldete anzeigepflichtige Tierseuchen
(Neuaustritte Betriebe) (Stand: 01.04.2009)**

Tierseuche	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Ges
Amerikanische Faulbrut		2	4	18	28	19	18	28	10	16	4	2	149
Ansteckende Blutarmut der Einhufer	1	1			1		2	1	2	2			10
Blauzungenkrankheit	872	586	437	127	73	34	87	611	932	590	464	312	5125
Bovines Herpesvirus Typ 1-Infektion (alle Formen)	2	1	1	1	2	2		1	2	1	5	7	25
Bovine Virus Diarrhoe	158	120	124	122	95	95	88	65	110	104	113	107	1301
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen							2	3	1				6
Enzootische Leukose der Rinder			1	1		1	1	1		1		1	7
Geflügelpest										1			1
Infektiöse hämatopoetische Nekrose der Salmoniden	1							2	1		1	1	6
Koi Herpesvirus-Infektion der Karpfen	1	1	2	8	5	32	59	38	19	2	2	3	172
Newcastle-Krankheit				1									1
Psittakose	31	18	11	19	11	6	5	5	7	10	8	3	134
Rauschbrand	1	2	1	2	3	2	5	6	3	3	4	2	34
Salmonellose der Rinder	13	20	10	1	7	8	8	9	13	14	8	10	121
Tollwut								3	5	2		1	11²
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (alle Formen)	1	3		1	1		2				1		9
Tuberkulose der Rinder (M. bovis und M. caprae)		1	6	6	4		1		1		1	3	23
Vibrionenseuche der Rinder		1					4	1	1		2		9
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden	2	3	2	5	6	2				2	6	4	32

² Fledermäuse und ein importiertes Heimtier, vergl. Kapitel 2

(2) Monitoring-Programme

Die Prävalenzstudien und Monitoringprogramme zu Salmonellen werden aufgrund des engen Bezugs zur Lebensmittelsicherheit im Bereich Lebensmittelkontrolle beschrieben.

Tierschutz

Die amtliche Überwachung des Tierschutzes in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen, beim Transport von Tieren und an Schlachthöfen liegt in der Zuständigkeit der Länder.

(1) Kontrollen in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen

Die Mindestanforderungen an die Erfassung von Informationen bei Kontrollen, in denen landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden, sind in der Entscheidung 2006/778/EG geregelt. Der dort ebenfalls festgelegten Berichtspflicht wurde für das Kontrolljahr 2008 mit dem Bericht der Bundesregierung an die EU-Kommission vom 2. Juli 2009 nachgekommen.

Die Beschreibung der im Rahmen der Erhebungen zu diesem Bericht durchgeführten Analysen und Maßnahmen erfolgt in diesem Rahmenbericht und erforderlichenfalls den Jahresberichten der Länder im Teil II.

Für das Jahr 2008 wurden gemäß dem oben genannten Bericht von den 285.284 kontrollpflichtigen Tierhaltungen (Legehennen, Kälber, Schweine) 16.965 kontrolliert (6 %). Im Jahr 2007 wurden von 344.279 kontrollpflichtigen Betrieben 31.093 kontrolliert (9 %).

Die starke Abnahme bei der Zahl der kontrollpflichtigen Tierhaltungen ist zu einem großen Teil auf eine Abnahme der Haltungsbetriebe von Legehennen zurückzuführen, deren Zahl sich beinahe halbiert hat. Parallel dazu hat eine Verschiebung der Kontrollhäufigkeit hin zu Überprüfungen der Legehennenhalter stattgefunden. Dies resultiert aus der geänderten Rechtslage im Tierschutz³, wonach die Betriebe mit konventioneller Käfighaltung bis Ende 2008 bzw. allerspätestens bis Ende dieses Jahres ihre Haltungssysteme umrüsten müssen. Ein Teil der Tierhalter könnte dies zum Anlass genommen haben, seine Legehennenhaltung aufzugeben, trotz vorgelegtem Umstellungskonzept.

Weiterhin wurden kontrolliert: 5 % der kontrollpflichtigen Rinderhaltungen (ausgenommen Kälber), 6 % der Schafhaltungen, 6 % der Betriebe mit Ziegenhaltung, 3 % der Hausgeflügelhaltungen (außer Legehennen), 23 % der Laufvögelhaltungen, 4 % der Entenhalter, 5 % der Gänsehalter, 49 % der Pelztierfarmen und 9 % der Truthühnerhaltungen. Aufgrund der neu aufgenommenen Berichtspflichten für die Tierarten der Tabelle 2 des Anhangs IV der Entscheidung existieren hier keine Vergleichsmöglichkeiten zum Vorjahr.

³ Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2006 (BGBl. I S. 2043), geändert durch die Verordnung vom 30. November 2006 (BGBl. I S.2759)

(2) Kontrollen Tiertransporte

Die Mindestanforderungen an die Erfassung von Informationen bei Kontrollen von Tiertransporten sind in der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 geregelt.

Im Jahr 2008 wurden 4.337.472 Rinder, 60.543.634 Schweine, 1.980.966 kleine Wiederkäuer, 15.702 Equiden und 112.276.599 Hausvögeln und Kaninchen sowie 701.092 Tiere sonstiger Arten transportiert. Die Transporte erfolgten im Rahmen der Schlachtung, des Exportes und Importes sowie sonstiger gewerblicher Zwecke.

Die Kontrollen bei Rindern, Schweinen, kleinen Wiederkäuern und Hausvögeln / Kaninchen erfolgten hauptsächlich bei der Entladung am Bestimmungsort. Equidentransporte wurden vorwiegend am Versandort kontrolliert.

Die Kontrollhäufigkeit bei den Rindern, Equiden und Hausvögeln ist gegenüber dem Vorjahr leicht gestiegen, bei Schweinen ist sie gleich geblieben und bei den kleinen Wiederkäuern leicht gesunken.

Ein-, Aus- und Durchfuhr

Dem BVL wurden im Jahr 2008 insgesamt 2825 Meldungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 136/2004 zu Grenzkontrolluntersuchungen übermittelt.

Kontrollen nach dem Einfuhrückstandskontrollplan

Im Rahmen des Einfuhrückstandskontrollplanes wurden 19.351 Untersuchungen an 1.335 Proben von tierischen Erzeugnissen durchgeführt. Insgesamt wurde auf 263 Stoffe geprüft, wobei jede Probe auf bestimmte Stoffe dieser Stoffpalette untersucht worden ist. Zu den genannten Untersuchungs- bzw. Probenzahlen kommen Proben von 68 Tieren hinzu, die mittels einer Screeningmethode, dem so genannten Dreiplattentest, auf Hemmstoffe untersucht wurden

Berichterstattung zu verstärkten Kontrollen bei Lebensmitteln (Schutzmaßnahmen gemäß Art. 53 der Verordnung 178/2002 bzw. § 55 LFGB)

Zu den folgenden Schutzmaßnahmen wurden Meldungen an das BVL übermittelt:

- VO (EG) Nr. 601/2008, Fischereierzeugnisse aus Gabun,
- Entscheidung 2006/27/EG, Pferdefleisch aus Mexiko,
- Entscheidung 2006/236/EG, Fischereierzeugnisse aus Indonesien,
- Entscheidung 2008/630/EG, Krustentiere aus Bangladesch,
- Entscheidungen 2006/504/EG, 2007/563/EG und 2007/759/EG, Aflatoxine i.V.m. VO (EG) Nr. 1881/2006,
- Entscheidung 2005/402/EG, Sudanrot (u. a. Chilis und Erzeugnisse, Kurkuma, Palmöl),

- Entscheidung 2008/352/EG, Guarkernmehl aus Indien,
- Entscheidung 2008/433/EG, Sonnenblumenöl aus der Ukraine,
- Entscheidung 2008/162/EG, GVO Reis aus den USA (LL 601),
- Entscheidung 2008/289/EG, GVO Reis aus China (Bt 63),
- Entscheidung 2008/921/EG, Melamin (Milch und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Ammoniumbicarbonat aus China)

Eine größere Anzahl von Sendungen wurde zu den Schutzmaßnahmen betreffend Fischereierzeugnisse aus Indonesien, Sudanrot (u. a. Chilis und Erzeugnisse, Kurkuma, Palmöl), Aflatoxine, gentechnisch veränderten Reis aus den USA und China und Melamin (Milch und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Ammoniumbicarbonat aus China) an das BVL gemeldet. Die übrigen Schutzmaßnahmen der Kommission hatten danach im Jahr 2008 keine nennenswerte Bedeutung für die Importkontrolle.

Nationale Vorführpflichten gemäß § 55 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch bestanden im Jahr 2008 für die folgenden Produkte:

- Erdnüsse aus Argentinien zur Kontrolle auf Aflatoxine
- Papayas aus Hawaii (USA) zur Kontrolle auf GVO
- Paprikapulver aus der Türkei zur Kontrolle auf Aflatoxine
- Gemüsepaprika aus der Türkei zur Kontrolle auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln

Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern auf radioaktive Strahlung

Das BVL stellt gemäß der VO (EWG) Nr. 733/2008 des Rates über die Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl jährlich die Untersuchungsdaten der Länder für die Kommission zusammen.

2. Kontrollergebnisse

Bei der Darstellung der Kontrollergebnisse wird ein Schwerpunkt auf die Beschreibung und Analyse der bei den Kontrollen festgestellten Verstöße gelegt. Bei Betrachtung der hier genannten Zahlen von Verstößen muss berücksichtigt werden, dass es sich um die Auswertung der Ergebnisse von größtenteils risikoorientiert geplanten Kontrollen handelt. Sachverhalte, die in der Vergangenheit auffällig geworden waren, wurden somit häufiger kontrolliert als solche, bei denen man aus Erfahrung keine erhöhte Zahl von Verstößen erwartet. Aus diesem Grund kann aus den Zahlen und Ergebnissen nicht auf die Gesamtsituation auf dem Markt geschlossen werden.

Lebensmittelkontrolle

(1) Amtliche Lebensmittelüberwachung

Die Klassifizierung erfolgt nach den Anlagen 3 und 4 der AVV RÜb, die das Klassifizierungssystem der außer Kraft getretenen Richtlinie 89/397/EWG (vergl. Leitlinien zu Art. 14 der Richtlinie⁴) nutzen.

Betriebskontrollen

Bei knapp 130.000 Betrieben wurden aufgrund festgestellter Verstöße von der Lebensmittelüberwachung formelle Maßnahmen eingeleitet. Wie im Vorjahr liegen die Beanstandungsquoten bei den Gruppen der großen Hersteller und Abpacker, der Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, und der Dienstleistungsbetriebe bei den Kontrollen zwischen 26 und 29 %. Bei der Gruppe der großen Hersteller und Abpacker sinkt die Beanstandungsquote tendenziell. Bei den Gruppen der Einzelhandelsbetriebe und der Vertriebsunternehmer und Transporteure liegen die Beanstandungsquoten bei etwa 18 %, bei den überwachten Erzeugerbetrieben bei 11 % (vergl. Abb. LM-1).

⁴ Leitlinien zur Angleichung der im Rahmen der jährlichen Überwachungsprogramme von den Mitgliedstaaten zu übermittelnde Angaben (Art. 14 der Richtlinie 89/397/EWG über die amtliche Lebensmittelüberwachung, seit 01.01.2006 außer Kraft)

Beanstandungen bei Betriebskontrollen in 2008

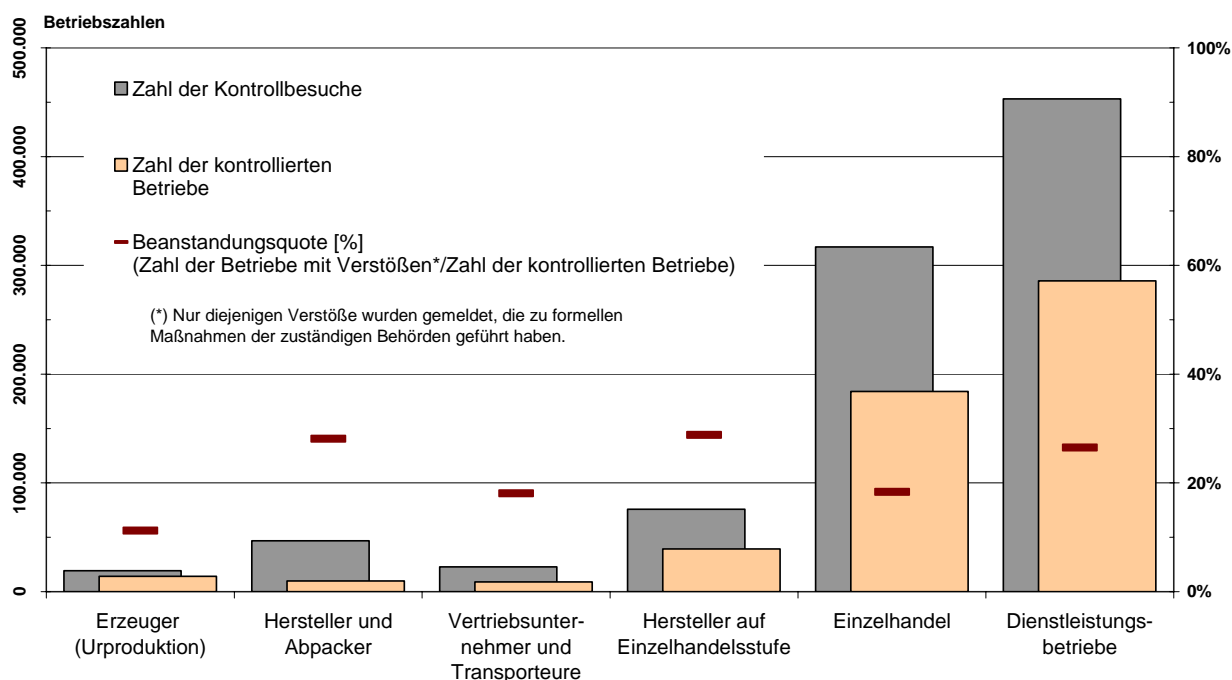


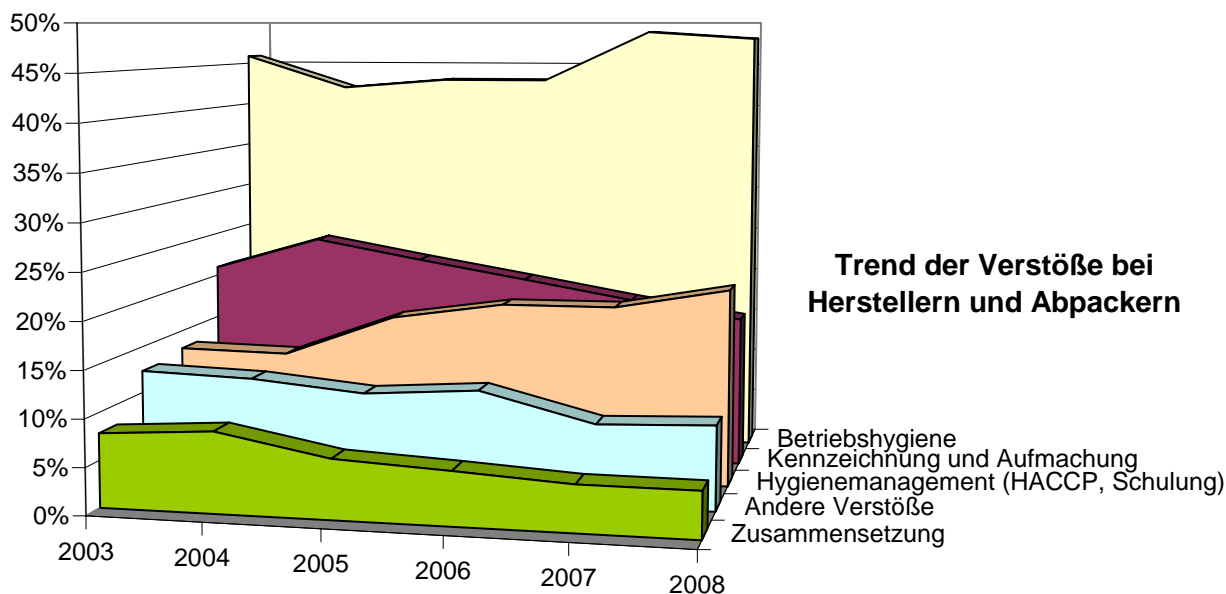
Abb. LM-1 Beanstandungen bei Betriebskontrollen

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette stellen Mängel in der Betriebshygiene (allgemeine Hygiene) die häufigsten Verstöße dar, gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement der Betriebe (HACCP, Schulung) und Mängeln bei der Kennzeichnung und Aufmachung. Letztere nehmen bei der Gruppe der großen Hersteller und Abpacker ab während Verstöße im Hygienemanagement bei allen Gruppen immer mehr Bedeutung erlangen. Bei den Erzeugern, Vertriebsunternehmern und Transporteuren ist auch der Anteil der Verstöße bei der Betriebshygiene angestiegen.

Mängel in der Zusammensetzung werden auf allen Stufen der Lebensmittelkette beanstandet, nehmen aber vor allem am Beginn der Lebensmittelkette, bei den Erzeugern, bei den großen Herstellern und Abpackern und auf der Stufe der Vertriebsunternehmer (Großhandel) und Transporteure einen deutlichen Anteil ein. Unter die Rubrik "Zusammensetzung" fallen Verstöße, die Mängel der Rohstoffe, Rückstände und unzulässige Veränderungen, wie unzulässige Zutaten und Stoffe, Anwendung unzulässiger Verfahren und ähnliches, betreffen⁵. Insgesamt nimmt der Anteil dieser Verstöße auf allen Stufen der Lebensmittelkette ab mit Ausnahme der Erzeuger, wo vermehrt Verstöße in der Zusammensetzung festgestellt wurden.

Beispielhaft ist in Abbildung LM-2 der Trend beim Anteil der Verstoßarten an der Summe der Verstöße bei großen Herstellern und Abpackern dargestellt.

⁵ Vergl. ADV-Katalog Nr. 103 (Version 1.17 vom 01.01.2009) "Durch Inspektion festgestellte Verstöße"

Anteil der Verstöße

**Abb. LM-2 Anteil der Verstößarten bei großen Herstellern und Abpackern
(Zahl der Verstöße einer Art / Summe der Verstöße bei der Betriebsart)**

Probenuntersuchung

Von den 407.691 untersuchten Proben wurden insgesamt 55.378 Proben (13,6 %) beanstandet. Damit sinkt der Anteil beanstandeter Proben, der seit dem Jahr 2002 in etwa gleich bleibend um die 15 % lag, im bundesdeutschen Mittel auf unter 14 %.

Bei den Lebensmitteln zeigt wie in 2007 die Warengruppe Fleisch/Wild/Geflügel/Erzeugnisse die höchste Beanstandungsquote mit 19,2 %. Es folgen alkoholische Getränke außer Wein mit 18,8 % sowie Eier und Eiprodukte mit einer Beanstandungsquote von 16,2 %. Mit jeweils 15,6 % beanstandeten Proben sind die Gruppen der Zuckerwaren und der Fette und Öle auf Rang vier. Die Gruppe Eis und Desserts verzeichnet eine weiterhin sinkende Beanstandungsquote und hat mit 13,3 % eine um 1,1 Prozentpunkte geringere als im Vorjahr. Die Beanstandungsquote bei den Lebensmittel-Bedarfsgegenständen liegt bei 11,7 %. Die niedrigste Beanstandungsquote findet sich wie in den Vorjahren in der Gruppe der Zusatzstoffe mit 5,1 %. (vergl. Abb. LM-3). Detailliertere Angaben können den Jahresberichten der Länder in Teil II entnommen werden.

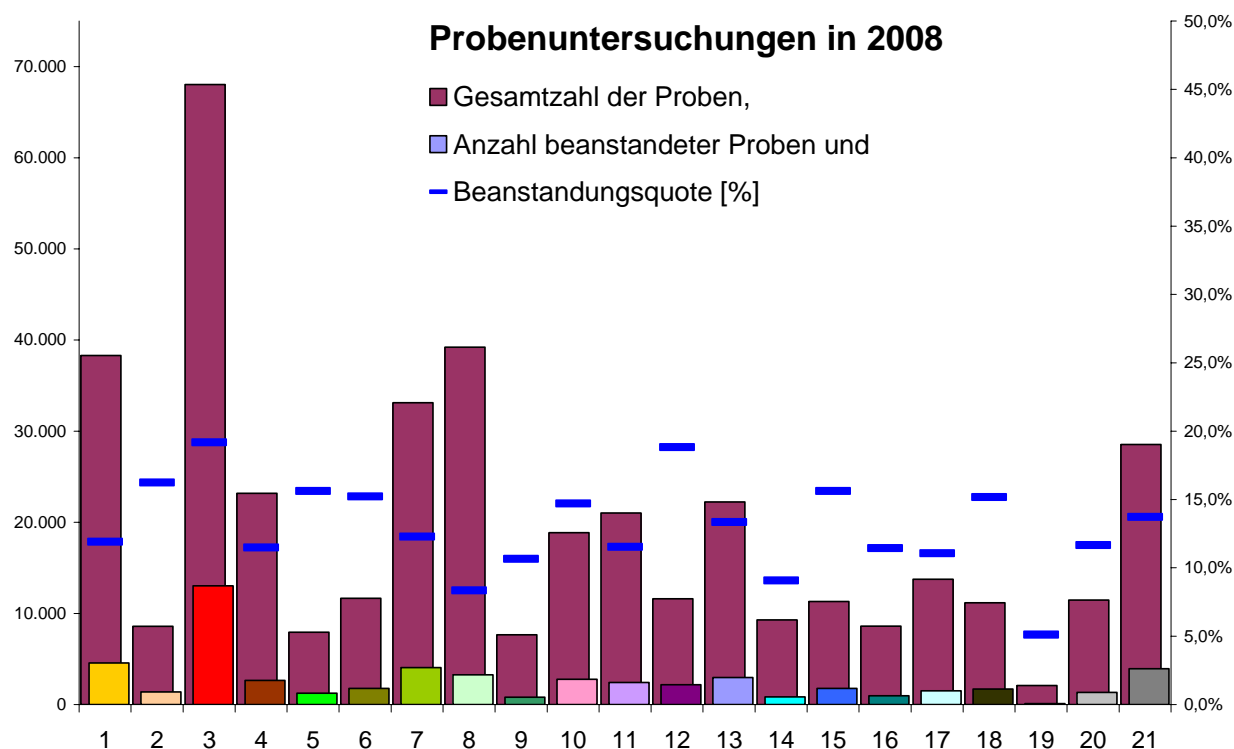


Abb. LM-3 Probenuntersuchungen

(Zur Nummerierung der Warengruppen vergl. Probenschlüssel Anlage 3)

Insgesamt wurden bei der amtlichen Probenuntersuchung 62.051 Verstöße festgestellt. Das sind 5 % weniger als im Vorjahr. In der Gesamtheit der spezifizierten Verstöße stehen Verstöße in der Kennzeichnung bzw. Aufmachung an erster Stelle (50 %), mit Abstand gefolgt von Verstößen in Bezug auf mikrobiologische Verunreinigungen (17 %), die Zusammensetzung (14 %) und andere Verunreinigungen (10 %), zu denen auch Rückstände von Kontaminanten und Pestiziden zählen.

Die Bedeutung der einzelnen Arten von Verstößen für die jeweilige Warengruppe wird in der Abbildung LM-4 veranschaulicht. In der Verteilung spiegeln sich zum einen die aufgetretenen Mängel, zum anderen die Untersuchungsschwerpunkte wider. Mikrobiologische Verunreinigungen traten vermehrt bei den Warengruppen der Lebensmittel tierischen Ursprungs, bei den Gruppen Eis/Desserts, Suppen/Brühen/Soßen, Getreide/Backwaren und Fertiggerichte auf. Bei den Warengruppen Fette/Öle, Obst/Gemüse, und Nüsse/Nusserzeugnisse/Knabberwaren haben andere Verunreinigungen (Rückstände und Kontaminanten) eine große Bedeutung. Die Zusammensetzung wurde besonders in den Warengruppen Wein und Lebensmittelbedarfsgegenstände beanstandet.

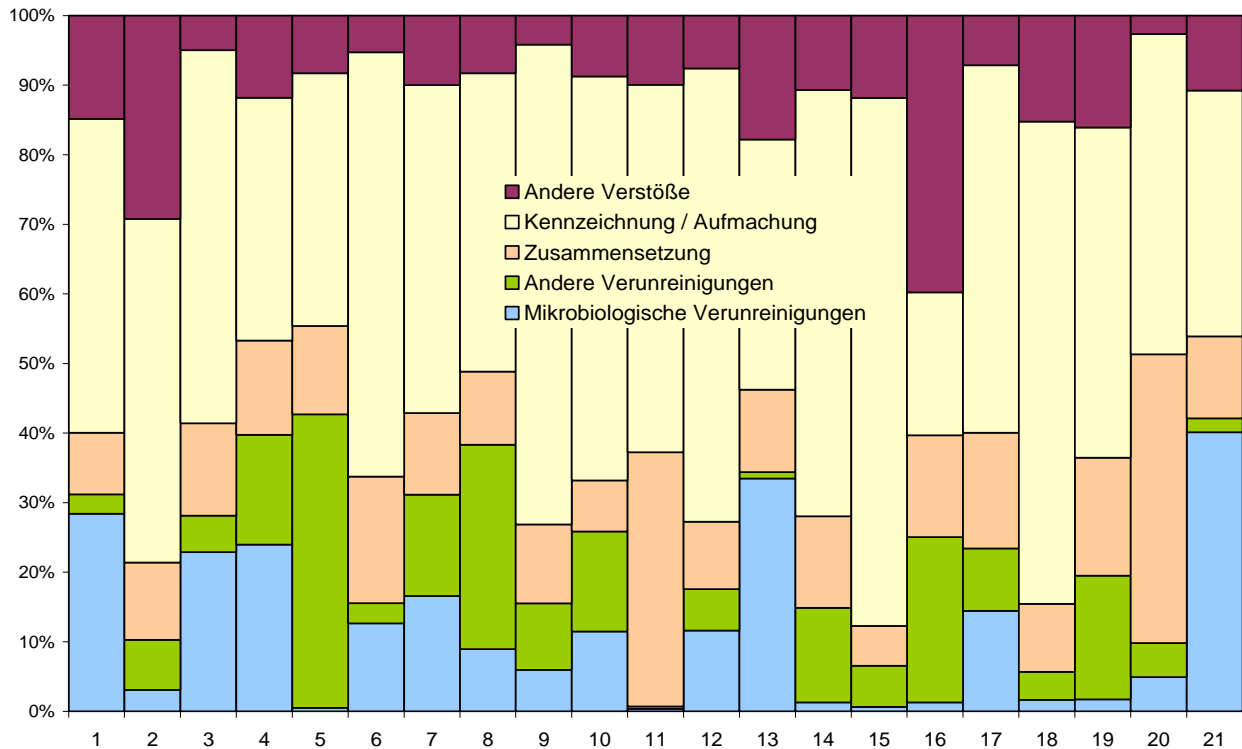


Abb. LM-4 Anteile der Verstöße in den verschiedenen Warengruppen (Zur Nummerierung der Warengruppen vergl. Probenschlüssel Anl. 3)

(2) Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme

Bundesweiter Überwachungsplan

Bei zwölf der 19 in Tabelle LM-2 aufgeführten, im Bereich Lebensmittelkontrolle durchgeführten Programme kommt der Bericht zu dem Schluss, dass die Problematik bei den amtlichen Kontrollen verstärkt berücksichtigt werden muss, da gehäuft Verstöße festgestellt wurden.

Die Ergebnisse dieser Programme sind im Anschluss an die Tabelle auszugsweise wiedergegeben. Der Vollständige Bericht kann unter www.bvl.bund.de/buep abgerufen werden.

Tab. LM-2 Empfehlungen der Redaktionsgruppe zu den Programmen des BÜp 2008

Kontrollziel	Programm	Empfehlung
Hygiene	Hygiene bei Geflügelfleisch-Döner-Verkaufsstellen	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Hygiene bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Speiseeis auf Milchbasis	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle

biologische Sicherheit	Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepacktem Frischfleisch	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepackten Brühwurstwaren	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Mikrobiologischer Status von Fischereierzeugnissen	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Pathogene Mikroorganismen in Wildfleisch	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Mikrobiologische Beschaffenheit von asiatischen Trockenpilzen	Wiederaufnahme in einem angepassten Programm
	<i>Listeria</i> in Sauermilchkäse	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
chemische Sicherheit	Ochratoxin A in Gewürzen und Gewürzmischungen/-zubereitungen	Verstärkte Kontrolle von Paprikapulver
	Perfluorierte Chemikalien (PFC) in bestimmten Lebensmitteln	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	<i>trans</i> -Fettsäuren in Lebensmitteln	Dialog mit den Herstellern von Industriemargarinen beginnen, Wiederaufnahme in einem angepassten Programm
	Marine Biotoxine in Muscheln und Muschelerzeugnissen	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Schutz vor Täuschung und betrügerischen Praktiken	Auslobung von Vanille in Vanilleeis, Vanillepudding und Vanillesoßen	Verstärkte Berücksichtigung von Vanilleeis in der amtlichen Kontrolle
	Auslobung „Zuckerarm“, „Zuckerfrei“ und „Ohne Zuckerzusatz“ nach der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in relevanten Erzeugnissen	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle und Dialog mit Herstellern
	Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln bei Zitrusfrüchten	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle und einheitliche Rechtsgrundlage schaffen
	Gewebliche und substanzuelle Zusammensetzung von Geflügel-Brühwürsten	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Jodgehalt in Säuglings- und Kleinkindernahrung	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Süßstoffe in Süßwaren ohne Zuckerzusatz	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle in inländischen Bioprodukten	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle

7.1 Hygiene bei Geflügelfleisch-Döner-Verkaufsstellen

Es hat in jüngster Zeit vermehrt Hinweise hinsichtlich der Nicht-Einhaltung von Hygienevorschriften in Imbissbetrieben, welche Fleisch vom Dönerspieß anbieten, gegeben. Als besonders problematisch wird in diesem Zusammenhang eine unzureichende Garung im

Fall von Geflügelfleischdöner wegen der möglichen Salmonellen- und *Campylobacter*-Kontamination eingeschätzt.

Im Ergebnis der durchgeführten Kontrollen bei Imbissbetrieben, welche Geflügelfleisch-Döner behandeln, wurden bei mehr als einem Viertel der Betriebe Mängel in der Betriebshygiene oder Verstöße gegen die allgemeinen Grundsätze der Hygienepraxis festgestellt. Pathogene Organismen konnten in Dönerportionen nicht nachgewiesen werden.

7.2 Hygiene bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen

Während in Großbetrieben in der Regel HACCP-Systeme einschließlich von Eigenkontrollen mit Untersuchung von Rohware oder Endprodukten auf Salmonellen etabliert sind und eine adequate Betriebshygiene gewährleistet ist, wurden bei fast der Hälfte der Kleinbetriebe und der Produzenten von Geflügelfleischdönerspießen mangelhafte HACCP-Systeme gefunden. Mehr als ein Drittel der beiden letztgenannten Betriebe hatte kein Eigenkontrollsystem für *Salmonella* spp.

7.3 Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Speiseeis auf Milchbasis

Bei den Betriebskontrollen fielen 363 (34 %) der Betriebe durch Mängel bei der Implementierung der HACCP-Verfahren auf. Bei 222 (21 %) Betrieben wurden Speiseeisproben mikrobiologisch beanstandet oder bemängelt. In 184 (17 %) wurde gegen allgemeine Hygieneregeln verstoßen.

Bei zwei Speiseeisproben aus dem Verkaufsbereich und einer aus der Herstellung wurden, über Anreicherung, Keime der Gattung *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Bei den mikrobiologischen Untersuchungen der Proben wurden vorwiegend hohe Keimgehalte an *Enterobacteriaceae* festgestellt. Auffällig sind neben den Enterobacteriaceen gehalten die Gehalte an Hefen und bei sehr wenigen Proben der Gehalt an koagulasepositiven *Staphylococcus aureus*, die jedoch in keinem Fall über dem Prozesshygienegrenzwert „M“ oder dem Warnwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) lagen.

