

Jahresbericht 2009
 der
Bundesrepublik Deutschland
 zum
mehrfährigen nationalen Kontrollplan nach
Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Inhaltsverzeichnis	Seite
Einleitung	2
Abkürzungsverzeichnis	3
Teil I: Rahmenbericht	7
Abschnitt A Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz	8
Abschnitt B Bereich Pflanzengesundheit	110
Teil II: Jahresberichte der Länder	131
Verzeichnis der zitierten Rechtsvorschriften	132

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

01.01.2009 bis 31.12.2009

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 entsprechenden 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>
GMBL	<i>Gemeinsames Ministerialblatt</i>
GMP	<i>Good Manufacturing Practice, Gute Herstellungspraxis</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 Probandensätze</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	39
3. Überprüfungen	84
3.1. Überprüfungen bei den zuständigen Behörden	84
3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen	85
4. Maßnahmen	87
4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern	87
4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme	89
5. Erklärung zur Gesamtleistung	105
6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans	108
Abschnitt B Bereich Pflanzengesundheit	110
1. Amtliche Kontrollen	111
2. Kontrollergebnisse	118
3. Überprüfungen	125
4. Maßnahmen	126
4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern	126
4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme	126
5. Erklärung zur Gesamtleistung	130
6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans	130

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 Europäische 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 2009

Für das Jahr 2009 wurden dem BVL insgesamt 929.359 Kontrollbesuche in 544.544 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 in den Vorjahren zu 1,7 % Vertriebsunternehmer und Transporteure, zu 1,9 % Hersteller und Abpacker sowie zu 2,6 % Erzeuger. 7,3 % der kontrollierten Betriebe waren Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, 33,1 % Einzelhändler und 53,2 % Dienstleistungsbetriebe (Gastronomie und andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung).

Im Vergleich zum Jahr 2008 hat die Anzahl der Betriebe geringfügig um 685 Betriebe, ca. 0,06 % zugenommen. Die Zahl der kontrollierten Betriebe erhöhte sich im selben Zeitraum um etwa 0,5 %. Dennoch wurde bei großen Herstellern und Abpackern sowie 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 tendenziell weiter abgenommen (-0,5 %) obwohl sich die Zahl der kontrollierten Betriebe geringfügig erhöhte.

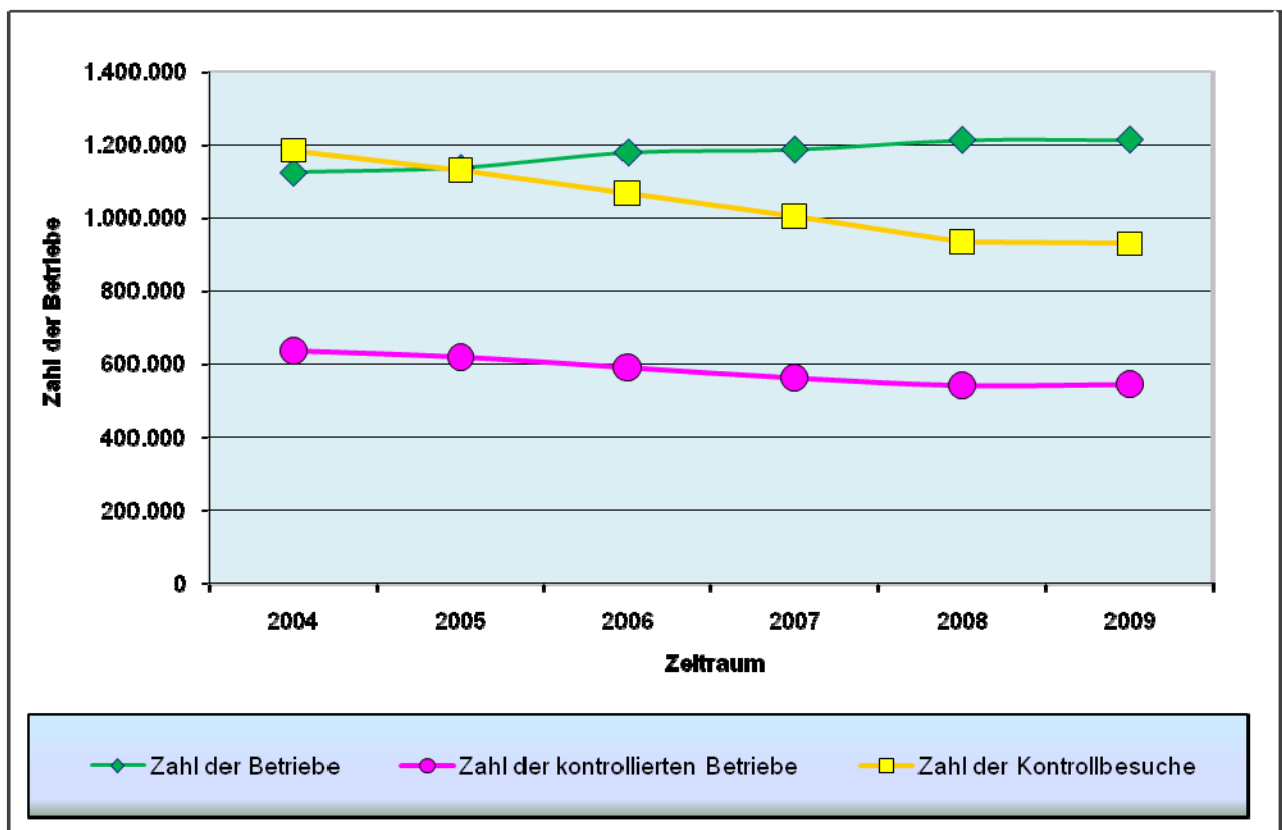


Abb. LM-1 Entwicklung der Kontrollbesuche im Vergleich zu den kontrollierten Betrieben

Auf der Grundlage des risikoorientierten Beurteilungssystems gem. § 6 i.V.m. Anlage 2 der AVV RÜb nehmen die Länder die risikoorientierte Betriebseinstufung der Betriebe vor und legen die Kontrollhäufigkeit der Betriebe fest. Dieses Konzept wurde erst im Jahr

2007 durch die AVV RÜb in Kraft gesetzt. Daran schloss sich die Umsetzung in den Ländern an. Dies muss bei der Interpretation der 5-Jahresauswertung 2004 – 2009 berücksichtigt werden. Die Veränderungen der Jahre 2008 und 2009 können daher nicht als Trendbetrachtung herangezogen werden, sondern liegen im Rahmen der natürlichen Schwankungen.

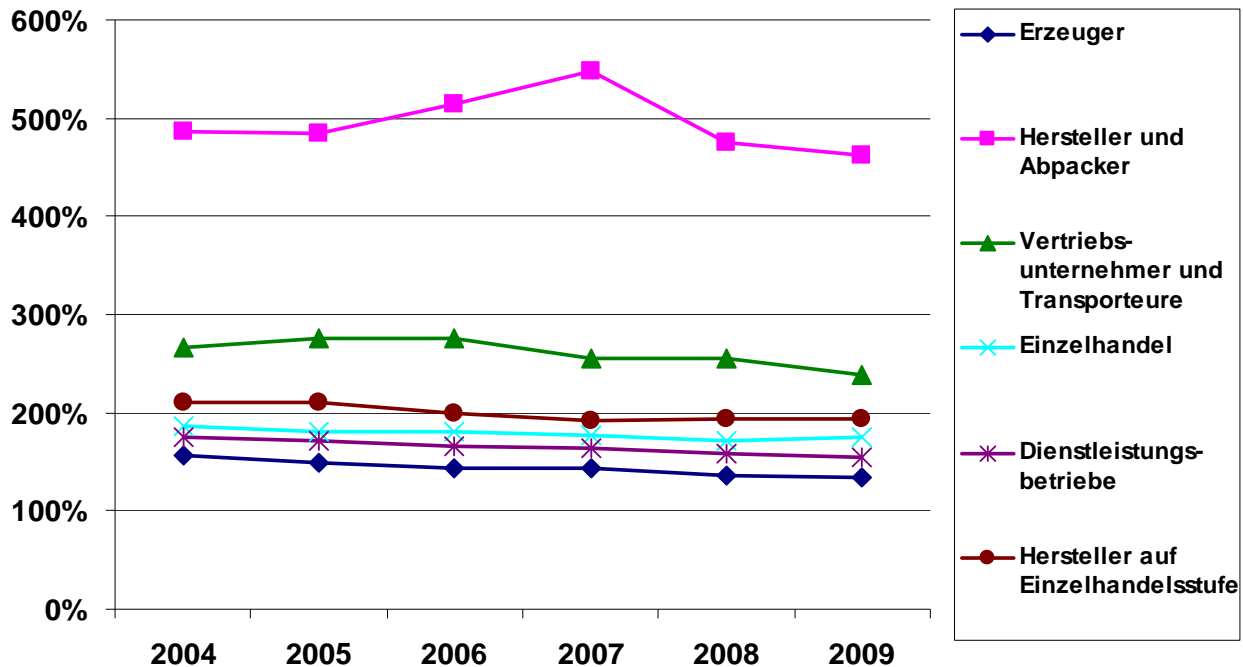


Abb. LM-2 Kontrollintensität in den einzelnen Betriebsgattungen
(Zahl der Kontrollbesuche/Zahl der kontrollierten Betriebe)

Die Anzahl der gemeldeten Kontrollbesuche setzte sich aus planmäßigen Routinekontrollen und außerplanmäßigen Kontrollen (Nachkontrollen, Verdachtkontrollen, Ermittlungen und Überprüfungen) zusammen.

Hohe Kontrollzahlen (Abb. LM-2) bei den Betrieben der großen Hersteller und Abpacker sowie den Vertriebsunternehmern (Importeure, Exporteure, Transporteure) spiegeln einerseits den risikoorientierten Ansatz bei der Festlegung der Kontrollhäufigkeit durch die amtliche Lebensmittelüberwachung wider, zum anderen lässt sich die höhere Kontrollintensität zusätzlich durch Kontrollen im Zusammenhang mit Probenahmen in diesen Betriebsgattungen erklären. Nach § 8 der AVV RÜb und entsprechend dem risikoorientierten Ansatz der Probenuntersuchungen sollte unbeschadet der lebensmittelrechtlichen Verantwortlichkeit aller Inverkehrbringer ein großer Teil der amtlichen Probeentnahmen vorrangig beim Hersteller und Einführer / Importeur erfolgen, diese Betriebsgattungen machen jedoch nur 1,6 % bzw. 2,2 % des gesamten Betriebsspektrums aus (siehe Grafik in Anlage 1). Wurde eine Probenuntersuchung beanstandet, ist in der Regel durch die amtliche Lebensmittelüberwachung die mögliche Ursache im Herstellerbetrieb bzw. beim Importeur zu ermitteln, dabei fallen

gebührenpflichtige Nachkontrollen und zusätzliche Überprüfungen / Ermittlungen an, die sich in der Kontrollintensität niederschlagen.

Die anderen Betriebsgattungen der Lebensmittelkette wurden im bundesweiten Durchschnitt, je nach erfolgter Risikoeinstufung, 1-2-mal jährlich geprüft. Betriebe mit geringem Produktrisiko, einem funktionierenden Eigenkontrollsystem und guter Betriebshygiene können eine Kontrollfrequenz bis zu drei Jahren erreichen (siehe dazu AVVRÜb, Anlage 2).

Planproben 2009

Für das Jahr 2009 sind dem BVL insgesamt 386.845 im Labor untersuchte Proben gemeldet worden, das sind 20.846 Proben (5,1 %) weniger als im Vorjahr. Davon entfielen 375.555 Proben auf Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe (97,1 % der Gesamtproben). Damit wurde das Probensoll für Lebensmittel nach § 9 AVV RÜb im bundesweiten Durchschnitt mit 4,6 Proben je 1000 Einwohner nahezu erreicht. 11.290 Proben (0,14 Proben je 1000 Einwohner) entfielen auf Gegenstände und Materialien 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. Sieben der 19 Lebensmittelgruppen bilden zusammen mehr als die Hälfte der untersuchten Proben ab (vergl. Probenschlüssel Anlage 3).

- Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus (65.406 Proben),
- Obst und Gemüse (38.629 Proben),
- Milch- und Milchprodukte (35.740 Proben),
- Getreide und Backwaren (33.505 Proben),
- Wein (21.134 Proben),
- Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (21.036)
- Eis und Desserts (20.356 Proben)

Die AVV RÜB sieht vor, dass die Probenahme und Untersuchung risikoorientiert und in enger Abstimmung zwischen den Kontrollbehörden und den Untersuchungsinstituten erfolgt. Ein bundesweit umfassendes Konzept - wie bei den Betriebskontrollen bereits niedergelegt - wird derzeit noch erarbeitet (siehe auch Kap. 4.2). Die Länder entnehmen Proben derzeit nach ihren jeweiligen eigenen Landes-Risikokonzepten, die in den Ländern unterschiedlich ausgeprägt sind. Ein Vergleich der bundesweiten Auswertung über 5 Jahre und eine Trendbetrachtung ist deshalb derzeit nicht möglich. Die

Veränderungen der Jahre 2008 und 2009 liegen im Rahmen der natürlichen Schwankungen.