7.4 Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung

Es zeigt sich, dass insbesondere in Herstellerbetrieben, unabhängig von deren Größe, in den folgenden Bereichen gehäuft Mängel auftreten: Bauliche Beschaffenheit, HACCP-Verfahren, Hygieneregeln/Anweisungen und Reinigung/Desinfektion. In Filialen mit höherer Mitarbeiterzahl (11 - 50) wurden vermehrt Mängel bei der Personalhygiene sowie im Bereich der Hygieneregeln/Anweisungen festgestellt. Die Kühlkette wurde von der Mehrzahl der Betriebe (83 - 92 %) eingehalten.

In keiner der entnommenen Proben wurden Salmonellen nachgewiesen. Eine Probe enthielt *Listeria monocytogenes* mit einem Gehalt über 10^2 KbE/g. Als Hygieneindikatorkeime wurden am häufigsten nachgewiesen: *Enterobacteriaceae* (28 %), Hefen (20 %), aerobe mesophile Keime (18 %), Pseudomonaden (10 %). Bei 21 Proben (6 %) wurde der Warnwert für *Escherichia coli* überschritten.

5.2 Pathogene Mikroorganismen in Wildfleisch

Insgesamt wiesen 20 von 515 untersuchten Proben (4 %) Salmonellen auf. Die höchsten Anteile positiver Proben fanden sich beim Wildschwein (5 %) und beim Hasen (10 %). Allerdings muss bei der Bewertung der Ergebnisse der Hasenproben berücksichtigt werden, dass eine relativ geringe Probenanzahl untersucht wurde.

Als positiv für thermophile *Campylobacter* spp. erwiesen sich 13 von 508 Proben (3 %). Auch hier wurden die meisten positiven Proben beim Wildschwein gefunden (5 %), während beim Fleisch anderer Spezies sich nur einzelne Proben als positiv erwiesen. Verotoxinbildende *E. coli* wurden in 84 der 506 untersuchten Proben (17 %) nachgewiesen. Hier waren sowohl Wildwiederkäuer (Reh 21 % und Hirsch 14 %) als auch Wildschwein (15 %) sowie Hase (15 %) betroffen.

5.4 Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepacktem Frischfleisch

5 % der Rindfleisch- und 4 % der Schweinefleischproben wiesen schon bei Probeneingang Abweichungen bei der sensorischen Untersuchung mit zum Teil unterschiedlich stark erhöhten Keimzahlen auf. Sollten die Proben am Tag des Abpackens bzw. der Auslieferung entnommen worden sein, sind diese Anteile als hoch einzustufen und sprechen für die Verwendung von nicht mehr frischem Ausgangsmaterial. Zum Zeitpunkt des MHD waren in 22 % der Rindfleisch- sowie 13 % der Schweinefleischproben sensorische Abweichungen nachweisbar, wobei die geruchlichen Abweichungen überwogen.

5.5 Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepackten Brühwurstwaren

Alle Proben waren zum Zeitpunkt des Eingangs der Probe im Labor sensorisch unauffällig. Jedoch erreichten schon zu diesem Zeitpunkt 22 von 126 Proben eine aerobe mesophile Keimzahl von über 10^6 KbE/g. Zum Zeitpunkt des MHD waren etwa 10 % der untersuchten Proben sensorisch auffällig. Milchsäurebildner waren in diesen Proben zumeist in Gehalten über 10^7 KbE/g nachweisbar. Bei nahezu der Hälfte der zu diesem Zeitpunkt sensorisch unauffälligen Proben wurden mehr als 10^6 KbE/g Milchsäurebildner nachgewiesen.

5.6 Mikrobiologischer Status von Fischereierzeugnissen

Bei zweischaligen Weichtieren und bei Garnelenerzeugnissen wurden Salmonellen und Vibrionen nachgewiesen, bei Krebstieren und -erzeugnissen wurden lediglich in einem Fall Vibrionen gefunden. Bei allen Warengruppen wurde *E. coli* nachgewiesen. Der Maximalwert lag bei zweischaligen Weichtieren bei 170 KbE/100 g MPN (Most Probable Number-Verfahren)

4.1 Ochratoxin A in Gewürzen und Gewürzmischungen

Von 597 untersuchten Proben enthielten 422 Proben (71 %) messbare Gehalte an Ochratoxin A. Bei Betrachtung der einzelnen Gewürzarten bzw. der Gewürzmischungen zeigte sich Paprika als überdurchschnittlich häufig belastet (90 % aller Paprikaproben),

am wenigsten Ingwer (31 %) und weißer Pfeffer (32 %). Die höchsten Gehalte an Ochratoxin A wurden in einer Chiliprobe (91,5 µg/kg) sowie einer Paprikaprobe (84,6 µg/kg) - beide aus dem Einzelhandel - bestimmt. Während als Ursprungsland der Chiliprobe Vietnam ermittelt wurde, gelang die Feststellung der Herkunft in vielen Fällen nicht. Die Belastungssituation der Gewürzmischungen entsprach den Belastungen der reinen Gewürzproben

4.3 Perfluorierte Chemikalien (PFC) in bestimmten Lebensmitteln

Perfluorierte Chemikalien (PFC, vergl. auch PFT) finden vielfältige Anwendungen bei industriellen Herstellungsprozessen und in verbrauchernahen Produkten. Im Jahr 2006 wurden bei Studien hohe Gehalte in einigen Trink- und Oberflächenwässern nachgewiesen. Als Eintragsquellen wurden die Abläufe der Klärwerke und die Entsorgung von Klärschlämmen auf Feldern ermittelt. Derzeit existiert keine aussagekräftige Datenbasis zu PFC-Gehalten in Lebensmitteln. Deshalb wurden für die Jahre 2007 und 2008 bundesweit Untersuchungen im Rahmen des BÜp durchgeführt. Rechtliche Regelungen zu Höchstmengen in Lebensmitteln existieren derzeit nicht.

Entgegen der Ergebnisse bisheriger Studien wiesen Kartoffeln keine auffälligen PFC-Gehalte auf. Aufgrund der Anreicherung von PFC in der Leber waren die entsprechenden Wildschweinproben besonders hoch belastet. Die Daten zeigen, dass hohe Gehalte in Wildschweinleber nicht an bestimmte Regionen in Deutschland gebunden sind. Für die Aufnahme von PFC über Lebensmittel ist dies aufgrund der geringen Verzehrsmengen allerdings von untergeordneter Bedeutung. Fisch kann dagegen, vergleichbar den Ergebnissen früherer Studien, wesentlich zur Aufnahme von PFC über Lebensmittel beitragen.

Mehrere der Programme des BÜp 2008 widmeten sich dem Aspekt des Täuschungsschutzes:

4.7 Auslobung von Vanille in Vanilleeis, Vanillepudding und Vanillesoßen

Vanille gehört zu den beliebtesten aber auch teuersten Gewürzen. Der hohe Preis und die steigende Nachfrage machen die irreführende Vanilleauslobung bei Lebensmitteln lukrativ. Verfälschungen liegen vor, wenn künstliches oder naturidentisches Vanillin anstelle von echter Vanille zur Aromatisierung zugesetzt wird und gleichzeitig die Aufmachung solcher Erzeugnisse die Verwendung echter Vanille suggeriert.

Die Ergebnisse dieses Programmes zeigen für Vanillepudding, Vanillesoße und Ausgangsstoffe für Vanilleeis bzw. Eis mit Vanillegeschmack, dass eine stichprobenartige Kontrolle im Rahmen der Routineüberwachung ausreichend ist.

Für Vanilleeis zeigen die Ergebnisse jedoch, dass das hier behandelte Thema im Rahmen der amtlichen Kontrolle verstärkt berücksichtigt werden sollte. 290 Proben Eis verschiedener Qualitäten wurden daraufhin untersucht, ob die Kennzeichnung „Vanilleeis“ den Inhaltsstoffen entsprach. 110 (38 %) Proben wurden aufgrund einer irreführenden

Kennzeichnung beanstandet, da die Kennzeichnung nicht mit den Inhaltsstoffen übereinstimmte. In den beanstandeten Proben wurden neben dem naturidentischen Vanillin zum Teil auch die künstlichen Aromastoffe Piperonal (72 Proben) und Ethylvanillin (93 Proben) festgestellt.

4.9 Auslobung „Zuckerarm“, „Zuckerfrei“ und „Ohne Zuckerzusatz“ nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in relevanten Erzeugnissen

Nach dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel sind nur noch bestimmte nährwertbezogene Angaben unter den dort genannten Bedingungen zulässig:

"Zuckerfrei": max. 0,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml

"Zuckerarm": max. 5 g Zucker pro 100 g (feste Lebensmittel);
max. 2,5 g Zucker pro 100 ml (flüssige Lebensmittel)

"Ohne Zuckerzusatz": kein Zusatz von Mono- oder Disacchariden, kein Zusatz von „wegen ihrer süßenden Wirkung verwendeten Lebensmitteln“

Zahlreiche als „Ohne Zuckerzusatz“ deklarierte Produkte enthielten laut Zutatenliste zugesetzte Disaccharide oder „wegen ihrer süßenden Wirkung verwendete Lebensmittel“. Der durchschnittliche Zuckergehalt dieser Produkte lag bei nahezu 10 g Zucker pro 100 g (das 90. Perzentil lag bei 19 %, der gefundene Maximalgehalt sogar bei 55 % Zucker). Dies zeigt, dass die Angabe „Ohne Zuckerzusatz“ nicht bedeutet, dass in diesen Lebensmitteln nur wenig Zucker enthalten ist.

Ob Lebensmittelzutaten verbotenerweise wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet wurden, oder aus anderen Gründen (z. B. Traubenkonzentrate) ist im Einzelfall zwischen der zuständigen Lebensmittelkontrollbehörde und den Herstellern zu klären. Die bemängelten deklarierten Zusätze betrafen bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken vor allem Zusätze von Disacchariden und süßenden Lebensmitteln, sowie bei Säuglingsnahrung überwiegend süßende Lebensmittel, insbesondere Obstzubereitungen (Beikost).

4.10 Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln bei Zitrusfrüchten

Als Oberflächenbehandlungsmittel kommen die Wirkstoffe Orthophenylphenol, Imazalil und Thiabendazol am häufigsten zum Einsatz. Bezüglich der Kenntlichmachung bei Verwendung dieser Wirkstoffe sind drei verschiedene Rechtsgrundlagen zu beachten und zu überwachen.

Die Ergebnisse des Programmes zeigen, dass bei Zitrusfrüchten die Beanstandungsquote mit 21 % sehr hoch liegt. Das hier behandelte Thema sollte im Rahmen der amtlichen Kontrolle weiterhin verstärkt berücksichtigt werden. Dabei sollten weitere Substanzen, die offensichtlich in der Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten verwendet werden, einbezogen werden. Die verschiedenen rechtlichen Regelungen hinsichtlich der Nacherntebehandlung von Zitrusfrüchten sollten in einer Rechtsgrundlage zusammengeführt werden, um für Hersteller und Verbraucher Transparenz zu schaffen und die Überwachung zu erleichtern.

4.11 Gewebliche und substanzielle Zusammensetzung von Geflügelbrühwürsten

441 Proben wurden histologisch auf Knochenpartikel untersucht. 20 Proben davon wurden wegen überhöhten Knochenanteils beanstandet. Des Weiteren wurden 518 bzw. 470 Proben histologisch auf Wiederverarbeitung von Brät mit bzw. ohne Hülle untersucht. Davon wurden drei Proben aufgrund der Verarbeitung von Brät mit Hülle und 36 Proben aufgrund der Verarbeitung von Brät ohne Hülle beanstandet. Die Untersuchung des Parameters Geflügelhaut führte bei 13 Proben zur Beanstandung. Bei einzelnen Proben wurde auch der Muskelfleischanteil beanstandet.

Bei zwei Programmen empfiehlt der Bericht eine Wiederaufnahme der Problematik in einem modifizierten Programm, um die Datenlage zu erweitern und zu ergänzen:

5.3 Mikrobiologische Beschaffenheit von asiatischen Trockenpilzen

In diesem Programm wurden getrocknete, verpackte Shiitake- und Mu Err Pilze aus dem Einzelhandel auf ihre Belastung mit Salmonellen, *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens* untersucht. Alle drei Keimarten wurden nachgewiesen.

Informationen auf der Verpackung zur Vermeidung von möglichen Risiken sollten ebenfalls überprüft werden. Es zeigte sich, dass in ungefähr einem Drittel der auswertbaren Fälle keine entsprechende Information an den Verbraucher gegeben wurde. Ein Aufgreifen dieses Themas in einem späteren, ggf. angepassten Programm, das speziell auf die Kennzeichnung und deren Auslegung ausgerichtet ist, sollte in Erwägung gezogen werden.

4.5 trans-Fettsäuren in Lebensmitteln

Bei den Ziehmargarinen, Kremmargarinen, Feinen Backwaren aus leichtem Feinteig sowie Fettgebäck aus Hefeteig wiesen 57 % bis 65 % aller Proben einen Gesamtgehalt an *trans*-Fettsäuren von über 5 g/100 g Gesamtfett auf. Im Rahmen des Überwachungsprogrammes hat sich außerdem bestätigt, dass Industriemargarinen deutlich mehr *trans*-Fettsäuren enthalten als Pflanzenmargarinen für den Haushalt.

Positiv stellt sich die Situation bei den fettreichen süßen Brotaufstrichen (z. B. Erdnusskrem, Nuss-Nougatkrem, Milchschokokrem) dar. Hier lagen bei 83 % bis 100 % aller Proben die Gehalte an *trans*-Fettsäuren in der Summe unter 2 g/100 g Gesamtfett.

Die Ergebnisse dieses Programmes zeigen, dass mit den Herstellern von Margarinen zur gewerblichen Weiterverarbeitung ein Dialog mit dem Ziel begonnen werden sollte, die Gehalte an *trans*-Fettsäuren zu minieren. Ein Aufgreifen dieses Themas in einem späteren, ggf. angepassten Programm sollte in Erwägung gezogen werden.

Die Überwachungsmaßnahmen zu Käseimitaten (Programm des BÜp 2007) wurden in den Ländern im Jahr 2008 weitergeführt. Die Länder teilen übereinstimmend mit, dass in den meisten Fällen der Verstoß nicht beim Hersteller der Käseimitate liegt. Dieser kenn-

zeichnet Käseimitate korrekt. Zur Verbrauchertäuschung kommt es vielmehr bei der Weiterverarbeitung der Käseimitate und der Abgabe an den Verbraucher, und hier wiederum ganz überwiegend bei loser Abgabe.

Lebensmittel-Monitoring

Die Untersuchungen im Lebensmittel-Monitoring haben vielfach die in den Vorjahren festgestellten Gehalte und Tendenzen bestätigt und ergänzt. Im Folgenden sind die Ergebnisse aus dem Warenkorb- und Projekt-Monitoring 2008 herausgegriffen, die weitere Maßnahmen erforderlich machen. Die vollständige Zusammenfassung der Ergebnisse des Lebensmittel-Monitorings findet sich im Monitoringbericht unter www.bvl.bund.de/lebensmittelmonitoring.

Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln

In Reis, Birnen und Pfefferminzblätterttee wurden in mehr als 10 % der Proben Überschreitungen der Höchstgehalte festgestellt. Die hohe Überschreitungsquote bei Birnen wurde vor allem durch hohe Amitraz-Rückstände verursacht, die insbesondere in Birnen aus der Türkei festgestellt wurden. Die Ware wurde vom Markt genommen und vernichtet. Die Amitraz-Befunde in Birnen waren so hoch, dass die akute Referenzdosis teilweise erheblich überschritten war. Bei allen anderen Rückstandsgehalten, die in den untersuchten Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft gefunden wurden, waren die stoffspezifischen akuten Referenzdosen nicht überschritten, so dass diese Befunde keine Anhaltspunkte für ein akutes gesundheitliches Verbraucherrisiko ergaben.

Bei den Erzeugnissen aus einheimischer Produktion besteht in 52 Fällen (ca. 9 % aller Proben aus Deutschland) der Verdacht, dass eine nicht zugelassene Anwendung von Pflanzenschutzmitteln stattgefunden hat. Wenn sich die betreffende Probe bis zum Anwender zurückverfolgen lässt, schaltet die Lebensmittelüberwachungsbehörde umgehend den Pflanzenschutzdienst ein, der für die Anwendungskontrolle zuständig ist. Dieser ermittelt, ob tatsächlich ein Verstoß gegen Anwendungsvorschriften vorliegt und übernimmt die ordnungsrechtliche Ahndung.

Mykotoxine

Aflatoxine und andere Mykotoxine: Aufgrund der hohen Toxizität und starken krebserzeugenden Wirkung von Aflatoxin B1 ist das Auftreten dieses Mykotoxins in 7 % der Reisproben als problematisch zu sehen. Von den anderen Mykotoxinen wurden Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon (ZEA) erfreulicherweise nur in einigen Proben quantifiziert. Daher sollte Reis weiterhin auf die Mykotoxine Aflatoxin B1, DON und ZEA analysiert werden.

Ochratoxin A: Ochratoxin A wurden in den beiden darauf untersuchten Süßwaren Lakritze und Schokolade mit Qualitätshinweis in 45 % bzw. 60 % der Proben gefunden. Dabei sollte jeweils sowohl die Häufigkeit des Vorkommens als auch die Höhe der Gehalte, insbesondere der Maximalwerte, Anlass für weitere Untersuchungen sein. Dies gilt

vor allem vor dem Hintergrund, dass Lakritze auch von Kindern teilweise in großen Mengen verzehrt wird und Schokolade mit hohem Kakaoanteil derzeit sehr populär ist.

Fumonisine: Fast die Hälfte der untersuchten Lebensmittel auf Maisbasis und zur glutenfreien Ernährung war mit Fumonisininen kontaminiert. Allerdings waren die nachgewiesenen Gehalte niedrig und die Probenzahl mit Gehalten über der halben Höchstmenge oder mit Höchstmengenüberschreitungen äußerst gering. Lebensmittel sollten trotzdem auch weiterhin auf Fumonisine untersucht werden, da das Pilzwachstum und damit die Produktion der Pilzgifte wetterabhängig sind und der Kontaminationsgrad der Lebensmittel in verschiedenen Jahren sehr unterschiedlich sein kann. Darüber hinaus könnte der Nachweis von dauerhaft niedrigen Fumonisingehalten auch als Argument zur Absenkung der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte dienen.

Mutterkornalkaloide: In Roggenmehl Type 815 und Type 1150 sowie in Roggenvollkornschrot wurden in einem hohen Anteil der Proben zwölf von 30 bekannten Mutterkornalkaloiden bestimmt. Abgesehen von einigen Ausnahmen lagen die Summen einzelner Mutterkornalkaloide (Gesamtmuttermkornalkaloid-Gehalt) unter dem Orientierungswert von 1000 µg/kg.

Nitrat

Als positiv ist die Entwicklung bei frischem Spinat zu bewerten, da hier die Überschreitung der Nitrathöchstgehalte weiter rückläufig war. Allerdings treten nach wie vor Höchstgehaltsüberschreitungen sowie eine teilweise hohe Ausschöpfung derselben auf.

Elemente

Cadmium: Auffällig waren einerseits die beprobten Krebstiere, bei denen niedrigere Cadmiumgehalte beobachtet wurden als in früheren Untersuchungen, andererseits Spinat, da hier eine Zunahme der Belastung mit Cadmium mit allein 13 Höchstgehaltsüberschreitungen (12,4 %) zu verzeichnen war. Die hier gefundenen Gehalte sollten Anlass für weitere Überwachungsmaßnahmen sein. Dies gilt ebenso für die teilweise hohen Cadmiumwerte in Schokoladen mit Qualitätshinweis, d. h. hohen Kakaogehalten.

Die mittleren Cadmiumgehalte in Kakaomasse sind nur halb so hoch wie in Kakaopulver. Um insbesondere bei Kindern ein Gesundheitsrisiko durch überhöhte Cadmiumgehalte von Kakao und Kakaoprodukten zu vermeiden, erscheint eine nationale Regelung oder eine Erweiterung der Höchstgehaltsregelung in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 notwendig.

Quecksilber: Die Höchstgehalte waren in Reis in 14 Proben (16 %) überschritten. Diese Befunde sind sicherlich auf Einträge aus der Umwelt zurückzuführen. Wie schon bei früheren Untersuchungen waren Fische und Krebstiere wieder fast durchgängig mit Quecksilber kontaminiert.

Aluminium: Aluminium wurde in allen darauf untersuchten Lebensmittelgruppen gefunden. Die geringsten Konzentrationen wurden in Joghurt, im Aufguss von Pfefferminzblätterttee und in den meisten Obst- und Gemüsearten festgestellt. Die Ausnahme bildet

dabei Spinat, der neben Lakritz, Schokolade und dem Aufguss vom Rooibostee relativ viel Aluminium enthält.

Bei der Untersuchung von Süßwaren mit Drageeüberzug und farbiger Dekoration von Kuchen und Keksen auf Aluminium fielen drei Produkte mit extrem hohen Gehalten auf. Die Matrix der untersuchten Produkte war jedoch zu heterogen für eine Abschätzung der möglichen gesundheitlichen Risiken der aluminiumhaltigen Zusatzstoffe. Ob Aluminium über den Zusatzstoff oder über das natürliche Vorkommen im Lebensmittel enthalten ist, lässt sich dahingehend beantworten, dass tendenziell der Anteil der natürlichen Gehalte am Gesamt-Aluminiumgehalt überwiegt.

Arsen: Die Untersuchungen auf Gesamt-Arsen bestätigten die relativ hohen Gehalte in Fisch. Ähnlich wie im Heilbutt wurden auch in Nordseekrabben relativ hohe Gehalte gemessen. In Shrimps hingegen lag der Median der Gehalte bei nur etwa ein Zehntel im Vergleich zu Nordseekrabben.

Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Die hohe Ausschöpfung bzw. Überschreitung des Höchstgehaltes an Benzo(a)pyren bei geräuchertem Forellenfilet gibt Anlass für eine weitere Beobachtung der Entwicklung. Die Belastungssituation von Distel- und nativem Olivenöl extra erwies sich als unauffällig. Dagegen sollten die teilweise hohen Benzo(a)pyrengelalte in Schokolade mit Qualitätshinweis weiterhin beobachtet werden.

3-MCPD

Der Erhitzungsprozess beim Räuchern führt auch bei Fischen zur Bildung des toxischen Reaktionsprodukts 3-MCPD, wie die Untersuchungen an geräucherter Forelle und Heilbutt bestätigten. Die Bildung des 3-MCPD kann durch den Salzgehalt des Fischfleisches sowie durch die Räucherdauer beeinflusst werden.

Furan

Das toxische Reaktionsprodukt Furan, das von der WHO für den Menschen als möglicherweise krebserzeugend eingestuft ist, kommt in einer Vielzahl von Lebensmitteln vor. Auch die Untersuchungen im Rahmen des Monitorings zeigen, dass für den durchschnittlichen Erwachsenen Kaffee die größte Eintragsquelle darstellt. Apfelsaft enthält nur sehr geringe Konzentrationen an Furan, während Fertiggerichte bis zu 107 µg/kg Furan enthalten können. Hier hängt die Furankonzentration jedoch von der Angebotsform und der Art der Zubereitung ab. Wegen der unvollständigen und teilweise inkonsistenten Datenlage zum krebserzeugenden Wirkmechanismus von Furan kann derzeit keine endgültige toxikologische Bewertung erfolgen. Bis zum Vorliegen eines Referenzwertes erscheint im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes eine Minimierung der Gehalte notwendig.

Hydroxymethylfurfural (HMF)

Innerhalb der untersuchten Produktgruppen Trockenpflaumen, Pflaumenmus und Getränke aus Trockenpflaumen schwankten die HMF-Gehalte stark. HMF entsteht unter

Hitzeeinwirkung. Wie die Daten zeigen, ist es möglich, die untersuchten Produkte mit relativ niedrigen Gehalten an HMF herzustellen.

Moschusverbindungen

Am Beispiel von Forellen und Lachs zeigt sich, dass mit dem Ersatz von Nitromoschusverbindungen durch polycyclische Moschusverbindungen nunmehr deren wichtigste Vertreter HHCB und AHTN in einem beträchtlichen Umfang Einzug in die Nahrungskette genommen haben und beispielsweise in mehr als drei Viertel aller Lachsproben gefunden wurden.

Nationaler Rückstandskontrollplan

Im Jahr 2008 lag der Prozentsatz der ermittelten positiven Rückstandsbefunde insgesamt bei 0,4 %. Die positiven Befunde verteilen sich auf die untersuchten Tierarten und Produkte wie folgt: Rinder 0,40 %, Schweine 0,22 %, Geflügel 0,12 %, Schafe 1,75 %, Milch 0,4 % und Hühnereier 2,8 %. Bei Kaninchen und Zuchtwild wurden weder Höchstgehaltsüberschreitungen noch Rückstände von verbotenen bzw. nicht zugelassenen Stoffen ermittelt.

Verbotene und nicht zugelassene Stoffe

Rinder: In einigen Fällen wurden 17-alpha-Boldenon, 17-alpha-19-Nortestosteron und 17-alpha-Ethinylestradiol nachgewiesen. Es liegen ausreichend wissenschaftliche Erkenntnisse vor, aus denen hervorgeht, dass 17-alpha-Boldenon und in bestimmten Fällen auch 17-alpha-19-Nortestosteron auch natürlich bei Rindern vorkommen können. Ethinylestradiol ist ein synthetisches estrogen wirksames Steroidhormon welches beim Menschen zur Empfängnisverhütung und bei Estrogenmangel eingesetzt wird. Ethinylestradiol kann durch Abwässer aus Kläranlagen in die Gewässer und damit auch in Tiere gelangen. In keinem der genannten Fälle gab es Hinweise auf eine illegale Behandlung der Tiere.

Weitere Befunde gab es bei den Resorcylnsäure-Lactonen Zeranol und Taleranol. Die Anwendung ist in der Europäischen Union seit 1988 verboten. Im Tierkörper können diese Stoffe auch einen natürlichen Ursprung haben. Beide werden direkt durch die Schimmelpilzgattung *Fusarium* oder durch die Umwandlung der Mykotoxine Zearalenon, sowie alpha- und beta-Zearalenol gebildet. Die differenzierte Bestimmung von Zeranol, Taleranol, Zearalenon sowie der strukturverwandten Stoffwechselprodukte alpha- und beta-Zearalenol hat ergeben, dass in allen Fällen anhand der Ergebnisse davon ausgegangen werden konnte, dass im Bestand mykotoxinhaltiges Futter verfüttert wurde.

In drei Proben wurde Lasalocid nachgewiesen. Als Ursache für die Belastung wird eine Verschleppung aus Futtermitteln, denen Lasalocid zugesetzt werden darf, angenommen.

Da das Problem der Verschleppung nicht vollständig zu verhindern ist, hat die Kommission Rechtsvorschriften⁶ zur Festlegung von Höchstgehalten an Kokzidiostatika und Histomonostatika erlassen, die in Futtermitteln und Lebensmitteln für Nichtzieltierarten aufgrund unvermeidbarer Verschleppung in Futtermitteln vorhanden sein können. Die Rechtsvorschriften gelten ab dem 1. Juli 2009.

Schweine: In Urinproben von fünf Mastschweinen wurde 17-beta-19-Nortestosteron (Nandrolon) ermittelt. Bei zwei von diesen Tieren wurde auch 17-beta-Boldenon nachgewiesen. Die Steroidhormone 17-beta-19-Nortestosteron und 17-beta-Boldenon kommen auch natürlicherweise bei Schweinen vor. Die Überprüfungen ergaben keine Hinweise auf eine illegale Behandlung der Tiere.

Auch in Proben vom Schwein waren zwei Zeranol- und Taleranolbefunde zu verzeichnen. In beiden Fällen wurde anhand der Ergebnisse davon ausgegangen, dass im Bestand mykotoxinhaltiges Futter verfüttert wurde.

In 1,2 % der untersuchten Proben wurde in der Leber Lasalocid nachgewiesen. Lasalocid, ein Kokzidiostatikum, wird als Mittel gegen Darmparasiten eingesetzt, ist aber in der Europäischen Union für Mastschweine nicht zugelassen. Als Ursache für die Belastung wird eine Verschleppung aus Futtermitteln, für die Lasalocid zugelassen ist, angenommen.

Geflügel: In 0,1 % der Proben wurde im Fleisch das seit August 1994 bei Lebensmittel liefernden Tieren verbotene Antibiotikum Chloramphenicol nachgewiesen. Die Überprüfung der Betriebe ergab keine Hinweise auf eine illegale Behandlung der Tiere.

In 0,7 % der Proben von Masthähnchen, die auf Nitrofurantolmetaboliten untersucht wurden, wurde 5-Methylmorpholino-3-amino-2-oxazolidinon (AMOZ), der Hauptmetabolit von Furaltadon, im Fleisch nachgewiesen. Die Anwendung dieser Stoffe bei Lebensmittel liefernden Tieren verboten. Die gefundenen Gehalte lagen aber unterhalb des von der Kommission festgelegten MRPL. Daher wurde keine Probe beanstandet.

In 0,7 % der Proben wurde Lasalocid im Fleisch oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes gefunden.

Milch: In einem Fall wurde das verbotene Chloroform nachgewiesen.

Hühnereier: In 2,15 % der Proben wurde Lasalocid nachgewiesen. Weitere Einzelbefunde gab es bei Maduramicin, Monensin und Nicarbacin. Während Nicarbacin, Monensin und Maduramicin nicht bei Legehennen angewendet werden dürfen, ist der Wirkstoff Lasalocid seit dem 11.09.2006 EU-weit bei Legehennen auf seine Rückstands-unbedenklichkeit hin bewertet und darf als Tierarzneimittel zugelassen werden. In Deutschland gibt es jedoch noch kein zugelassenes lasalocidhaltiges Präparat für Legehennen.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 124/2009 und Richtlinie 2009/8/EG

Tierarzneimittel

Rinder: 0,22 % der Proben enthielten Rückstände oberhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte. Nachgewiesen wurden in Einzelfällen Tetracyclin, Gentamicin und Dexamethason.

Schweine: 0,1 % der auf Stoffe mit antibakterieller Wirkung untersuchten Proben waren positiv. Höchstgehaltsüberschreitungen gab es bei einer Trimethoprimprobe, fünf Sulfonamidproben und zwei Tetracyclinproben.

Milch: In einem Fall wurde das für Milchkühe nicht zugelassene Ivermectin nachgewiesen.

Honig: In einer Probe wurde Lambda-Cyhalothrin und in einer weiteren Probe wurde Cymiazol nachgewiesen. Ansonsten gab es keine Befunde.

Kontaminanten und sonstige Stoffe

Rinder: In Nieren von 3,5 % der untersuchten Proben von Mastrindern und 5 % der Proben von Kühen wurde Cadmium oberhalb des Höchstgehaltes analysiert.

Auffällig waren weiterhin die Quecksilbergehalte in Nieren bzw. Lebern von 2,5 % der untersuchten Rinder und 11,7 % der Kühe. Aufgrund der geringen Gehalte wird als Ursache eine Umweltkontamination angenommen.

In acht von 12 Rinderproben (67 %) wurden im Fett Dioxine und dioxinähnliche PCBs oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes gefunden. Eine eingeleitete Ursachenermittlung brachte keine Ergebnisse.

Schweine: Bei 1,4 % der auf Cadmium untersuchten Proben wurde eine Überschreitung der Höchstgehalte festgestellt, davon elfmal in Nieren und einmal in der Muskulatur. Außerdem wurde in 3,3 % der Proben Quecksilber oberhalb der Höchstgrenze nachgewiesen, davon 15-mal in der Niere, neunmal in der Leber und zweimal in der Muskulatur. Aufgrund der geringen Gehalte wurde davon ausgegangen, dass es sich bei den Quecksilberbefunden um eine Umweltkontamination handelt.

Schafe: Schafproben fielen insbesondere durch Schwermetallbefunde (Cadmium, Blei und Quecksilber) in Lebern und Nieren oberhalb der Höchstgehalte auf.

Pferde: Bei Pferden wurde in zwei Fällen Cadmium in Leber, Niere bzw. Muskulatur oberhalb des Höchstgehaltes nachgewiesen.

Wild: Bei einem Wildschwein aus freier Wildbahn wurde in einer Probe Bifenthrin ein synthetisches Insektizid nachgewiesen. Belastungen mit Organochlorverbindungen oberhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte wurden im Fett von 19 Wildschweinen und einem Rotwild von insgesamt 111 untersuchten Wildproben aus der freien Wildbahn (18 %) festgestellt. Nachgewiesen wurde DDT, PCBs, Lindan und β -HCH. Insbesondere Wildschweine aus freier Wildbahn sind relativ häufig mit Organochlorverbindungen kontaminiert. Organochlorverbindungen reichern sich über lange Zeit im Körperfett an. Daher gilt: Je älter ein Tier ist, umso höher ist es in der Regel belastet.

Aquakulturen: Wegen der Relevanz des Stoffes in den vergangenen Jahren ist auch in 2008 ein Großteil der Proben zusätzlich zu den anderen geforderten Untersuchungen auf Malachitgrün untersucht worden. Insgesamt wurden 440 Proben von Fischen aus Aquakulturen auf Malachitgrün und auf dessen Metaboliten Leukomalachitgrün getestet. In 13 Proben (3 %) konnte Leukomalachitgrün bzw. einmal nur Malachitgrün nachgewiesen werden. Zum Teil ergaben sich bei Nachproben aus den betroffenen Beständen erneut positive Befunde.

Milch: Einzelbefunde gab es bei folgenden Organochlorverbindungen: DDT, Lindan und Dioxinen.

Hühnereier: In drei von 112 Proben (2,68 %) wurde Nikotin und in sieben von 97 Proben (7,22 %) wurde Cotinin, ein Metabolit von Nikotin gefunden. Als Ursache für die Befunde wurde eine unzulässige Behandlung mit einem nikotinhaltigen Präparat gegen Milben in einem belegten Stall im Jahr 2007 festgestellt. Es wurden daher Verfolgspuren von Federn, Muskulatur, Fett und Eiern entnommen. Insgesamt sind dabei 84 Untersuchungen an Tierkörpern und Eiern durchgeführt worden von denen 56 Proben Rückstände enthielten. Als Maßnahmen wurden angeordnet, dass Tiere und Eier nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass die betreffenden Ställe einer Sonderreinigung und Desinfektion unterzogen werden und die Ställe neu mit Hennen besetzt werden. Einzelbefunde gab es bei den Organochlorverbindungen DDT und Lindan.

96 Proben von Eiern wurden im Rahmen des NRKP 2008 auf Dioxine untersucht. Alle Proben wiesen Kontaminationen an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Höhe der üblichen Hintergrundbelastung auf. Bei den Eiern aus ökologischer Erzeugung und solchen aus Käfighaltung gab es keine Höchstgehaltsüberschreitungen. Bei einer Probe von Eiern aus der Bodenhaltung wurde der Höchstgehalt von 3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett und der Höchstgehalt von 6 pg WHO-PCB-TEQ/g Fett (3,45 %) überschritten. Bei Proben von Eiern aus der Freilandhaltung wurde der Höchstgehalt von 6 pg WHO-PCB-TEQ/g Fett viermal (13,79 %) überschritten.

(3) Kontrollaktivitäten mit bundesweiter Datenauswertung

Berichterstattung zu Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln

Die Berichterstattung zu den Ergebnissen des Jahres 2008 erfolgt entsprechend Art. 31 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 zum 31.08.2009. Dieser Bericht fasst deshalb die Ergebnisse aus dem koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach Art. 29 der Verordnung und den nationalen Kontrollprogrammen nach Art. 30 der Verordnung für den **Beprobungszeitraum 1.1. bis 31.12.2007** zusammen. In Bezug auf die bereits vorliegenden Informationen zu den Proben aus 2008 wird auf den Bericht zum Lebensmittel-Monitoring und die Länderberichte in Teil II verwiesen.

Für die Berichterstattung an die Kommission der Europäischen Gemeinschaft werden die Proben in "surveillance sampling" und "follow-up enforcement sampling" geteilt. Als

"surveillance"-Proben werden die Plan- und die Monitoring-Proben betrachtet. Als "follow-up enforcement sampling"-Proben gelten die Verdachts-, Beschwerde- und Verfolgspuben.

Von den untersuchten „surveillance sampling“-Proben enthielten 6584 (38,6 %) keine quantifizierbaren Rückstände, in 9681 (56,8 %) traten Rückstände mit Gehalten unterhalb der Höchstmengen auf. 774 Proben (4,5 %) enthielten Rückstände mit Gehalten über den Höchstmengen.

Die Belastung der „follow-up enforcement sampling“-Proben war erwartungsgemäß höher als die der „surveillance sampling“-Proben, da diese Proben aufgrund konkreter Verdachtsmomente erhoben wurden. Von den untersuchten Proben enthielten 186 (25,4 %) keine quantifizierbaren Rückstände, in 442 (60,5 %) traten Rückstände mit Gehalten unterhalb der Höchstmengen auf. 103 Proben (14,1 %) enthielten Rückstände mit Gehalten über den geltenden Höchstmengen.

Bei den übermittelten Daten waren 1394 Obst und Gemüse Proben als Bio-Proben gekennzeichnet. Die Belastung dieser Proben war deutlich niedriger als diejenige der Gesamtheit der Proben. Von den untersuchten Proben enthielten 1158 (83,1 %) keine quantifizierbaren Rückstände, in 223 (16,0 %) traten Rückstände mit meistens sehr geringen (im Spurenbereich bis 0,01 mg/kg) Gehalten unterhalb der Höchstmengen auf, die für konventionell erzeugte Produkte gelten. Nur 13 Proben (0,9 %) enthielten Rückstände mit Gehalten über den Höchstmengen.

Säuglings- und Kleinkindernahrung kann als nahezu rückstandsfrei betrachtet werden. Es wurden zwar in 17,2 Prozent der Proben quantifizierbare Rückstände gefunden, sie waren aber sehr gering. In keiner einzigen Probe wurde eine Höchstmenge überschritten.

Die Rückstandssituation bei Getreide ist ebenfalls positiv zu bewerten. 65 Prozent der Proben enthielt keine quantifizierbaren Rückstände. Höchstmengenüberschreitung wurde nur in neun Proben festgestellt.

Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurden zwar in mehr als der Hälfte der Proben quantifizierbare Rückstände gemessen, sie waren jedoch meistens sehr gering. Gefunden wurden vor allem die persistenten und z.T. ubiquitär nachweisbaren chlororganischen Insektizide wie DDT, HCB und Lindan, die zwar seit langem in Deutschland nicht mehr angewendet werden dürfen, aber immer noch in der Lebensmittelkette vorhanden sind. Die gemessenen Rückstände sind meist auf Altlasten, vor allem in den Böden, zurückzuführen.

Differenzierter und teilweise ungünstiger stellt sich die Rückstandssituation bei Obst und Gemüse dar. Neben Lebensmitteln, in denen keine bzw. nur wenige Höchstmengenüberschreitungen vorkamen, gab es auch solche mit zweistelligen prozentualen Anteilen an Proben mit Gehalten über der jeweiligen Höchstmenge. Erfreulicherweise wurden in vielen Produkten, deren Verzehr besonders hoch ist, selten Höchstmengenüber-

schreitungen ermittelt. Darunter sind z.B. Äpfel, Birnen, Bananen, Erdbeeren, Karotten, Kartoffeln und Tomaten.

In einigen Obst- und Gemüsearten wurden Höchstmengenüberschreitungen deutlich häufiger beobachtet. Die 10 Lebensmittel mit den häufigsten Höchstmengenüberschreitungen sind in der Tabelle LM-3 dargestellt (berücksichtigt wurden Lebensmittel, bei denen mindestens 100 Proben untersucht wurden).

Tabelle LM-3: Obst und Gemüse mit den meisten Höchstmengenüberschreitungen an Pflanzenschutzmittelrückständen im Jahr 2007

Lebensmittel	Anzahl der untersuchten Proben	Anteil der Proben mit Rückständen über der Höchstmenge [%]
Aubergine	202	22,8
Grünkohl	195	16,4
Karambole/Sternfrucht/ Baumstachelbeere	126	14,3
Rucola; Salatrauke	123	13,8
Physalis	128	11,7
Paprikapulver Fruchtgewürz	172	11,6
Tee	182	11,5
Kakifrukt (Persimone)	134	11,2
Frische Kräuter	180	9,4
Gurke	265	8,7

Die Rückstandssituation für einzelne Lebensmittel ist oft vom Herkunftsstaat abhängig. So enthielten z. B. nur 3,4 % der Auberginenproben aus den Niederlanden Rückstandsgehalte über der Höchstmenge; der Durchschnitt aus allen Staaten lag bei 22,8 %. Bei Tafeltrauben aus Südafrika gab es nur bei 1,7 % der Proben Höchstmengenüberschreitungen; der Durchschnitt über alle Herkünfte lag hier bei 4,5 %. Bei Erdbeeren enthielten lediglich 0,9 % der Proben aus Deutschland Rückstandsgehalte über der Höchstmenge; der Durchschnitt aller Proben lag bei 2,4 %.

Betrachtung von heimischen Produkten

Bei heimischem Obst und Gemüse wurden die Höchstmengen seltener als bei Erzeugnissen mit anderer Herkunft überschritten (Deutschland: 2,7 %, andere Mitgliedstaaten: 5,0 %, Drittländer: 9,5 %). Der größere Anteil an Höchstmengenüberschreitungen bei Proben mit Herkunft aus anderen Mitgliedsländern resultiert teilweise aus der unterschiedlichen Gesetzeslage dort. Würde man an dieser Stelle die in den jeweiligen Herkunftsländern geltenden Höchstmengen berücksichtigen, würde sich der Anteil der Proben mit Höchstmengenüberschreitungen dem deutschen Niveau nähern. Mit der

Vollendung der Harmonisierung der Höchstmengen durch die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 gilt seit September 2008 eine einheitliche Grundlage für die Bewertung der Rückstandssituation in der Europäischen Gemeinschaft.

Bei den heimischen Proben gab es einen größeren Anteil von Proben ohne quantifizierbare Rückstände. Eine der Ursachen dafür kann in den klimatischen Bedingungen in den Herkunftsländern liegen, die teilweise einen stärkeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Verhinderung der Beeinträchtigung der Pflanzen oder von Ernteverlusten durch Schadorganismen erfordern.

Wirkstoffbezogene Betrachtung

Insgesamt ergaben die Analysen 1047 Höchstmengenüberschreitungen. Davon waren 589 als gesicherte Überschreitungen nach Berücksichtigung einer "erweiterten Ergebnisunsicherheit"⁷ zu beanstanden.

In 7270 Proben (40,9 %) des Jahres 2007 wurde mehr als ein Wirkstoffrückstand in quantifizierbarer Menge gefunden. Als mögliche Quellen der Mehrfachrückstände können folgende Gründe genannt werden:

- Anwendung von Kombinationspräparaten mit mehreren Wirkstoffen,
- Anwendung unterschiedlicher Wirkstoffe während der Wachstumsphase für die Bekämpfung verschiedener Schadorganismen,
- gezielter Wirkstoffwechsel, um der Entwicklung von Resistenzen bei Schad-
erregern entgegen zu wirken,
- Anwendungen auch während der Lagerung und/oder beim Transport,
- Zusammensetzung einer Probe aus Bestandteilen unterschiedlicher Partien,
- Fruchtfolge oder Verunreinigung von Präparaten,
- Abdrift von benachbarten Kulturen oder Umweltkontaminationen.

Ebenfalls ist es möglich, dass die gute landwirtschaftliche Praxis bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln nicht ausreichend angewendet wurde. Werden in einer Probe mehrere Pflanzenschutzmittel mit dem gleichen Wirkungsmechanismus gefunden, so liegt der Verdacht nahe, dass von Produzenten unterschiedliche Substanzen verwendet werden, um Überschreitungen der Höchstmengen für einzelne Pflanzenschutzmittel zu vermeiden.

Zwei der Lebensmittel, bei denen vermehrt Mehrfachrückstände beobachtet wurden, waren auch unter den „Top 10“ bei den Höchstmengenüberschreitungen: Paprikapulver Fruchtgewürz (bis zu 30 Wirkstoffe) und Rucola (bis zu 11 Wirkstoffe).

Für die toxikologische Bewertung von Mehrfachrückständen sind noch keine allgemein anerkannten Methoden vorhanden.

⁷ Erweiterte Ergebnisunsicherheit von 50 % nach Dokument SANCO/2007/3131 Method Validation and Quality Control Procedures for Pesticide Residue Analysis in Food and Feed

Prävalenzstudien Zoonoseerreger

Zuchtschweinestudie

Von den 201 beprobten Beständen waren 45 Bestände positiv für *Salmonella spp.* und 84 Bestände positiv für MRSA.

Die von den Landesuntersuchungseinrichtungen isolierten Salmonellen wurden im Nationalen Referenzlabor für *Salmonella* serotypisiert. Am häufigsten wurden *S. Derby* (18 positive Betriebe) und *S. Typhimurium* (9 Betriebe) nachgewiesen.

Die in den Landesuntersuchungseinrichtungen und im Nationalen Referenzlabor für koagulasepositive Staphylokokken einschl. *Staphylococcus aureus* isolierten MRSA wurden ebenfalls typisiert, und zwar anhand des *spa* Gens, das für ein Oberflächenprotein von *S. aureus* codiert. Hier wurden 10 *spa*-Typen identifiziert, von denen die beiden häufigsten (t011 und t034) gemeinsam über 80 % der Isolate stellten.

Die Ergebnisse bestätigen, dass Salmonellen und MRSA in Zuchtschweinebeständen weit verbreitet sind.

Masthähnchenstudie

Insgesamt wiesen 210 Schlachtchargen (48,6 %) Campylobacter in den Blinddarmproben auf. In 236 Schlachtkörpern (54,6 %) wurden ebenfalls Campylobacter nachgewiesen. Eine Quantifizierung der Campylobacter war in 180 Schlachtkörpern (41,7 %) möglich. In 63 % der quantitativen Nachweise, lag die Kontamination bei $\leq 10^3$ KbE pro Gramm. In 1,7 % der Nachweise lag sie über 10^5 KbE/g. Es wurden überwiegend *Campylobacter (C.) jejuni* (78 %) und *C. coli* nachgewiesen. In den Sommermonaten wurden deutlich häufiger Campylobacter nachgewiesen als in den Wintermonaten.

Salmonellen wurden in 76 Schlachtkörpern (17,6 %) nachgewiesen, wobei vorwiegend monophasische Salmonellen vom Typ *S. 4,12:d:-* (26 %), *S. Typhimurium* (17 %) sowie *S. Paratyphi B var. Java* (12 %) identifiziert wurden.

Die Ergebnisse belegen erneut, dass Masthähnchen Quelle für lebensmittelassoziierte Infektionen mit Salmonella und Campylobacter sein können.

Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche (Auswertung BELA, vergl. Kap. 4.2)

Das BfR hat für das Jahr 2008 Informationen zu 71 Krankheitsausbrüchen von 11 Ländern und der Bundeswehr zur Auswertung erhalten. Das stellt eine Abnahme um 32,4 % gegenüber dem Vorjahr dar. Die gemeldeten Ausbrüche wurden hauptsächlich durch Salmonellen verursacht. Aber auch andere Erreger, Toxine und Amine ließen sich in untersuchten Proben nachweisen. Die Keime wurden vor allem durch tierische Lebensmittel, wie Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, Eier, Fischerzeugnisse und Rohmilch, übertragen. Festgestellt wurden die Ausbruchserreger aber auch in diversen anderen Speisen, beispielsweise in Desserts, Teigwaren und Backwaren. Verzehrt wur-

den die mit Keimen belasteten Lebensmittel vor allem in der Gastronomie, in Privathaushalten und in Seniorenheimen.

Die zuständigen Behörden nannten als Ursache für die Kontamination der Lebensmittel häufig die nachfolgenden Faktoren: die Verarbeitung von Schaleiern oder anderen kontaminierten Zutaten sowie das Vorkommen der Erreger in der Primärproduktion. Fehler im Umgang mit den Lebensmitteln, insbesondere bei der Kühlung, der Erhitzung oder beim Heißhalten der Speisen, können darüber hinaus zum Überleben oder zur Vermehrung der Erreger in den kontaminierten Lebensmitteln geführt haben. Von Bedeutung waren den Angaben der Behörden zufolge allerdings auch unzureichende HACCP-Konzepte der Lebensmittelunternehmen.

Auf Basis der EFSA-Definitionen wurden vom BfR 29 der 71 übermittelten Ausbrüche als verifiziert angesehen und mit detaillierten Angaben zu den Lebensmitteln an die EFSA übermittelt. Der Bericht zu an Krankheitsausbrüchen beteiligten Lebensmitteln im Jahr 2008 kann auf den Internetseiten des BfR abgerufen werden (www.bfr.bund.de/cd/7608).

Berichterstattung zu bestrahlten Lebensmitteln und der Überprüfung von Bestrahlungsanlagen

Suppen und Saucen einschließlich der Instant-Nudelsuppen und -gerichte enthielten zulässig bestrahlte Inhaltsstoffe, die jedoch nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet waren (13 Proben, oder 68 % der nicht ordnungsgemäß gekennzeichneten und bestrahlten Proben). Ebenfalls in der Gruppe der Suppen und Saucen fanden sich die meisten Proben (9 von 14), deren Zulässigkeit der Bestrahlung nicht geklärt werden konnte. Nicht zulässig bestrahlt waren u. a. Nahrungsergänzungsmittel, getrocknete Pilze, Guarana-Pulver und Bierhefe.

(4) Schnellwarnsystem für Lebensmittel

Von Deutschland wurden 2008 insgesamt 406 Meldungen (100 „Alert“-Meldungen, 306 Informationsmeldungen) zu Lebensmitteln erstellt (Zunahme gegenüber 2007: 33 Meldungen = 9 %). Von den Informationsmeldungen betrafen 229 Meldungen Rückweisungen an Grenzkontrollstellen (Zunahme gegenüber 2007: 104 Meldungen = 83 %).

Hauptursachen für Beanstandungen waren Mykotoxine (196 Meldungen) und mikrobiologische Kontaminationen (ca. 40 Meldungen). Schwerpunkte weiterer Beanstandungsgründe waren der Nachweis von (überhöhten) Pflanzenschutzmittelrückständen (38 Meldungen, davon 22 Meldungen zu Amitraz in Birnen aus der Türkei), Kontaminanten und unerwünschte Stoffe (30 Meldungen) sowie Tierarzneimittelrückstände (14 Meldungen). In zwölf Schnellwarnmeldungen waren überhöhte Schwermetallgehalte der Beanstandungsgrund.

Deutsche Lebensmittelüberwachungsbehörden haben darüber hinaus im Jahre 2008 in neun Fällen in Reisprodukten (vor allem Reismudeln) Spuren von nicht zugelassenem gentechnisch verändertem Reis nachgewiesen. In weiteren neun Schnellwarnmeldungen wurden in Deutschland Melaminkontaminationen in Süßwaren und Backzutaten festgestellt. In fünf Fällen wurden überhöhte Aluminiumgehalte in Schnellkochnudeln aus China festgestellt.

(5) Übersicht über Stellungnahmen des Bundesinstituts für Risikobewertung

Das BfR hat im Jahr 2008 27 fachliche Stellungnahmen zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit veröffentlicht. Nicht in jedem Fall liegen der Risikobewertung des BfR ein Gesundheitsrisiko oder ein Verstoß gegen Vorschriften des Lebensmittel- oder Futtermittelrechts zugrunde.

Die fachlichen Stellungnahmen des BfR wurden im Internet veröffentlicht unter http://www.bfr.bund.de/cm/221/aufstellung_der_fachlichen_stellungnahmen_des_bfr_zur_lebens_und_futtermittelsicherheit.pdf.

Tab. LM-4 Stellungnahmen des BfR zur Risikobewertung

Dok.-Nr.	Titel der Stellungnahme
002/2008	Campylobacter spp. in Entenbrust
006/2008	Keine Gesundheitsgefahr durch Nikotinspuren in Hühnerei
007/2008	Erfassung und Auswahl verfügbarer Daten für die Risikobewertung von Malachitgrün-Rückständen durch die JECFA
008/2008	Warmhaltetemperatur von Speisen sollte über 65°C betragen
012/2008	Analysenergebnisse von PAN Europe: BfR sieht keine gesundheitlichen Risiken durch die nachgewiesenen Pestizid-Rückstände in Wein
016/2008	Neue Humandaten zur Bewertung von Energydrinks
017/2008	Spezielle Lebensmittel für Diabetiker sind nicht nötig
018/2008	Diabetiker brauchen keinen speziellen Wein oder Schaumwein
019/2008	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe: ADI-Werte und gesundheitliche Trinkwasser-Leitwerte
020/2008	Chininhaltige Getränke können gesundheitlich problematisch sein
021/2008	Keine akute Gesundheitsgefährdung durch Formetanat in Erdbeeren
022/2008	BfR sieht keine Assoziation zwischen dem Progesterongehalt in Milch und Brustkrebs
023/2008	Abschlussbericht zum wissenschaftlichen Screening der gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel
026/2008	Ungenügend erhitztes Schweinefleisch könnte Sarkosporidien enthalten
028/2008	Ersatz von Isopropylthioxanthon (ITX) in Druckfarben durch nicht bewertete Stoffe ist nicht sachgerecht
029/2008	Vorgeschlagene EU-Höchstgehalte für nicht dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (ndl-PCB) sind noch immer zu hoch

030/2008	FLI und BfR lehnen Intra-Spezies-Recycling von Futterfetten bei Wiederkäuern ab
031/2008	Einheitliches, europäisches Konzept für die gesundheitliche Bewertung von Mehrfachrückständen bei Pflanzenschutzmitteln
032/2008	BfR und UBA empfehlen, den Einsatz von Organozinnverbindungen in Verbraucherprodukten weiter zu begrenzen
034/2008	Aluminium in Apfelsaft: Lagerung von Fruchtsäften nicht in Aluminium-tanks
036/2008	Neue Studien zu Bisphenol A stellen die bisherige Risikobewertung nicht in Frage
037/2008	BfR empfiehlt die Beibehaltung der expositionsbasierten Risikobewertung für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln
038/2008	Neues Konzept zur Kennzeichnung von Allergenspuren in Lebensmitteln
039/2008	Mit Melamin belastete Weichkaramellen „White Rabbit Creamy Candies“ aus China sind nicht sicher
041/2008	Verbrauchertipp für Schwangere und Stillende, den Verzehr von Thunfisch einzuschränken, hat weiterhin Gültigkeit
042/2008	Menschen mit normalen Cholesterinwerten sollten auf den Verzehr von Lebensmitteln mit zugesetzten Pflanzensterinen verzichten
044/2008	Keine akute Gesundheitsgefährdung durch Rückstände von Pestiziden in Trauben

Futtermittelkontrolle

Verstöße

Im Jahr 2008 wurden im Zusammenhang mit den 21.560 durchgeführten Betriebs- und Buchprüfungen insgesamt 532 Betriebe mit Verfahren wie Verwarnungen, Bußgeld- oder Strafverfahren belegt. Dies entspricht einem Anteil von 4,0 % der geprüften Betriebe.

Die Anzahl der Probeentnahmen sank gegenüber dem Vorjahr um 2,3 % auf 17.854. Die Beanstandungsquote bei den untersuchten Proben ist im Vergleich zum Vorjahr um 1,5 Prozentpunkte auf 13,0 % gesunken

Die Beanstandungsquote bei Mineralfuttermitteln ist mit 26,1 % noch immer hoch. Positiv ist jedoch zu bewerten, dass damit die Beanstandungsquote bei Mineralfuttermitteln um 5,3 Prozentpunkte niedriger war als im Vorjahr.

Bei Vormischungen verminderte sich die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr um 5,9 Prozentpunkte auf 27,1 % und bei Futtermittel-Zusatzstoffen und deren Zubereitungen um 2,6 Prozentpunkte auf 5,3 %

Die Ergebnisse differenziert nach den Gruppen von Untersuchungsparametern sind in Abb. FM-4 zusammenfassend dargestellt.

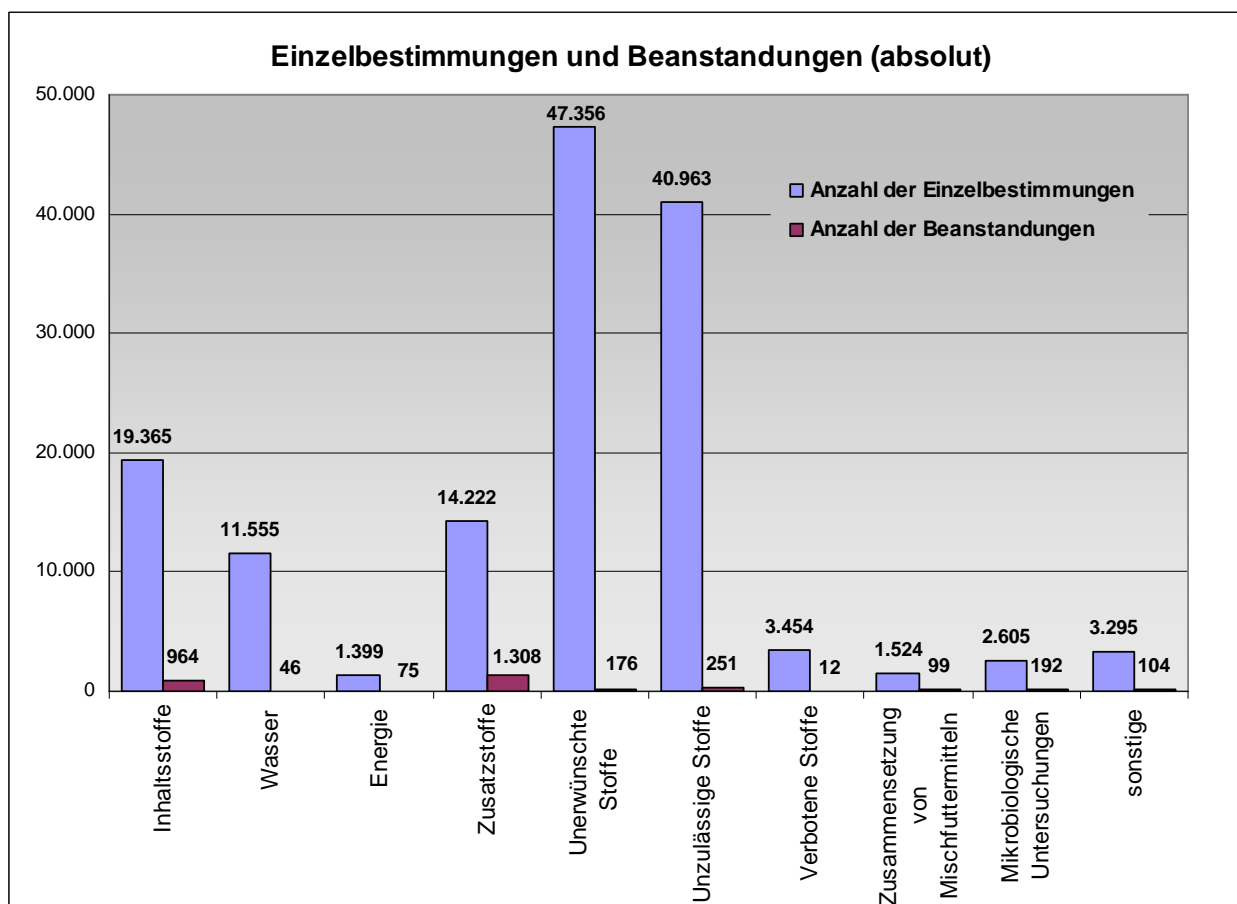


Abb. FM-4 Anzahl der Einzelbestimmungen und der Beanstandungen bei Futtermitteln

Inhaltsstoffe: Die Anzahl der Bestimmungen auf Inhaltsstoffe (z.B. Rohprotein, Rohfett) betrug im Berichtsjahr 2008 19.365. Die Beanstandungsquote ist etwa gleich niedrig wie im Vorjahr und beträgt 5,0 % (in 2007 5,3 %). Die höchsten Beanstandungsquoten waren bei den Parametern Rohasche, Rohfaser und Mineralstoffe mit jeweils 6,0 % zu verzeichnen.

Energie: Im Jahr 2008 wurden 1.399 Energiebestimmungen durchgeführt. Die Beanstandungsquote für den Energiegehalt ist im Vergleich zum Vorjahr um 1,3 Prozentpunkte auf 5,4 % gesunken.

Zusatzstoffe: Futtermittelzusatzstoffe sind Stoffe, die Futtermitteln zugesetzt werden, um bestimmte Wirkungen zu erzielen. Der Dosierungsbereich für verschiedene Futtermittelzusatzstoffe ist durch Mindest- und Höchstgehalte eingegrenzt. Beispielsweise wurden die Proben von hofeigenen Futtermischungen auf die Einhaltung der futtermittelrechtlich zulässigen Höchst- und Mindestgehalte (bei Ergänzungsfuttermitteln auch unter Berücksichtigung der Tagesration) überprüft und ggf. beanstandet. Bei Proben von Futtermitteln, die bei Herstellern und Händlern gezogen wurden, werden zusätzlich die Abweichungen von deklarierten Futtermittel-Zusatzstoff-Gehalten beanstandet. Die Beanstandungsquote bei Zusatzstoffen insgesamt ist mit 9,2 % um 1,1 Prozentpunkte niedriger als im Vorjahr (10,3 %). Die Mehrzahl der Beanstandungen musste wegen Unter- bzw.

Übergehalten an Futtermittel-Zusatzstoffen in Vormischungen (125 Beanstandungen, davon 7 Überschreitungen) und in Mischfuttermitteln (1.177 Beanstandungen, davon 226 Überschreitungen des zulässigen Höchstgehaltes) ausgesprochen werden. Wie bereits in den Vorjahren, ist ein Schwerpunkt bei zu hohen Gehalten an Spurenelementen mit 174 Überschreitungen, darunter 75 Überschreitungen bei Zink, 59 Überschreitungen bei Kupfer und 30 Überschreitungen bei Selen.

Die Beanstandungsquote insgesamt aufgrund von Überschreitungen des zulässigen Höchstgehaltes der Futtermittel-Zusatzstoffe in Futtermitteln ist mit 1,6 % etwa gleich niedrig wie im Jahr 2007 (1,5 %).

Unzulässige Stoffe: Bei unzulässigen Stoffen insgesamt ist die Beanstandungsquote von 0,8 auf 0,6 % zurück gegangen.

Im Hinblick auf die Vermeidung von TSE wird im Rahmenplan für die Jahre 2007 bis 2011 empfohlen, bei verbotenen Stoffen nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und § 18 LFGB den Kontrollumfang aus dem Jahre 2006 beizubehalten. Im Jahre 2008 wurden 5.501 Untersuchungen auf Stoffe nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 durchgeführt (in 2007: 6.099 Untersuchungen). Damit wird die in den Empfehlungen der Europäischen Kommission für das Koordinierte Kontrollprogramm der Gemeinschaft vom 14. Dezember 2005 geforderte Anzahl von mindestens 20 Untersuchungen auf verbotene Stoffe nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 je 100.000 t hergestellte Mischfuttermittel (entspricht in Deutschland ca. 4000 Untersuchungen) abgedeckt. Zu einer Beanstandung kam es bei 13 Proben (0,2 % der Untersuchungen) im Jahr 2007 waren es fünf Fälle (0,1 %). Zur Prüfung auf den nicht zulässigen Einsatz von tierischen Fetten wurden 44 Bestimmungen durchgeführt, die zu keiner Beanstandung führten.

Unter „sonstigen unzulässigen Stoffen“ sind nicht mehr zugelassene oder für die jeweilige Tierart nicht zugelassene Futtermittel-Zusatzstoffe und sonstige nicht zugelassene Stoffe (Verschleppungen oder illegaler Einsatz von Arzneimitteln) zusammengefasst. Insgesamt wurden 35.418 Bestimmungen auf solche Stoffe durchgeführt. Die Beanstandungsquote ist im Vergleich zum Vorjahr um 0,2 Prozentpunkte gesunken und beträgt nun 0,7 %

Unerwünschte Stoffe: Die entsprechend der Vorgabe des Rahmenplans in Höhe von 28.365 durchzuführenden Einzelbestimmungen auf "unerwünschte Stoffe" wurde auf Grund der hohen Bedeutung für die Sicherheit von Futtermitteln und Lebensmitteln mit 47.356 Einzelbestimmungen erneut deutlich überschritten. Die Beanstandungsquote lag mit 0,4 % um 0,1 Prozentpunkte höher als im Vorjahr.

Bei den Angaben zu den "unerwünschten Stoffen" ist die Anzahl der Einzelbestimmungen auf Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln aus Gründen der besseren Vergleichbarkeit zu den Vorjahren nicht einbezogen. Insgesamt wurden zusätzlich 53.073 Einzelbestimmungen auf Rückstände an Schädlingsbekämpfungsmitteln durchgeführt. Bei dieser hohen Zahl ist zu berücksichtigen, dass die meisten Wirkstoffe in

einem Analysengang nach der Methode der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (Methode L 00.00-34: "Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln") erfasst werden. Bei unbearbeiteten Futtermitteln wurden 37.808 Einzelbestimmungen durchgeführt. Es wurden 10 Beanstandungen ausgesprochen, davon 4 für Ölsaaten und 6 für Getreide.