In Abbildung LM-3 wird die Entwicklung der Probenzahlen der meist beprobten Warengruppen in den letzten Jahresabschnitten seit 2004 im bundesweiten Durchschnitt dargestellt. Hier ist jedoch zu berücksichtigen, dass sich diese Zahlen aus allen Probearten (Probeentnahmegründe wie: Planprobe, Verdachtprobe, Verfolgsprobe, Beschwerdeprobe einschließlich verschiedener Mitteilungsgründe zur Probenahme) die in der jeweiligen Warengruppe entnommen und untersucht wurden, zusammensetzt.

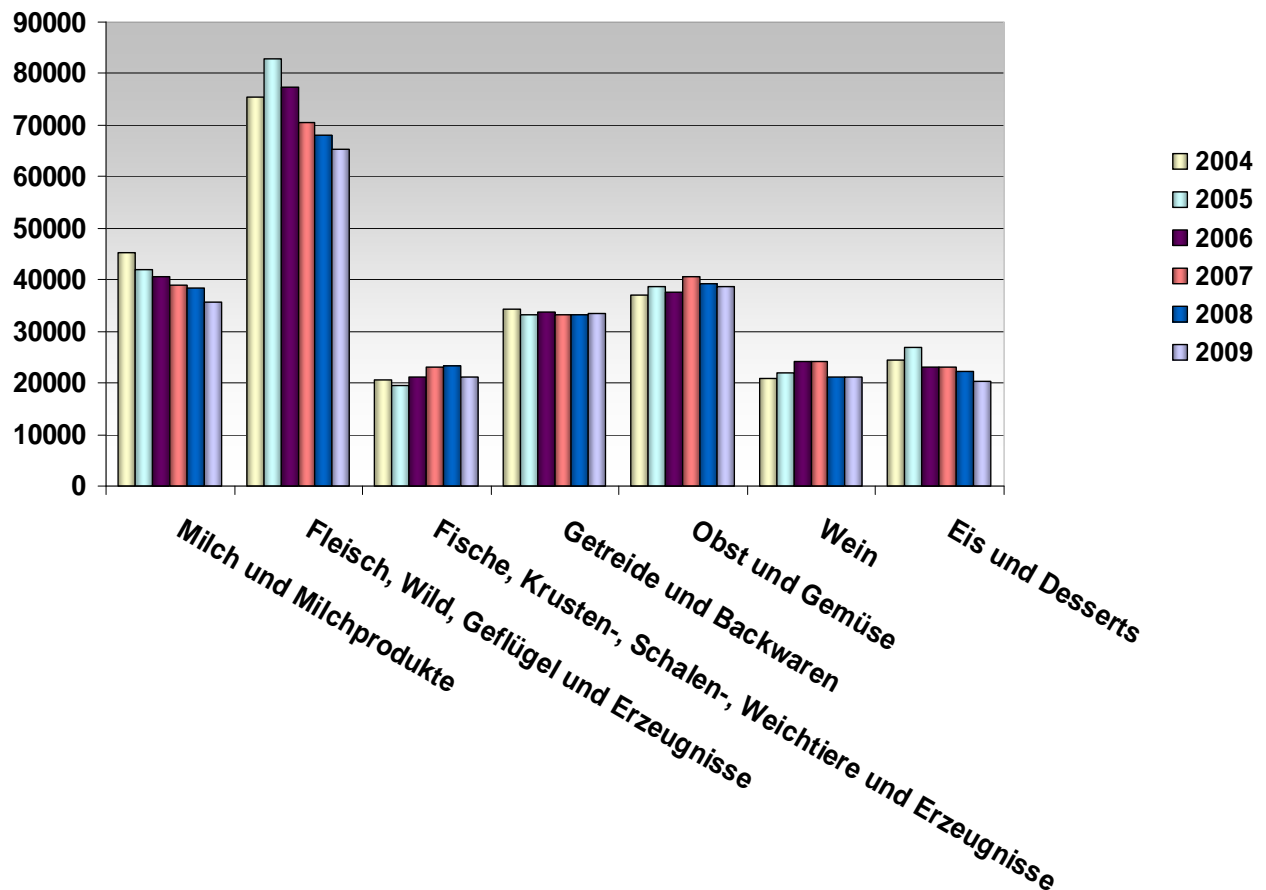


Abb. LM-3 Entwicklung der Probenzahlen in den meist beprobten Warengruppen

(2) Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme

In Tabelle LM-1 sind die bundesweit geplanten und koordinierten Kontrollprogramme des Jahres 2009 zusammengestellt.

Die vier 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. Im Zoonosen-Monitoring werden repräsentative Daten über das Auftreten von

Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren erfasst, ausgewertet und veröffentlicht. Die Überwachung erfolgt dabei auf den Stufen der Lebensmittelkette einschließlich der Primärproduktion, die hinsichtlich des jeweiligen Zoonoseerregers am besten dafür geeignet sind. Beim Bundesweiten Überwachungsplan werden Einzelaspekte geprüft. Dort steht, wie auch beim NRKP, die risikoorientierte Kontrolle der Rechtskonformität im Vordergrund, beim Lebensmittel-Monitoring dagegen soll die Exposition des Verbrauchers gegenüber Schadstoffen abgebildet werden.

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2009

Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll / angestrebt	Ist
Kontrollziel: Hygiene (Betriebskontrollen)					
BÜp	7.1	Betriebshygiene	Speisen in Krankenhäusern	441	414
BÜp	7.2	Betriebshygiene	Sushi-Verkaufsstellen*	145	136
BÜp	7.3	Betriebshygiene	Überwachung von Kühltransporten	495	542
BÜp	7.5	Betriebshygiene	Abgabe von Speisen in Büffet-Form	894	1.644
Kontrollziel: Biologische Sicherheit (Produktkontrollen)					
BÜp	7.2	Mikrobiologische Beschaffenheit	Sushi*	155	153
BÜp	5.1	Mikrobiologische Beschaffenheit	Müsli	607	566
BÜp	5.4	Mikrobiologische Beschaffenheit	frische Seefische	578	589
BÜp	5.2	Salmonella	schimmelgereifte Salamis	615	655
BÜp	5.3	Salmonella	Sesam und Helva	581	645
Kontrollziel: Chemische Sicherheit Produktkontrollen)					
LMM	WK	pharmakologisch wirksame Stoffe	Vollei flüssig/ Vollei getrocknet	95	68
BÜp	4.8	Antibiotikarückstände	Fische aus Aquakulturen	225	173

* Überwachungsprogramm mit Betriebs- und Produktkontrollen

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2009

Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll / angestrebt	Ist
NRKP	A	Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassene Stoffe	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Wild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	24.596	25.662
NRKP	B1	antibakteriell wirksame Stoffe, einschließlich Sulfonamide und Chinolone (ohne Hemmstofftests)	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Wild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	14.082	15.602
NRKP	B2	sonstige Tierarzneimittel	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Wild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	10.153	20.148
NRKP	A-B	alle Stoffgruppen nach Anhang I der RL 96/23/EG	Kaninchen, Milch, Wild	1.981	1.997
NRKP	B1-3	Tierarzneimittel und Kontaminanten	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde	23.158	30.256
NRKP	B2	sonstige Tierarzneimittel	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Wild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	10.153	20.148
NRKP	A-B	alle Stoffgruppen nach Anhang I der RL 96/23/EG	Kaninchen, Milch, Wild	1.981	1.997
NRKP		Hemmstofftests	Kälber, Rinder, Schweine, Schafe/Ziegen, Aquakulturen Kaninchen	264.365	275.623
NRKP	B3e	Malachitgrün, Leukomalachitgrün, Brillantgrün, Kristallviolett	Aquakulturen	381	404
NRKP	B3b	organische Phosphorverbindungen	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Milch, Eier, Honig	351	1.718
NRKP	B3f	Boscalid (Fungizid)	Honig	7	61
NRKP	B3f	DEET (N,N-Diethyl-m-toluamid)	Honig	78	52
LMM	P6	Pflanzenschutzmittel	Kopfsalat	310	310

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2009

Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll / angestrebt	Ist
LMM	WK	Pflanzenschutzmittel	Ziegenkäse, Butter, Vollei flüssig/ Vollei getrocknet, Buttermakrele, Pflanzenmargarine, Weizenkörner, Linse (rot, grün, braun, gelb), Rucola, Blumenkohl, Aubergine, Gemüsepaprika, Knollensellerie, Erbse tiefgefroren (ohne Schote), Tafelweintraupe, Aprikosen, Banane, Orangensaft	2.600	2.345
NRKP	B3a	persistente Organochlorverbindungen inkl. PCB	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Kaninchen, Wild, Aquakulturen, Milch, Eier, Honig	1.675	2.475
LMM	WK	PCB	Ziegenkäse, Butter, Vollei flüssig/ Vollei getrocknet, Buttermakrele, Pflanzenmargarine	605	441
LMM	P7	Dioxin und PCB	Leber Lamm/Schaf auch tiefgefroren, Fleischteilstück Lamm/Schaf auch tiefgefroren	344	377
LMM	WK	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	Buttermakrele, Pflanzenmargarine	320	226
BÜp	4.6	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	Speiseöle	368	371
BÜp	4.7	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	Gewürze, Tee und Kaffee	175	180
NRKP	B3f	Nitromoschusverbindungen	Wild, Aquakulturen	174	177
LMM	WK	Nitromoschusverbindungen	Ziegenkäse, Butter, Vollei flüssig/ Vollei getrocknet, Buttermakrele, Pflanzenmargarine	605	440
LMM	WK	Andere organische Kontaminanten (BTEX, LCKW)	Ziegenkäse, Butter, Pflanzenmargarine	320	231
NRKP	B3c	Schwermetalle	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Wild, Aquakulturen, Milch, Honig	1.990	2.120

Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll / angestrebt	Ist
LMM	WK	Elemente (Schwermetalle und Spurenelemente)	Ziegenkäse, Vollei flüssig/ Vollei getrocknet, Buttermakrele, Weizenkörner, Bulgur, Dinkelflocken, Rucola, Gemüsepaprika, Knollensellerie, Banane, Orangensaft	1.460	1.398
BÜp	4.4	Schwermetalle	Nahrungsergänzungsmittel	334	429
BÜp	4.3	Schwermetalle und Jod	Algengerzeugnisse	198	162
BÜp	4.5	Aluminium	Kernfruchtsäfte und -nektare	302	262
LMM	WK	Nitrat	Rucola, Knollensellerie	380	356
NRKP	B3d	Mykotoxine	Mastkälber, sonstige Mastrinder, Mastschweine, Schafe/Ziegen, Pferde, Geflügel, Aquakulturen, Milch	420	1.600
LMM	P4	Ochratoxin A	Kaffee-Extrakt, Kaffee-Extrakt entcoffeiniert, Kaffee-Extrakt säurearm, Kaffee-Extrakt entcoffeiniert säurearm	285	276
LMM	WK	Ochratoxin A	Weizenkörner, Bulgur, Dinkelflocken	225	186
BÜp	4.2	Ochratoxin A	Kakao	314	318
BÜp	4.1	Mykotoxin T-2 und HT-2	Getreide	396	416
LMM	P1	Fumonisine	Maismehl, Maisgrieß, Maisschrot, Maisgrits, Cornflakes, Curls Getreideknabbererzeugnisse, Chips Getreidek., Flips Getreidek., Maisgebäck, Backware/Backmischung glutenfrei, Teigware glutenfrei, Sonstiges	340	326
LMM	P2	Mutterkornalkaloide	Roggenmehl Type 997, Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot	265	307
LMM	P3	Deoxynivalenol	Weizenkleingebäck vorgebacken	374	377
LMM	WK	Deoxynivalenol	Weizenkörner, Bulgur, Dinkelflocken	225	215

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2009

Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll / angestrebt	Ist
LMM	WK	Zearalenon	Weizenkörner, Bulgur, Dinkelflocken	225	206
LMM	P5	Furan	Kaffee gerösteter, Kaffee-Extrakte	140	174
LMM	WK	Acrylamid	Pommes parisienne gegart und/oder Pommes frites gegart	130	109
Kontrollziel: Betrügerische Praktiken (Produktkontrollen)					
BÜp	4.10	Cyclische Diglycerine und 3-MPD	Wein und Schaumwein	414	621
BÜp	4.12	Stärke	Brühwürste	603	575
BÜp	7.6	Beschaffenheit	Kochschinken und Schinkenimitate in der Gastronomie	326	738
Kontrollziel: Kennzeichnung und Ernährung (Betriebs- oder Produktkontrollen, BK,PK)					
BÜp	7.6	Kennzeichnung	Kochschinken und Schinkenimitate in der Gastronomie (BK)	882	2.092
BÜp	7.4	Umgang mit Allergenen und Allergen Kennzeichnung	verpackte Ware im Handwerk (PK)	932	1.332
BÜp	4.11	Fettgehalt	fettreduzierte und fettarme Wurstwaren (PK)	737	785
Kontrollziel: Prävalenzschätzung					
ZooM		Salmonella spp.	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	3.456	3.602
ZooM		Campylobacter spp	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, Milchrindbetriebe, Mastkälber am Schlachthof, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	4.992	3.704

Tab. LM-1 Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme in 2009

Programm		Kontrollaspekt	Kontrollobjekt / Matrix	Soll / angestrebt	Ist
ZooM		Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA)	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, Milchrindbetriebe, Mastkälber und Puten am Schlachthof, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	5.376	3.885
ZooM		Verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC)	Milchrindbetriebe, Mastkälber am Schlachthof, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	2.688	1.828
Kontrollziel: Antibiotikaresistenzbestimmung					
ZooM		<i>Salmonella</i> spp	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	1.020	354
ZooM		Campylobacter spp	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, Milchrindbetriebe, Mastkälber am Schlachthof, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	1.700	348
ZooM		Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA)	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, Milchrindbetriebe, Mastkälber und Puten am Schlachthof, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	1.530	769
ZooM		Verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC)	Milchrindbetriebe, Mastkälber am Schlachthof, frisches Fleisch und Fleischzubereitungen von Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	680	64
ZooM		Kommensale E. coli	Legehennen- und Masthähnchenbetriebe, Milchrindbetriebe, Mastkälber am Schlachthof, frisches Fleisch von Huhn, Pute, Kalb und Schwein und Hackfleisch vom Schwein	3.072	1.257

Im Rahmen des **Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp)** 2009 wurden 12 Programme zur Untersuchung von Lebensmitteln und Lebensmittel-Bedarfsgegenständen auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren durchgeführt, 4 Programme zur Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen und 6 Programme mit Betriebskontrollen, davon wurden in 2 Programmen gleichzeitig auch Produktuntersuchungen durchgeführt.