Der Umfang der Bestimmungen von Schädlingsbekämpfungsmittelrückständen in bearbeiteten Futtermitteln belief sich auf 15.265. Es wurden 9 Beanstandungen ausgesprochen.

Bei "unerwünschten Stoffen" mit festgesetztem Höchstgehalt ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr um 0,2 Prozentpunkte auf 0,5 % gestiegen. Dieser Anstieg ist insbesondere durch die hohe Beanstandungsquote bei Dioxinen in Grün- und Raufutter verursacht.

2008 wurden insgesamt 2.285 Untersuchungen auf Dioxine durchgeführt und – wie bereits im Vorjahr – ein Teil dieser Proben auch auf dioxinähnliche PCB untersucht. Die Beanstandungsquote betrug 3,9 % und ist damit um 1,3 Prozentpunkte höher als im Jahre 2007 und um 2,4 Prozentpunkte höher als 2006. Diese Erhöhung ist insbesondere auf Überschreitungen der Höchstgehalte in Grün- und Raufutter, ausgelöst durch umfangreiche Rückverfolgsuntersuchungen, zurückzuführen. Bei Grün- und Raufutter sind aufgrund der Entnahme als Verdachtsproben im vergangenen Jahr von 630 untersuchten Proben 85 Proben (13,5 %) beanstandet worden.

Bei anderen unerwünschten Stoffen, wie chlorierten Kohlenwasserstoffen oder Aflatoxin B1, wurden im Berichtsjahr 2008 wiederum nur sehr wenige Höchstwertüberschreitungen festgestellt. Die 2.033 Analysen zur Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin B1 führten zu einer Beanstandungsquote von 0,7 % und die 15.305 Analysen zur Bestimmung des Gehaltes an chlorierten Kohlenwasserstoffen gaben keinen Anlass für eine Beanstandung.

Wie in den Vorjahren war bei 12.186 Analysen des Gehaltes an Schwermetallen vor allem Blei, Cadmium, Quecksilber eine geringe Beanstandungsquote von 0,2 % zu verzeichnen.

Im Überwachungsjahr 2008 wurden insgesamt 13.124 Bestimmungen auf unerwünschte Stoffe ohne festgesetzten Höchstgehalt wie z.B. nicht dioxinähnliche PCB, Nickel oder Mykotoxine - außer Aflatoxin B1 - durchgeführt. Die Beanstandungsquote war mit 0,1 % etwa gleich niedrig wie im Jahr 2007 (0,2 %).

Verbotene Stoffe: Bei 3.454 durchgeführten Untersuchungen vor allem auf gebeiztes Getreide, behandeltes Holz, Verpackungsmaterialien oder Abfälle ergab sich 2008 eine im Vergleich zum Jahr 2007 etwa gleich niedrige Beanstandungsquote von 0,3 % (2007 0,2 %).

Kontrolle der Zusammensetzung von Mischfuttermitteln: Die mikroskopische Untersuchung von Mischfuttermitteln dient vor allem der Überprüfung der Einhaltung der Deklaration. Bei 1.414 Proben aus Hersteller- und Handelsbetrieben ergibt sich eine um 0,6 Prozentpunkte auf 6,4 % erhöhte Beanstandungsquote.

Untersuchungen auf mikrobiellen Verderb: Die Zahl der mikrobiologischen Untersuchungen ist im Vergleich zum Vorjahr um 9,6 % auf 2.605 gesunken. Die Beanstandungsquote ist um 1,3 Prozentpunkte gegenüber dem Vorjahr gestiegen und beträgt nunmehr 7,4 %.

Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht

Von Deutschland wurden im Jahr 2008 insgesamt 27 Meldungen im RASFF zu Futtermitteln erstellt, davon zwei Meldungen als Schnellwarnungen (spezifisches Risikomaterial/SRM in getrockneten Rinderdärmen (Hundespielzeug) aus Indien, Monensin-Natrium in Futterhefe), 15 Mitteilungen als Informationsmeldungen (nicht zugelassene Stoffe in Futterhefe (5), Melamin in Heimtierfutter (2), Salmonellen in Futtermitteln (2), Aflatoxin B1 in Einzelfuttermitteln (2), Blausäure in Leinkuchen, Dioxin in Grasgrünmehl, Endosulfan in Einzelfutter, Blei in Einzelfuttermittel) und zehn Meldungen über Zurückweisungen bei der Einfuhr (spezifisches Risikomaterial in Heimtierfuttermitteln (7), GVO in Heimtierfuttermitteln (2), Salmonellen in Heimtierfuttermitteln).

Von den Mitgliedstaaten wurden insgesamt 19 Meldungen zu in Deutschland hergestellten Futtermitteln in das RASFF eingestellt. Zwölf dieser Beanstandungen waren auf die Belastung von Futtermitteln mit Salmonellen zurück zu führen.

Grundursache(n) für Verstöße

Überregionale oder bundesweite Fälle von Mustern bedeutsamer oder wiederholter Verstöße sind nicht aufgetreten.

Tiergesundheit

Die Darstellung zu den in Kapitel 1 genannten Tierseuchen basiert auf dem jährlich zu erstellenden Tiergesundheitsjahresbericht (TGJB) des Friedrich-Loeffler-Instituts (FLI) (www.fli.bund.de/1167.html). Dieser enthält neben Erläuterungen zur epidemiologischen Situation auch Ausführungen zu Labordiagnosen und Bekämpfungsmaßnahmen der betreffenden Tierseuchen. Die Beiträge werden mit Daten aus der Überwachung ergänzt, die von den Ländern im Rahmen von Berichtspflichten bzw. der Beteiligung an Monitoringprogrammen erhoben und an den Bund übersendet wurden.

(1) Aviäre Influenza

Die Situation der aviären Influenza hat sich im Laufe des Jahres 2008 im Vergleich zu den Vorjahren deutlich beruhigt. Beim Hausgeflügel wurde nur ein einziger Fall von hochpathogener aviärer Influenza des Typs H5N1 (Geflügelpest) festgestellt. Weitere 33 Betriebe wurden zwar als mit aviärem Influenzavirus infiziert gemeldet, hierbei handelte

es sich jedoch ausnahmslos um niedrigpathogene Stämme. Zur Überwachung des Vorkommens von Geflügelpest bei Wildvögeln wurde 2008 wieder eine Kombination aus passiver Surveillance (Untersuchung tot aufgefundener Wildvögel) und aktivem Monitoring (Untersuchung von Proben lebender Wildvögel) angewandt. Insgesamt wurden 21.815 Wildvögel folgender Familien aus dem gesamten Bundesgebiet beprobt: 6.795 Wildgansarten (*Anserinae*), 6.295 Wildentenarten (*Anatidae*), 2.184 Schwäne (*Cygnini*), 1.310 Watvögel (*Charadriiformes*), 915 Greifvögel (*Falconiformes*), 294 Eulen (*Strigiformes*), 37 Lappentaucher (*Podicepsiformes*) und 3.985 anderen Gruppen zuzurechnende Arten. 4.665 Proben (ca. 22%) stammen von verendet aufgefundenen Vögeln. Im gesamten Untersuchungsgut wurde hochpathogenes aviäres Influenzavirus vom Subtyp H5N1 nicht nachgewiesen.

(2) Klassische Schweinepest

Im Jahr 2008 wurde weder in der Hausschweine- noch in der Wildschweinepopulation Klassische Schweinepest festgestellt. Im Mittelpunkt vorbeugender Maßnahmen standen (1) die seuchenhygienische Absicherung der Schweinehaltungen, (2) die Kontrolle der Schweineverbringungen und der Futtermittellagerung und -verabreichung, (3) das Verbot der Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen an Schweine sowie (4) die Durchführung eines risikoorientierten und zielgerichteten Monitorings. Zusätzlich galt der verstärkten Bekämpfung der Schweinepest in der Wildpopulation erhöhte Aufmerksamkeit, um die Infektkette zu den Hausschweinen zu unterbrechen. Dieses geschah durch die orale Immunisierung in zwei Ländern sowie durch jagdliche Reduzierung der Wildschweinepopulation.

(3) Tollwut

Im Jahr 2008 wurden in Deutschland 10 Fälle von Fledermaustollwut sowie ein Fall von klassischer Tollwut diagnostiziert. Bei Letzterem handelte es sich um einen illegal nach Deutschland importierten Hund aus Kroatien, der nicht die in der Verordnung (EG) Nr. 998/2003 geforderten Veterinärbedingungen hinsichtlich des Heimtierausweises, der notwendigen Tollwutimpfung sowie der Antikörperbestimmung erfüllte. Im Frühling 2008 wurde in Deutschland die letzte Tollwutimmunisierung der Füchse durchgeführt und damit die Impfung nach insgesamt 25 Jahren beendet. Die Gesamtfläche des Impfbereiches betrug 5.603 km². Der letzte Tollwutfall beim Fuchs datiert vom 03. Februar 2006. Seitdem ist kein weiterer Fall von sylvatischer Tollwut in Deutschland aufgetreten. Im Jahr 2008 wurden deutschlandweit insgesamt 14.832 Tiere (davon 12.560 Füchse) auf Tollwut getestet; zudem wurden ca. 907 Fuchsseren auf das Vorliegen virusneutralisierender Antikörper untersucht.

Deutschland erfüllt seit 2008 die Bedingungen der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) zur Erlangung eines tollwutfreien Status und erklärte sich anlässlich des Welttollwuttages am 18. September 2008 offiziell frei von klassischer Tollwut.

(4) Blauzungenkrankheit

Aufgrund der hohen Anzahl an erkrankten und gestorbenen Tieren sowie den damit verursachten wirtschaftlichen Schäden, die die Blauzungenkrankheit des Serotyps 8 in den Jahren 2006 und 2007 verursacht hatte, wurde Anfang 2008 auf europäischer Ebene beschlossen, großflächig gegen BTV-8 zu impfen. Da die verfügbaren inaktivierten Impfstoffe noch nicht zugelassen waren, wurde in Deutschland zunächst eine Sicherheitsstudie durchgeführt und die Wirksamkeit der Impfstoffe überprüft. Nachdem die Wirksamkeit und eine gute Verträglichkeit der Impfstoffe gezeigt war, konnte eine bundesweite Impfkampagne durchgeführt werden. Durch die Impfung und die bestehende Immunität bei Tieren, die sich in den Vorjahren natürlich mit dem BTV-8 infiziert hatten, reduzierten sich die klinischen Symptome und die Mortalität. Auch die weitere Ausbreitung von BTV-8 in östlicher Richtung konnte weitestgehend verhindert werden. Im Jahr 2008 wurden insgesamt 5.089 BTV-8 Fälle bei Rindern, Schafen und Ziegen gemeldet, davon ca. 3.000 Altfälle aus dem Jahr 2007.

(5) Transmissible Spongiforme Encephalopathien (TSE)

Insgesamt wurden im Jahr 2008 in Deutschland 1.724.727 Rinder auf BSE untersucht, davon 227.765 verendete Rinder, 11.169 notgeschlachtete Rinder, 13 Rinder mit klinischen BSE-Erscheinungen, 1.484.510 gesund geschlachtete Rinder und 22 im Rahmen der BSE-Ausmerzung getötete Rinder. Nur zwei BSE-Fälle wurden festgestellt.

Die Darstellung der Kontroll- und Überwachungstätigkeit zu weiteren Tierseuchen und Tierkrankheiten erfolgt im Rahmen der Jahresberichte der Länder.

Tierschutz

Verstöße gegen die Bestimmungen des Tierschutzes rufen gegebenenfalls bei betroffenen Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden hervor. Dies führt nicht zwingend zu einer direkten Gefährdung des Verbrauchers, läuft aber dem Interesse des Verbrauchers an artgerechter Tierhaltung zuwider. Ursachen der Verstöße liegen in unzureichenden Kenntnissen der rechtlichen Bestimmungen, Vorsatz, Fahrlässigkeit oder Unzuverlässigkeit.

(1) Kontrolle landwirtschaftlicher Nutztierhaltungen

Bei den durchgeführten Kontrollen wurden im Bereich Legehennenhaltung (Freiland, Bodenhaltung, Käfighaltung, ausgestaltete Käfighaltung) in 522 (18 %) von 2.968 kontrollierten Betrieben Beanstandungen gemacht. Die Verstöße lagen hauptsächlich bei den Kontrollpunkten hinsichtlich Aufzeichnungen, Gebäude und Unterbringung, Fütterung und Tränken. Damit ist der Anteil beanstandeter Betriebe trotz Rückgang der absoluten Zahl an Beanstandungen vergleichbar mit dem Vorjahr.

Bei der Überprüfung der Kälberhaltung wurden 896 (11 %) von 7.793 überprüften Betrieben beanstandet. Im Vorjahr lag die Beanstandungsquote bei 25 %. Die Verstöße wurden vor allem im Bereich Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit, Gebäude und Unterbringung der Tiere, Fütterung und Tränken, beigefügte Stoffe⁸ und Einstreu ermittelt.

Bei Schweinen wurden 1.237 (20 %) von 6.204 kontrollierten Haltungen beanstandet. Dies entspricht einem Rückgang der Beanstandungsquote um 4 % im Vergleich zum Vorjahr. Die Beanstandungen erfolgten hauptsächlich im Bereich Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit, Gebäude und Unterbringung, Mindestbeleuchtung, Fütterung und Tränken sowie beigefügte Stoffe.

Die gesunkene Anzahl der Verstöße zeigt, dass die Tierhalter durch Schulungsmaßnahmen etc. für die Einhaltung der Vorschriften sensibilisiert wurden.

Bei den weiteren kontrollierten Tierhaltungen von Rindern (außer Kälbern), Schafen, Ziegen, Hausgeflügel (außer Legehennen), Laufvögeln, Enten, Gänsen, Pelztierfarmen und Truthühnern erfolgten die Verstöße vor allem im Bereich des Personals (mangelnde Kenntnisse), der Häufigkeit der durchgeführten Kontrollen, den notwendigen Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit der Tiere, Gebäude und Unterbringung sowie im Bereich des Fütterns und Tränkens.

Bei den im Jahr 2008 in den Ländern durchgeführten Nutztierkontrollen wurden nur in Einzelfällen schwerwiegende Mängel wie überhöhte Besatzdichten in Schweinehaltungen oder Fußballenentzündungen in Putenhaltungen festgestellt. Die Ursachen für die oben genannten Verstöße gegen tierschutzrechtliche Regelungen sind vor allem:

- mangelndes Wissen der Tierhalter zu Inhalten tierschutzrechtlicher Regelungen,
- vorsätzliche oder fahrlässige Nichteinhaltung trotz Kenntnis der Vorgaben,
- unzureichende finanzielle, personelle und räumliche Ausstattung von Unternehmen.

(2) Kontrolle Tiertransporte

Bei der Verteilung nach Kategorien wurden die meisten, wenngleich auch nicht schwerwiegenden, Verstöße gegen die Bestimmungen des Tierschutzes beim Transport von Rindern auf der Straße, gefolgt von Verstößen am Bestimmungsort und Versandort registriert. Bei Schweinen und Equiden zeigte sich das gleiche Bild. Bei Straßenkontrollen werden häufig Verdachtskontrollen durchgeführt. Daher ist der Anteil der Verstöße an den Kontrollzahlen größer als bei Kontrollen am Bestimmungsort. Auch bei Transporten kleiner Wiederkäuer wurden beim Transport auf der Straße und am Versandort am häu-

⁸ Andere Stoffe außer den zu therapeutischen oder prophylaktischen Zwecken oder im Hinblick auf eine tierzüchterische Behandlung im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Richtlinie 96/22/EG verabreichte Stoffe (vergl. Anhang der Richtlinie 98/58/EG)

figsten Verstöße festgestellt. Bei Hausvögeln und Kaninchen handelte es sich zumeist um Verstöße am Bestimmungsort.

Die Zahl der festgestellten Verstöße ist, außer bei kleinen Wiederkäuern und Equiden, vom Jahr 2007 zum Jahr 2008 leicht gestiegen, was auf eine intensiviertere, noch mehr risikoorientierte Kontrolltätigkeit zurückzuführen ist.

Bei den im Jahr 2008 in den Ländern durchgeführten Tiertransportkontrollen wurden nur gelegentlich schwerwiegende Mängel festgestellt, die im Folgenden genannt sind:

- Transport von nicht transportfähigen Tieren
- fehlender Zugang zu Wasser
- Beförderung enthornter und horntragender Rinder in einer Gruppe
- unzureichende Abtrennung (Gruppengröße)
- unzureichende Höhe für natürliche aufrechte Haltung (insbesondere bei Transport von Rindern in doppelstöckigen Fahrzeugen)
- Überschreitung der Transportzeit
- Überladung von Transportfahrzeugen
- zu lange Wartezeiten am Schlachthof auf den Transportfahrzeugen

Ein- Aus- und Durchfuhr

Einfuhrückstandskontrollplan

2,5 % der untersuchten Proben enthielten Rückstände oberhalb der gesetzlich erlaubten Höchstgehalte. In den Proben von Mastrindern, Pferden, Kaninchen, Wild, Milch und Honig wurden bezüglich der untersuchten Stoffe keine Rückstände in gesetzlich nicht erlaubtem Umfang nachgewiesen.

Verbotene und nicht zugelassene Stoffe

Schweine: Rückstände wurden nur in Schweinedärmen aus China gefunden. 15 der 32 untersuchten Darmproben (46,9 %) enthielten Rückstände von Nitrofuranen. In fünf Teilproben einer einzigen Probe wurde 3-Amino-2-oxazolidinon (AOZ), der Hauptmetabolit von Furazolidon, nachgewiesen. In fünf Teilproben einer weiteren Probe wurde Semicarbazid (SEM), der Hauptmetabolit von Nitrofurazon gefunden. Drei weitere Proben enthielten ebenfalls SEM. Außerdem enthielt eine Probe 1-Aminohydantoin (AHD), den Hauptmetaboliten von Nitrofurantoin und eine Probe 5-Methylmorpholino-3-amino-2-oxazolidinon (AMOZ), den Hauptmetaboliten von Furaltadon. Von den Proben wurde nur eine Probe beanstandet, da diese über dem von der Kommission für Nitrofurane und deren Metaboliten festgelegten MRPL lag.

Geflügel: Eine von 12 auf Nitrofurane untersuchte Putenproben enthielt 3-Amino-2-oxazolidinon (AOZ), den Hauptmetaboliten von Furazolidon. Die Probe stammte von Puten aus Israel. Der Gehalt liegt oberhalb des von der Kommission festgelegten MRPL.

Schafe: Rückstände wurden nur in Schafdärmen aus China gefunden. Sieben der neun untersuchten Darmproben (77,8 %) enthielten Rückstände von Semicarbazid (SEM). Alle Gehalte lagen unterhalb des von der Kommission festgelegten MRPL.

Aquakulturen: Rückstände von Nitrofuranen fand man in sieben von 78 Proben (9,0 %). Fünfmal wurde Semicarbazid (SEM) in Shrimps aus Indien gefunden. Drei Gehalte lagen oberhalb des von der Kommission festgelegten MRPL. Außerdem wurde Semicarbazid (SEM) noch in einer Probe von sonstigen Krebs- und Krustentieren aus Bangladesch nachgewiesen. Der Gehalt lag unter dem MRPL. Eine weitere Probe von Fischen aus China enthielt 3-Amino-2-oxazolidinon (AOZ). Hier war der MRPL deutlich überschritten.

Kontaminanten und sonstige Stoffe

In einer Fischprobe aus China wurde Cadmium nachgewiesen.

Hemmstoffe

In einer Probe von Krabben und einer Probe von Shrimps aus Indien wurden Hemmstoffe nachgewiesen. 68 Proben wurden insgesamt untersucht.

Berichterstattung zu verstärkten Kontrollen bei Lebensmitteln (Schutzmaßnahmen gemäß Art. 53 der Verordnung 178/2002)

Bei Fischereierzeugnissen aus Indonesien wurde eine Sendung von 423 beprobten Sendungen beanstandet, bei Sudanrot vier von 571 untersuchten Proben (Kontrollen beim Import und im Inland). Zu den Ergebnissen der Kontrollen auf Melamin siehe die Darstellung in Kapitel 1 Lebensmittelkontrolle).

Kontrollen aus Aflatoxine wurden am häufigsten bei Sendungen von Pistazien und deren Verarbeitungsprodukten aus dem Iran durchgeführt, gefolgt von Mandeln und deren Verarbeitungsprodukten aus den USA und Haselnüssen und deren Verarbeitungsprodukten aus der Türkei. Bei allen Produktarten, bei denen im Jahr 2008 Kontrollen durchgeführt wurden, wurden auch Sendungen beanstandet.

Die Ergebnisse des Kontrollprogramms zur Umsetzung der Schutzmaßnahmen bezüglich gentechnisch veränderten Reises können auf den Internetseiten des BVL eingesehen werden (www.bvl.bund.de/gentechnik_aktuelles).

Es wurden in 14 von insgesamt 978 Lebensmittelproben Verunreinigungen durch gentechnisch veränderten Reis festgestellt. Von den positiv getesteten Reisprodukten konnte in fünf Fällen ‚LL Reis 601‘ identifiziert werden. Eine Untersuchungsprobe enthielt Anteile der Reislinie ‚LL Reis 62‘. Die Verunreinigungen bewegten sich unverändert im durchweg sehr niedrigen Spurenbereich bei 0,05 % und weniger. Acht Untersuchungsproben von chinesischen Reisprodukten enthielten geringe Spuren von „Bt63“.

Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern auf radioaktive Strahlung

Es wurden Erzeugnisse aus Belarus, Bosnien Herzegowina, Bulgarien, der Russischen Föderation, Serbien, der Türkei und Ukraine geprüft. In keiner der 186 untersuchten Proben kam es zu einer Überschreitung der zulässigen Höchstwerte für die maximale kumulierte Radioaktivität von Cäsium 134 und 137.

3. Überprüfungen

3.1. Überprüfungen bei den zuständigen Behörden

Durch die Einführung von QM-Systemen bei den zuständigen Behörden (strategisches Ziel II) werden die Verfahrensstandards der Länder im gesundheitlichen Verbraucherschutz zum Erreichen der Ziele der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 auf hohem Niveau angeglichen und gesichert. Die Einführung von QM-Systemen bei den zuständigen Behörden trägt maßgeblich zu einer einheitlichen und transparenten Durchführung der amtlichen Kontrolle bei und führt letztendlich u. a. zu einer Harmonisierung beim Umgang mit Abweichungen und Verstößen.

Für die Entwicklung der Qualitätsmanagementsysteme in den einzelnen Ländern sind die Länder selbst verantwortlich. Die Darstellung erfolgt daher zuständigkeitshalber in den Jahresberichten der Länder. Die Aktivitäten der Länder zur Entwicklung eines einheitlichen Rahmenkonzeptes werden durch die LAV-Projektgruppe „Qualitätsmanagementsysteme im gesundheitlichen Verbraucherschutz“ unterstützt (vergl. Punkt 5. des MNKP). Der Stand der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen bei den Bundesbehörden wurde im MNKP unter Punkt 6.7. ergänzt.

Die LAV- Projektgruppe tagte im Jahr 2008 insgesamt dreimal und entwickelte gemäß Beschluss der Agrarministerkonferenz vom 04.03.2005 die länderübergreifenden Verfahrensanweisungen „Verantwortung der Leitung“ und „Unabhängige Prüfung von Audits gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004“. Diese wurden von der LAV Ende 2008 als geeignete Rahmenvorgaben für die Erarbeitung entsprechender Qualitätsmanagement-Dokumente in den Länder beschlossen. Die beiden Verfahrensanweisungen sind, wie auch die übrigen Dokumente der Projektgruppe, im FIS-VL (Pfad: Bibliothek/Überwachung/Qualitätsmanagement und Akkreditierung/LAV-Projektgruppe) eingestellt. Ein Grundsatzpapier zu Aufbau und Lenkung der QM-Dokumente der LAV befindet sich noch in Arbeit.

Darüber hinaus hat sich die Projektgruppe mit der Problematik der Abgrenzung des QM-Rahmenkonzeptes der LAV zum Qualitätssicherungs-System der Zentralstelle der Länder für Gesundheitsschutz bei Arzneimitteln und Medizinprodukten (ZLG) beschäftigt. Die ZLG erstellt zentral für die Länder Qualitätsdokumente für den Bereich Tierarzneimittel. Die Schnittstellen sollen noch von einer kleinen Arbeitsgruppe, an der neben der Projektgruppe die betroffenen Arbeitsgruppen AGTT, AGTAM und AGT beteiligt sind, beleuchtet werden.

Im Jahr 2008 wurden durch die Länder Audits sowie einzelne unabhängige Prüfungen in den zuständigen Behörden durchgeführt. Schlussfolgerungen in Bezug auf den Erfolg der amtlichen Kontrollen und auf die Eignung der amtlichen Kontrollsysteme werden in den Jahresberichten der Länder kommentiert.

3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen

Die Kontrollen der Unternehmen des ökologischen Landbaus werden nach Art. 9 Abs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 von privaten Kontrollstellen vorgenommen (vergl. Kapitel 3.3.5. des MNKP).

Hinsichtlich der umfassenden Details der Überwachung des ökologischen Landbaus wird auf den jährlichen zusammenfassenden Bericht der BLE nach Art. 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 verwiesen. Ein Teil der Berichtsdaten ist auch im OFIS-System (Organic Farming Information System) der EU eingestellt.

4. Maßnahmen

4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern

Lebensmittelkontrolle

Die Darstellung von Maßnahmen, die gegenüber Unternehmern ergriffen wurden, erfolgt zuständigkeithalber in den Jahresberichten der Länder.

Futtermittelkontrolle

Die Maßnahmen bei Beanstandungen sind fallbezogen unterschiedlich. Insgesamt wurden 1.733 Hinweise und Belehrungen erteilt und 406 Verwarnungen ausgesprochen; außerdem wurden 517 Bußgeldverfahren und 8 Strafverfahren eingeleitet.

Tierschutz

(1) Kontrolle landwirtschaftlicher Nutztierhaltungen

Der Aktionsplan zur Vermeidung oder Reduzierung der festgestellten Verstöße in den Folgejahren umfasste die im Einzelfall jeweils geeigneten Maßnahmen, wie

- tierschutzrechtliche Anordnungen, Ordnungswidrigkeitenverfahren, Strafanzeigen,
- Nachkontrollen zur Überprüfung der Umsetzung der angeordneten Maßnahmen durch die zuständige Behörde,
- Neubewertung des Betriebes im Rahmen der risikoorientierten Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe für das folgende Jahr,
- Information der Tierhalter über tierschutzrechtliche Regelungen (z.B. Vor-Ort-Kontrollen, Schulungen),
- sofern relevant, Erfassung und entsprechende Sanktionierung der Verstöße in Cross Compliance.

(2) Kontrolle Tiertransporte

In Abhängigkeit von der Schwere des Verstoßes wurden folgende Maßnahmen eingeleitet:

- Information der Behörde, die dem Transportunternehmer die Zulassung erteilt bzw. den Zulassungsnachweis für das Transportmittel ausgestellt hat (Art. 26 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1/2005),
- Information der Behörde, die dem Fahrer seinen Befähigungsnachweis ausgestellt hat (Art. 26 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1/2005),
- Bei grenzüberschreitenden Beanstandungen: Information der nationalen Kontaktstelle für den Schutz von Tieren beim Transport (Art. 24 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1/2005),

- Erörterung von aufgetretenen Mängeln vor und nach den jährlichen Kontrollen der Viehhandels- und Transportunternehmen,
- Einleitung von Ordnungswidrigkeitsverfahren und Verhängung von Bußgeldern.

4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme

Im Berichtszeitraum wurden die in der Übersicht aufgeführten Anpassungen verfolgt, um eine effektive Funktion der amtlichen Kontrollsysteme zu gewährleisten. Die ergriffenen Maßnahmen werden im Anschluss genauer beschrieben.

Tab. Übersicht über ergriffene Maßnahmen zur Weiterentwicklung der Kontrollsysteme

Gesetzgebung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erweiterung der Anzeigepflicht bei Tierseuchen ▪ Zweite Änderung der AVV Rahmen-Überwachung ▪ AVV Zoonosen Lebensmittelkette
zuständige Behörden und Übertragung von Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BfR wird EFSA Focal Point
Ressourcen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ LAV-AG Information und Kommunikation ▪ Projekt „Datenstruktur Überwachung“ ▪ Neues Modul „Krisenverwaltung“ im Tierseuchen Nachrichtensystem (TSN) ▪ BELA-System zur Datenerfassung bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen ▪ Kontrolle Internethandel ▪ Verbesserung der Haltungsbedingungen für Nutztiere ▪ Ausschreibung von Tierschutzpreisen
Kontrollverfahren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zoonosen-Monitoring ▪ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel ▪ Länderübergreifende QM-Dokumente für den Bereich Tierseuchenbekämpfung ▪ BfR-Kriterienkatalog für Meldungen ins RASFF ▪ Risikoorientierte Probenahme bei Lebensmitteln ▪ Handbücher Tierschutzkontrollen
Kontrollinitiativen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Untersuchungsprogramm zu PFT in Futtermitteln ▪ Bund-Länder-Krisenübung 2008 ▪ Verringerung der Verunreinigung von Futtermitteln mit Samen von <i>Ambrosia artemisiifolia L</i>
Information	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merkblätter zur Einhaltung der Verpflichtungen nach der Futtermittelhygieneverordnung
Schulung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EU-Programm "Better Training for Safer Food"

Gesetzgebung

- **Erweiterung der Anzeigepflicht um bestimmte Tierseuchen**

Bis November 2008 unterlagen in Deutschland vier Fischseuchen der Anzeigepflicht:

1. die Infektiöse Hämatopoetische Nekrose der Salmoniden (IHN), die im Jahr 1987 als erste Fischseuche in die Anzeigepflicht in Deutschland aufgenommen wurde,
2. die Virale Hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS) (seit 1995 anzeigepflichtig),
3. die Ansteckende Blutarmut der Lachse (ISA) (seit 1999) und
4. die Koi-Herpesvirus-Infektion (KHV) der Karpfen (seit 2005)

Mit dem Inkrafttreten der neuen Fischseuchenverordnung und der Änderung der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen⁹ sind die folgenden exotischen und nicht exotischen Tierseuchen von Fischen, Weichtieren und Krebstieren hinzugekommen:

Exotische Fischseuchen:

5. Epizootische hämatopoetische Nekrose (Fische)
6. Epizootisches ulzeratives Syndrom (Fische)
7. Infektion mit *Bonamia exitosa* (Weichtiere)
8. Infektion mit *Microcytos mackini* (Weichtiere)
9. Infektion mit *Perkinsus marinus* (Weichtiere)
10. Taura-Syndrom (Krebstiere)
11. Yellowhead Disease (Krebstiere)

Nicht-exotische Fischseuchen:

12. Infektion mit *Bonamia ostreae* (Weichtiere)
13. Infektion mit *Marteilia refringens* (Weichtiere)
14. Weißpünktchenkrankheit (Krebstiere)

- **Zweite Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung**

Mit der am 30.12.2004 in Kraft getretenen AVV Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) ist die amtliche Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften erstmalig auf eine bundeseinheitliche Grundlage gestellt worden.

Zwischenzeitlich in Kraft getretenes EG-Recht („EG-Kontrollverordnung“¹⁰) sowie nationales Recht (LFGB¹¹) hatten eine erste Änderung der AVV RÜb erforderlich gemacht. Die entsprechende Änderungs-AVV trat am 29.03.2007 in Kraft.

⁹ Fischseuchenverordnung und Verordnung zur Änderung der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen vom 24. November 2008 (BGBl. I S. 2315)

Mit der zweiten Änderung der AVV RÜb, die am 12.06.2008 in Kraft getreten ist und die Vorgänger-AVV RÜb abgelöst hat, wurde insbesondere das Ziel verfolgt, die folgenden Regelungen aus dem Reformpaket zur Lebensmittelüberwachung umzusetzen:

- Einführung des Vier-Augenprinzips bei der Betriebskontrolle soweit notwendig,
- Vorrangige Probenahme beim Hersteller oder Einführer (Flaschenhalsprinzip),
- Verzahnung der Ergebnisse aus der Betriebskontrolle mit der risikoorientierten Probenahme,
- Einbeziehung kosmetischer Mittel und Bedarfsgegenstände in die Regelungen zu Maßnahmen bei ernstem unmittelbarem oder mittelbarem Risiko für die Gesundheit,
- Regelungen zur Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall,
- Regelung zur Nutzung von Daten Anderer in der öffentlichen Kommunikation.

Die AVV RÜb soll die einheitliche Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 in allen Ländern gewährleisten. Sie enthält außerdem einige ergänzende Bestimmungen. Die wichtigsten Regelungen der AVV RÜb sind in Anlage 4 aufgeführt.

Zuständige Behörden

- **Das Bundesinstitut für Risikobewertung als EFSA Focal Point**

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Einrichtung nationaler Anlaufstellen in den Mitgliedstaaten initiiert. Diese Anlaufstellen sollen als Schnittstellen zwischen der EFSA sowie den verschiedenen nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit, Forschungsinstituten, Verbrauchern und anderen mit der EFSA verbundenen Interessengruppen fungieren. In Deutschland ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als so genannter „Focal Point“ für diese wissenschaftliche Koordinierungsarbeit benannt worden.

Das Ziel der Aktivitäten besteht darin, das vorhandene europäische Wissen über gesundheitliche Risiken bei Lebensmitteln noch intensiver zu nutzen und damit die Lebensmittelsicherheit in Europa auf höchst möglichem wissenschaftlichem Niveau sicherzustellen.

Als nationale Koordinierungsstelle baut das BfR in Deutschland ein Netz von Vertretern aus öffentlichen Institutionen, Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Verbraucherverbän-

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

¹¹ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

den auf, das die EFSA bei ihren Aufgaben für die EU unterstützt. Zugleich werden über den Focal Point Informationen aus Europa in Deutschland zielgerichtet weitergegeben. Das BfR stellt sicher, dass der wissenschaftliche Informationsaustausch über Initiativen, laufende Verfahren, Forschungsprojekte und Ergebnisse zur Risikobewertung bei Lebensmitteln und Futtermitteln auf kurzem Weg erfolgt. In Fällen, in denen die EFSA bei der Abschätzung eines Risikos eine andere Auffassung vertritt als die zuständigen Institutionen in Deutschland bzw. den weiteren europäischen Mitgliedstaaten, soll der Focal Point zur Klärung beitragen.

Ressourcen

- **Gründung der LAV Arbeitsgruppe Information und Kommunikation**

Die Gründung der AG luK am 05.03.2008 wurde bereits im Rahmenbericht 2007 erwähnt, ebenso die Ziele der Arbeitsgruppe. Zur Verfolgung der Ziele wurden in 2008 die folgenden Projektgruppen gegründet:

- PG „Weiterentwicklung“: Koordination von Projekten der Länder, mobile Datenerfassung,
- PG „Betrieb“: ITIL-konformes Fehlermanagement, gemeinsame Releasetests,
- PG „Lebensmittel/Fleischhygiene“: Katalogpflege, Abstimmung von Anwenderleitfäden, Zusammenführung von Programmänderungswünschen,
- PG „Tierseuchen“: Maßnahmen- und Verstoßkataloge, EDV-Unterstützung von Sanierungsprogrammen,
- PG „Tierarzneimittel“: Umsetzung risikoorientierte Kontrolle Einzelhandel/GMP-Bereich, Statistiken, Verstoßkataloge.

- **Projekt „Datenstruktur Überwachung“**

In der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland kommt aktuell ein Datenübermittlungsverfahren zum Einsatz, das dem technischen Entwicklungsstand der frühen neunziger Jahre des 20. Jahrhunderts entspricht und mit seiner starren Struktur den heutigen Anforderungen nicht mehr gerecht wird. Vor diesem Hintergrund wird derzeit eine neue und moderne technische Basis für die Datenübermittlung im gesundheitlichen Verbraucherschutz entwickelt. Dazu wurde im September 2005 im BVL das Projekt „Datenstruktur und Datenübermittlung in der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung sowie im Veterinärwesen“ (Kurztitel: Projekt „Datenstruktur Überwachung“) begonnen.

Ziel des Projekts ist es, den Datenaustausch künftig so flexibel anzulegen, dass er nicht nur aktuelle, sondern auch kommende Berichtspflichten abdecken kann. Das neue System soll so z. B. die Erweiterung der standardisierten Datenübermittlung auf alle Bereiche der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ermöglichen, wodurch u. a. eine intensive Vernetzung der Kontrollsysteme erreicht werden soll (strategisches Ziel III des MNKP).

Bestehende Systeme der Datenübermittlung wie das Tierseuchennachrichtensystem (TSN) oder das Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere (HIT) werden nicht berührt; wann immer es möglich ist, sollen mit diesen Systemen jedoch zumindest gleiche Kodierkataloge verwendet werden. Neben der intensiven Abstimmung mit den Ländern arbeitet das BVL auch mit verschiedenen Behörden auf europäischer Ebene zusammen, um einen möglichst europaweit einheitlichen Ansatz für den Datenaustausch zu erreichen (z. B. EFSA, EUROSTAT und DG SANCO).

Neben den fachlich/inhaltlichen (Erarbeitung neuer Datenstrukturen und Kodierkataloge) und den informationstechnischen Grundlagen (Aufbau eines Datenmeldeportals und eines Portals zur Verwaltung und Pflege der Kodierkataloge) ist auch eine Neufassung der Rechtsgrundlage in Form einer Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über den Austausch von Daten im gesundheitlichen Verbraucherschutz (AVV Datenaustausch - AVV Data) Inhalt des Projekts.

Im Jahr 2008 konnten wichtige Meilensteine des Projekts erreicht werden. Dazu zählen z. B. die Erstellung eines Entwurfs für eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift durch den Ausschuss Überwachung, die Auftragsvergabe für die Programmierung des Datenmeldeportals an einen externen Anbieter und die Auflistung der für die derzeitigen Meldepflichten erforderlichen Datenmeldeformate und Felder als Basis der künftigen Datenstrukturen.

2009 wird das Datenmeldeportal zunächst in einer Pilotphase intensiv getestet werden, bevor es 2010 in den Routinebetrieb übergehen soll. Für 2009 sind außerdem die Überarbeitung der bestehenden und die Erstellung der neuen Kodierkatalogen sowie die Auftragsvergabe für die Programmierung des neuen Portals zur Verwaltung und Pflege der Kodierkataloge geplant, das ebenfalls ab 2010 routinemäßig genutzt werden soll. Mit einer Verabschiedung der AVV ist nach derzeitigem Stand gegen Ende des Jahres 2009 zu rechnen.

- **Neues Modul „Krisenverwaltung“ im Tierseuchen Nachrichtensystem (TSN)**

Die Projektgruppe „Krisenverwaltungsprogramm“ der LAV-Arbeitsgruppe AGTT bzw. neuerdings der LAV-Arbeitsgruppe luK erarbeitet bundesweit in der neuen TSN-Version 3.0 ein für alle zuständigen Behörden der Länder einheitliches EDV-Programm zur Darstellung und Bearbeitung von Tierseuchenkrisefällen. Dazu erfolgten im Mai 2008 umfassende Schulungen von Personal für einen Testlauf im mobilen Bekämpfungszentrum (MBZ) der Länder, im Juni 2008 wurde das neu entwickelte Programm umfassend und erfolgreich im Rahmen einer niedersächsischen Tierseuchenübung im MBZ geprüft.

Das Krisenmodul des TSN ermöglicht alle Funktionalitäten rund um das Tierseuchenkrisenmanagement von der Erfassung der Seuchenobjekte über die Erstellung und Darstellung der Restriktionszonen bis hin zur Berechnung von erforderlichen Schlüsseln für die Probenahme in Betrieben der Restriktionszonen und Fahrtroutenberechnung für die Tierärzte, die die Proben in den landwirtschaftlichen Betrieben entnehmen müssen.

Bei der Erprobung erwies sich das neu entwickelte Krisenfallverwaltungsprogramm der TSN-Version 3.0 als ein wirkungsvolles Krisenmanagementinstrument. Im November 2008 fanden die Schulungen der Multiplikatoren der Länder statt. Im Jahr 2009 soll daher in allen Ländern die Installation der Version TSN 3.0 incl. Krisenverwaltungsprogramm erfolgen. Entsprechende Schulungen des Personals durch die o.a. Multiplikatoren sind in Vorbereitung.

- **Kontrolle Internethandel**

Die Bedeutung des Internethandels wächst seit Jahren stetig. Nach einer Erhebung des statistischen Bundesamtes aus dem Jahre 2007 nutzten rund zwei Drittel der Befragten das Internet für Einkäufe und Bestellungen, Tendenz steigend. Etwa 10 % der Onlinekäufer bestellten dabei auch Lebensmittel.

Mit der zunehmenden Anwendung des Internets steigen auch die Möglichkeiten einer missbräuchlichen Nutzung, sowie die Zahl der Verkäufe von Lebensmitteln im Internet, die nicht den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen. Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe hat im Rahmen eines Projektes Studien erstellt, die Missstände konkret belegen. Die Kontrollbehörden müssen auf den Trend reagieren, damit das Internet von den Nutzern nicht als rechtsfreier Raum verstanden und genutzt wird.

Während einheitliche Kontrollstrukturen der Lebensmittelkontrollbehörden für den Online-Handel mit Lebensmitteln noch fehlen, sind bei Behörden anderer Kontrollbereiche bereits Internetrecherchen als Kontrollinstrument etabliert. So haben zum Beispiel das Bundeskriminalamt, das Zollkriminalamt, das Bundeszentralamt für Steuern oder die Arzneimittelüberwachung zentrale Stellen zur Durchsuchung des Internets auf Rechtsverstöße geschaffen.

Das BVL wurde Mitte 2008 vom BMELV beauftragt, ein Konzept zur Kontrolle des Internethandels zu erstellen.

Das Konzept zur Lebensmittelkontrolle im Online-Markt verfolgt im Wesentlichen fünf Gedanken:

1. Die Kontrolle von Betrieben, die Lebensmittel im Internet vermarkten, sollte soweit wie möglich nach den Verfahren erfolgen, die für die Kontrolle konventioneller Betriebe etabliert sind.
2. Den Internethändlern, die Lebensmittel anbieten, muss bewusst gemacht werden, dass sie Lebensmittelunternehmer sind und somit den gleichen Anforderungen unterliegen wie konventionelle Anbieter. Hierzu gehört zum Beispiel die Pflicht zur Registrierung, wodurch sie den Kontrollbehörden als Lebensmittelbetrieb bekannt werden.
3. Die Verbraucher sollen in Informationskampagnen über die Risiken des Internetkaufes von Lebensmitteln, bzw. Wege, diese zu reduzieren, aufgeklärt werden.

4. Von den Erfahrungen der bereits bestehenden Zentralstellen zur Internetbeobachtung/-recherche anderer Behörden soll profitiert werden. Dort verwendete Recherchesoftware könnte an die Bedürfnisse der Lebensmittelüberwachung angepasst werden.
5. Die Recherche sollte mit möglichst geringem Personaleinsatz und hohem Automatisierungsgrad durchgeführt werden, z.B. durch eine Zentralstelle, die die Vorgänge zusammenstellt und an die jeweils zuständigen Behörden bei den Ländern, Mitgliedstaaten oder Drittländer abgibt.

Das Konzept wurde auf der Sitzung der Projektgruppe „Überprüfung des Internethandels“ der ALB am 3. Juni 2009 vorgestellt. Die Projektgruppe wird das Konzept prüfen und gemeinsam mit BVL weiterentwickeln.

- **Verbesserung der Haltungsbedingungen bei Nutztieren**

In Deutschland werden verschiedene Forschungsprojekte auf dem Gebiet der Landwirtschaftlichen Nutztierhaltung und der Tiertransporte durchgeführt. Insbesondere findet unter der Federführung des Landes Niedersachsen derzeit ein Feldversuch zur **Verhinderung von Fußballen-Dermatitis bei Broilern** statt.

Weiterhin wurde im letzten Jahr tierschutzpolitisch intensiv über das Thema „**Kastration von männlichen Ferkeln ohne Betäubung**“ beraten (Die Kastration dient der Vermeidung des Ebergeruchs des Fleisches dieser Tiere.). Im Ergebnis wurde dabei der von Nordrhein-Westfalen initiierte Weg einhellig wie folgt unterstützt: Es sollen kastrationsbegleitend Schmerzmittel verabreicht werden, um vor allem den postoperativen Wundschmerz zu lindern. Die Wirtschaftsbeteiligten verpflichten sich, z.B. im Rahmen von Qualitätsprogrammen, zur Einhaltung dieser Regelung. Langfristig wird nach Möglichkeiten gesucht, um die Kastration ganz zu vermeiden, wie z.B. der Ebermast.

- **Ausschreibung von Tierschutzpreisen**

Um das Bewusstsein der Bevölkerung für den Tierschutz zu sensibilisieren, werden von mehreren Ländern Tierschutzpreise ausgeschrieben, bei denen der besondere Einsatz für den Tierschutz gewürdigt wird.

Kontrollverfahren

- **Zoonosen-Monitoring und Datenerfassung zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen**

Zur Gewährleistung der bundesweiten Durchführung der Beobachtung von Zoonosen und Zoonoseerregern gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 2003/99/EG wurde vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und dem Bundesministerium für Gesundheit eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die

Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette erlassen (AVV Zoonosen Lebensmittelkette vom 11. Juli 2008). Die AVV führt ein Zoonosen-Monitoring ein und enthält Bestimmungen zur Datenerfassung zu Lebensmitteln, die an lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen beteiligt sind.

Zoonosen-Monitoring

Das Zoonosen-Monitoring wird ab 2009 gemeinsam von Bund und den Ländern durchgeführt. Es ist ein Programm zur Erhebung repräsentativer Daten zu Zoonosen, Zoonoseerregern und deren Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren. Die repräsentativen Daten dienen der Abschätzung der Verbraucherexposition, können der Früherkennung möglicher Gesundheitsrisiken dienen und ermöglichen die Ableitung gezielter Maßnahmen zur Risikominimierung. Weiterhin dienen die Daten der Information von Verbrauchern, Industrie, Wirtschaftsbeteiligten und politischen Entscheidungsträgern, einschließlich der Erfüllung der Aufgaben aus der Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und der sich daraus ergebenden Berichtspflichten.

In den Jahren 2009 bis 2011 sollen im Rahmen des Zoonosen-Monitorings bundesweit insgesamt 40.000 Proben untersucht werden. Das BfR erstellt, unter Beratung durch eine Expertengruppe mit Ländervertretern, jährlich einen detaillierten Vorschlag für den Zoonosen-Stichprobenplan des Folgejahres. Vorschläge zum Plan können von den Ländern, dem BMELV, BVL, FLI und RKI eingereicht werden. Weiterhin werden Vorgaben aus den Europäischen Verordnungen zu Grundlagenstudien und Monitoringprogrammen basierend auf der Zoonosen-Bekämpfungsverordnung (EG) Nr. 2160/2003 und der Richtlinie 2003/99/EG bei der Erstellung des Stichprobenplans geprüft. Die Anzahl der Lebensmittelproben, die im Rahmen des Zoonosen-Monitorings untersucht werden, wird auf das Probenkontingent nach § 9 Satz 3 AVV RÜb angerechnet.

Die Länder entscheiden, welche Programme im jährlichen Zoonosen-Monitoring durchgeführt werden. Der Zoonosen-Stichprobenplan enthält die jährliche Gesamtprobenzahl, die Zuordnung der Probenzahlen zu den Ländern, die Art der zu beprobenden Untersuchungsmaterialien, die Probenahmestellen in der Lebensmittelkette und die Zoonoseerreger, auf welche die Proben zu untersuchen sind.

Die von den Überwachungsbehörden der Länder gesammelten Daten werden zweimal im Jahr an das BVL übermittelt und in Abstimmung mit den Ländern ausgewertet. Die Ergebnisse werden vom BVL jährlich gemäß § 51 Abs. 5 LFGB in der Reihe „Berichte zur Lebensmittelsicherheit“ veröffentlicht. Die Risikobewertung erfolgt durch das BfR. Die Ergebnisse des jährlichen Zoonosen-Monitorings fließen ein in den Bericht über die Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und Antibiotikaresistenzen nach Art. 9 der Richtlinie 2003/99/EG.

Daten zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen

Um die epidemiologische Bedeutung lebensmittelbedingter Infektionen in Deutschland und der Europäischen Union besser einschätzen und zielgerichtete Präventions- und Kontrollmaßnahmen ergreifen zu können, sind nicht nur umfangreiche Kenntnisse über die involvierten Erreger, sondern auch über das übertragende Lebensmittel und die bei der Lebensmittelherstellung und -bearbeitung verantwortlichen Umstände erforderlich. Die Europäische Kommission hat daher in ihrer Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonosenerregern die Aufklärung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen und die regelmäßige Übermittlung der daraus resultierenden Daten geregelt. Hierbei werden neben Daten aus dem humanen Bereich auch Angaben zu den am Ausbruch beteiligten Lebensmitteln gefordert, insbesondere zur Art des Betriebes, in dem das verdächtige Lebensmittel hergestellt, gekauft, bezogen, oder konsumiert wurde und zu weiteren Faktoren, wie etwa mangelnde Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung.

Für die Erfassung der epidemiologischen Daten von Ausbrüchen übertragbarer Krankheiten beim Menschen, so auch von lebensmittelbedingten Krankheiten, steht in Deutschland das Meldewesen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) zur Verfügung. Ergänzend zu diesem vom Robert Koch-Institut (RKI) geführten System führt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seit November 2005 ein bundesweites System zur einheitlichen Erfassung von Lebensmitteln, die bei Ausbrüchen beteiligt sind (BELA), welches aus dem ZEVALI-System (Zentrale Erfassung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Infektionen und Intoxikationen) hervorgegangen ist. Die gewonnenen Daten zu den Lebensmitteln werden vom BfR in einer Datenbank erfasst und insbesondere hinsichtlich der beteiligten Erreger, der Art und Herkunft der implizierten Lebensmittel, der Verzehrsorte sowie der wesentlichen Einflussfaktoren analysiert.

Mit der AVV Zoonosen Lebensmittelkette ist am 18. Juli 2008 die nationale Rechtsgrundlage für das BELA-System in Kraft getreten. Die Umsetzung in den Ländern wird begleitet durch ein Schulungsangebot des BfR zur Aufklärung von lebensmittelbedingten Ausbrüchen und zur Anwendung des BELA-Systems.

Die ausgewerteten Daten werden jährlich in zusammenfassenden Berichten publiziert (www.bfr.bund.de/cd/7608). Sie bilden die Grundlage für Stellungnahmen und Pressemitteilungen des BfR mit dem Ziel, die Anzahl von lebensmittelbedingten Erkrankungen in Deutschland zu reduzieren. Außerdem werden sie mit den nach dem Infektionsschutzgesetz beim RKI erfassten Daten zu den menschlichen Erkrankungen abgeglichen und zusammengeführt, um sie entsprechend den Vorgaben der AVV Zoonosen Lebensmittelkette in den EU-Zoonosenbericht nach Richtlinie 2003/99/EG integrieren zu können.

- **Zulassung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel**

Die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel regelt erstmals einheitlich innerhalb der EU-Mitgliedstaaten die zulässige Verwendung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben in kommerziellen Mitteilungen bei der Kennzeichnung und Aufmachung von oder bei der Werbung für Lebensmittel, die als solche an den Endverbraucher abgegeben werden sollen, um diesem begründete Kauf- und Verbrauchsentscheidungen zu ermöglichen. Krankheitsbezogene und irreführende bzw. täuschende Angaben sind weiterhin unzulässig, wie dies bereits die nationalen Vorschriften der §§ 11 und 12 des LFGB vorgesehen hatten.

Die Verordnung unterscheidet zwischen „Angaben über die Verringerung eines Krankheitsrisikos“ und „Angaben über die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern“ einerseits (Artikel 14) und „andere gesundheitsbezogene Angaben“ andererseits (Artikel 13). Dabei sind unterschiedliche Verfahrensweisen bei der Zulassung vorgesehen. Erstgenannte Angaben unterliegen zwingend einem Einzelzulassungsverfahren gemäß Artikeln 15 – 17 und 19. Letztgenannte Angaben erlangen durch die Aufnahme in die Gemeinschaftsliste nach Artikel 13 Abs. 3 eine Zulassung. Angaben, die in dieser Liste nicht enthalten sind, können im beschleunigten Verfahren nach Artikel 18 eine Zulassung erlangen.

Erstellung der nationalen Liste für Angaben nach Artikel 13 Abs. 1

Die Zusammenstellung der deutschen Liste bisher verwendeter gesundheitsbezogener Angaben erfolgte beim BVL auf der Grundlage von Informationen der Verbände der Lebensmittelwirtschaft sowie einzelner Unternehmen. Insgesamt erhielt das BVL 10.848 Vorschläge für gesundheitsbezogene Angaben. Erfüllten die Angaben alle formalen und lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen, wurden sie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) oder dem Max Rubner-Institut (MRI) übermittelt zur wissenschaftlichen Prüfung der zur Untermauerung der Angaben eingereichten Nachweise (Studien etc.). Alle 10.848 zu prüfenden Vorschläge für gesundheitsbezogene Angaben wurden abschließend einer von vier Empfehlungskategorien, die für die Europäische Kommission bei ihrer Beurteilung der Angaben nicht bindend waren, zugeordnet und an die Europäische Kommission weitergeleitet. Das BVL beteiligt sich fortwährend an den Beratungen zur Erstellung der Gemeinschaftsliste.

Die Aufnahme in die deutsche Liste besagt nichts über die Zulässigkeit gesundheitsbezogener Angaben. Erst die Aufnahme in die Gemeinschaftsliste bewirkt die Zulassung der Angaben. Bis zur Verabschiedung der Gemeinschaftsliste können in Deutschland bereits vor Inkrafttreten der Verordnung rechtmäßig verwendete Angaben unter Eigenverantwortung des Unternehmers weiterverwendet werden.

Anträge auf Zulassung nach Artikel 18 und Artikel 15

Anträge auf Ergänzung der Gemeinschaftsliste nach Artikel 18 und gemäß Artikel 15ff. auf Zulassung von Angaben nach Artikel 14 Abs. 1 werden vom BVL unter folgenden Aspekten auf ihre Gültigkeit hin geprüft:

1. Handelt es sich bei dem Erzeugnis um ein verkehrsfähiges Lebensmittel?
2. Ist für diese Angabe eine Zulassung überhaupt erforderlich bzw. nach dem Wortlaut der Verordnung auch möglich?
3. Erfüllen die eingereichten Unterlagen formal die Anforderungen der Verordnung und der Vorgaben von KOM und EFSA?

Besteht der Verdacht, dass das Erzeugnis, für das gesundheitsbezogene Angaben beantragt werden, in Deutschland nicht verkehrsfähig ist, wird die jeweilige für die Überwachung zuständige oberste Landesbehörde über den Antrag und den Verdacht des BVL in Kenntnis gesetzt.

Ein Leitfaden für die Mitgliedstaaten für die Gültigkeitsprüfung der Anträge nach Artikel 15 und 18 wird derzeit von einer *ad hoc*-Arbeitsgruppe der KOM erstellt, in der das BVL als Vertreter Deutschlands Mitglied ist.

- **Länderübergreifende QM-Dokumente für den Bereich Tierseuchenbekämpfung**

Auf der Grundlage der „Länderübergreifenden QM-Dokumente“ der LAV hat die AGTT die Verfahrensanweisungen „Amtliche Kontrolle“ und „Probenahme“ für die Tierseuchenbekämpfung erarbeitet und freigegeben. Den Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes werden die fachspezifischen QM-Dokumente „Amtliche Kontrolle“ und „Probenahme“ in der Tierseuchenbekämpfung zur Verfügung gestellt. Die Behörden passen diese QM-Dokumente an ihre länder- bzw. behördenspezifischen QM-Systeme an. Somit wird ein einheitlicher Vollzug in der Tierseuchenbekämpfung für Kontrollen und Probenahme bundesweit umgesetzt.

- **BfR-Kriterienkatalog für Meldungen nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (AVV SWS)**

Als Grundlage für die Meldungen im RASFF hat das BfR gemäß der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel den Ländern einen Kriterienkatalog zur Verfügung gestellt (www.bfr.bund.de/cm/208/bfr_kriterienkatalog_fuer_meldungen_nach_der_avv_sws.pdf). Diese Meldekriterien dienen den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden zur Beurteilung, ob von Lebensmitteln, die mit Pflanzenschutzmittelrückständen oder mit Pilztoxinen, Bakterien oder Viren belastet sind, ein Risiko für die menschliche Gesundheit ausgeht. Ebenso erhalten die Behörden Meldekriterien für die Beurteilung von Futtermitteln, in denen die Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen, die in das tierische Lebensmittel übergehen können, überschritten wurden. Stellen die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden der Länder die Erfüllung eines oder mehrerer der BfR-Kriterien für ein Lebensmittel oder Futtermittel fest, melden sie diesen Fall an die nationale RASFF-Kontaktstelle im BVL. Diese leitet die Meldung an das EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel weiter.

• **Konzept zur risikoorientierten Probenahme und Untersuchung**

Gemäß den Vorgaben des § 9 der AVV-Rahmenüberwachung in Verbindung mit den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen sind die Länder verpflichtet, amtliche Kontrollen risikoorientiert durchzuführen. Zur Probenahme und -untersuchung wurden in den letzten Jahren Konzepte veröffentlicht, die unterschiedliche Ansätze verfolgen.

In den Modellen, die in den Ländern bereits angewandt werden (vergl. Jahresberichte 2007 der Länder z.B. BW, BY, MV, NI, NW, RP, SN), werden verschiedene waren-, betriebs- und verbraucherbezogene Kriterien für die Probenplanung beschrieben, aus denen die Verteilung der Proben auf Betriebe, Produkte und Untersuchungsziele abgeleitet wird. Als wichtige Kriterien für die risikoorientierte Probenplanung werden u. a. genannt:

- Gesundheitsrisiken und sonstige Risiken
 - Beanstandungsquote,
 - Neue analytische Fragestellungen,
 - Herstellerdichte,
 - Herstellergröße, Umsatz
 - Produktvielfalt,
 - Risikobeurteilung der Betriebe, Eigenkontrollsystem,
 - Innovationskraft: neue Produkte, neue Herstellungsverfahren, rascher Produktwechsel,
 - Ernährungsrelevanz: Verzehrsmenge, Verzehrshäufigkeit,
 - Verfügbarkeit, Wahlfreiheit,
 - Öffentliche Verunsicherung,
 - Gesundheitsgefahren bei häuslicher Verwendung
-
- Warenbezug
- Betriebsbezug
- Verbraucherbezug

Die Gewichtung der einzelnen Kriterien variiert in den Konzepten der Länder, ebenso die Festlegung, durch welche Stellen welche Anteile der Gesamtprobenzahl geplant werden. Dies resultiert unter anderem daraus, dass einige Modelle aus der Betriebsüberwachung (z. B. Konzept Ostwestfalen¹², NW) heraus, andere aus der Probenuntersuchung (z. B. Stuttgarter Modell¹³, BW) entwickelt wurden. Ein anderes Konzept, das sich derzeit in der Umsetzung befindet, befasst sich mit der Verknüpfung von Probenplanung auf

¹² Fachgruppe Ostwestfalen-Lippe (2008) Deutsche Lebensmittel-Rundschau 104/1: 14-22 und Berg, C. (2006) Fleischwirtschaft 1: 21-25

¹³ Roth, M. et al (2007) Deutsche Lebensmittel-Rundschau 103/2: 45-51 und Roth, M. , Renz, V. (2005) Deutsche Lebensmittel-Rundschau 101/9: 377-384

Grundlage der Informationen aus der Betriebsüberwachung und der Probenuntersuchung (Probenbörse, NI).

Die ALB hat eine Projektgruppe „risikoorientierte Probenahme und Untersuchung“ gegründet, die in den Ländern bereits eingeführte risikoorientierte Vorgehensweisen bei der amtlichen Probennahme und Untersuchung mit dem Ziel diskutieren soll, welche einheitlichen Rahmenvorgaben sich hieraus ableiten lassen.

- **Handbücher für Kontrollen im Bereich Tierschutz**

Durch eine Projektgruppe der AG Tierschutz der LAV wurde unter der Federführung Bayerns ein **Handbuch Tiertransporte** zur Verordnung (EG) Nr. 1/2005 entwickelt, das sich als Handreichung für die Kontrollbehörden und die Verbände versteht. Dieses Handbuch soll den einheitlichen Vollzug der Verordnung fördern und muss laufend im Lichte neuer Erkenntnisse sowie der Rechtsentwicklung fortgeschrieben werden. Das Handbuch wurde am 06.12.2007 von der AG Tierschutz beschlossen. Aufgrund von Vollzugserfahrungen und wegen der Anpassung der nationalen Tierschutztransportverordnung, die zum 19.02.2009 in Kraft getreten ist, wurde das Handbuch im Jahr 2008 überarbeitet. Die aktuelle Fassung des Handbuchs ist in das FIS-VL eingestellt und damit allen Behörden zugänglich.

Durch eine weitere Projektgruppe der AG Tierschutz wurde ein **Handbuch zur Tierschutzüberwachung in Nutztierhaltungen** erarbeitet, das in der Sitzung am 8. und 9. Juni 2006 verabschiedet wurde (Erstfassung vom 11.08.2006 nach redaktioneller Fertigstellung). Es dient der einheitlichen Umsetzung der Vorgaben der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung und der Unterstützung der beamteten Tierärztinnen und Tierärzte bei der Überwachung der Tierhaltungen. Es gliedert sich unter anderem in einen allgemeinen Teil "Nutztierhaltung", einschließlich eines allgemeinen Kontrollberichts, und in die tierartspezifischen Abschnitte „Kälber“, „Legehennen“ und „Schweine“.

Das Handbuch wurde im Jahr 2008 überarbeitet und in der neuen Fassung von der AG Tierschutz in der Sitzung vom 12./13.12.2008 beschlossen. Auch dieses Handbuch ist ins FIS-VL eingestellt.

Kontrollinitiativen

- **Untersuchungsprogramm zu PFT in Futtermitteln**

Perfluorierte Tenside (PFT) sind organische Verbindungen, an deren Kohlenstoffgerüst die Wasserstoffatome vollständig durch Fluoratome ersetzt sind. Leitsubstanzen von PFT sind Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) und Perfluorooctansäure (PFOA). PFT finden beispielsweise Verwendung in der Industrie in den Bereichen der Oberflächenbehandlung oder der Papierveredlung, sie werden aber auch in Spezialchemikalien wie Feuerlöschschäumen eingesetzt.

Perfluorierte Tenside haben reproduktionstoxische und kanzerogene Eigenschaften und wurden bereits in Proben aus der Umwelt sowie menschlichen oder tierischen Ursprungs nachgewiesen. Vor diesem Hintergrund ist ihr Auftreten in der Umwelt sowie im menschlichen und tierischen Organismus als kritisch einzustufen. Das BfR führt gegenwärtig eine Risikobewertung zu den Eintragspfaden von perfluorierten Tensiden in die Lebensmittelkette durch.

Bei Futtermitteln ist aufgrund der bisher noch zu geringen Anzahl an Datensätzen über PFT-Untersuchungen keine statistische Aussage zur Risikobewertung möglich. Darüber hinaus handelt es sich hier wie bei Lebensmitteln um Verdachtsproben, die für eine Risikobewertung ungeeignet sind.

Für den Bereich Futtermittel hat daher im Jahr 2008 eine Arbeitsgruppe mit Vertretern des Bundes, der Länder und der Wissenschaft begonnen, ein Konzept für ein risikoorientiertes Untersuchungsprogramm zu PFT in Futtermitteln zu erarbeiten. Die AFU hat dem Konzept "Risikoorientiertes Untersuchungsprogramm zu PFT in Futtermitteln" im Oktober 2008 zugestimmt. Die Durchführung des Programms erstreckt sich über die Jahre 2009 und 2010.