Zur Durchführung der Programme wurden 6928 Proben und 3789 Betriebsinspektionen geplant. Im Jahr 2009 wurden 7637 Lebensmittelproben und 210 Lebensmittel-Bedarfsgegenständeprouben untersucht und 6160 Betriebskontrollen durchgeführt.

Der Bericht zum BÜp 2009 wird vom BVL im Internet unter www.bvl.bund.de/buep veröffentlicht.

Im **Lebensmittel-Monitoring** sah die Planung für das Warenkorb-Monitoring (WK) 2.860 Proben mit insgesamt 7.190 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. Furan, Acrylamid)
3. Organische Kontaminanten (z. B. aromatische Kohlenwasserstoffe, LCKW, Dioxine, PCB, Moschusverbindungen)
4. Pharmakologisch wirksame Stoffe,
5. Natürliche Toxine (z. B. Mykotoxine),
6. Elemente,
7. Nitrat, Nitrit und andere anorganische Verbindungen.

Im Warenkorb-Monitoring wurde die geplante Gesamtprobenzahl zu 98 % erfüllt (2.717 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 Schwierigkeiten der Verfügbarkeit des gewünschten Erzeugnisses bei der Probenahme (z. B. Buttermakrele, ausländische Butter, Aprikosen).

Im Projekt-Monitoring waren sieben Projekte mit 2.058 Proben bei gleicher Anzahl an Untersuchungen geplant. Untersucht wurden insgesamt 2.147 Proben, damit 4 % mehr als vorgesehen. Die Anzahl an Untersuchungen der Lebensmittel auf bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen ist ebenfalls in Tabelle LM-1 dargestellt.

Das „Handbuch Lebensmittel-Monitoring 2009“ mit den Planungsdaten zum Kontrollprogramm, der Bericht zum Lebensmittel-Monitoring 2009 und eine tabellarische Zusammenstellung der diesem Bericht zugrunde liegenden Daten mit dem Titel

„Tabellenband zum Bericht über die Monitoring-Ergebnisse des Jahres 2009“ sind im Internet abrufbar unter www.bvl.bund.de/monitoring.

Im Rahmen des Warenkorb-Monitorings wurden 2.345 und innerhalb des Projektes Nr. 6 nochmals 310 **Untersuchungen auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln** durchgeführt. Dabei wurden auch die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1213/2008 der Kommission vom 5. Dezember 2008 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Gemeinschaft für 2009, 2010 und 2011 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Bewertung der Verbraucherexposition“ (ABl. L 328 vom 6.12.2008, S. 9) berücksichtigt.

Im Rahmen des **Nationalen Rückstandskontrollplans** wurden 495.334 Untersuchungen an 54.348 Tieren oder Lebensmitteln/ Erzeugnissen tierischen Ursprungs durchgeführt. Insgesamt wurde auf 751 Stoffe geprüft, wobei jede Probe auf bestimmte Stoffe dieser Stoffpalette untersucht worden ist. Zu den genannten Untersuchungs- bzw. Probenzahlen kommen Proben von 275.623 Tieren hinzu, die mittels einer Screeningmethode, dem so genannten Dreiplattentest, auf Hemmstoffe untersucht wurden. 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.

Im Rahmen des **Zoonosen-Monitorings** gingen im Jahr 2009 Untersuchungsergebnisse von insgesamt 5.474 Proben in die Auswertungen über das Vorkommen von *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., Methicillin-resistenten *Staphylococcus aureus* (MRSA), Verotoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC) und kommensalen *E. coli* in Erzeugerbetrieben, in Schlachthöfen und im Einzelhandel ein.

2.826 Isolate dieser fünf Erreger wurden auf ihre Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen untersucht. *E. coli* wurde in das Zoonosen-Monitoring aufgenommen, um ergänzend zu den vier Zoonoseerregern auch die Resistenzsituation bei diesem Kommensalen zu überwachen. Der Bericht über die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings 2009 ist im Internet abrufbar unter:

www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring2009

(3) Kontrollaktivitäten mit bundesweiter Datenauswertung

Kontrollen auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln

Für das Jahr 2009 wurden der Meldestelle im BVL für die Berichterstattung Daten zu 16.869 Proben übermittelt. Dabei wurden 5.389.416 Analyseergebnisse mitgeteilt. An der Datenübermittlung beteiligten sich 32 Untersuchungsämter aus allen Ländern.

Insgesamt wurde auf 896 verschiedene Wirkstoffe untersucht, wobei durchschnittlich 319 Wirkstoffe pro Probe analysiert worden sind. Allerdings ist die hier angegebene Anzahl der Wirkstoffe höher als in den späteren Auswertungen und in den EU-Berichten, da dort gemäß den Vorgaben der Kommission bei summierten Wirkstoffen nur die Summen dargestellt werden. So zählen dann beispielsweise sechs übermittelte DDT-Isomere und Metabolite als „DDT, Summe“ und damit als ein „Wirkstoff“.

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 www.bvl.bund.de/berichtpsm abrufbar.

Berichterstattung zu Zoonosen

Nach Art. 9 der Zoonosen-Richtlinie Nr. 2003/99/EG ist Deutschland verpflichtet, jährlich einen Bericht über die 'Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents' (Zoonosentrendbericht) zu erstellen, der bis Ende Mai an die EFSA übermittelt wird. Diese erstellt auf Basis der Mitteilungen aus allen Mitgliedstaaten einen gemeinsamen Bericht (Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union) und veröffentlicht ihn im Internet unter http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178671312912.htm. Aus den Ergebnissen der Untersuchungen in den Ländern sowie am BfR wird jährlich ein nationaler ausführlicher Bericht erstellt und vom BfR veröffentlicht (<http://www.bfr.bund.de/cd/299>).

Für diesen Bericht werden Erkenntnisse über das Vorkommen von Zoonoseerregern und deren Eigenschaften auf allen Stufen der Lebensmittelkette, also in Futtermitteln, Tieren bis hin zu Lebensmitteln sowie bei Infektionen des Menschen zusammengestellt. Dazu fragt das BfR bei den obersten Landesbehörden jährlich die Zahl der Untersuchungen auf Zoonoseerreger wie beispielsweise Salmonella, Campylobacter, Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica, E.coli (VTEC/STEC) und die Zahl der positiven Nachweise ab. Diese Daten werden beim BfR in eine Datenbank (Zoonosendatenbank) überführt.

Ergänzend werden nun auch die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings nach AVV Zoonosen Lebensmittelkette berücksichtigt.

In den Referenzlaboratorien des BfR werden ggf. weitergehende Untersuchungen an den von den Landesuntersuchungseinrichtungen isolierten Erregern durchgeführt (Typisierung, Empfindlichkeit gegenüber antimikrobiellen Substanzen). Die Ergebnisse dieser Untersuchungen gehen ebenfalls in den Zoonosenbericht ein.

Ziel ist es, anhand der verfügbaren Daten Hinweise auf Entwicklungstendenzen bei Zoonoseerregern sowie auf Quellen der Infektionen des Menschen auf nationalem und europäischem Niveau zu erkennen.

Zoonosen-Monitoring

Im Zoonosen-Monitoring werden repräsentative Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren erfasst, ausgewertet und veröffentlicht. Das Zoonosen-Monitoring wird seit dem Jahr 2009 von den Bundesländern im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung durchgeführt.

Ziel des Zoonosen-Monitorings ist es, Kenntnisse über die Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern zu gewinnen und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen und Zoonoseerregern zu erkennen. Weiterhin dient das Zoonosen-Monitoring der Überwachung der Resistenzsituation bei Zoonoseerregern.

Die Grundlage für das Zoonosen-Monitoring bildet die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette), die die Vorgehensweise bei der Koordinierung und Durchführung der Untersuchungen zum Zoonosen-Monitoring und für das anschließende Berichtswesen regelt. Die AVV Zoonosen Lebensmittelkette basiert auf der Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern, nach der die Mitgliedstaaten der EU verpflichtet sind, repräsentative und vergleichbare Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren zu erfassen, auszuwerten und zu veröffentlichen.

Beim Zoonosen-Monitoring handelt es sich um ein Monitoring im Sinne der §§ 50ff LFGB, so dass dem BVL gemäß § 10 (1) der AVV Zoonosen Lebensmittelkette die Berichterstattung gemäß 51 (5) LFGB obliegt.

Die Länder entnehmen die Proben nach den Vorgaben des bundesweit gültigen Zoonosen-Stichprobenplans, der vom BfR in Abstimmung mit den Ländern jährlich neu erstellt wird, und melden die Untersuchungsergebnisse an das BVL. Das BVL sammelt die Daten, wertet sie aus und veröffentlicht sie im Bericht über die Ergebnisse des jährlichen Zoonosen-Monitorings.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertet die Untersuchungsergebnisse und übermittelt sie an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

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 Europäische 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 2009 einen zusammenfassenden Bericht zur Durchführung von Artikel 27, 28, 30, 36 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 und gemäß Artikel 44 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 unter Berücksichtigung der Leitlinien für die Berichtspflicht der Mitgliedstaaten gegenüber der Europäischen Kommission.

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 (LMBestV) 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 3169 Proben untersucht, 260 Proben (ca. 8%) weniger als im Vorjahr. Von diesen waren 33 Proben zu beanstanden (1 %). Davon waren 5 Proben zwar zulässig bestrahlt, aber nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet worden. Nicht zulässig (unzulässig?) bestrahlt wurden 13 Proben. Bei 15 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.

(4) Besondere Ereignisse, die länderübergreifende Kontrollaktivitäten ausgelöst haben

Im Jahr 2009 löste ein größerer Vorgang, auf den die Behörden durch das Schnellwarnsystem zu Lebensmitteln und Futtermitteln (RASFF) aufmerksam wurden, bundesweit Kontrollen der zuständigen Behörden aus:

Gentechnisch veränderte Leinsaat aus Kanada

In Leinsamen (*Linum usitatissimum*, Flachs) aus dem Bäckereigrößhandel wie auch in Verarbeitungsprodukten, die Leinsamen enthalten, wurden in den Untersuchungseinrichtungen mehrerer Bundesländer sowie bei Eigenuntersuchungen Spuren von gentechnischen Veränderungen nachgewiesen. Ein Untersuchungsamt in Süddeutschland hatte ab Ende August 2009 insgesamt 41 Proben abgepackter Leinsamen untersucht und in 16 Proben (ca. 40 %) Anteile von 0,05 bis 1 Prozent gentechnisch veränderten Leinsamens gefunden. Die Ergebnisse der Analysen des Untersuchungsamtes und der Untersuchungen in anderen Bundesländern belegten, dass die Befunde auf die gentechnisch veränderte Leinsamenlinie ("CDC Triffid", Event FP967) aus Kanada zurückgehen, die einzige bekannte gentechnisch veränderte Leinsamenlinie, die in Kanada zum Anbau zugelassen war. Die Leinsaatlinie toleriert bestimmte Herbizidwirkstoffe. Nachgewiesen wurden u. a. die Konstrukte P-nos/nptII und T-nos/Specinomycin. In der EU ist gentechnisch veränderte Leinsaat weder als Lebensmittel noch als Futtermittel zugelassen, es gilt eine Nulltoleranz.

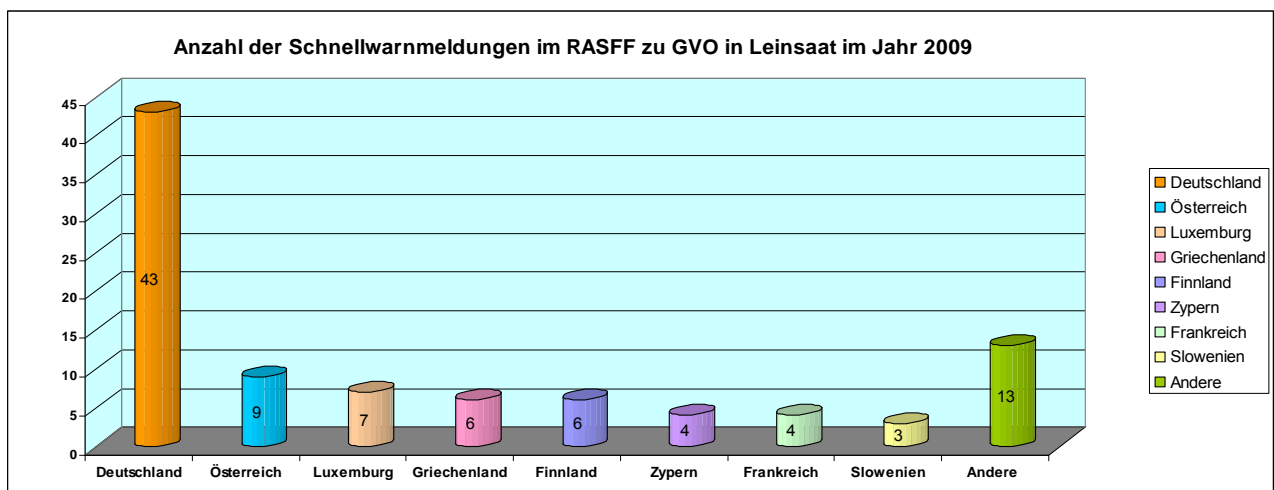


Abb. LM-4 Schnellwarnungen zu GMO in Leinsaat

Im Verlauf weiterer Kontrollen wurden aufgrund der Untersuchungsergebnisse durch die Bundesländer in der Zeit von September bis Dezember 2009 insgesamt 43 Schnellwarnmeldungen (RASFF gesamt: 95 Schnellwarnmeldungen) zu nicht zugelassener gentechnisch veränderter Leinsaat in das RASFF eingestellt. Die Rückverfolgungsaktivitäten der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden führten zu 3 in Belgien ansässigen Importeuren kanadischer Leinsaat. Flächendeckende Ermittlungen der Warenströme und Probenahmen mit entsprechenden Untersuchungen in den Ländern führten zu dem Ergebnis, dass betroffene Leinsaatchargen in zahlreichen Lebensmitteln (z.B. Backwaren, Backmischungen, Müsli) und auch in Futtermitteln (Leinexpeller, Leinextraktionsschrot, Mischfuttermittel, Ergänzungsfuttermittel) verarbeitet wurden. Die beanstandete Ware wurde vom Markt genommen und zum Importeur zurückgesandt.

Zum Zeitpunkt des Bekanntwerdens der Kontaminationen bestand noch keine Möglichkeit, Leinsaat mit Hilfe eines FP967 Event-spezifischen PCR-Verfahrens zu untersuchen. Die Kanadische Getreide Kommission hatte nach Konsultationen mit der EU-Kommission ein Probenahme- und Untersuchungsprotokoll zur Eigenkontrolle von Leinsamen-Exporten aus Kanada in die Europäische Union veröffentlicht. Unter Berücksichtigung dieses Protokolls ist von der § 64 LFGB Arbeitsgruppe "Entwicklung von Methoden zur Identifizierung von mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel" des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ein Leitfaden für die Probenahme und die Untersuchung zum Nachweis gentechnischer Veränderungen in Leinsamen erarbeitet worden. Der Leitfaden zielt auf die Harmonisierung der Probenahme und Analytik von Leinsamenprodukten im Rahmen von Eigenkontrollen der Wirtschaft sowie der Überwachung durch die zuständigen Behörden der Bundesländer ab. Das Referenzlabor des BVL hat in enger Zusammenarbeit mit den Ländern und der EU eine validierte Methode zum Nachweis der Event-spezifischen Sequenzen des FP 967 entwickelt und dem EU-Referenzlabor für GVO in Lebens- und Futtermitteln (CRL-GMFF) zur Verfügung gestellt (zum Untersuchungsverfahren siehe Homepage des Joint Research Centre der Kommission unter <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/flax.htm>).

Weinüberwachung; unzulässige önologische Verfahren

Glycerin und 3-MPD

In den Jahren 2007 und 2008 haben Untersuchungsämter in verschiedenen Weinen sowie Sektgrundweinen aus Italien und Spanien die Glycerinbegleitstoffe 3-Methoxy-1,2-propandiol (3-MPD) und cyclische Diglyceride nachgewiesen und diese Weine als nicht verkehrsfähig beurteilt. Betroffen waren mehrere Millionen Liter. Auch in 2009 wurden Weine sowie Sektgrundweine - zum größten Teil aus Spanien und Italien - untersucht. In Einzelfällen konnten noch Zusätze von technischem Glycerin festgestellt werden. Die betroffenen Weine wurden sichergestellt und vom Markt genommen.

Die Glycerinbegleitstoffe wurden nach der OIV-Resolution Oeno 11/2007 mittels Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS) bestimmt. Die Bestimmungsgrenze der bisherigen Methode für 3-MPD mit 0,06 mg/l wurde durch diverse Maßnahmen wie Derivatisierung und Verbesserung der Selektivität durch GC-MS/MS entscheidend abgesenkt. Die Nachweisgrenze für 3-MPD konnte so auf 0,006 mg/l herabgesetzt werden, die Nachweisgrenze für cyclische Diglyceride auf 0,14 mg/l.

Da 3-MPD auch durch zulässige Enzymbehandlungen in den Wein gelangen kann, haben sich die Weinüberwachungsbehörden des Bundes und der Länder 2008 auf einen sog. Eingreifwert für 3-MPD in Höhe von 0,1 mg/l geeinigt, ab dem die betroffenen Weine als nicht mehr verkehrsfähig einzustufen sind, weil von einem unzulässigen Zusatz von künstlichem Glycerin auszugehen ist.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplanes (BÜp) wurde 2009 auch ein Programm zur Untersuchung von Wein und Schaumwein auf cyclische Diglycerine und

3-MPD durchgeführt, die Ergebnisse werden im Bericht zum BÜp 2009 vom BVL im Internet unter www.bvl.bund.de/buep veröffentlicht.

Natamycin in argentinischen Weinen

Im Oktober 2009 erschienen in Pressemeldungen Hinweise, dass in Weinen aus Argentinien Natamycin enthalten sein könnte.

Natamycin (synonym: Pimaricin) ist eine antimykotisch wirksame Substanz, die als Lebensmittelzusatzstoff (E 235) auf Grund von Gemeinschaftsrecht für die Oberflächenbehandlung von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse sowie getrockneten und gepökelten Würsten zugelassen ist. Dafür gilt eine Höchstmenge von 1 mg/dm² Oberfläche, wobei Natamycin 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar sein darf. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt, die mit Natamycin behandelte Oberfläche von Käse oder Würsten nicht zu verzehren (Stellungnahme des BfR zu Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff vom 09.09.2003). Natamycin ist auch eine pharmakologisch wirksame Substanz in zugelassenen Humanarzneimitteln.

Auf Grund des im Zusatzstoffrecht verankerten Verbotsprinzips mit Erlaubnisvorbehalt darf Natamycin bei der Herstellung von Lebensmitteln über den oben dargestellten Rahmen hinaus nicht verwendet werden. Natamycin ist weder von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) als önologisches Verfahren anerkannt, noch ist es in der Gemeinschaft als önologisches Verfahren zugelassen. Auch besteht zwischen der Europäischen Union und Argentinien kein Abkommen zur Verwendung von Natamycin in argentinischen Weinen. In den Mitgliedstaaten ist somit der Zusatz von Natamycin zu Wein verboten.

Während in Argentinien ebenfalls die Behandlung von Wein mit Natamycin verboten ist, durfte Natamycin beispielsweise in Südafrika legal zur Weinbehandlung verwendet werden, sofern der Wein für den südafrikanischen Markt bestimmt ist.

Im November 2009 wurde erstmalig in einem argentinischen Wein, der als Fassware importiert und in Deutschland abgefüllt worden war, Natamycin mit einem Gehalt von 60 µg/l nachgewiesen. Die Behörden handelten umgehend. Es wurden ca. 100.000 Flaschen dieses Weines sichergestellt sowie vom Vertreiber zurückgerufen und aus dem Handel genommen. In zahlreichen weiteren Weinen aus Argentinien wurde Natamycin nachgewiesen. Die betroffenen Weine wurden zurückgerufen und aus dem Markt genommen.

Während die Nachweisgrenze für Natamycin in Wein in deutschen Untersuchungseinrichtungen bei 1 µg/l liegt, liegt die Nachweisgrenze laut Instituto Nacional de Vitivinicultura Republica Argentina (INV) in argentinischen Laboren nur bei 300 µg/l. Nach Kontaktaufnahme zu deutschen Behörden und mit Unterstützung deutscher Untersuchungseinrichtungen hat das INV im Mai 2010 in Argentinien die Möglichkeit geschaffen, dass die Nachweisgrenze für Natamycin in Wein auf 5 µg/l herabgesetzt wird.

Im März 2010 haben sich die Länder in Deutschland auf einen einheitlichen Eingriffswert von 5 µg/l geeinigt. Weine, die mehr als 5 µg/l Natamycin enthalten, werden beanstandet, bei Weinen mit einem Natamycin-Gehalt über der Nachweisgrenze, aber unter dem Eingriffswert, behalten sich die zuständigen Behörden vor, einen Nachweis über eine technisch begründbare Kontamination mit Natamycin zu fordern.

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 trägt 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 bei. 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 in Abstimmung mit den Ländern zusammengefasst und ausgewertet als eine Entscheidungsgrundlage für die Weiterentwicklung der Kontrollaktivitäten. Die Auswertung wird unter dem Titel „Futtermittelüberwachung: Statistik 2009“ 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 und Analysen von Futtermitteln. 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 auf den verschiedenen Stufen der Futtermittelkette. Hierbei werden die verschiedenen Futtermittelkategorien bei der Herstellung, beim Handel, beim Transport, bei der Lagerung und beim Tierhalter erfasst sowie die in den vorausgegangenen Jahren festgestellten Auffälligkeiten berücksichtigt.

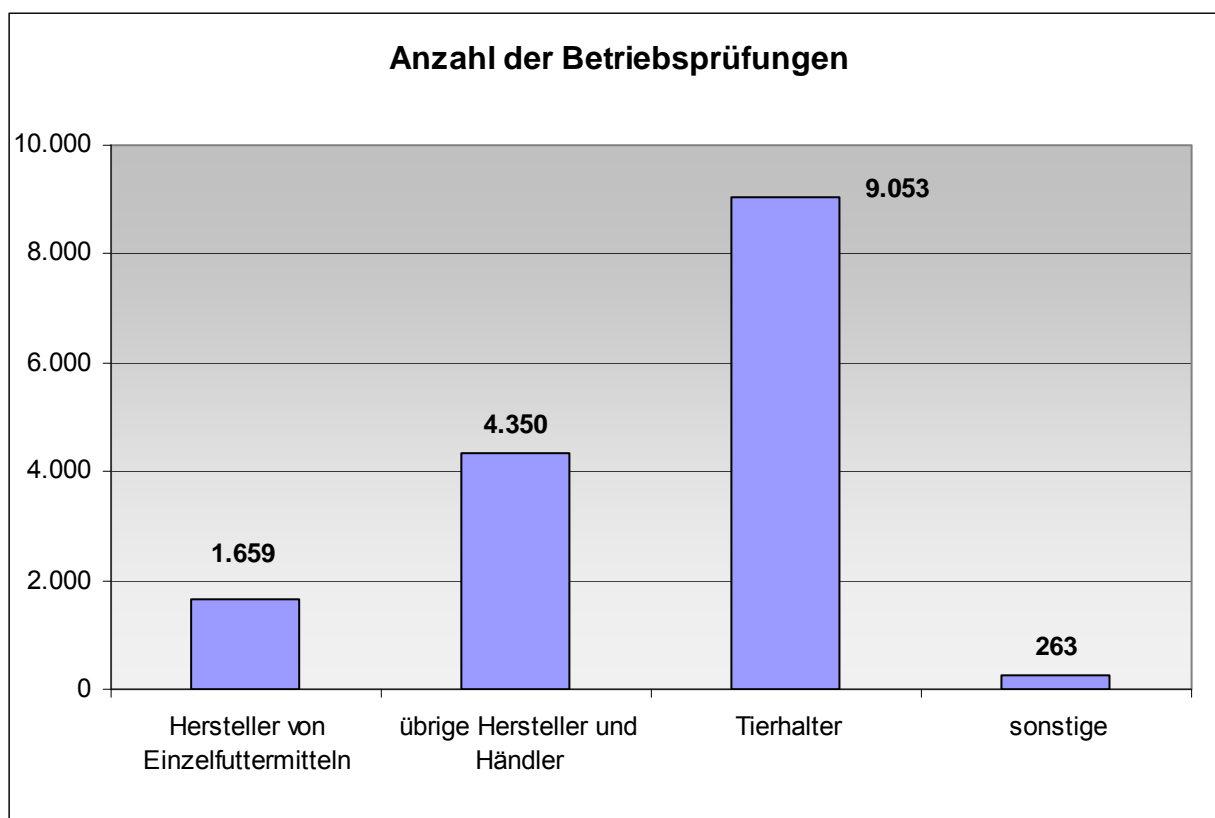


Abb. FM-1 Anzahl der Betriebsprüfungen

Im Jahr 2009 wurden in insgesamt 14.557 Futtermittelunternehmen 15.325 Betriebsprüfungen (Abb. FM-1) und 5.962 Buchprüfungen durchgeführt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einer etwa gleich hohen Zahl an Betriebsprüfungen und einer Reduzierung der Buchprüfungen um 4,1%. Dabei wurden 17.526 Futtermittelproben gezogen, das sind 326 (1,8 %) Proben weniger als im Vorjahr (Abb. FM-2).