- **Bund-Länder-Krisenübung 2008 im Bereich Lebensmittelkontrolle**

In der im Jahr 2008 durchgeführten Simulationsübung wurden sowohl die behördeninternen Abläufe als auch die Zusammenarbeit der Bundesbehörden untereinander sowie die Zusammenarbeit zwischen Bund und Ländern erprobt, um zur Verbesserung des Krisenmanagements im Bereich der Lebensmittelsicherheit beizutragen. Für die Umsetzung der o. g. Aufgaben wurde ein Zeitrahmen von 1 ½ Tagen festgelegt. Im Einzelnen wurden die folgenden Ziele verfolgt:

1. Überprüfung der Vorgehensweise, der Arbeitsabläufe sowie der benötigten Zeit der betroffenen Fachreferate, der beteiligten Bundesbehörden und der entsprechenden Dienststellen der Länder (Untersuchungsanstalten eingeschlossen) zur Bearbeitung von Meldungen, welche Sofortmaßnahmen erfordern.
2. Kontrolle der Vorgehensweise und der Arbeitsabläufe gemäß der Krisenleitfäden der Bundesbehörden und der Notfallpläne der Länder.
3. Überprüfung der Zusammenarbeit zwischen den betroffenen Bundesbehörden und den betroffenen Dienststellen der Länder
4. Auswertung des Informationsverhaltens, um die Betroffenen adäquat zu informieren und Maßnahmen gegen Deutschland zu verhindern oder zu begrenzen.
5. Überprüfung der für das Lagezentrum und die Koordinierungsstellen vorgesehenen Räumlichkeiten und deren Ausstattung.

Als Szenario wurde die Kontamination eines Milchtanks im Milcherzeugerbetrieb mit einem verbotenen Pflanzenschutzmittel gewählt. Die kontaminierte Milch gelangt über

die Molkerei in verschiedene Lebensmittel, die an den Einzelhandel ausgeliefert und teilweise auch exportiert werden.

An der Übung beteiligte Stellen waren die Bundesbehörden im Geschäftsbereich des BMELV sowie die Länder Niedersachsen, Sachsen und Hamburg.

Die Bearbeitung der fiktiven Situation verlief bei allen Beteiligten insgesamt zeitnah und effektiv. Der simulierte Fall wurde ernst genommen und die Motivation war dementsprechend hoch. Bei einigen Abläufen konnte Verbesserungspotential identifiziert werden.

Die bestehenden Konzepte sollten dahingehend ergänzt werden, dass die Verfahren insgesamt detaillierter beschrieben werden. Weiterhin sollten in den Bereichen, in denen Qualitätsmanagementsysteme etabliert sind, Verfahrensanweisungen formuliert werden, die insbesondere den Übergang zwischen Routinearbeit und Ereignis- bzw. Krisenmanagement verstärkt berücksichtigen.

Durch das Zeitraffertempo und die damit verbundene Konzentration von Übungsaufgaben kam es zu Schwierigkeiten bei der Evaluation der Arbeitsschritte durch die Beobachter. Dennoch wurde festgestellt, dass die Übenden es größtenteils schafften, trotz des sehr engen Zeitplans die notwendigen Aufgaben zu erledigen. Limitierender Faktor waren dabei jedoch häufig die starren Dienstvorschriften.

- **Verringerung der Verunreinigung von Futtermitteln mit Samen von *Ambrosia artemisiifolia* L**

Der vom BMELV im März 2007 vorgestellte „Aktionsplan gegen Allergien“ hat das Ziel, mehr Lebensqualität zu schaffen. In dem Aktionsplan sind 6 Handlungsschwerpunkte festgelegt. Im Handlungsschwerpunkt „Draußen und unterwegs“, ist das spezifische Ziel formuliert worden: „Die Lebensqualität von Allergikern und ihre Sicherheit unterwegs soll durch allergikerfreundliche Angebote der Wirtschaft (wie in Hotels und Verkehrsmitteln) und durch die Eindämmung von Ambrosia verbessert werden.“

In Zusammenarbeit von Bund und Ländern mit Wissenschaft und Wirtschaftsverbänden wurde ein Merkblatt für Futtermittelhersteller erarbeitet und auf der Homepage des BVL eingestellt. Dieses Merkblatt zeigt den Futtermittelherstellern Möglichkeiten auf, wie sie einen Beitrag zur Minimierung des Eintrages von Ambrosia-Samen über die Futtermittelkette in die Umwelt leisten können

(http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_1205796/DE/02_Futtermittel/00_doks_download/merkblatt_ambrosia.html).

Zu Ambrosia siehe auch die Ausführungen im Bereich Pflanzengesundheit zum Aktionsprogramm Ambrosia (Kapitel 4.2 und Anlage 5).

Information

- **Maßnahmen zur Einhaltung der Verpflichtungen nach der Futtermittelhygieneverordnung**

Mit der Futtermittelhygieneverordnung wurde eine umfassende Registrierungspflicht für alle Futtermittelunternehmer eingeführt. Diese gilt von der Futtermittelprimärproduktion bis zum Inverkehrbringen von Futtermitteln und umfasst die jeweiligen Erzeugungs-, Herstellungs-, Lagerungs-, Transport- oder Verarbeitungsstufen. Um den Futtermittelunternehmern ihre Pflichten, denen sie aufgrund der Futtermittelhygieneverordnung nachkommen müssen, aufzuzeigen und um den Futtermittelkontrolleuren ein Instrumentarium in die Hand zu geben, mit dem sie ihre Kontrollaufgaben umfassend wahrnehmen können, wurden durch eine Bund-Länder-Arbeitsgruppe in Abstimmung mit den betroffenen Wirtschaftsverbänden in den letzten Jahren drei Leitfäden und vier Merkblätter erarbeitet. Diese sind auf der Homepage des BVL allen interessierten Kreisen und Personen zugänglich gemacht und im FIS-VL eingestellt.

Im Jahr 2008 wurden die Entwürfe für drei weitere Merkblätter erstellt. Hierbei handelt es sich um ein Merkblatt für die Zulassung und Registrierung von Drittlandsvertretern, ein Merkblatt für die Zulassung von Betrieben, die Futtermittel dekontaminieren und ein Merkblatt für die Zulassung von Betrieben die Grünfütter, Lebensmittel oder Lebensmittelreste unter direkter Einwirkung der Verbrennungsgase trocknen. Das Merkblatt für die Drittlandsvertreter wurde bereits Anfang 2009 auf der Homepage des BVL und im FIS-VL eingestellt; die redaktionelle Fertigstellung der beiden anderen Merkblätter erfolgt im Laufe des Jahres 2009.

Schulung

- **Leitlinie "Better Training for Safer Food"**

Für das EU-Programm "Better Training for Safer Food" wurde im Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (FIS-VL) ein elektronisches Meldeverfahren für die Teilnehmer der einzelnen Länder eingeführt, um eine bestmögliche Nutzung der Fortbildungsangebote zu ermöglichen. Die Kursteilnehmer werden von den Landeskontaktstellen in eine Übersichtstabelle eingetragen, die von allen Nutzern gelesen werden kann. Die Auswahl der Kursteilnehmer erfolgt nach einer dafür ausgearbeiteten Leitlinie. Dabei wird der individuelle Schulungsbedarf in den einzelnen Ländern berücksichtigt. Das neue Verfahren soll auch zu größtmöglicher Transparenz beitragen und die Multiplikatorfunktion der Kursteilnehmer fördern. So erstellt jeder Kursteilnehmer einen Bericht über die betreffende Fortbildungsveranstaltung. Auch wird das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Ende 2009 erstmalig ein Symposium organisieren, bei dem die Kursteilnehmer als Referenten das von ihnen erworbene Wissen weitergeben sollen.

5. Erklärung zur Gesamtleistung

Lebensmittelkontrolle

Trotz der durch Wirtschaftskrise und Einbrüche bei den Steuereinnahmen angespannten Haushaltslage in den Ländern wurde das Kontrollniveau gehalten. Die Anzahl der nach AVV Rahmenüberwachung übermittelten untersuchten Proben hat sich leicht erhöht und entspricht der in § 9 der AVV niedergelegten Kontrollquote. Die Anzahl der Kontrollbesuche hat im Vergleich zum Vorjahr um 7 % abgenommen, jedoch weist die Auswertung der Verstoßgründe darauf hin, dass ein Schwerpunkt auf die zeitintensive und anspruchsvolle Kontrolle der Eigenkontrollsysteme der Betriebe gelegt wird. Ob die nach dem in Anlage 2 der AVV beschriebenen Systeme zur Risikobeurteilung von Betrieben angestrebte Häufigkeit amtlicher Kontrollen bei allen Betriebsarten erreicht wurde oder ob mehr Ressourcen eingesetzt werden müssen, wird in den Ländern in dem Umfang geprüft, wie Daten bereits vorliegen.

Die Schwerpunkte der Lebensmittelkontrolle zur Erreichung des Zieles IV des MNKP („Erkennung und Minimierung von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Futtermittel- und Lebensmittelkette“) werden vor allem durch die Länder gesetzt. Risiken, die in einzelnen Ländern auffällig wurden, werden im Rahmen von bundesweit koordinierten Kontrollprogrammen weiterverfolgt, wenn dies zur Schaffung einer Datenbasis für die Risikobewertung sinnvoll erscheint. Als Beispiel kann das BÜp-Programm zu perfluorierten Tensiden genannt werden (vergl. Jahresbericht 2007 NW).

Ein nächster Schritt zur Erreichung des Zieles I des MNKP („Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich“) soll die Vereinheitlichung der in den Ländern eingesetzten Verfahren zur risikoorientierten Probenahme sein. Die LAV Arbeitsgruppe ALB hat eine Projektgruppe mit der Erarbeitung eines einheitlichen Konzeptes beauftragt.

Die technische Basis für die standardisierte Übermittlung von Kontrolldaten wird derzeit modernisiert (vergl. Kap. 4.2). Es wird ein Meldeportal geschaffen, das grundsätzlich für die Datenübermittlung in allen Kontrollbereichen nutzbar sein soll. Dies schließt die Entwicklung gemeinsamer Kodierkataloge für die Datenübermittlung ein und wird zur Vernetzung der Kontrollsysteme (Ziel III des MNKP) beitragen.

Im Einklang mit Ziel VII des MNKP („Effiziente und unbürokratische Umsetzung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 882/2004“) soll die Vermarktung von Lebensmitteln, insbesondere Nahrungsergänzungsmitteln, im Internet stärker und wirksam kontrolliert werden. Dazu wurde vom BVL ein Konzept zur Kontrolle des Internethandels erstellt und von der LAV Arbeitsgruppe ALB eine Projektgruppe „Überprüfung des Internethandels“ gebildet (vergl. Kap. 4.2).

Futtermittelkontrolle

Die Amtschefs der Länder hatten das damalige Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft mit Beschluss vom 17. Januar 2001 gebeten, zur Gewährleistung einer einheitlichen Überwachungstätigkeit in Übereinstimmung mit dem koordinierten Kontrollprogramm der europäischen Kommission gemäß Artikel 22 der Richtlinie 95/53/EG ein nationales ziel- und risikoorientiertes Kontrollprogramm auszuarbeiten, das durch die Länder durchgeführt wird.

Dieses Kontrollprogramm aus 2001 wurde seither unter Beteiligung der Länder, des BMELV, des BVL und des BfR jährlich fortgeschrieben. Dieses System ist sehr flexibel, da es jährlich unter Berücksichtigung der Kontrollergebnisse der Vorjahre, der konkreten Bedingungen einzelner Länder, der Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktueller Problemstellungen im Futtermittelsektor und sonstiger neuer Erkenntnisse angepasst werden kann. Das Kontrollprogramm hat sich bewährt, da in den zurückliegenden Jahren nur geringfügige Anpassungen erforderlich waren und der Umfang der vorgeschlagenen Kontrollen von den Ländern weitgehend eingehalten werden konnte.

Durch die Etablierung mehrjähriger Kontrollpläne erstmalig für die Jahre 2005 und 2006 und jetzt für die Jahre 2007 bis 2011 konnte die Planungssicherheit für die Länder deutlich verbessert werden.

Durch die von der Bund-/Länderarbeitsgruppe erstellten Leitfäden und Merkblätter im Zusammenhang mit der Futtermittelhygieneverordnung (siehe Kapitel 4.2.), werden einerseits die Futtermittelunternehmer unterstützt, indem ihnen die an sie gestellten Anforderungen deutlich aufgezeigt werden und andererseits wird der amtlichen Futtermittelüberwachung bei den Kontrollen zur Einhaltung der allgemeinen und der speziellen Vorschriften des Futtermittelrechtes Hilfestellung gegeben.

Die entsprechend dem Rahmenplan durchzuführenden Einzelbestimmungen auf unerwünschte Stoffe (orientierende Vorgabe 28.365) wurden mit 47.356 Einzelbestimmungen erneut deutlich überschritten. Dies verdeutlicht, welch hohen Stellenwert die Länder den Untersuchungen auf diese Stoffe beimessen.

Zu berücksichtigen ist jedoch, dass es sich bei den angegebenen Probenzahlen nicht nur um Planproben handelt sondern auch um Rückverfolgproben, die im Falle der Überschreitung des gesetzlich festgelegten Höchstgehaltes zusätzlich untersucht werden. Die Beanstandungsquote bei den unerwünschten Stoffen war im Jahr 2008 mit 0,4 % sehr niedrig. Das Ergebnis ist vergleichbar mit den Ergebnissen der letzten Jahre und rechtfertigt, dass die Anzahl dieser Bestimmungen bei der Erstellung des Rahmenplanes nicht weiter erhöht wurde.

Wie sich am Beispiel des Konzepts für das risikoorientierte Untersuchungsprogramm zu Perfluorierten Tensiden (PFT) in Futtermitteln gezeigt hat, werden kurze und direkte Kommunikationswege zwischen Bundesbehörden, Landesbehörden und Vertretern aus der Wissenschaft in Form von gemeinsamen Veranstaltungen wie den Bund-/Länderbesprechungen, den AFU Besprechungen und der Jahrestagung der Futtermittel-

kontrollbehörden effizient genutzt, um z. B. in kurzer Zeit Konzepte für gemeinsame Maßnahmen der Futtermittelkontrolle, des Risikomanagements und Risikobewertung zu erstellen.

Tiergesundheit

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 20 Tierseuchen, die der Anzeigepflicht unterliegen, in Deutschland festgestellt (siehe Tabelle TS-1 in Kapitel 1, BSE und Scrapie sind getrennt aufgeführt). Die gleichfalls anzeigepflichtigen Tierseuchen Affenpocken, Ansteckende Schweinelähmung und Klassische Schweinepest, die in Deutschland in der Vergangenheit vorgekommen waren, wurden im Berichtsjahr nicht festgestellt; dies gilt gleichermaßen für zahlreiche weitere anzeigepflichtige Tierseuchen, die bislang noch nie in Deutschland aufgetreten sind.

Zwei Meilensteine bei der Verfolgung des strategischen Zieles V „Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und Pflanzen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel“ wurden im Jahr 2008 erreicht:

(1) Seit dem Herbst 2008 ist Deutschland offiziell frei von Tollwut. Nachdem diese Tierseuche mehrere Jahre konsequent mittels länderübergreifenden Impfkampagnen und durch intensive Kontrollen von Füchsen bekämpft worden war, wurde sie letztmalig im Februar 2006 in Rheinland-Pfalz nachgewiesen. Die endgültige Tilgung gelang durch Maßnahmen, die in enger Absprache der zuletzt noch betroffenen Länder Hessen, Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz unter Moderation des FLI getroffen wurden. Damit die Tollwut nicht unerkannt wieder nach Deutschland eingeschleppt wird, ist es allerdings notwendig, dass Füchse als Hauptüberträger weiterhin regelmäßig untersucht werden, um gegebenenfalls rechtzeitig gegensteuern zu können. Diese Vorsorge ist außerdem notwendig, um auch zukünftig die Tollwutfreiheit Deutschlands belegen zu können.

(2) Auch in Punkto Blauzungenkrankheit konnte Deutschland 2008 in Bezug auf den Serotyp 8 einen Erfolg verbuchen: Nach einer in Mecklenburg-Vorpommern durchgeführten Feldstudie zur Prüfung der Unbedenklichkeit und Wirksamkeit von nicht zugelassenen Impfstoffen wurde ab dem 20. Mai 2008 eine bundesweite Impfkampagne mit solchen Impfstoffen durchgeführt (Anmerkung: ab diesem Zeitpunkt standen Impfstoffe zur Verfügung). Dadurch wurden die klinischen Symptome bei Rindern, Schafen und Ziegen sowie eine weitere Ausbreitung von BTV-8 in östlicher Richtung weitgehend verhindert.

Tierschutz

Die Ergebnisse zeigen, dass das Kontrollsystem wirksam organisiert ist, sodass Änderungen derzeit nicht erforderlich sind.

Ein-, Aus- und Durchfuhr

Eine separate Betrachtung wird erst im Jahr 2009 erfolgen.

6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans

Folgende Änderungen wurden im Rahmenplan zum MNKP während des Jahres 2008 vorgenommen:

1. Allgemeine strategische Zielsetzungen (Länder)

Die strategischen Zielsetzungen wurden näher erläutert.

2. Benennung der zuständigen Behörden, nationalen Referenzlaboratorien und beauftragten Kontrollstellen

Die Beschreibung der Systeme zur Kontrolle der Bereiche Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz wurden zum besseren Verständnis aus Kapitel 2 ausgegliedert und in das Kapitel 3, Punkt 3.3 „Kontrollsysteme“ überführt.

Punkt 2.1.5. „System zur Kontrolle des ökologischen Landbaus“ wurde in Kapitel 3 als Punkt 3.3.5 aufgenommen.

Die Liste der Nationalen Referenzlaboratorien (vorher unter Punkt 2.3) wurde als Anlage zum Rahmenplan genommen, um regelmäßige Updates der Liste zu erleichtern.

3. Organisation und Management der amtlichen Kontrollen durch die zuständigen Behörden

Unter Punkt 3.1.2. wurde eine Tabelle der Personalressourcen der zuständigen Behörden auf Bundesebene aufgenommen.

Die Texte zu den Punkten 3.3.1 bis 3.3.4. „System zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz“ wurden inhaltlich ergänzt und aktualisiert. Die Grafiken zu den vier Bereichen wurden harmonisiert.

Änderungen des Rahmenplans der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für das Kontrolljahr 2009 waren nicht erforderlich, da aufgetretene Ereignisse / Erkenntnisse aufgrund des orientierenden Charakters des Rahmenplans in eigener Verantwortung der Länder im Vollzug berücksichtigt werden konnten.

Es wurde ein Punkt 3.3.5. „System zur Kontrolle des Ökologischen Landbaus“ aus Kapitel 2 übernommen, inhaltlich erweitert und hinsichtlich neuer rechtlicher Grundlagen aktualisiert.

Als Punkt 3.3.6. wurde ein Abschnitt eingefügt, der das „System zur Kontrolle der Ein-, Aus- und Durchfuhr“ beschreibt.

3.4. „Kooperation im Rahmen der amtlichen Kontrolle“: In die Beschreibung der LAV wurden die Projektgruppe Qualitätsmanagement sowie die Arbeitsgruppe Information und Kommunikation integriert.

Zu 3.5 „Fortbildungsmaßnahmen“ wurde als Punkt 3.5.1. eine Tabelle zu vorhandenen oder geplanten Fortbildungskonzepten in den Bundesbehörden aufgenommen.

4. Notfallpläne und gegenseitige Unterstützung

keine Änderungen

5. Rahmenkonzept Qualitätsmanagement

Als Kapitel 5 wurde das Rahmenkonzept Qualitätsmanagement aufgenommen. Das ehemalige Kapitel 5 (Regelungen für Audits der zuständigen Behörde) wird nun in Kapitel 6 dargestellt (siehe dort).

6. Maßnahmen zur Gewährleistung der Erfüllung der arbeitstechnischen Kriterien nach der VO (EG) Nr. 882/2004

Der einführende Text wurde verändert.

Ein Punkt 6.2. „Ausschluss von Interessenkonflikten“ wurde aufgenommen, ebenso ein Punkt 6.6. „Kooperation der Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer mit den zuständigen Behörden“.

Punkt 6.7. „Dokumentierte Verfahren“ gibt in Form einer Tabelle Informationen zur Planung bzw. zum Vorhandensein von Qualitätsmanagement- und Auditsystemen in den Bundesbehörden.

Abschnitt B Bereich Pflanzengesundheit

	<u>Seite</u>
1. Amtliche Kontrollen	94
2. Kontrollergebnisse.....	100
3. Überprüfungen	106
4. Maßnahmen	107
4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern	107
4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme	107
5. Erklärung zur Gesamtleistung	110
6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans.....	110

Gemäß der Verordnung (EG) 882/2004 in Verbindung mit der Richtlinie 2000/29/EG bezieht sich dieser Jahresbericht nur auf die Einfuhr von Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und sonstigen Gegenständen aus Drittländern und deren Verbringen innerhalb der Europäischen Gemeinschaft.

Das Julius Kühn-Institut, Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit (ehemals BBA), hat diesen Jahresbericht federführend in Wahrnehmung seiner Funktion als nationale Koordinierungs- und Kontaktstelle für pflanzengesundheitliche Fragen gemäß Artikel 1 Abs. 4 der Richtlinie 2000/29/EG in Abstimmung mit den zuständigen Kontaktpersonen der Länder erstellt.

In diesem Bericht wird auf die Ergebnisse in den Kontrollbereichen Einfuhren und Verbringen von Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und anderen Gegenständen mit Ursprung in Drittländern, der Europäischen Union und von Monitoringprogrammen zum Auftreten von Schadorganismen gemäß Entscheidungen der EG-Kommission eingegangen.

1. Amtliche Kontrollen

(1) Ein- und Ausfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen

Jede Sendung mit Waren aus Drittländern gemäß Anhang V Teil B der Richtlinie 2000/29/EG wird bei der Einfuhr einer phytosanitären Kontrolle durch den zuständigen Pflanzenschutzdienst am Eingangsort oder am „genehmigten Kontrollort“ unterzogen. Dabei werden bei der Dokumentenkontrolle und bei der phytosanitären Kontrolle durch die Inspektoren eingehende Überprüfungen auf:

- Korrekt ausgefüllte Pflanzengesundheitszeugnisse,
- Korrekte Angaben der Referenz zu den erfüllten Anforderungen in Anhang IV Teil A Kapitel I der Richtlinie 2000/29/EG,
- Befallsfreiheit der Ware

durchgeführt.

Einfuhr pflanzengesundheitspflichtiger Sendungen

Im Jahr 2008 wurden insgesamt rund 60.200 Importsendungen hinsichtlich der Einhaltung der pflanzengesundheitlichen Anforderungen für die Einfuhr in die EU überprüft. Die größten Anteile entfielen auf die Warengruppen Schnittblumen, Früchte und Holzverpackungen.

Ausfuhr pflanzengesundheitspflichtiger Sendungen

Rund 54.800 Sendungen wurden 2008 auf die Einhaltung der pflanzengesundheitlichen Anforderungen der jeweiligen Bestimmungsländer (Drittländer, außerhalb der EU) überprüft. Hier entfielen die größten Anteile der Warengruppen auf Vorratserzeugnisse, Holz/Rinde und Saatgut.

Reduzierte Einfuhrkontrollen

7704 Sendungen von Schnittblumen aus Drittländern wurden 2008 reduzierten Einfuhrkontrollen unterworfen, sowie 2401 Sendungen von Früchten und 1168 Sendungen von Holz.

(2) Durchführung von Monitoringprogrammen zum Vorkommen von Schadorganismen

Für das Funktionieren des Binnenmarktes im Bereich der Pflanzengesundheit sind Monitoringprogramme zum Auftreten von Schadorganismen eine wichtige flankierende Maßnahme. Diese Monitoringprogramme erfolgen i. d. R. auf der Grundlage von EG-Bekämpfungsrichtlinien und Entscheidungen. Sie werden von allen Pflanzenschutzdiensten in den Mitgliedstaaten durchgeführt und die Ergebnisse wiederum den anderen Mitgliedstaaten übermittelt.

In Deutschland sind die Pflanzenschutzdienste der Länder für das Monitoring zuständig. Die Ergebnisse werden an das JKI übermittelt, wo diese zusammengefasst und bewertet

sowie an die EG-Kommission und die für Information und Kontakte in den Mitgliedstaaten zuständigen Stellen übermittelt werden.

- **Erhebung zum Vorkommen des Kiefernholznermatoden *Bursaphelenchus xylophilus***

Entsprechend Artikel 4 der Kommissionsentscheidung 2006/133/EG (in der aktuellen Fassung) wurde in Deutschland im Jahr 2008 eine Erhebung zum Vorkommen von *Bursaphelenchus xylophilus* durchgeführt. In der Zeit von Mai bis November 2008 wurde in Deutschland jeweils eine Probe an 332 Inspektionsorten auf das Vorhandensein von *Bursaphelenchus xylophilus* hin untersucht. Davon wurden 258 Proben aus Waldbeständen und 74 Proben in oder in unmittelbarer Umgebung von Risikogebieten genommen, d. h. Seehäfen, Flugplätzen, Sägewerken, Holzlagerplätzen, Holzverarbeitungsindustrie und in der Nähe von Autobahnen. Hierbei wurden insgesamt 444 Bäume sowie zahlreiche Hackschnitzel-, Holz- oder Späneproben mit Herkunft aus Sägewerken untersucht. Der überwiegende Teil der Bäume wies Schäden und Insektenbefall auf. Die Beprobung erfolgte hauptsächlich an der Gemeinen Kiefer *Pinus sylvestris*.

Die Probenahme erfolgte überwiegend durch die Forstdienststellen der Länder, die Laboruntersuchung der Proben durch den jeweiligen Pflanzenschutzdienst entsprechend dem 'EG Survey Protocol'.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Fusarium circinatum* (Hauptfruchtform *Gibberella circinata*)**

Im Jahre 2008 wurde zum zweiten Mal in Deutschland gemäß der Kommissionsentscheidung 2007/433/EG eine Erhebung zum möglichen Auftreten von *Fusarium circinatum* (Hauptfruchtform *Gibberella circinata*) durchgeführt. Wie bei den Erhebungen zu anderen forstlich relevanten Quarantäneschadorganismen wurde die Erhebung durch die Pflanzenschutzdienste der Länder unter der Koordination des Instituts für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit des JKI durchgeführt.

Es wurden Inspektionen in Baumschulen, im Öffentlichen Grün und im Wald durchgeführt. Die potenzielle Wirtsbaumart *Pinus sylvestris* (Waldkiefer) stockt auf ca. 2,6 Millionen Hektar, die Douglasie *Pseudotsuga menziessii* auf ca. 180.000 Hektar. Hinzu kommen nicht näher bezifferte Flächen der Schwarzkiefer *Pinus nigra* und der Strobe *P. strobus*.

Die Kommissionsentscheidung 2007/433/EG sieht auch vor, dass Kiefern- und Douglasiensaatgut nur dann in der Gemeinschaft verbracht werden kann, wenn es von einem Pflanzenpass begleitet ist. Langfristig bedeutet das, dass alle Saatguterntebestände in Deutschland auf die Befallsfreiheit von *F. circinatum* hin zu untersuchen sind. Alternativ könnte auch eine Laboranalyse des Saatgutes erfolgen. In Deutschland sind für die Baumart *P. sylvestris* 2629 Erntebestände mit einer Fläche von 18012 ha für die Kategorie „ausgewähltes Vermehrungsgut“, 44 Samenplantagen mit 173 ha für „qualifiziertes Vermehrungsgut“, sowie 22 Erntebestände und Samenplantagen mit insgesamt 122 ha für die Kategorie „geprüftes Vermehrungsgut“ ausgewiesen. Bei der Schwarzkiefer sind 162 Erntebestände mit 551 ha (ausgewähltes Vermehrungsgut) und 4 Samenplantagen

mit 10 ha (qualifiziertes Vermehrungsgut) ausgewiesen. Für die Douglasie existieren 2293 Erntebestände mit einer Fläche von 3271 ha. Hinzu kommen auch hier Flächen für qualifiziertes und geprüftes Vermehrungsgut.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Dryocosmus kuriphilus***

Bereits im dritten Jahr erfolgte in Deutschland gemäß der EG-Entscheidung 2006/464/EG eine Erhebung zum möglichen Auftreten der Japanischen Esskastaniengallwespe *Dryocosmus kuriphilus*. Wie in den Vorjahren wurde die Erhebung im Jahr 2008 durch die Pflanzenschutzdienste der Länder unter der Koordination des Instituts für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit des JKI durchgeführt. Da der Schwerpunkt der Esskastanienvorkommen in Süddeutschland mit ca. 2.000 ha in Rheinland-Pfalz und ca. 3.000 ha in Baden-Württemberg liegt, haben nur 10 von 16 Ländern an der Erhebung teilgenommen. In den Ländern, die nicht an der Erhebung teilgenommen haben, kommt die Esskastanie nur sporadisch als Einzelbaum vor, so dass ein systematisches Monitoring nicht durchführbar war. Die Gesamtwaldfläche der Esskastanie *Castanea sativa* wurde mit 6.854 ha angegeben. Die Daten der Erhebung des Jahres 2008 konzentrierten sich auf dokumentierte Waldbestände, Alleen und Parkanlagen. Zudem wurden Inspektionen in Baumschulen, die Pflanzen der Gattung *Castanea* produzieren, durchgeführt. Insgesamt wurden 129 Baumschulen und 113 Waldbestände inspiziert.

Die 17 in Deutschland vorhandenen Esskastanien-Saatguterntebestände wurden bisher nicht in die Erhebung einbezogen. Sie umfassen eine Fläche von 32,8 ha und sind interessanterweise nicht auf die Hauptanbauggebiete in Süddeutschland beschränkt: Mecklenburg-Vorpommern (2), Nordrhein-Westfalen (1), Brandenburg (5), Bayern (2), Rheinland-Pfalz (5). Im Erfassungszeitraum 2007/2008 wurden diese Bestände bis auf Mecklenburg-Vorpommern beerntet und dabei 6.695 kg Esskastaniensaatgut gewonnen. Zusätzlich erfolgte der Import von 450 kg Saatgut aus EU-Mitgliedstaaten. Diese Zahlen verdeutlichen, dass Esskastaniensaatgut mit Herkunft in Deutschland zwar keine herausragende Stellung einnimmt, jedoch regional durchaus seine Bedeutung hat.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Phytophthora ramorum***

Entsprechend Artikel 6 (2) der Entscheidung 2002/757/EG der Kommission, geändert durch die Entscheidung 2007/201/EG wurde in Deutschland im Jahre 2008 eine Erhebung zum Auftreten von *Phytophthora ramorum* durchgeführt.

In der Vegetationsperiode 2008 wurden in Deutschland in 15 Ländern in Baumschulen und Gartencentern (einschließlich Baumärkten) 1.215 Betriebe besucht und dabei 1.478 Inspektionen durchgeführt. Im öffentlichen Grün sowie in Privatgärten wurden 522 Inspektionen durchgeführt. Im öffentlichen Grün sowie in Privatgärten wurden 522 Inspektionen durchgeführt. Im öffentlichen Grün sowie in Privatgärten wurden 522 Inspektionen durchgeführt. Als Forstflächen wurden 400 Waldbestände mit 414 Inspektionen in 9 Ländern in die Erhebung einbezogen. Die Waldbestände lagen entweder in der Nähe von Baumschulen mit *P. ramorum*-Befall oder wiesen Schädigungen auf wie z. B. Schleimfluss bei Buche (*Fagus sylvatica*) oder absterbende Eichen. Zudem wurden verwilderte *Rhododendron*- und *Pieris*-Pflanzen im Wald untersucht.

Die Inspektion und Probenahme in den Baumschulen, Gartencentern und dem öffentlichen Grün erfolgte durch die Pflanzenschutzdienste der Länder. Die Erhebung in Waldbeständen wurde in enger Kooperation mit den Forstbehörden und den Forstlichen Versuchsanstalten der Länder durchgeführt. Allen Behörden lag die Leitlinie der Kommission zur Überwachung von Pflanzen in der freien Landschaft sowie Informationen/Bildmaterial des JKI zur gezielten Probenahme, zu verdächtigen Symptomen an verschiedenen Wirtspflanzen und zur Diagnose und Unterscheidung von *Phytophthora kernoviae*, vor.

- **Erhebung zum Vorkommen von Pepino mosaic virus (PepMV)**

Entsprechend Artikel 4 der Entscheidung 2004/200/EG der Kommission wurde in Deutschland im Jahr 2008 eine amtliche Erhebung zum Vorkommen von Pepino mosaic virus (PepMV) durchgeführt. An der Erhebung nahmen die Länder Bremen, Hamburg und Nordrhein-Westfalen nicht teil.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Potato spindle tuber viroid* (PSTVd)**

Entsprechend Artikel 3 der Entscheidung 2007/410/EG wurde in Deutschland im Jahr 2008 eine amtliche Erhebung zum Vorkommen von *Potato spindle tuber viroid* (PSTVd) an *Solanum jasminoides*, *Brugmansia* spp. und anderen Wirtspflanzen durchgeführt.