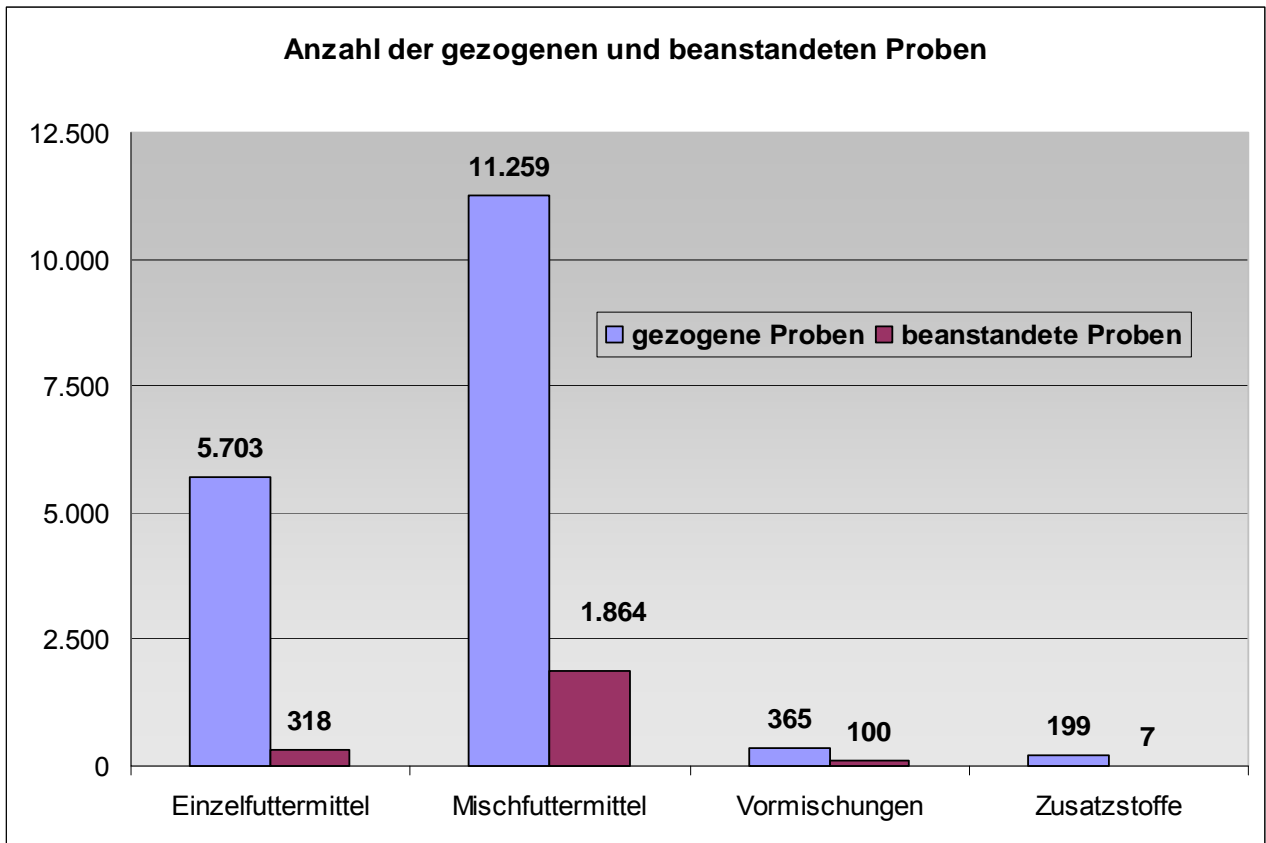


Abb. FM-2 Anzahl Futtermittelproben

Die 17.526 Proben wurden 130.872 Einzelbestimmungen (ohne Rückstandsanalysen auf Pflanzenschutzmittel) unterzogen. Damit ist die Anzahl der Einzelbestimmungen um 29.952 Einzelbestimmungen höher als die im Rahmenplan empfohlene Anzahl von 100.920 Einzelbestimmungen (Abb. FM-3). Diese deutliche Überschreitung des empfohlenen Untersuchungsumfangs ist u. a. durch Zunahme der Anzahl an Substanzen zu erklären, die durch verbesserte Analyseverfahren (Multimethoden) in einer einzigen Untersuchung erfasst werden können. Dies betrifft hier 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 2009 mit insgesamt 24.649 Einzelbestimmungen weit übertroffen wurden. Einschließlich weiterer 6.953 Analysen zur bestimmungsgemäßen Verwendung zugelassener Futtermittelzusatzstoffe in Futtermitteln und 4.503 Untersuchungen zum unzulässigen Einsatz von verarbeiteten tierischen Proteinen und Fetten, wurden im Jahr 2009 36.105 Bestimmungen auf unzulässige Stoffe in Futtermitteln durchgeführt.

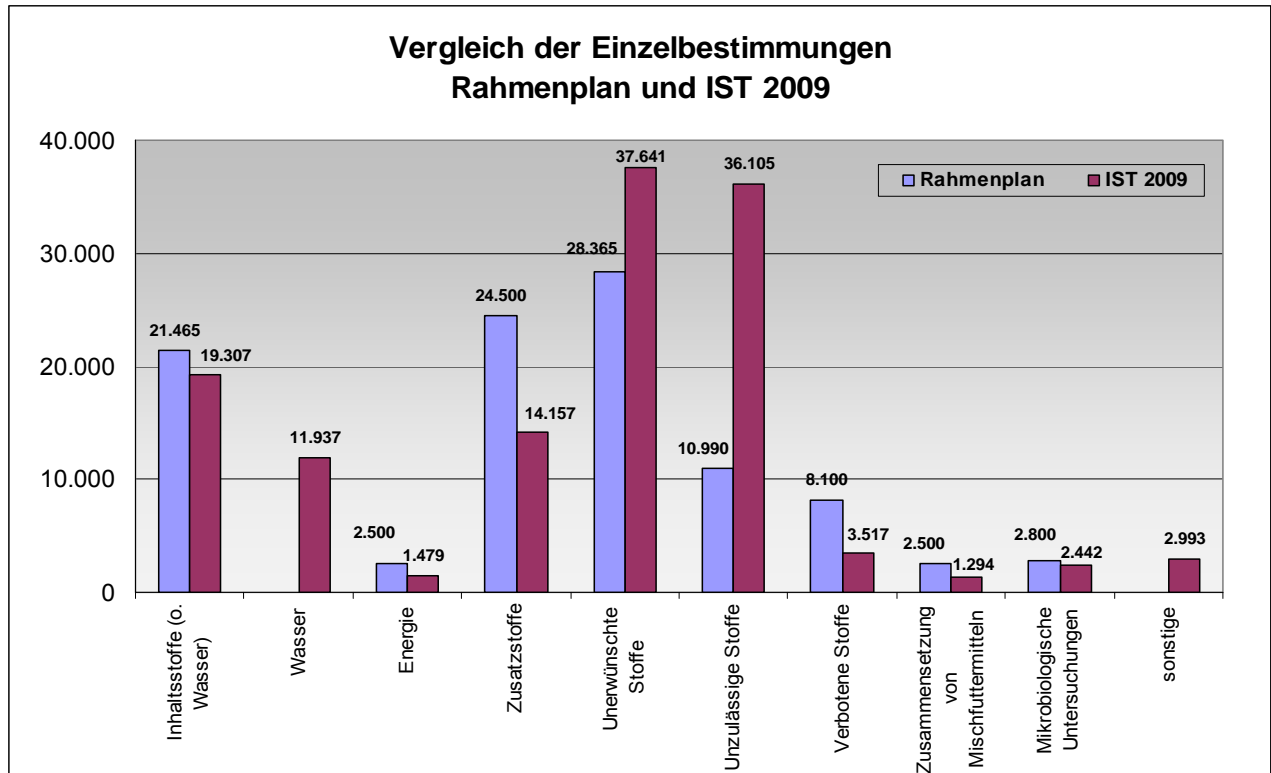


Abb. FM-3 Soll/Ist-Vergleich der Einzelbestimmungen lt. Futtermittelrahmenplan

Gemäß der Empfehlung der Kommission Nr. 2006/576/EG² 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 2009 durchgeführten Analysen auf Mykotoxine betrug 7.951 und war damit um 24,7 % niedriger als im Vorjahr (Vorjahr: 10.554 Bestimmungen). Die Gesamtzahl der Bestimmungen auf unerwünschte Stoffe ist im Vergleich zum Vorjahr um 20,5 % auf 37.641 Bestimmungen gesunken.

5.347 Hersteller und Händler wurden von den für die Futtermittelüberwachung zuständigen Behörden kontrolliert. Die Anzahl der durch die Futtermittelüberwachung kontrollierten Tierhalter ist gegenüber dem Vorjahr um 4,1 % auf 8.939 Betriebe gesunken. Mit einem Anteil von 61,4 % an den insgesamt durchgeführten Kontrollen

² Empfehlung der Kommission Nr. 2006/576/EG 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. der EU Nr. L 229, vom 23.8.2006, S. 7)

wurden wie in den Vorjahren mehr als die Hälfte der Kontrollen in Tiere haltenden Betrieben durchgeführt.

(2) Kontrollaktivitäten mit bundesweiter Datenauswertung

Statuserhebung Dioxine/Furane und dioxinähnliche PCB

Gemäß der Empfehlung der Kommission Nr. 2004/704/EG³ zur Überwachung der natürlichen Belastung von Futtermitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB sollten in Deutschland die Hintergrundbelastungen 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 2009 für die Statuserhebung insgesamt 439 Proben gezogen und die Gehalte an Dioxin (Summe aus polychlorierten Dibenzo-para-dioxinen (PCDD) und polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF), an der Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB (polychlorierte Biphenyle) und an dioxinähnlichen PCB ermittelt.

Dabei wurde bei 15 Proben von Grün- und Raufutter sowie bei jeweils einer Probe von Mineralfuttermitteln und Mischfuttermitteln für Geflügel eine Überschreitung des Aktionsgrenzwertes für dioxinähnliche PCB (WHO-PCB-TEQ⁴) festgestellt. Bei einer Probe von Grün- und Raufutter war der zulässige Höchstgehalt für Dioxine und Furane (WHO-PCDD/PCDF-TEQ) überschritten.

Bei einer Probe Fischmehl wurde eine Überschreitung des Aktionsgrenzwertes für Dioxine festgestellt.

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

Der Empfehlung der Kommission Nr. 2006/576/EG wird dadurch entsprochen, dass im Rahmenplan insgesamt 5.050 Einzelbestimmungen auf Mykotoxine in Einzel- und Mischfuttermitteln vorgesehen sind. Diese Anzahl wurde mit 6.144 vorgenommenen Bestimmungen, die in 1.217 Proben zum gleichzeitigen Vorkommen der genannten Mykotoxine in Futtermitteln durchgeführt wurden, deutlich überschritten.

³ Empfehlung der Kommission Nr. 2004/704/EG vom 11. Oktober 2004 zur Überwachung der natürlichen Belastung von Futtermitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (ABl der EU Nr. L 321, vom 22.10.2004, S. 38)

⁴ Toxizitätsäquivalente (TEQ) der WHO unter Verwendung der WHO-TEF (1997) PCDD/F

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

Sofern für die betreffenden Futtermittel Richtwerte angegeben sind, wurden diese nur in wenigen Fällen überschritten. Dies betrifft (jeweils in mg je kg Futtermittel mit einem Trockenmassegehalt von 88 %) für Deoxynivalenol eine Probe Alleinfuttermittel für Mastschweine mit einem Analysewert von 0,917 mg/kg (Richtwert 0,9 mg/kg), für Ochratoxin A eine Probe Alleinfuttermittel für Sauen mit 0,071 mg/kg (Richtwert 0,05 mg/kg) sowie eine Getreideprobe (Hafer) mit 1,000 mg/kg (Richtwert 0,25 mg/kg). Das 95. Perzentil liegt bei allen Mykotoxinen, für die Richtwerte festgelegt sind weit unterhalb dieser Richtwerte.

Tiergesundheit

(1) Tierseuchenbekämpfung

Im Jahr 2009 sind in Deutschland 22 der Anzeigepflicht unterliegende Tierseuchen sowie 29 der Meldepflicht unterliegende Tierkrankheiten aufgetreten. Zwei der anzeigepflichtigen Tierseuchen, die Aujeszkysche Krankheit und der Milzbrand, waren seit dem Jahr 2004 nicht mehr in Deutschland vorgekommen (Tab. TG-1 – Quelle: Friedrich-Loeffler-Institut)

Tab. TG-1 Vorkommen von anzeigepflichtigen Tierseuchen in Deutschland in den Jahren 2004 bis 2009 (Neuaustrüche Betriebe) (Stand: 12.04.2010)

Anzeigepflichtige Tierseuchen	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Affenpocken	-	-	1	-	-	-
Amerikanische Faulbrut	260	309	174	257	154	165
Ansteckende Blutarmut der Einhufer	-	-	7	2	10	4
Ansteckende Schweinelähmung (Teschener Krankheit)	-	-	-	1	-	-
Aujeszkysche Krankheit	-	-	-	-	-	4
Blauzungkrankheit	-	-	890	20811	5127	142
Bovine Herpesvirus Typ-1 Infektion (alle Formen)	70	51	31	32	25	42
Bovine Virus Diarrhoe	1076	1018	1573	1339	1293	1525
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen	2	-	2	-	6	3
Enzootische Leukose der Rinder	13	15	12	9	7	5
Geflügelpest (HPAI)	-	-	336	332	1	1
Infektiöse Hämato-poetische Nekrose der Salmoniden	7	12	12	6	6	5
Koi Herpesvirus-Infektion der Karpfen	-	-	49	231	175	107
Milzbrand	-	-	-	-	-	2
Newcastle Krankheit	-	1	-	-	1	-
Psittakose	162	140	83	154	137	150
Rauschbrand	15	15	48	23	34	13
Salmonellose der Rinder	153	107	122	100	127	82
Schweinepest (Hausschwein)	-	-	8	-	-	-
Schweinepest (Schwarzwild)	3	24	44	11	-	52
Tollwut	48	59	12	6	11	5
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (BSE)	65	32	16	4	2	2

Anzeigepflichtige Tierseuchen	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (der kleinen Wdk)	43	27	23	15	7	12
Trichomonadenseuche der Rinder	1	-	-	-	-	-
Tuberkulose der Rinder (Mykobakterium bovis und Mykobakterium caprae)	10	5	5	12	23	23
Vibrionenseuche der Rinder	8	4	6	7	9	6
Virale Hämorrhagische Septikämie der Salmoniden	22	36	35	28	32	36

(2) Monitoring-Programme

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

Tierschutz

Die Zuständigkeit zur Überprüfung der Einhaltung des Tierschutzrechtes liegt bei den zuständigen Veterinärbehörden. Diese führen risikoorientierte Regelkontrollen als Vor-Ort-Kontrollen in Nutztierhaltungen, beim Transport und in Schlachtbetrieben durch.

Die Kriterien für die Risikoanalysen sind auf der Grundlage der Vorgaben der Verordnung (EG) 882/2004 festgelegt. Die Auswahl erfolgt in den einzelnen Ländern nach unterschiedlichen Verfahren vor Ort oder zentral auf Landesebene.

Zusätzliche Kontrollen erfolgen aus besonderem Anlass, z.B. nach Bürgerbeschwerden.

(1) Kontrollen in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen

Nach Vorgabe des Artikel 8 der 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, wird jedes Jahr ein Bericht erstellt und an die EU übersandt. Hierfür leiten die Länder jährlich ihre Berichte an das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Das BMELV fasst die Berichte zusammen und berichtet an die EU (entsprechend Art. 8 (1) der Entscheidung 2006/778/EG ist der Stichtag für die Berichterstattung an die KOM der 30. Juni eines jeden Jahres)

Als Grundlage für die Planung von Kontrollen landwirtschaftlicher Nutztierhaltungen dient insbesondere das von der AGT erarbeitete Handbuch Nutztierkontrollen.

Im Berichtszeitraum 2009 wurden in den Bundesländern insgesamt 17.309 der 319.234 kontrollpflichtigen Tierhaltungen überprüft. Das entspricht insgesamt 5,4% der kontrollpflichtigen Haltungen.

Die Verteilung der Kontrollen stellte sich wie folgt dar: **7.419 Kälberhaltungen** (5,1%), **3.331 Legehennenhaltungen** ((6,6%) nach den Haltungssystemen: Freilandhaltung, Bodenhaltung, ausgestalteter Käfig, nicht ausgestalteter Käfig), sowie **6.559 Schweinehaltungen** (5,3%).

In den Jahren 2007 und 2008 wurden ca. 9% bzw. 6% der kontrollpflichtigen Tierhaltungen überprüft. Die Kontrollzahlen bewegen sich somit im normalen Schwankungsbereich.

Außerdem wurden im Jahr 2009 amtlich kontrolliert: 5% Rinderhaltungen (ohne Kälber), 4,5% Schafhaltungen, 5,1% der Betriebe mit Ziegenhaltung, 3,3% der Hausgeflügelhaltungen (außer Legehennen), 20,6% der Laufvögelhaltungen, 3,1%, Entenhalter, 4,1%, Gänsehalter, 67,3% der Pelztierfarmen und 10,7% Truthühnerhaltungen.

Von diesen Haltungen wurden im Vorjahr kontrolliert: 5,3 % Rinderhaltungen, 5,5% der Schafhaltungen, 5,8% der Betriebe mit Ziegenhaltung, 3,1% der Hausgeflügelhaltungen (außer Legehennen), 22,9% der Laufvögelhaltungen, 4%, Entenhalter, 4,8%, Gänsehalter, 48,8% der Pelztierfarmen und 9,2% Truthühnerhaltungen. Im Jahr 2007 bestanden hier noch keine Berichtspflichten. Bei diesen Tierarten blieben die Kontrollzahlen in etwa konstant.

(2) Kontrollen Tiertransporte

Grundlage für die Planung und Durchführung der Kontrollen von Tiertransporten sind die von der AGT der LAV bundesweit abgestimmten Vollzugshinweise im „Handbuch Tiertransport“. Die Kontrollen finden auf der Straße, am Bestimmungsort, auf Märkten, auf Aufenthalt- und Umladeorten statt. Die Kontrollen erfolgen unter anderem anhand der Parameter Zustand und Transportfähigkeit der Tiere, sowie Beschaffenheit der Transportfahrzeuge. Weiterhin erfolgt eine Dokumentenkontrolle u.a. auf Vollständigkeit und Plausibilität. Es werden sowohl grenzüberschreitende, als auch innerstaatliche Transporte überprüft.

Die Kontrollen werden von den zuständigen Behörden durchgeführt und erfolgen teilweise unter Beteiligung der Polizei und ggf. des Zolls.

Auch für die Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 existiert eine jährliche Berichtspflicht. Die Daten werden dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) jährlich von den Ländern gemeldet und anschließend über das BVL der EU zugeleitet (entsprechend Art. 27 (2) der VO (EG) Nr. 1/2005 ist der Stichtag für die Berichterstattung an die KOM der 30. Juni eines jeden Jahres).

Im Jahr 2009 wurden in Deutschland 4.365.126 Rinder, 64.485.908 Schweine, 1.868.584 kleine Wiederkäuer, 14.641 Equiden, 823.113.647 Hausvögel und Kaninchen sowie 665.774 Tiere sonstiger Arten transportiert. Die Transporte erfolgten, wie auch in den vorangegangenen Jahren im Rahmen der Schlachtung, des Exportes und Importes sowie sonstiger gewerblicher Zwecke.

Tab. TS-1 Transportzahlen der Vorjahre

Jahr	Rinder	Schweine	kleine Wiederkäuer	Equiden	Hausvögel / Kaninchen	sonstige
2008	4.337.472	60.543.634	1.980.966	15.702	112.276.599	701.092
2007	4.255.720	58.423.927	1.220.530	16.908	125.348.112	888.844

Ein-, Aus- und Durchfuhr

Dem BVL wurden im Jahr 2009 insgesamt 2861 Meldungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 136/2004 zu Grenzkontrolluntersuchungen übermittelt.

Kontrollen nach dem Einfuhrückstandskontrollplan

Im Rahmen des Einfuhrückstandskontrollplanes wurden 25.819 Untersuchungen an 1.496 Proben von tierischen Erzeugnissen durchgeführt. Insgesamt wurde auf 296 Stoffe geprüft, wobei jede Probe auf bestimmte Stoffe dieser Stoffpalette untersucht worden ist. Zu den genannten Untersuchungs- bzw. Probenzahlen kommen Proben von 64 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, 2009/1135/EG, Melamin (Milch und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Ammoniumbicarbonat aus China)
- Entscheidung 2009/835/EG, Birnen aus der Türkei
- Entscheidung 2009/727/EG, Krustentiere aus Indien, die zum Verzehr oder zur Verwendung als Futtermittel bestimmt sind
- Entscheidung 2009/726/EG, Einfuhr von Milch- und Milcherzeugnissen aus Betrieben mit klassischer Traberkrankheit
- Entscheidung 2007/642/EG Fischereierzeugnisse aus Albanien

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 Richtlinie⁵) nutzen.

Betriebskontrollen

Bei 131.227 Betrieben wurden aufgrund festgestellter Verstöße von der Lebensmittelüberwachung formelle Maßnahmen eingeleitet. Wie im Vorjahr liegen die Beanstandungsquoten bei den Gruppen der überwiegend Lebensmittel herstellenden Betriebe, wie den großen Herstellern und Abpackern, den Herstellern, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen und den Dienstleistungsbetrieben bei den Kontrollen zwischen 26 und 28 %. (vergl. Abb. LM-5)

Bei der Gruppe der großen Hersteller und Abpacker sinkt die Beanstandungsquote weiter tendenziell von 28,1 % im Jahre 2008 auf 26,1 % im Berichtszeitraum. Bei den Gruppen der Einzelhandelsbetriebe und der Vertriebsunternehmer und Transporteure liegen die Beanstandungsquoten bei etwa 19 % bzw. 16 % sowie bei den überwachten Erzeugerbetrieben bei 10 %.

⁵ 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)

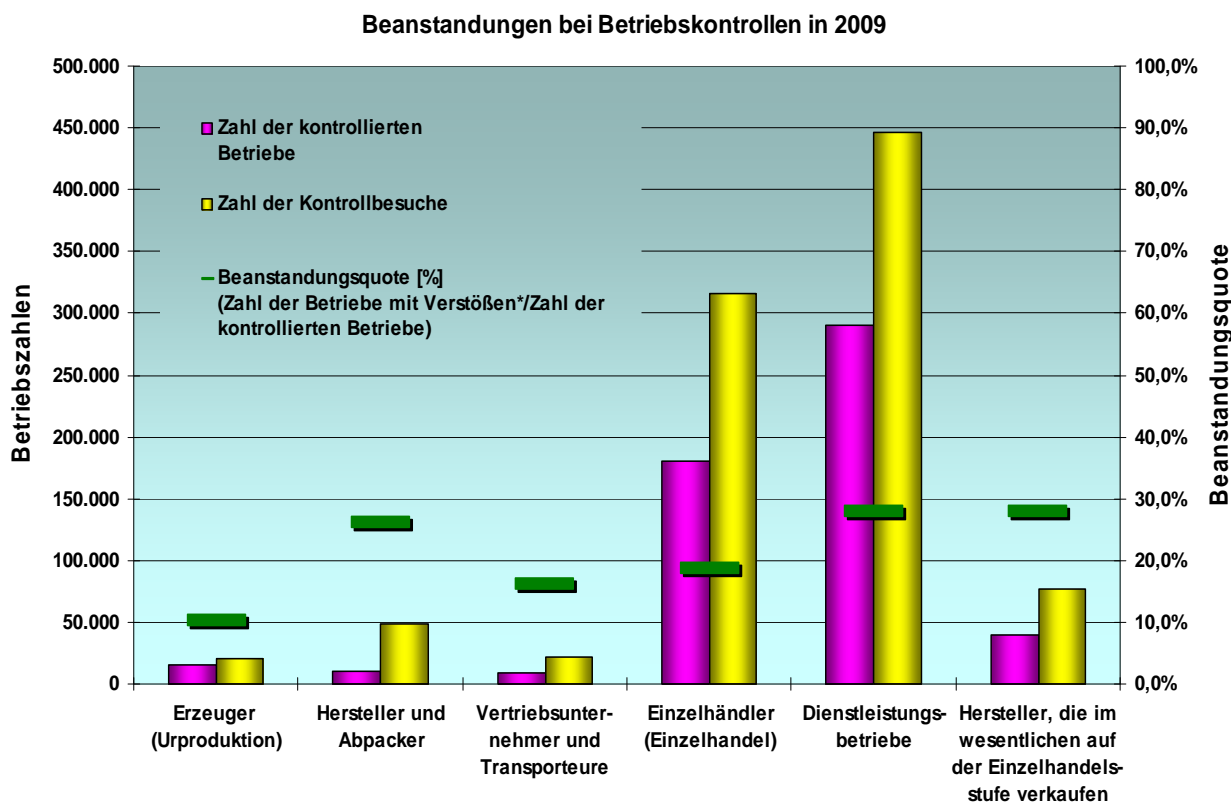


Abb. LM-5 Beanstandungen bei Betriebskontrollen

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette stellen Mängel in der allgemeinen Betriebshygiene (bauhygienische Mängel, Mängel der materiell-technischen Ausstattung und/oder Gestaltung, Mängel der Personal- und Arbeitshygiene, Mängel in der Produktionshygiene beim Behandeln der Lebensmittel, Verunreinigungen der Einrichtung, Mängel in der Transporthygiene) die häufigsten Verstöße dar, gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement der Betriebe (HACCP, betriebliche Eigenkontrolle, Dokumentation, Personalschulung) und Mängeln bei der Kennzeichnung und Aufmachung (siehe Abb. LM-6). Letztere nehmen bei den Gruppen der Vertriebsunternehmer/Transporteure (24 %) und Einzelhändler (22 %) einen höheren Anteil ein, während Verstöße im Hygienemanagement bei allen Gruppen immer mehr Bedeutung erlangen. Bei den Erzeugern, der Gruppe der Vertriebsunternehmer (Importeure, Exporteure, Großhändler) und Transporteure ist der Anteil der Verstöße bei der Betriebshygiene, der im Berichtsjahr 2008 einen Anstieg verzeichnete im Jahr 2009 leicht gesunken, jedoch wurden Mängel im Hygienemanagement häufiger als im Vorjahr beanstandet.