Als Grundlage für die Durchführung der Inspektionen, Probenahmen, Laboruntersuchungen und pflanzengesundheitlichen Maßnahmen in den Ländern diente die vom Julius Kühn-Institut in Abstimmung mit den Pflanzenschutzdiensten der Länder erstellte "Leitlinie zur Durchführung von amtlichen Maßnahmen gegen *Potato spindle tuber viroid* (PSTVd) in Deutschland entsprechend Kommissionsentscheidung 2007/410/EG". An der Erhebung nahmen die Länder Bremen, Hamburg, Saarland und Sachsen-Anhalt nicht teil.

- **Erhebung zum Vorkommen des Citrusbockkäfers *Anoplophora chinensis* (Erhebungszeitraum: 01.04.2008 bis 31.03.2009)**

Entsprechend Artikel 4 der Kommissionsentscheidung 2008/840/EG wurde in Deutschland in den Jahren 2008 und 2009 eine Erhebung zum Vorkommen von *Anoplophora chinensis* durchgeführt.

In der Zeit von April 2008 bis März 2009 wurden in Deutschland 288 Baumschulen, 188 Gartencenter und Endverkaufsbetriebe, 112 Orte im Öffentlichen Grün und Privatgärten sowie eine Waldfläche untersucht.

- **Erhebungen zum Vorkommen des Westlichen Maiswurzelbohrers *Diabrotica virgifera***

Entsprechend Artikel 2 der EG-Entscheidung 2003/766/EG vom 24. Oktober 2003 und Artikel 4b der EG-Entscheidung 2006/564/EG vom 11. August 2006 wurden amtliche Untersuchungen zum Auftreten des Westlichen Maiswurzelbohrers (*Diabrotica virgifera virgifera* Le Conte) in Deutschland im Jahr 2008 durchgeführt.

Es wurden 2.211 Fallen an 1.650 Standorten aufgestellt und kontrolliert. Zusätzlich wurden zur Überwachung in den Befalls- und Sicherheitszonen bzw. der Eingrenzungszone 3.026 Fallen eingesetzt. Im Jahr 2008 sind somit insgesamt 5.237 Fallen in Deutschland zum Einsatz gekommen.

- **Erhebungen zum Vorkommen von *Rhynchophorus ferrugineus***

Erhebungen

In folgenden 10 von insgesamt 16 Ländern wurden Erhebungen gemäß Artikel 5 (1) 2. Absatz der Entscheidung 2007/365/EG in der Fassung 2008/776/EG vom 06.10.2008 durchgeführt: Brandenburg, Berlin, Baden-Württemberg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Saarland, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Die Erhebungen erstreckten sich auf Öffentliche Einrichtungen/Öffentliches Grün (14), Botanische Gärten (5), Handelsbetriebe (35) und umfassten ca. 101.000 Palmenpflanzen der Gattungen *Areca*, *Washingtonia*, *Cocos*, *Trachycarpus*, *Phoenix*, *Livistona*, *Caryota*, *Ravenea*, *Dypsis*, *Howea* und andere, nicht genannte Arten. Die Einrichtungen wurden z. T. mehrmals visuell inspiziert.

Einfuhruntersuchungen

Einfuhruntersuchungen an Palmen wurden in Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz durchgeführt. Die Sendungen stammten allesamt aus der Volksrepublik China und umfassten 7 Sendungen mit insgesamt 2.395 Pflanzen von *Trachycarpus sp.*, *Trachycarpus fortunei*, *Trachycarpus wagnerianus*, *Phoenix roebellei* und *Phoenix canariensis*.

- **Erhebungen zum Vorkommen von *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* und *Ralstonia solanacearum***

Gemäß der Richtlinie 93/85/EWG des Rates zur Bekämpfung der bakteriellen Ringfäule der Kartoffel und der Richtlinie 98/57/EG des Rates zur Bekämpfung der Schleimkrankheit der Kartoffel wird über die Ergebnisse der in Deutschland erfolgten amtlichen Erhebungen auf *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* (*C. m.* subsp. *sepedonicus*) und *Ralstonia solanacearum* (*R. solanacearum*) in der Saison 2008/2009 berichtet.

Untersuchungen in Kartoffeln

1. Pflanzkartoffeln (PK)

In der Pflanzkartoffelproduktion Deutschlands sind 9.312 Proben von 7.498 Partien untersucht worden; zusätzlich sind 821 Proben aus Genbanken und Züchtungsmaterial sowie 429 Proben aus dem Handel getestet worden. Darüber hinaus wurden 112 Proben aus Kartoffelpartien getestet, die zum eigenen Nachbau vorgesehen waren (Brandenburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt).

Von Pflanzkartoffeleinfuhren aus anderen Mitgliedstaaten sind insgesamt 666 Proben aus 666 Partien getestet worden. Die untersuchten Pflanzkartoffelpartien wurden aus Österreich, Belgien, der Tschechischen Republik, Dänemark, Spanien, Frank-

reich, den Niederlanden, Polen und dem Vereinigten Königreich eingeführt. An einer Pflanzkartoffelzufuhr aus Polen wurde *C. m. subsp. sepedonicus* festgestellt (s. Kapitel 2).

Im Rahmen der Pflanzkartoffelanerkennung wurden darüber hinaus insgesamt 8.375 Proben einer visuellen Kontrolle auf Symptome der bakteriellen Ringfäule und der Schleimkrankheit unterzogen. In keinem Fall ergab sich ein Verdacht auf eine der beiden Krankheiten.

2. Speise- und Wirtschaftskartoffeln (SWK)

Aus der Speise- und Wirtschaftskartoffelproduktion wurden insgesamt 2.558 Proben von 2.334 Partien im Labor auf das Vorhandensein von *C. m. subsp. sepedonicus* untersucht; für *R. solanacearum* waren es nur drei Proben aus zwei Partien weniger. Zusätzlich zu den Laborproben wurden im Rahmen der Qualitätskontrolle 60.241 Proben durch Schnittkontrollen auf Symptome der bakteriellen Ringfäule und Schleimkrankheit untersucht. In einem Fall wurden verdächtige Symptome für die bakterielle Ringfäule festgestellt, der sich in den nachfolgenden Laboruntersuchungen bestätigte.

2. Kontrollergebnisse

(1) Ein- und Ausfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen

Beanstandungen deutscher Pflanzenschutzdienste an Drittlandware 2008

Im Jahr 2008 wurden wegen Schadorganismen insgesamt 134 Importsendungen aus Drittländern beanstandet (siehe Tabelle PG-1). Der weitaus größere Anteil erfolgte aus Gründen der Nichteinhaltung von Anforderungen und wegen Mängeln beim Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ).

Tab. PG-1: Beanstandungen und Beanstandungsgründe von Importsendungen im Jahr 2008

Beanstandungen insgesamt	922
davon	
- Holzverpackungen	462
- andere	460

Beanstandungsgründe	
PGZ-Mängel	524
Schadorganismus	134
- davon Holzverpackungen	49
Nichteinhaltung bes. Anforderungen	446
- davon Holzverpackungen	435
Einfuhrverbote	37

Anmerkung:

Die Differenz in der Anzahl der Beanstandungen zwischen der Summe in der unteren Tabelle mit der Anzahl der Beanstandungen insgesamt ergibt sich daraus, dass mehrere Beanstandungsgründe in einer Beanstandung zusammengefasst sind.

Reduzierte Einfuhrkontrollen

Lediglich in einer Sendung wurde ein Nicht-Quarantäneschadorganismus (*Thysanoptera*) gefunden. Bei 23 Sendungen lagen dokumentatorische Probleme vor (z. B. fehlendes oder unvollständiges PGZ).

(2) Monitoringprogramme

- **Erhebung zum Vorkommen des Kiefernholz-nematoden *Bursaphelenchus xylophilus***

Von den 332 untersuchten Proben enthielten 183 Proben Nematoden, die nicht der Gattung *Bursaphelenchus* zuzuordnen waren. In insgesamt 48 Proben (15 %) konnten zusammenfassend folgende *Bursaphelenchus*-Arten nachgewiesen werden: *B. mucronatus* (26), *B. sexdentati* (5), *B. leoni* (2), *B. vallesianus* (6), *B. silvestris* (1), *Bursa-*

phelenchus spp. (8). Der Kiefernholznematode (*Bursaphelenchus xylophilus*) wurde in keinem Fall festgestellt.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Fusarium circinatum* (Hauptfruchtform *Gibberella circinata*)**

In den bisherigen Einschleppungsfällen weltweit waren erste Funde immer mit Baumschulen assoziiert, da der Pilz in der Regel mit Saatgut über weite Distanzen verschleppt wird. Aus diesem Grund lag der Schwerpunkt der Erhebung in Deutschland auf Baumschulen. *F. circinatum* wurde in Deutschland weder im Wald, noch im Öffentlichen Grün oder in Baumschulen festgestellt.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Dryocosmus kuriphilus***

D. kuriphilus wurde auch im Jahre 2008 in Deutschland nicht nachgewiesen.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Phytophthora ramorum***

Im Rahmen der in Baumschulen und Gartencentern durchgeführten Inspektionen wurde in drei Ländern in insgesamt 7 Fällen *P. ramorum* an *Rhododendron* spp. und *Viburnum* spp. nachgewiesen, wobei zwei Fälle reine Handelsbetriebe waren. Im öffentlichen Grün wurde in Baden-Württemberg und Hessen je einmal und in Schleswig-Holstein und Niedersachsen je dreimal *P. ramorum* an Rododendren festgestellt. An Waldbäumen wurde kein Befall festgestellt. Jedoch konnte in einem Waldstück, in dem bereits in den vergangenen Jahren *P. ramorum* an verwilderten, ca. 50-jährigen *Rhododendron*-Pflanzen sowie *Pieris japonica* und *Pieris floribunda* nachgewiesen wurde, erneut *P. ramorum* isoliert werden. Die umliegenden Waldbäume wiesen keinen Befall auf. Insgesamt wurde in fünf Ländern *P. ramorum* gefunden.

Die Untersuchung der insgesamt 257 Laborproben ergab keine Hinweise auf das zusätzliche Vorhandensein von *Phytophthora kernoviae*.

- **Erhebung zum Vorkommen von Pepino mosaic virus (PepMV)**

Befall mit PepMV wurde 2008 Jahr lediglich in vier Produktionsbetrieben für Tomatenfrüchte festgestellt. Die Befallsursache ist in allen Fällen unklar. Bei zwei Betrieben stammten die Jungpflanzen aus einem anderen Mitgliedstaat. Wie auch im Vorjahr ergaben sich keinerlei Hinweise auf PepMV-Infektionen in deutschen Jungpflanzenbetrieben. Blatt- oder Fruchtsymptome wurden nur in geringem Umfang beobachtet. Ökonomische Einbußen wurden nicht berichtet. Serologische Testungen von aus Drittländern eingeführtem Tomatensaatgut (25 Proben) waren in jedem Fall negativ.

- **Erhebung zum Vorkommen von *Potato spindle tuber viroid* (PSTVd)**

Im Rahmen der Erhebung wurde PSTVd in der heimischen Produktion in acht Partien von *Solanum jasminoides*, in zwei Partien von *Petunia* sp. und in einer Partie von *Solanum (Lycianthes) rantonnetii* festgestellt. Außerdem stellten sich vier *in vitro* Kulturen von *Solanum tuberosum* einer Genbank als infiziert heraus. Bei den Einfuhrkontrollen wurde eine Sendung von *Petunia*-Stecklingen aus Israel als befallen identifiziert.

- **Erhebung zum Vorkommen des Citrusbockkäfers *Anoplophora chinensis* (Erhebungszeitraum: 01.04.2008 bis 31.03.2009)**

Der Citrusbockkäfer *Anoplophora chinensis* wurde an Freilandpflanzen und Pflanzen, die in Deutschland angezogen wurden, nicht festgestellt.

Zum gegenwärtigen Stand der bekannten Einschleppungswege erscheint es zweckmäßig, die vorhandenen Kapazitäten im Rahmen der Erhebung auf Risikostandorte zu konzentrieren. Dies sind Baumschulen, Gartencenter, Großhändler etc. mit Importen von Wirtspflanzen aus Befallsländern, sowie Bereiche des Öffentlichen Grüns in deren Nachbarschaft. Waldbestände sind gegenwärtig nur bei Befallsfeststellungen in den oben genannten Risikobereichen in die Erhebung einzubeziehen, sofern sie in unmittelbarer Nachbarschaft bzw. in den gemäß der Entscheidung 2008/840/EG abzugrenzenden Gebieten vorkommen. Von daher wird in Deutschland eine systematische Erhebung bezüglich *Anoplophora chinensis* im Wald nicht durchgeführt. Unabhängig davon erfolgte jedoch bereits in den vergangenen 2 Jahren eine intensive Öffentlichkeitsarbeit über die Presse, gezielte Informationen der Baumschulbranche und der Forstverwaltungen sowie Informationen und Weiterbildungsveranstaltungen für Baumpfleger.

Im Berichtszeitraum wurden an importierten Pflanzensendungen in 5 Fällen lebende Stadien von *Anoplophora chinensis* oder Anzeichen für einen Befall festgestellt. Zusätzlich war in zwei dieser Fälle die Sendung von einem gefälschten Pflanzengesundheitszeugnis begleitet.

- **Erhebungen zum Vorkommen des Westlichen Maiswurzelbohrers *Diabrotica virgifera***

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 298 Käfer des Westlichen Maiswurzelbohrers an zwei Standorten in Baden-Württemberg und in einem Gebiet von 529,4 km² auf insgesamt 90 Einzelflächen in Bayern gefangen. Zum Vergleich, im Jahr 2007 wurden erstmalig in Deutschland insgesamt 591 Käfer an 5 Standorten in diesen beiden Ländern nachgewiesen.

Das Monitoring und die Durchführung der Ausrottungsmaßnahmen wurden entsprechend der EG-Entscheidung 2003/766/EG, der deutschen "Verordnung zur Bekämpfung des Westlichen Maiswurzelbohrers" vom 10. Juli 2008 und unter Berücksichtigung der deutschen "Leitlinie zur Durchführung von amtlichen Maßnahmen gegen *Diabrotica virgifera virgifera* Le Conte" durchgeführt.

An 2 Standorten, an denen in 2007 der Westliche Maiswurzelbohrer festgestellt wurde (2007: Bodenseeregion, BW 346 Käfer und Flugplatz München/Freising, BY 1 Käfer) wurden in 2008 keine Käfer mehr nachgewiesen. In der Bodenseeregion wurde in der Befallszone auf allen Flächen eine zweijährige Anbaupause für Mais und in der Sicherheitszone ein einfacher Fruchtwechsel (Mais nur einmal in zwei Jahren) verfügt. Am Flugplatz München/Freising wurde mit Ausnahme eines Feldes (auf dem in zwei Jahren zuvor kein Mais angebaut worden war) entsprechend verfahren.

Am Standort Ortenaukreis (BW) wurden mit 76 Käfern deutlich mehr als im Vorjahr (2007: 6 Käfer) gefangen. Hier sind offenbar in 2007 unbemerkt auch in der Sicherheitszone Käfer aufgetreten und zur Eiablage gekommen. Die Befalls- und Sicherheitszonen wurden entsprechend erweitert und die Ausrottungsmaßnahmen unter Anwendung teilweise von Fruchtfolgen und teilweise von Pflanzenschutzmitteln fortgeführt. Am Standort Altmannshofen (Landkreis Ravensburg, BW) wurde in der Nähe einer Autobahnabfahrt erstmalig 1 Käfer gefangen. Es wurden erstmalig Ausrottungsmaßnahmen an diesem Standort eingeleitet. Hier liegt nahe, dass die Einschleppung über Straßenfahrzeuge erfolgte.

Im Gebiet Passau (Niederbayern - Stadt Passau, Landkreise Passau, Deggendorf, Straubing-Bogen) wurden im Jahr 2008 insgesamt 222 Käfer auf 90 Einzelflächen (meist nur wenige Käfer/Fläche) gefangen. In 2007 waren in einem Teil dieses Gebietes an den Standorten Passau Stadt und Passau Landkreis (BY/Niederbayern) insgesamt 239 Käfer auf 11 Feldern gefangen worden mit einem deutlichen Befallsschwerpunkt (236 Käfer) in einem relativ engen Gebiet im Umkreis von 5 km bei Passau. Nach Umsetzung der Ausrottungsmaßnahmen (Befallszone: Anbau von Mais nur, wenn zwei Jahre zuvor kein Mais angebaut wurde; Sicherheitszone: Fruchtwechsel oder Pflanzenschutzmittel) ist der Befall im Jahr 2008 in diesem Teilgebiet bei Passau auf 28 Käfer zurückgegangen. Das gesamte Gebiet, in dem in 2008 auf Gemeindeebene Befall festgestellt wurde, hat nun aber eine Ausdehnung von ca. 529,4 km². In diesem Gebiet wird Mais sehr intensiv angebaut, viele Betriebe sind auf Maisanbau spezialisiert und betreiben ausschließlich Maisanbau in Monokultur. Es konnte bisher nicht schlüssig geklärt werden, auf welche Weise die Käfer zu den vielen Fundorten verteilt in diesem Gebiet gelangt sind.

Angesichts dieser Situation hat sich Bayern gemäß Artikel 4a der Entscheidung 2003/766/EG für Eingrenzungsmaßnahmen entschieden und die Stadt Passau sowie die Landkreise Passau, Deggendorf und Straubing-Bogen als Befallsgebiet erklärt. Im Jahr 2009 sind in Niederbayern Eingrenzungsmaßnahmen gemäß der "Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Bekämpfung des Westlichen Maiswurzelbohrers" vom 19. Dezember 2008 vorgesehen, mit der die Eingrenzungsmaßnahmen der EG-Empfehlung 2006/565/EG in Deutschland umgesetzt werden.

Im Zusammenhang mit der Maiswurzelbohrerbekämpfung sind im Frühjahr 2008 in einigen Regionen Baden-Württembergs Bienenschäden aufgetreten. Ursache war eine Belastung von Blütenpflanzen mit Insektiziden in der Nähe von Maisfeldern. Diese war durch den Abrieb von Clothianidin behandeltem Maissaatgut mit unzureichender Beizqualität unter Verwendung bestimmter pneumatischer Sähgeräte bei der Aussaat entstanden. Das Ruhen der Zulassung für die betroffenen Beizmittel wurde daraufhin vorsorglich von der deutschen Zulassungsbehörde angeordnet.

- **Erhebungen zum Vorkommen von *Rhynchophorus ferrugineus***

Bei den Erhebungen wurde in keinem Fall *Rhynchophorus ferrugineus* oder Symptome von Befall mit *R. ferrugineus* festgestellt.

Einfuhruntersuchungen

In keinem Fall wurden *R. ferrugineus* oder Symptome von Befall mit *R. ferrugineus* festgestellt. Jedoch wurde 1 Sendung aus 310 Pflanzen wegen Befalls mit *Meloidogyne sp.* vernichtet (Meldung Nr. DE/JKI/2008/0287), 1 Sendung aus 440 Pflanzen wurde wegen anhaftender natürlicher Erde beanstandet (DE/JKI/2008/0731) und der Austausch der Erde unter Quarantäne verfügt, bei 1 Sendung aus 415 Pflanzen fehlte die Angabe der Anzahl Pflanzen im Pflanzengesundheitszeugnis (DE/JKI/2008/0658).

Nacheinfuhruntersuchungen

Vier der unter Einfuhruntersuchungen genannten Sendungen wurden in die Nacheinfuhruntersuchungen einbezogen, bei zwei Sendungen fehlten die Kriterien für Quarantäne nach Anhang I Nr. 2 d gemäß Entscheidung hinsichtlich des Stammdurchmessers bzw. der Einstufung als „anfällige“ Pflanzen (*T. wagnerianus*). Eine Sendung (500 *Trachycarpus sp.*) wurde den Nacheinfuhruntersuchungen unterworfen, weil nicht eindeutig festgestellt werden konnte, welcher Art die Pflanzen zuzuordnen waren. Darüber hinaus befanden sich noch zwei Sendungen aus 2007 in der Nacheinfuhruntersuchung.

Die Untersuchungen erfolgten visuell, in einem Fall wurde auch zerstörende Untersuchung an 2 Pflanzen angewandt. In keinem Fall wurden *R. ferrugineus* oder Symptome von Befall mit *R. ferrugineus* festgestellt.

Gesamtergebnis: Im Rahmen der in Deutschland im Jahr 2008 durchgeführten Erhebungen wurden weder *Rhynchophorus ferrugineus* noch entsprechende Befallssymptome festgestellt.

Anmerkungen

1. In keinem Fall sind chinesische Pflanzengesundheitszeugnisse von der zuständigen nationalen Behörde an eine nationale Pflanzenschutzorganisation (NPPO) gerichtet. Streng genommen sind die Zeugnisse somit ungültig.
 2. Mindestens drei Sendungen in 2008 stammen laut Pflanzengesundheitszeugnis aus Guangdong. Guangdong ist nach Angaben von CABI/EPPO (2002) Befallsgebiet für *R. ferrugineus*. Soweit Zeugniskopien vorliegen, wird dort regelmäßig als zusätzliche Erklärung angegeben, dass die Pflanzen aus einem „Gebiet stammen, das als frei von *R. ferrugineus* erklärt ist“. Die Richtigkeit dieser Angabe ist zu überprüfen. Eine entsprechende Anfrage ist an die Kommission ergangen.
- **Erhebungen zum Vorkommen von *Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus* und *Ralstonia solanacearum***

C. m. subsp. sepedonicus: Der Umfang der Untersuchungen in der Pflanzkartoffelproduktion Deutschlands auf *C. m. subsp. sepedonicus* ist, bezogen auf die Anbaufläche, vergleichsweise zum Vorjahr nahezu unverändert geblieben. Das Gleiche gilt für die Speise- und Wirtschaftskartoffelproduktion.

Mit nur zwei Fällen in Pflanzkartoffeln zeigt sich weiter die positive Entwicklung und ist die Situation besser als im Vorjahr (3 Fälle). Der Befall trat nur in der Anbaustufe Z1 auf.

Im Bereich Speise- und Wirtschaftskartoffeln hält die positive Entwicklung mit nur drei Fällen ebenfalls an. Ein Fall wurde durch Routinekontrollen im Rahmen der Qualitätskontrollen bei Schnittproben auffällig. Schnittkontrollen in diesem Bereich werden weiter als Teil der Bekämpfungsstrategie als sinnvoll angesehen.

In den Betrieben der Sicherheitszone wurde kein wiederholter Befall nachgewiesen. Es gab keine Beanstandungen aus Drittländern.

Wie in den Vorjahren wurde die Vereinbarung zwischen den Saatgutankennungsstellen über den Abbruch des Anerkennungsverfahrens angewendet. Hierbei werden seit vielen Jahren Kartoffelpartien nicht als klassifiziertes Pflanzgut anerkannt, obwohl sich der Befallsverdacht (positive Screening Tests) in weiteren Tests nicht bestätigen lässt. In diesem Zusammenhang wurden in Deutschland aus der Ernte 2008 insgesamt 3 Partien aus Vorsorge nicht als Pflanzgut anerkannt (2007 waren es 2 Partien).

Zusammenfassend ist festzustellen, dass der in den letzten Jahren begonnene positive Trend in der Bekämpfung der Bakteriellen Ringfäule weiter anhält.

Ralstonia solanacearum: Die Pflanzkartoffelerzeugung in Deutschland ist weiterhin ohne Befall.

Es wurden zwei Fälle in Speise- und Wirtschaftskartoffeln festgestellt, wobei ein Betrieb bereits im Vorjahr betroffen war. Die Ursache hier war die Nichteinhaltung der amtlichen Auflagen.

Die Situation in den Oberflächengewässern Bayerns ist weitgehend unverändert. Die Langzeituntersuchungen über mehrere Jahre zeigen deutlich die dauerhaften Belastungen der Gewässer. Das Risiko einer Einschleppung in die Kartoffelproduktion Deutschlands wird dennoch weiterhin als gering eingeschätzt, da Beregnung aus Oberflächengewässern einerseits selten ist und andererseits trotz intensiver Testung in der Kartoffelproduktion nur ein neuer Fall in Speise- und Wirtschaftskartoffeln auftrat, wobei die Fläche nicht beregnet wurde.

3. Überprüfungen

Nicht in allen Fällen reicht die personelle Kapazität der Pflanzenschutzdienste aus, um in allen Betrieben (Importeure, Produzenten und Händler) mindestens einmal pro Jahr die nach der Pflanzenbeschauverordnung erforderliche Kontrolle durchzuführen. Es ist auch eine wachsende Zahl von so genannten „Internethändlern“ zu verzeichnen, die unter Umgehung phytosanitärer Anforderungen Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse billig in asiatischen Ländern aufkaufen und in Deutschland bzw. in der Europäischen Union weiter verkaufen. Diese Händler sind i. d. R. nicht amtlich registriert und unterliegen damit auch nicht der Kontrolle durch den Pflanzenschutzdienst. Bei der phytosanitären Kontrolle am Eingangsort in Deutschland wird neben minderen Qualitäten auch zunehmend die Nichteinhaltung von phytosanitären Anforderungen nach Anhang IV Teil A Kapitel I der Richtlinie 2000/29/EG festgestellt.

Pflanzenschutzdienste, die aufgrund begrenzter personeller Kapazitäten die in der Pflanzenbeschauverordnung vorgeschriebenen mindestens einmal jährlichen Kontrollen in jedem registrierten Betrieb nicht zu 100 % gewährleisten können, wenden bei den Kontrollen eines der strategischen Ziele für den Bereich der Pflanzengesundheit an. Die von der Kapazität her möglichen Kontrollen in den registrierten Betrieben werden prioritär in „Umsetzung des risikoorientierten Ansatzes im phytosanitären Bereich“ auf Betriebe, die Pflanzen zum Anpflanzen einführen, erzeugen oder zukaufen, ausgerichtet.

4. Maßnahmen

4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern

Einfuhrverfahren für Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse aus Drittländern

Vom JKI –Institut Pflanzengesundheit- und den Pflanzenschutzdiensten der Länder wird dauerhaft an der inhaltlichen Verbesserung des webgestützten Informationsangebotes über die Einfuhrvorschriften der Europäischen Union und Deutschlands gearbeitet. Die Importeure/Spediteure haben freien Zugriff auf diese Rechtsvorschriften.

Bei Beanstandungen an Waren aus Drittländern bei der Einfuhrkontrolle werden die Importeure mit einem amtlichen Bescheid und die Pflanzenschutzdienste der Ursprungsländer mittels des dafür vorgesehenen Formblatts nach der Richtlinie 94/3/EG informiert. Das etablierte onlinegestützte Informationssystem EUROPHYT der Europäischen Union unterstützt das Notifikationsverfahren (Warnsystem) zwischen den Pflanzenschutzdiensten der Mitgliedstaaten über Beanstandungen an Waren mit Ursprung in Drittländern wesentlich. Es wird dauerhaft Einfluss darauf genommen, dass die Information der Importeure/Spediteure über die phytosanitären Anforderungen inhaltlich und von der Qualität des Angebotes her verbessert wird.

Verfahren für das Verbringen von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen mit Ursprung in Deutschland

Bei den Kontrollen der amtlich registrierten Importeure, Produzenten und Händler durch die Pflanzenschutzdienste ist verstärkt darauf Einfluss zu nehmen, dass die Ausstellung der Pflanzenpässe korrekt nach den Vorgaben der Pflanzenbeschauverordnung erfolgt. Ggf. wird bei Nichterfüllung der Anforderungen eine abgestufte Vorgehensweise, wie z. B. das Ruhen der Genehmigung, angeordnet.

4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme

Gesetzgebung

Hinsichtlich der notwendigen Änderung/Ergänzung der rechtlichen Regelungen in der Pflanzenbeschauverordnung bezüglich wirksamer Maßnahmen zur Verhinderung der Einschleppung und Verbreitung von neuen, bisher unbekanntem Schadorganismen wurden Vorschläge vom JKI und den Pflanzenschutzdiensten an BMELV weiter diskutiert. Des Weiteren wurde die Verordnung zur Bekämpfung des Westlichen Maiswurzelbohrers (MaiswBekV) erarbeitet und verabschiedet.

Kontrollverfahren und Information

Für die Sicherstellung des Erfolgs der amtlichen Kontrollen ist die Anwendung harmonisierter Maßnahmen und Handlungen durch alle Pflanzenschutzdienste unabdingbar. In mehrmals jährlich stattfindenden Beratungen des JKI mit den Pflanzenschutzdiensten zu speziellen Themen werden Leitlinien zur praktischen Handhabung beraten und verab-

schiedet. Eine wesentliche Grundlage ist das „Kompendium zur Pflanzengesundheitskontrolle in Deutschland“, in dem praktische Handlungsanleitungen für die Inspektoren für Vorgehensweisen bei festgestellten Mängeln verankert sind. Vom JKI erstellte Risikobewertungen zu Schadorganismen tragen wesentlich zur gezielten Kontrolle hinsichtlich neu festgestellter Schadorganismen bei der Einfuhr bei.

Zur breiten Information der Pflanzenschutzdienste und der Bevölkerung wurden vom JKI 2008 verschiedene Informationsbroschüren und Datenblätter erstellt (siehe auch unter www.jki.bund.de/flyer):

- Ambrosia – ein gefährliches Kraut (www.jki.bund.de/ambrosia)
- Der Citrusbockkäfer (www.jki.bund.de/citrusbockkaefer)
- *Diaphania perspectalis* (www.jki.bund.de/diaphaniaperspectalis)
- Japanische Esskastaniengallwespe - *Dryocosmus kuriphilus*
http://www.jki.bund.de/cln_044/nn_805044/DE/veroeff/popwiss/pdfs/Esskastaniengallwespe.html

Kontrollinitiativen

• Aktionsprogramm Ambrosia

Das JKI – Institut Pflanzengesundheit – hat die Federführung des „Aktionsprogramms Ambrosia“ inne. Eine von diesem Institut initiierte und einmal pro Jahr durchgeführte "Interdisziplinäre Arbeitsgruppe Ambrosia" diskutierte auch 2008 die durch die Art verursachten Auswirkungen sowie mögliche Gegenmaßnahmen. Die Arbeitsgruppe hatte bereits 2005 einstimmig die Entwicklung eines Aktionsprogramms gefordert. Das Aktionsprogramm basiert auf den Informationen und Meinungen der Arbeitsgruppe und dem internationalen Erfahrungsaustausch. Das Aktionsprogramm hat bereits zu einer verstärkten Wahrnehmung des Problems geführt und so zur Bekämpfung vieler Ambrosiabestände beigetragen. Das Institut Pflanzengesundheit erarbeitet Informationsmaterial zum sicheren Erkennen der Pflanze, zu Auswirkungen und zu Maßnahmen bzw. stellt dieses bereit, sammelt Monitoringdaten, überprüft die Anwendbarkeit und Wirksamkeit des Aktionsprogramms durch die Auswertung von Rückmeldungen zum Erfolg von Maßnahmen, identifiziert Informationsdefizite und Forschungsbedarf, entwickelt das Aktionsprogramm weiter.

2008 wurden erstmal die Fundortdaten aus dem Monitoring deutschlandweit in einer Vorkommenskarte zusammengeführt (siehe Anlage 5). Trotz weiterhin bestehender Kenntnislücken ist damit die Verbreitung der Art in Deutschland detaillierter bekannt als zuvor. Es zeigt sich, dass Ambrosia in Deutschland noch überwiegend in kleinen Beständen oder als Einzelpflanze vorkommt. Größere etablierte Bestände gibt es vor allem im Süden Deutschlands und in größeren Städten.

Die Information der Öffentlichkeit über die Medien wurde 2008 fortgeführt. Die Diskussion von Maßnahmen wurde national und international verstärkt, u.a. durch Teilnahme an einem laufenden Forschungsprojekt mit Partnern aus europäischen Ländern (EUPHRESKO). Ein Treffen der Interdisziplinären Arbeitsgruppe wurde wieder vom Institut Pflanzengesundheit organisiert. Dabei wurden einzelne Erfolge bei der Organisation von Bekämpfung, aber auch Defizite bei Monitoring und Maßnahmen deutlich. Das Aktionsprogramm wird fortgesetzt. Darüber hinaus hat das Institut Pflanzengesundheit das BMELV bei der Weiterentwicklung des „Aktionsplan Allergien“ u. a. durch Organisation und Leitung einer Arbeitsgruppe bei der Konferenz "Allergien: Bessere Information, höhere Lebensqualität" am 14. Oktober 2008 in Berlin unterstützt.