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 deutlicheren Anteil im Verhältnis zu der Gesamtzahl der festgestellten Verstöße in der jeweiligen Betriebsgruppe ein. Unter die Rubrik "Zusammensetzung" fallen Verstöße, die Mängel der Rohstoffe, Rückstände und

unzulässige Veränderungen, wie unzulässige Zutaten und Stoffe, Anwendung unzulässiger Verfahren, Einfluss des Verpackungsmaterials und ähnliches, betreffen⁶. Insgesamt nimmt der Anteil dieser Verstöße auf allen Stufen der Lebensmittelkette ab.

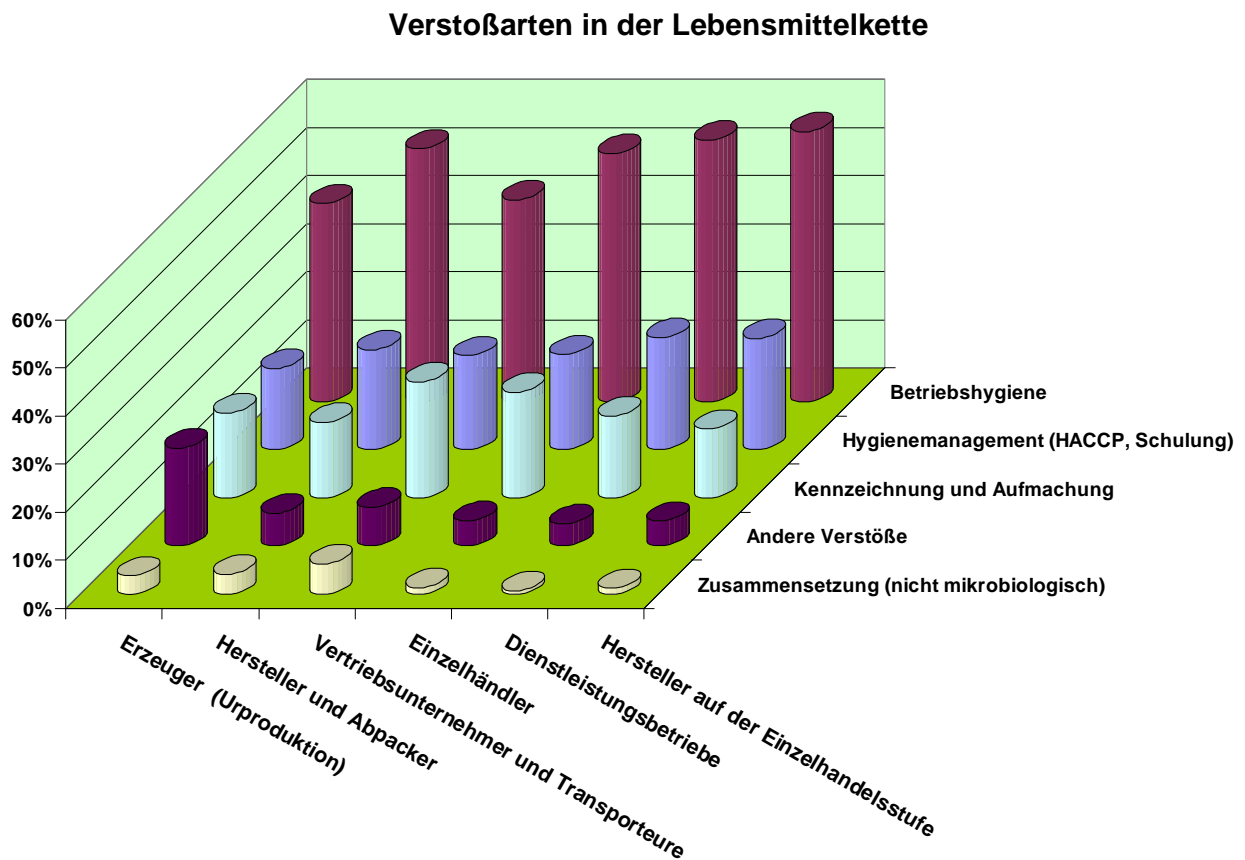


Abb. LM-6 Anteil der Verstöße in den Betriebsarten

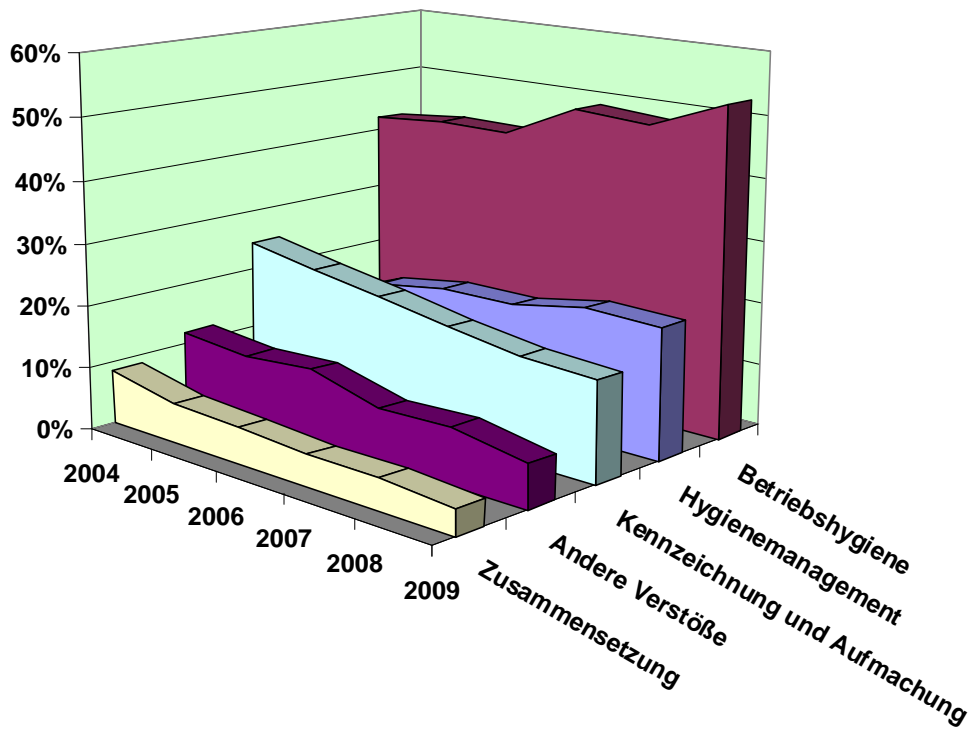
Beispielhaft sind in den folgenden Abbildungen (Abb. LM-7 a.; b.; c.) die Veränderungen beim Anteil der Verstoßarten an der Summe der Verstöße bei den vorrangig Lebensmittel herstellenden Betriebsarten der gesamten Lebensmittelkette dargestellt.

- a.) bei großen Herstellern und Abpackern
- b.) bei Dienstleistungsbetrieben (Großküchen, Caterern, Kantinen, Gastronomiebetrieben)
- c.) bei Herstellern auf Einzelhandelsebene und Handwerksbetriebe (Fleischereien, Bäckereien, Konditoreien, Eisdielen mit eigener Eisherstellung)

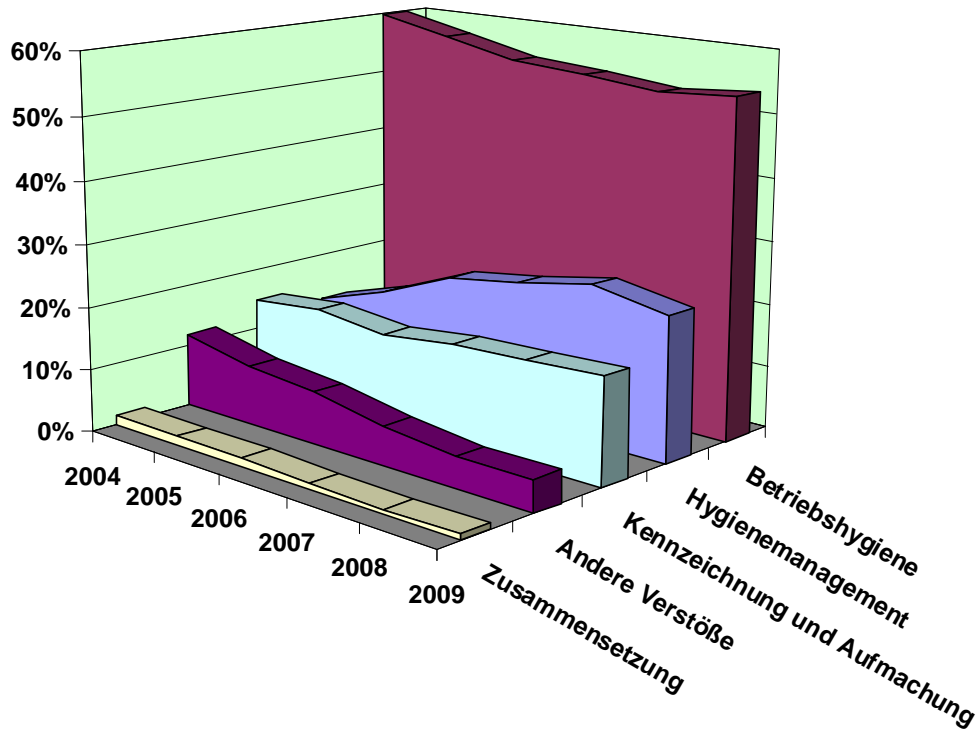
In der Abbildung LM-8 ist die Veränderung der Verstoßarten für die Betriebsgattungen mit überwiegender Handelstätigkeit dargestellt.

⁶ Vergl. ADV-Katalog Nr. 103 (Version 1.20 vom 01.07.2010) "Durch Inspektion festgestellte Verstöße"

a.) Trendentwicklung der Verstoßarten von 2004-2009
Hersteller und Abpacker



b.) Trendentwicklung der Verstoßarten von 2004-2009
Dienstleistungsbetriebe



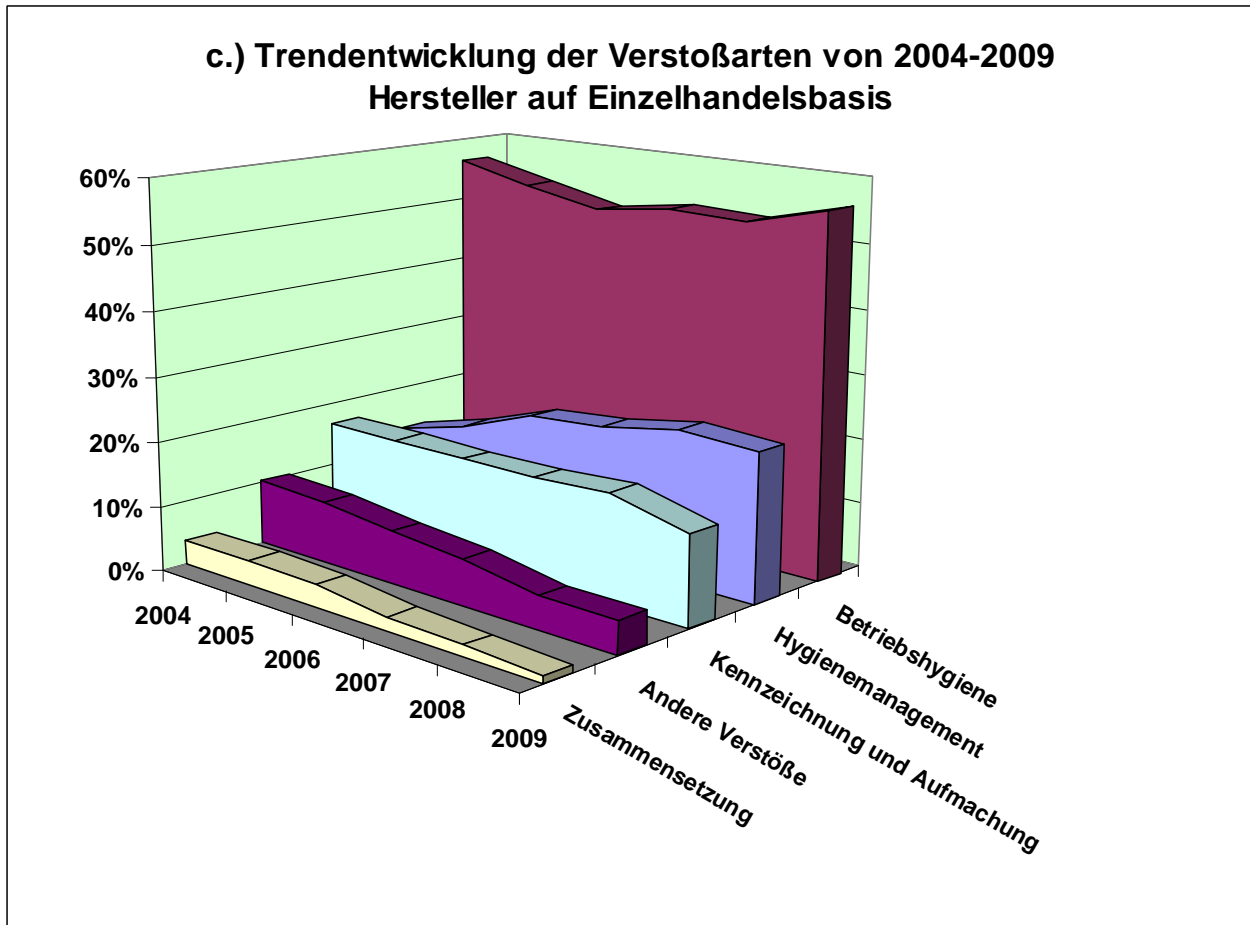


Abb. LM-7 a, b, c Anteil der Verstoßarten bei Lebensmittel herstellenden Betrieben der Lebensmittelkette (Zahl der Verstöße einer Art / Summe der Verstöße bei der Betriebsart)