Schulung

- **Inspektorenworkshop**

An dem im Jahr 2008 vom JKI ausgerichteten Inspektorenworkshop nahmen insgesamt 105 Inspektoren und Mitarbeiter aus den Ländern teil. Schwerpunktthemen waren die Schulung zu Schadorganismen und Meldeverpflichtungen, Verfahrensweisen bei Importkontrollen, Ein- und Ausfuhr von Holzverpackungen sowie Anforderungen an Pflanzengesundheitszeugnisse.

- **„Better Training for Safer Food“**

Für das Schulungsprogramm der EU-Kommission im Bereich Pflanzengesundheit wurde die Planung, Koordination und Erstellung der Auswahllisten der Bewerber mit dem Compendium für phytosanitäre Kontrollen (Zuständigkeit JKI) verknüpft, um eine gezielte Optimierung der Kontrollen im pflanzengesundheitlichen Im- und Exportbereich zu gewährleisten. An den für das Jahr 2008 fünf angebotenen Kursen konnten insgesamt 10 Personen aus den Pflanzenschutzdiensten der Länder teilnehmen.

5. Erklärung zur Gesamtleistung

Einfuhrverfahren für Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse aus Drittländern

Zur Erreichung der strategischen Ziele gewinnt die Anwendung harmonisierter Maßnahmen beim Einfuhrverfahren weiterhin eine immer bedeutendere Rolle. Die rechtlichen Grundlagen und die flankierenden Leitlinien sind mit Ausnahme von wirkungsvollen Maßnahmen gegen die Einschleppung und Verbreitung von neuen bisher unbekanntem Schadorganismen ausreichend, um die Einhaltung der pflanzengesundheitlichen Anforderungen effektiv zu kontrollieren. Das Defizit hinsichtlich der neuen bisher unbekanntem Schadorganismen konnte zwar 2008 noch nicht ausgeräumt werden, mögliche Maßnahmen wurden jedoch bereits identifiziert und eine Verbesserung der Situation wird erarbeitet.

Verfahren für das Verbringen von Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse mit Ursprung in Deutschland

Die rechtlichen Grundlagen für die Registrierung der Importeure, Erzeuger und Händler sollten entsprechend ergänzt werden, um dem zunehmenden Risiko der Einfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse aus dem asiatischen Raum und deren Verbringen in Deutschland und anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union durch nicht registrierte Importeure/Händler Rechnung zu tragen. Dabei sind die sich in der letzten Zeit über die bisher bekannten traditionellen Verkaufsformen hinaus etablierten Vertriebswege, wie z. B. Internethändler, besonders zu berücksichtigen. Untersuchungen hierzu wurden 2008 begonnen, Ergebnisse sind jedoch erst für den nächsten Rahmenbericht zu erwarten.

6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans

Im Berichtszeitraum sind redaktionelle Anpassungen des Moduls Pflanzengesundheit des MNKP vorgenommen worden. Eine Anpassung des nationalen Kontrollplans hinsichtlich der strategischen Ziele ist nicht erforderlich.

Teil II: Jahresberichte der Länder

Die Jahresberichte der Länder werden von den zuständigen obersten Landesbehörden im FIS-VL als separate Dokumente bereitgestellt.

Verzeichnis der zitierten Rechtsvorschriften

Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen, *ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 1977–2012*

Richtlinie 86/362/EWG des Rates vom 24. Juli 1986 über die Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide, *ABl. L 221 vom 7.8.1986, S. 37–42* (

Richtlinie 89/397/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung, *ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 23–26*, seit 1.1.2006 außer Kraft

Richtlinie 90/642/EWG des Rates vom 27. November 1990 über die Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse, *ABl. L 350 vom 14.12.1990, S. 71–79*

Richtlinie 93/85/EWG des Rates vom 4. Oktober 1993 zur Bekämpfung der bakteriellen Ringfäule der Kartoffel, *ABl. L 259 vom 18.10.1993, S. 1–25*

Richtlinie 93/119/EG des Rates vom 22. Dezember 1993 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung, *ABl. L 340 vom 31.12.1993, S. 21–34*

Richtlinie 94/3/EG der Kommission vom 21. Januar 1994 über ein Verfahren zur Meldung der Beanstandung einer Sendung oder eines Schadorganismus, die aus einem Drittland stammen und eine unmittelbare Gefahr für die Pflanzengesundheit darstellen, *ABl. L 32 vom 5.2.1994, S. 37–40*

Richtlinie 95/53/EG des Rates vom 25. Oktober 1995 mit Grundregeln für die Durchführung der amtlichen Futtermittelkontrollen, *ABl. L 265 vom 8.11.1995, S. 17–22*

Richtlinie 96/22/EG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von β - Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG, *ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3–9*

Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG, *ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10–32*

Richtlinie 98/57/EG des Rates vom 20. Juli 1998 zur Bekämpfung von *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al., *ABl. L 235 vom 21.8.1998, S. 1–39*

Richtlinie 98/58/EG des Rates vom 20. Juli 1998 über den Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere, *ABl. L 221 vom 8.8.1998, S. 23–27*

Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile, *ABl. L 66 vom 13.3.1999, S. 16–23*

Richtlinie 2000/29/EG des Rates vom 8. Mai 2000 über Maßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von Schadorganismen der Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, *ABl. L 169 vom 10.7.2000, S. 1–112*

Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates, *ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 31–40*

Richtlinie 2009/8/EG der Kommission vom 10. Februar 2009 zur Änderung von Anhang I der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Höchstgehalten an Kokzidiostatika und Histomonostatika, die aufgrund unvermeidbarer Verschleppung in Futtermitteln für Nichtzieltierarten vorhanden sind, *ABl. L 40 vom 11.2.2009, S. 19–25*

Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, *ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1–15 (EG-Öko-Verordnung)*

Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien, *ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1–40*

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, *ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1–24*

Verordnung (EG) Nr. 998/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Mai 2003 über die Veterinärbedingungen für die Verbringung von Heimtieren zu anderen als Handelszwecken und zur Änderung der Richtlinie 92/65/EWG des Rates, *ABl. L 146 vom 13.6.2003, S. 1–9*

Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern, *ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1–15*

Verordnung (EG) Nr. 136/2004 der Kommission vom 22. Januar 2004 mit Verfahren für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft, *ABl. L 21 vom 28.1.2004, S. 11–23*

Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, *ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1–141*

Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97, *ABl. L 3 vom 5.1.2005, S. 1–44*

Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene. *ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1–22* (Futtermittelhygieneverordnung)

Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates, *ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1–16*

Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, *ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5–24*

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, *ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9–25*

Verordnung (EG) Nr. 733/2008 des Rates vom 15. Juli 2008 über die Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl, *ABl. L 201 vom 30.7.2008, S. 1–7*

Verordnung (EG) Nr. 124/2009 der Kommission vom 10. Februar 2009 zur Festlegung von Höchstgehalten an Kokzidiostatika und Histomonostatika, die in Lebensmitteln aufgrund unvermeidbarer Verschleppung in Futtermittel für Nichtzieltierarten vorhanden sind, *ABl. L 40 vom 11.2.2009, S. 7–11*

Entscheidung 2002/757/EG der Kommission vom 19. September 2002 über vorläufige Sofortmaßnahmen zur Verhinderung der Einschleppung und Ausbreitung von *Phytophthora ramorum* Werres, De Cock & Man in 't Veld sp. nov. in die bzw. in der Gemeinschaft, *ABl. L 252 vom 20.9.2002, S. 37–39*

Entscheidung 2003/766/EG der Kommission vom 24. Oktober 2003 über Sofortmaßnahmen gegen die Ausbreitung des Schadorganismus *Diabrotica virgifera* Le Conte in der Gemeinschaft, *ABl. L 275 vom 25.10.2003, S. 49–50*

Entscheidung 2004/200/EG der Kommission vom 27. Februar 2004 mit Maßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung des Pepino Mosaic Virus, *ABl. L 64 vom 2.3.2004, S. 43–44*

Entscheidung 2005/402/EG der Kommission vom 23. Mai 2005 über Dringlichkeitsmaßnahmen hinsichtlich Chilis, Chilierzugnissen, Kurkuma und Palmöl, *ABl. L 135 vom 28.5.2005, S. 34–36*

Entscheidung 2006/133/EG der Kommission vom 13. Februar 2006 zur Verpflichtung der Mitgliedstaaten, vorübergehend zusätzliche Maßnahmen gegen die Verbreitung von *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhner) Nickle et al. (dem Kiefernfadewurm) gegenüber anderen Gebieten Portugals zu treffen als denjenigen, in denen dieser Schadorganismus bekanntermaßen nicht vorkommt, *ABl. L 52 vom 23.2.2006, S. 34–38*

Entscheidung 2006/236/EG der Kommission vom 21. März 2006 über Sondervorschriften für die Einfuhr von zum Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen aus Indonesien, *ABl. L 83 vom 22.3.2006, S. 16–17*

Entscheidung 2006/464/EG der Kommission vom 27. Juni 2006 über vorläufige Maßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu, *ABl. L 183 vom 5.7.2006, S. 29–32*

Entscheidung 2006/504/EG der Kommission vom 12. Juli 2006 über Sondervorschriften für aus bestimmten Drittländern eingeführte bestimmte Lebensmittel wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination dieser Erzeugnisse, *ABl. L 199 vom 21.7.2006, S. 21–32*

Entscheidung 2006/564/EG der Kommission vom 11. August 2006 zur Änderung der Entscheidung 2003/766/EG der Kommission über Sofortmaßnahmen gegen die Ausbreitung des Schadorganismus *Diabrotica virgifera* Le Conte in der Gemeinschaft, *ABl. L 225 vom 17.8.2006, S. 28–29*

Entscheidung 2006/778/EG der Kommission vom 14. November 2006 über Mindestanforderungen an die Erfassung von Informationen bei Kontrollen von Betrieben, in denen bestimmte landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden, *ABl. L 314 vom 15.11.2006, S. 39–47*

Entscheidung 2007/201/EG der Kommission vom 27. März 2007 zur Änderung der Entscheidung 2002/757/EG über vorläufige Sofortmaßnahmen zur Verhinderung der Einschleppung und Ausbreitung von *Phytophthora ramorum* Werres, De Cock & Man in 't Veld sp. nov. in die bzw. in der Gemeinschaft, *ABl. L 90 vom 30.3.2007, S. 83–85*

Entscheidung 2007/365/EG der Kommission vom 25. Mai 2007 über Dringlichkeitsmaßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier), *ABl. L 139 vom 31.5.2007, S. 24–27*

Entscheidung 2007/410/EG der Kommission vom 12. Juni 2007 über Maßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von *Potato spindle tuber viroid*, *ABl. L 155 vom 15.6.2007, S. 71–73*

Entscheidung 2007/433/EG der Kommission vom 18. Juni 2007 über vorläufige Dringlichkeitsmaßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell, *ABl. L 161 vom 22.6.2007*, S. 66–69

Entscheidung 2007/516/EG der Kommission vom 19. Juli 2007 über eine Finanzhilfe der Gemeinschaft für eine Erhebung in den Mitgliedstaaten über die Prävalenz und die Resistenz gegen antimikrobielle Mittel von *Campylobacter* spp. in Masthähnchenherden und die Prävalenz von *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. in Schlachtkörpern von Masthähnchen, *ABl. L 190 vom 21.7.2007*, S. 25–37

Entscheidung 2008/55/EG der Kommission vom 20. Dezember 2007 über eine Finanzhilfe der Gemeinschaft für eine Erhebung in den Mitgliedstaaten über die Prävalenz von *Salmonella* spp. und Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in Zuchtschweinebeständen, *ABl. L 14 vom 17.1.2008*, S. 10–25

Entscheidung 2008/289/EG der Kommission vom 3. April 2008 über Sofortmaßnahmen hinsichtlich des nicht zugelassenen genetisch veränderten Organismus Bt 63 in Reiserzeugnissen, *ABl. L 96 vom 9.4.2008*, S. 29–34

Entscheidung 2008/757/EG der Kommission vom 26. September 2008 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen oder Milcherzeugnissen, deren Ursprung oder Herkunft China ist, *ABl. L 259 vom 27.9.2008*, S. 10–11

Entscheidung 2008/776/EG der Kommission vom 6. Oktober 2008 zur Änderung der Entscheidung 2007/365/EG über Dringlichkeitsmaßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier), *ABl. L 266 vom 7.10.2008*, S. 14–14

Entscheidung 2008/840/EG der Kommission vom 7. November 2008 über Dringlichkeitsmaßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von *Anoplophora chinensis* (Forster), *ABl. L 300 vom 11.11.2008*, S. 36–41

Entscheidung 2008/798/EG der Kommission vom 14. Oktober 2008 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen oder Milcherzeugnissen, deren Ursprung oder Herkunft China ist, und zur Aufhebung der Entscheidung 2008/757/EG der Kommission, *ABl. L 273 vom 15.10.2008*, S. 18–20

Entscheidung 2008/921/EG der Kommission vom 9. Dezember 2008 zur Änderung der Entscheidung 2008/798/EG, *ABl. L 331 vom 10.12.2008*, S. 19–20

Empfehlung 2004/704/EG der Kommission vom 11. Oktober 2004 zur Überwachung der natürlichen Belastung von Futtermitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB, *ABl. L 321 vom 22.10.2004*, S. 38

Empfehlung 2006/565/EG der Kommission vom 11. August 2006 über Programme zur Eingrenzung der weiteren Ausbreitung des Schadorganismus *Diabrotica virgifera* Le Conte in Gemeinschaftsgebieten, in denen er nachgewiesen worden ist, *ABl. L 225 vom 17.8.2006, S. 30–31*

Empfehlung 2006/576/EG der Kommission vom 17. August 2006 betreffend das Vorhandensein von Deoxynivalenol, Zearalenon, Ochratoxin A, T-2- und HT-2-Toxin sowie von Fumonisin in zur Verfütterung an Tiere bestimmten Erzeugnissen, *ABl. L 229 vom 23.8.2006, S. 7–9*

Empfehlung 2006/794/EG der Kommission vom 16. November 2006 für das Monitoring der Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB, *ABl. L 322 vom 22.11.2006, S. 24–31*

Empfehlung 2007/225/EG der Kommission vom 3. April 2007 betreffend ein koordiniertes gemeinschaftliches Überwachungsprogramm für 2007, mit dem die Einhaltung der Höchstgehalte an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Getreide und bestimmten anderen Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs gewährleistet werden soll, sowie nationale Überwachungsprogramme für 2008, *ABl. L 96 vom 11.4.2007, S. 21–27*

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006, *BGBl. I S. 945*, zuletzt geändert durch Artikel 12 des Gesetzes vom 26. Februar 2008, *BGBl. I S. 215* (**Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB**)

Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2006, *BGBl. I S. 2043*, geändert durch die Verordnung vom 30. November 2006, *BGBl. I S. 2759*

Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. November 2004, *BGBl. I S. 2764*, die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. April 2009, *BGBl. I S. 752* geändert worden ist

Fischseuchenverordnung und Verordnung zur Änderung der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen vom 24. November 2008, *BGBl. I S. 2315*

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften vom 21. Dezember 2004, *GMBI. 2004, S. 1169* (**AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb**)
Erste Änderung vom 15. März 2007, *GMBI. Nr. 17 S. 351*
Zweite Änderung vom 3. Juni 2008, *GMBI, Nr. 22 S. 426*

Pflanzenbeschauverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. April 2000, *BGBl. I S. 337*, zuletzt geändert durch Artikel 3 Abschnitt 2 § 8 des Gesetzes vom 13. Dezember 2007, *BGBl. I S. 2930*

Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Lebensmittel-Monitoring vom 22. August 2005, *GMBI 2005*, S. 937, (**AVV Lebensmittel-Monitoring – AVV LM**)

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Überwachung nach lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften sowie aus dem Lebensmittel-Monitoring vom 4. Oktober 2005, *GMBI 2005*, S. 1131 (**AVV Datenübermittlung - AVV DÜb**)

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette vom 11. Juli 2008, *BAnz. 106* S. 2578 (**AVV Zoonosen Lebensmittelkette**)

Anlage 1

Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung (Anlage 3 zu §§ 7 und 22 AVV RÜb vom 3. Juni 2008)

Jahr: 2008

A. Kontrolle vor Ort Anzahl und Art der festgestellten Verstöße (*)

	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunter- nehmer und Transporteure	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	Einzelhandel	Dienstleistungs- betriebe	Insgesamt
Zahl der Betriebe	191.866	19.249	25.516	76.215	370.986	529.857	1.213.689
Zahl der kontrollierten Betriebe	14.168	9.821	8.942	39.105	183.984	285.691	541.711
Kontrolldichte [%] (Zahl kontrollierter Betriebe/Betriebszahl)	7,4%	51,0%	35,0%	51,3%	49,6%	53,9%	44,6%
Zahl der Kontrollbesuche	19.311	46.739	22.787	75.735	316.959	453.049	934.580
Kontrollintensität [%] (Zahl der Kontrollbesuche/Zahl der kontrollierten Betriebe)	136,3%	475,9%	254,8%	193,7%	172,3%	158,6%	172,5%
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)	1.591	2.762	1.615	11.259	33.759	75.657	126.643
Beanstandungsquote [%] (Zahl der Betriebe mit Verstößen*/Zahl der kontrollierten Betriebe)	11,2%	28,1%	18,1%	28,8%	18,3%	26,5%	23,4%
Verstoßquote [%] (Anzahl Verstöße*/Zahl der Kontrollbesuche)	11,0%	9,6%	10,7%	24,3%	15,6%	26,9%	21,3%
durchschnittliche Verstöße pro Betrieb (Anzahl Verstöße*/Zahl der Betriebe mit Verstößen)	1,3	1,6	1,5	1,6	1,5	1,6	1,6

(*) Nur diejenigen Verstöße, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörden im Sinne der Leitlinien geführt haben.

Anzahl der Verstöße (*)							
Stufe	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	Einzelhandel	Dienstleistungsbetriebe	Insgesamt
Hygienemanagement (HACCP, Schulung)	295	959	459	4.323	10.589	30.639	47.264
Betriebshygiene	976	2.156	1.074	9.695	24.474	64.509	102.884
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	107	219	202	301	752	889	2.470
Kennzeichnung und Aufmachung	445	742	542	3.135	10.978	19.753	35.595
Andere Verstöße	295	404	165	928	2.759	5.970	10.521
Summe	2.118	4.480	2.442	18.382	49.552	121.760	198.734
Anteil der Verstöße (*)							
Stufe	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	Einzelhandel	Dienstleistungsbetriebe	Insgesamt
Hygienemanagement (HACCP, Schulung)	14%	21%	19%	24%	21%	25%	24%
Betriebshygiene	46%	48%	44%	53%	49%	53%	52%
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	5%	5%	8%	2%	2%	1%	1%
Kennzeichnung und Aufmachung	21%	17%	22%	17%	22%	16%	18%
Andere Verstöße	14%	9%	7%	5%	6%	5%	5%
Anteil auf Produktionsstufe	1%	2%	1%	9%	25%	61%	

Anlage 2

Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung (Anlage 4 zu §§ 7 und 22 AVV RÜb vom 3. Juni 2008)

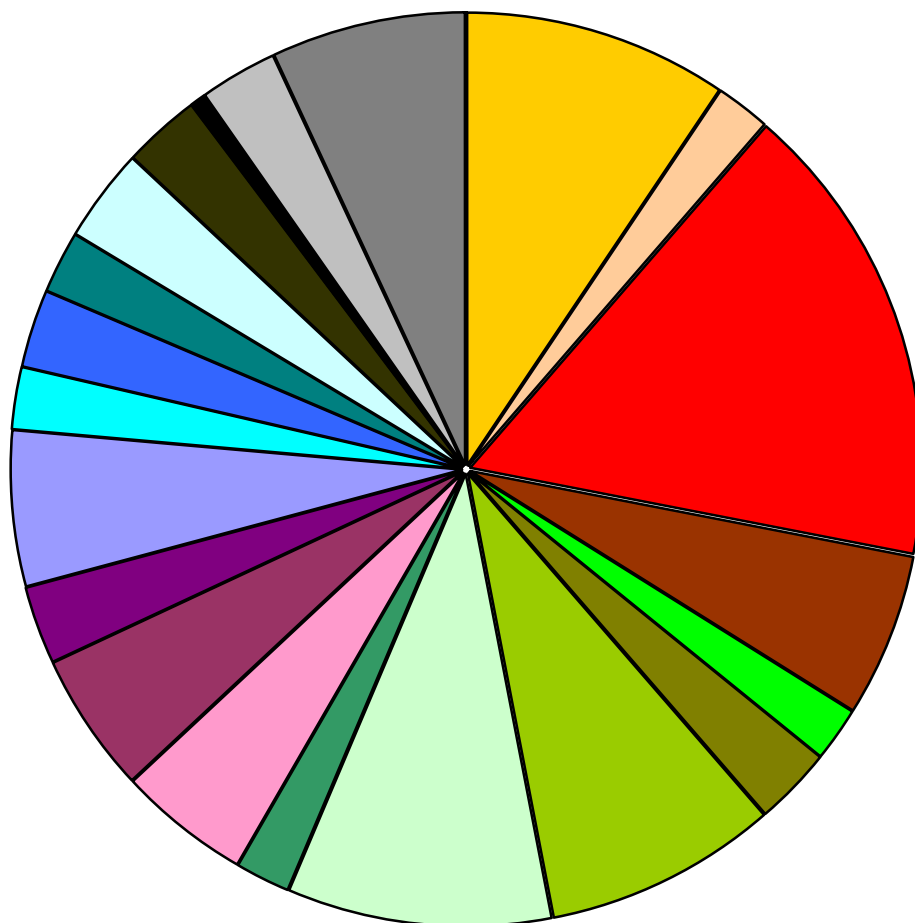
Jahr: 2008

B. Ergebnisse der im Labor untersuchten amtlichen Proben

WOG	Anteil WOG	Produktgruppe	Mikrobiologische Verunreinigungen	Andere Verunreinigungen	Zusammensetzung	Kennzeichnung / Aufmachung	Andere	Zahl der Proben mit Verstößen	Gesamtzahl der Proben	Anteil Proben mit Verstößen	Zahl der Verstöße
1	9,4%	Milch und Milchprodukte	1.442	141	450	2.288	754	4.563	38.305	11,9%	5.075
2	2,1%	Eier und Eiprodukte	47	110	170	755	447	1.394	8.586	16,2%	1.529
3	16,7%	Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	3.470	796	2.014	8.136	753	13.044	68.028	19,2%	15.169
4	5,7%	Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	719	473	407	1.047	354	2.663	23.188	11,5%	3.000
5	2,0%	Fette und Öle	6	529	159	455	104	1.242	7.953	15,6%	1.253
6	2,9%	Suppen, Brühen, Saucen	235	54	338	1.134	98	1.778	11.672	15,2%	1.859
7	8,1%	Getreide und Backwaren	722	635	511	2.052	435	4.070	33.127	12,3%	4.355
8	9,6%	Obst und Gemüse	317	1.041	372	1.520	294	3.278	39.213	8,4%	3.544
9	1,9%	Kräuter und Gewürze	54	87	103	627	38	816	7.661	10,7%	909
10	4,6%	Alkoholfreie Getränke	356	447	229	1.804	272	2.775	18.862	14,7%	3.108
11	5,2%	Wein	11	10	1.094	1.581	297	2.425	21.026	11,5%	2.993
12	2,8%	Alkoholische Getränke (außer Wein)	298	153	249	1.673	195	2.187	11.614	18,8%	2.568
13	5,5%	Eis und Desserts	1.122	30	398	1.205	597	2.967	22.229	13,3%	3.352

WOG	Anteil WOG	Produktgruppe	Mikrobiologische Verunreinigungen	Andere Verunreinigungen	Zusammensetzung	Kennzeichnung / Aufmachung	Andere	Zahl der Proben mit Verstößen	Gesamtzahl der Proben	Anteil Proben mit Verstößen	Zahl der Verstöße
14	2,3%	Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	13	137	133	618	108	843	9.289	9,1%	1.009
15	2,8%	Zuckerwaren	14	128	124	1.645	256	1.767	11.316	15,6%	2.167
16	2,1%	Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	13	242	149	209	405	983	8.595	11,4%	1.018
17	3,4%	Fertiggerichte	239	148	275	873	118	1.523	13.759	11,1%	1.653
18	2,7%	Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	32	79	192	1.360	299	1.696	11.169	15,2%	1.962
19	0,5%	Zusatzstoffe	2	21	20	56	19	107	2.090	5,1%	118
20	2,8%	Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	63	63	533	591	34	1.338	11.470	11,7%	1.284
21	7,0%	Andere	1.660	84	487	1.463	446	3.919	28.539	13,7%	4.140
		Gesamt	10.821	5.408	8.407	31.092	6.323	55.378	407.691	13,6%	62.051
		Anteil an den Verstößen	17,5%	8,7%	13,5%	50,1%	10,2%				

Probenschlüssel Gesamtdeutschland



Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung

Die wichtigsten Regelungen der AVV RÜb in Kürze:

- Die AVV richtet sich an die für die amtliche Kontrolle lebensmittelrechtlicher (inkl. kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände), weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften zuständigen Behörden der Länder und des Bundes,
- Personal muss Fachausbildung haben und in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Zur Vermeidung von Interessenkonflikten sind bestimmte Tätigkeiten des Personals nur nach Genehmigung der Behörde erlaubt. Kontrolleure von Betrieben müssen ihr Kontrollgebiet regelmäßig wechseln (Rotationsprinzip).
- Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass die amtlichen Labors hinsichtlich Kapazitäten, Leistungsfähigkeit und Untersuchungszielen die erforderlichen Untersuchungsaufgaben in vollem Umfang wahrnehmen können.
- Amtliche Labors stellen den Behörden ihre Ergebnisse so zeitnah zur Verfügung, dass erforderliche Vollzugsmaßnahmen umgehend und wirksam getroffen werden können. Sofern der Verdacht auf Gesundheitsrisiko besteht, ist die Probe so schnell wie möglich zu untersuchen und eine kurze Vorab-Beurteilung an die Behörde zu geben. Untersuchungsergebnisse, die mit hoher Wahrscheinlichkeit ein unverzügliches Handeln erfordern, müssen als Sofortmeldung an die Behörde gegeben werden.
- Die zuständigen Behörden müssen bis 31. 12.2007 ein Qualitätsmanagementsystem eingeführt haben. Dabei sind die länderübergreifenden Qualitätsstandards bzw. Verfahrensanweisungen anzuwenden. Letztere müssen ins FIS-VL eingestellt werden. Audits der Behörden führen die Aufsicht führenden Behörden durch. Die verwendeten Auditsysteme sind in geeigneter Weise bekannt zu machen.
- Betriebe sind nach einem Beurteilungssystem (Anlage 2 der AVV RÜb) risikoorientiert zu kontrollieren. Die Einstufung eines jeden Betriebs in Risikokategorien und –klassen ist zu dokumentieren und fortzuschreiben. Von der Risikoklasse hängt die Kontrollhäufigkeit ab, deren Spanne täglich bis 3 Jahre beträgt. Das System findet keine Anwendung auf Betriebe der Bereiche Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Tabak, Primärproduktion und Weinbau.
- Wenn besondere Gegebenheiten oder spezielle Erkenntnisse vorliegen, sind Betriebe von 2 Kontrollpersonen zu kontrollieren (4-Augen-Prinzip). Es sind interdisziplinäre Kontrollteams zu bilden, sofern es der Kontrollzweck gebietet (insbesondere bei Kontrolle von Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen). Die Kontrolle von Betrieben hat grundsätzlich während der Zeit der Herstellung oder Behandlung der Erzeugnisse zu erfolgen. Die Behörde dokumentiert, wenn trotz festgestellter Mängel keine Maßnahmen ergriffen werden.

- Die Entnahme von Proben soll vorrangig beim Hersteller oder Einführer erfolgen. Bei inländischen Herstellern kann sich die Kontrolle seiner Erzeugnisse auf den nachfolgenden Handelsstufen in der Regel auf die Prüfung, ob sich durch Transport, Lagerung, Verarbeitung oder weiteres Inverkehrbringen Mängel ergeben haben, beschränken. Die Primärproduktion ist risikoorientiert in die amtliche Probenahme einzubeziehen. Die Entscheidung, welche Proben genommen werden, erfolgt in enger Abstimmung zwischen Behörde und amtlichem Labor.
- Auswahl und Anzahl der Proben müssen Gesundheits- und Täuschungsschutz genügen. Sie müssen risikoorientiert in Zusammenarbeit zwischen Behörde und amtlichem Labor und, soweit verfügbar, unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Betriebskontrollen und landesspezifischen Produktions- und Gewerbestruktur erfolgen. Die Zahl der Proben beträgt bei Lebensmitteln 5 und bei Tabak, Kosmetika und Bedarfsgegenstände 0,5 je 1000 Einwohner.
- Der MNKP besteht aus Rahmen- und Länderplänen. Die Länder übermitteln ihre Pläne für das Folgejahr bis 30. November an BVL. BVL stellt die Pläne zusammen und wirkt an der Erstellung des MNKP unter Beteiligung der Länder und betroffenen Bundesbehörden mit. BVL macht MNKP im FIS-VL bekannt und erteilt KOM Leserechte.
- Die zuständige Behörde kann in Ausnahmefällen, insbesondere bei nicht ausreichenden Kapazitäten, die auf unvorhersehbare Ereignisse zurückzuführen sind, den amtlichen Labors erlauben, nicht-amtliche Labors mit der Untersuchung zu beauftragen.
- Die Länder informieren BVL über Rechtsverstöße, die für die Gemeinschaft relevant sind (Artikel 40 (1) und (2) der VO 882/2004), d.h. wenn wahrscheinlich oder sicher mehrere MS betroffen sind oder wenn wahrscheinlich oder sicher ähnliche Verstöße in mehreren MS vorgekommen sind, und in Fällen, in denen am Bestimmungsort wiederholt Verstöße festgestellt werden und wahrscheinlich oder sicher mehrere MS betroffen sind.
- Bei Verstößen ohne unmittelbares Risiko für die Gesundheit richten sich von der Behörde getroffenen Maßnahmen vorrangig an Hersteller oder Inverkehrbringer. Vertriebswege sind soweit erforderlich zu ermitteln. Die für die Abnehmer zuständige Behörde ist zu informieren. Die den Verstoß feststellende Behörde informiert unmittelbar und unverzüglich die zuständige Behörde, sofern der Hersteller seinen Sitz nicht im Zuständigkeitsbereich der feststellende Behörde hat, außer der Verstoß ist in den der Herstellung folgenden Vermarktungsstufen verursacht worden.
- Bei Verstößen mit ernstem unmittelbarem oder mittelbarem Risiko für die Gesundheit hat die Behörde unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen und die für sie zuständige oberste Landesbehörde zu unterrichten.
- Die Durchführung eines Rückrufes ist durch die Behörde angemessen zu überwachen und zu dokumentieren.

- Hat die zuständige Behörde Grund zu der Annahme, dass ein Verstoß vorliegt, hat sie die Maßnahmen oder Anordnungen und, falls ein Bußgeldverfahren eingeleitet wird, das Ergebnis zu dokumentieren. Hat die Behörde Maßnahmen ergriffen, muss sie andere Behörden, soweit diese für eine andere Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe des Erzeugnisses zuständig sind und sofern dies dem Schutz des Verbrauchers dienlich sein könnte, informieren.
- Die Länder benennen dem BMELV, nachrichtlich BVL, Kontaktstellen für Krisenfälle. BVL richtet für den Fall einer Krise eine spezifische Emailadresse, Telefon- und Faxnummer ein und gibt sie den Ländern und den betroffenen Bundesbehörden bekannt. Länder melden sich bei dieser Emailadresse mit ihrer krisenspezifischen Emailadresse, Telefon- und Faxnummer an. Die betroffenen Länder stellen die für das Krisenmanagement erforderlichen Informationen ins FIS-VL ein. Daten werden grundsätzlich gemäß AVV DÜb übermittelt. Sofern erforderlich legt BVL ein abweichendes Format im Benehmen mit den Ländern fest. Die Länder unterrichten das BMELV über die Einleitung von Strafverfahren, die mit der spezifischen Krise im Zusammenhang stehen. Die Länder unterrichten den Bund, wenn sie Krisenübungen durchführen.

Ambrosia Fundorte



■ kleine Bestände ■ mittlere Bestände ■ große Bestände

Karte erstellt 4/2008
Funddaten aus 2007