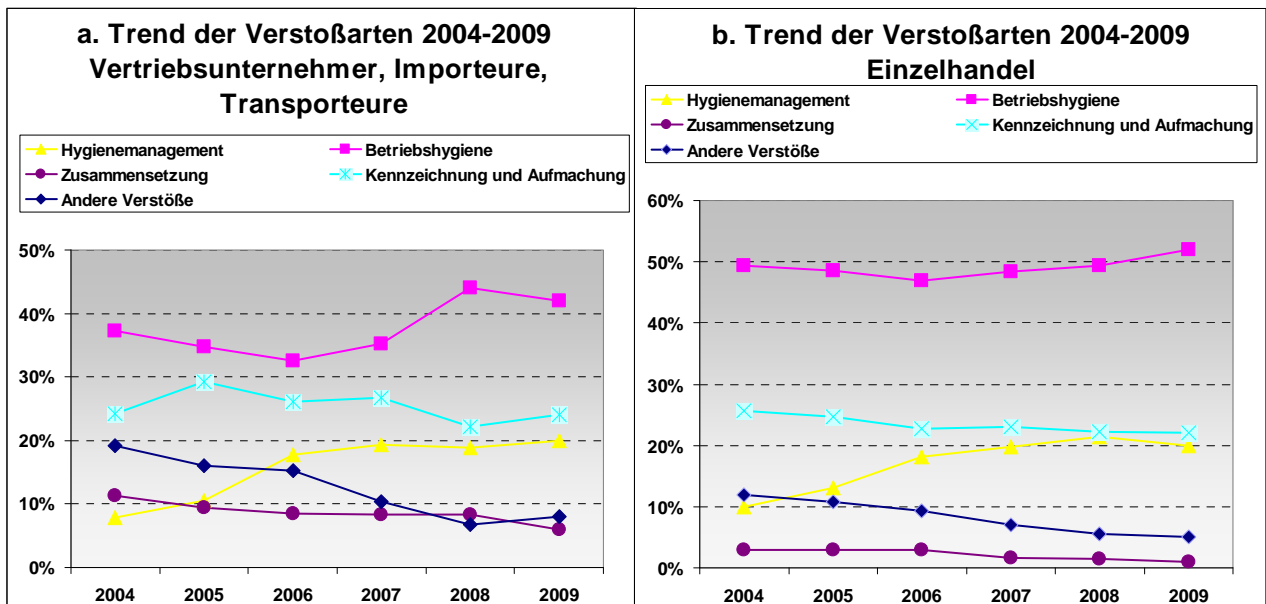


Abb. LM-8 a, b Veränderung der Anteile der Verstoßarten bei Betrieben mit überwiegender Handelstätigkeit

Die Abbildungen LM-7 und LM-8 zeigen wie sich die Verstoßarten bei den verschiedenen Betriebsgattungen verteilen. Während bei den überwiegend Lebensmittel

herstellenden Betriebsarten nach Mängeln in der allgemeinen Betriebshygiene Verstöße im Hygienemanagement von Bedeutung sind, ist bei den Betrieben mit überwiegender Handelstätigkeit der Anteil der Verstöße hinsichtlich der Kennzeichnung und Aufmachung an zweiter Stelle zu nennen.

Probenuntersuchung

Von den 386.845 untersuchten Proben wurden insgesamt 51.730 Proben (13,4 %) beanstandet. Damit sinkt der Anteil beanstandeter Proben, der seit dem Jahr 2002 in etwa gleich bleibend um die 15 % lag, im bundesdeutschen Mittel weiter auf unter 13,5 %.

Bei den Lebensmitteln zeigt, wie in den Vorjahren, die Warengruppe Fleisch/Wild/Geflügel/Erzeugnisse die höchste Beanstandungsquote mit 18,3 %. Es folgen alkoholische Getränke außer Wein mit 17,7 % sowie Zuckerwaren mit 16,9 % und Fette und Öle mit 15,3 %. Bei Eiern und Eiprodukten mit einer Beanstandungsquote von 10,2 % lag diese deutlich niedriger als im Jahr 2008 (16,2 %). Die Gruppe Eis und Desserts verzeichnet eine leicht erhöhte Beanstandungsquote und hat mit 13,9 % eine um 0,6 Prozentpunkte höhere als im Vorjahr. Die Beanstandungsquote bei den Lebensmittel-Bedarfsgegenständen liegt bei 12,4 %. Die niedrigste Beanstandungsquote findet sich, wie in den Vorjahren, in der Gruppe der Zusatzstoffe mit 6,1 %. (vergl. Abb. LM-8). Detailliertere Angaben können den Jahresberichten der Länder in Teil II entnommen werden.

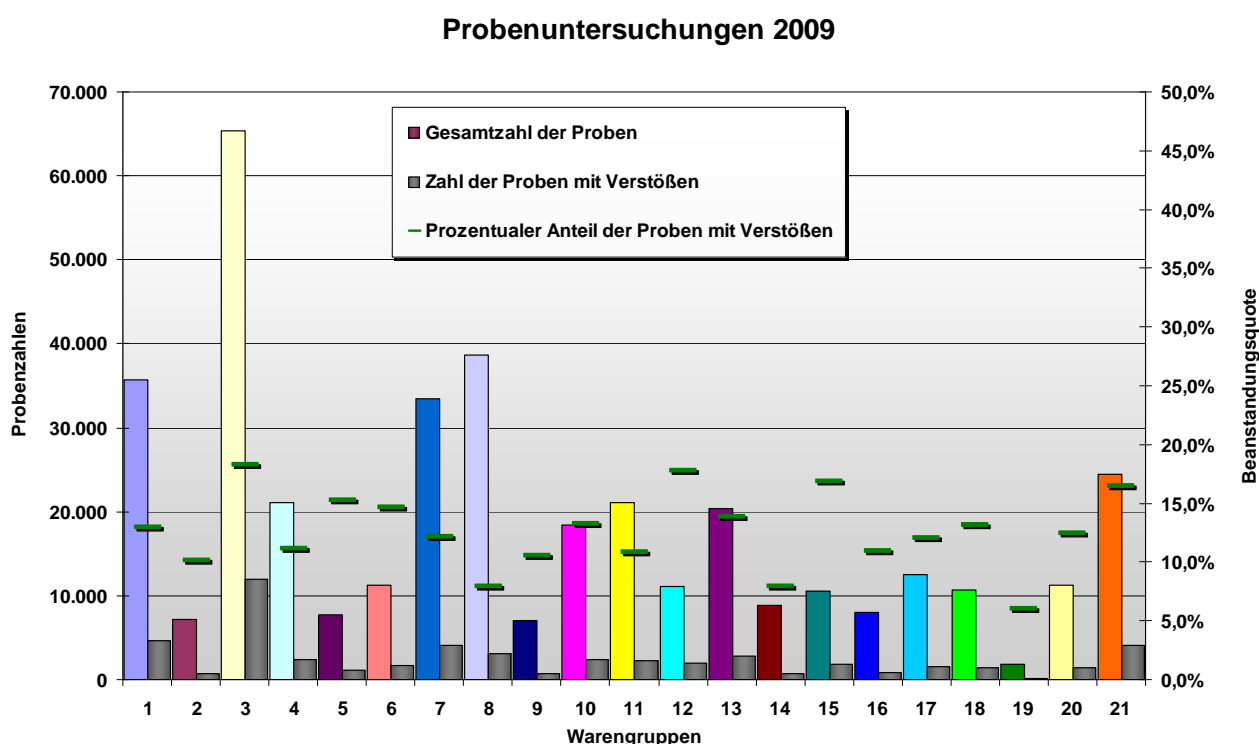


Abb. LM-9 Probenuntersuchungen
(Zur Nummerierung der Warengruppen vergl. Probenschlüssel Anlage 3)

Insgesamt wurden bei der amtlichen Probenuntersuchung 57758 Verstöße festgestellt. Das sind 7 % weniger als im Vorjahr. In der Gesamtheit der spezifizierten Verstöße stehen Verstöße in der Kennzeichnung bzw. Aufmachung an erster Stelle (50,5 %), mit Abstand gefolgt von Verstößen in Bezug auf mikrobiologische Verunreinigungen (19,2 %), die Zusammensetzung (12,3 %) und andere Verunreinigungen (8,8 %), zu denen auch Rückstände von Kontaminanten und Pestiziden zählen.

In der folgenden Abbildung LM-10 werden die Veränderungen der Anteile der Verstoßarten bei den Probenuntersuchungen zu den Berichtsjahren 2007 und 2008 dargestellt. Mikrobiologische Verunreinigungen und Verstöße hinsichtlich der Kennzeichnung und Aufmachung zeigen einen leichten Anstieg, während Verstöße in der Zusammensetzung der untersuchten Proben und unspezifische (Andere Verstöße) Beanstandungen einen geringer werdenden Anteil an der Gesamtzahl der Verstöße ausmachen. Auch hier lässt sich noch keine gesicherte Trendbetrachtung ableiten. Die Veränderungen liegen noch im Rahmen der natürlichen Schwankungen.

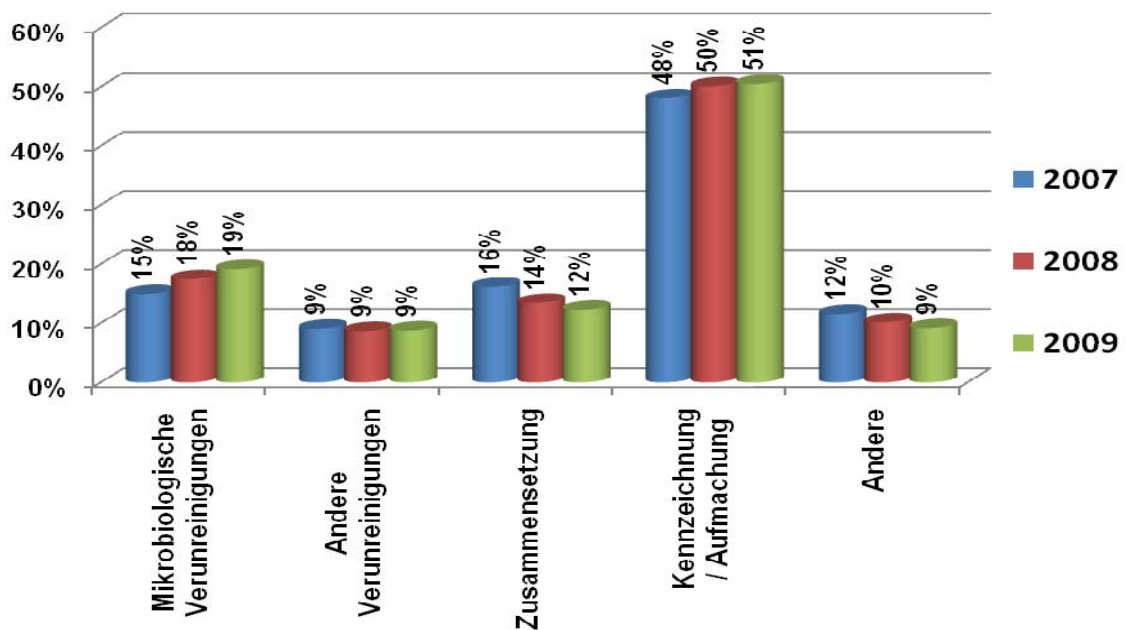


Abb. LM-10 Veränderungen der Anteile der Verstoßarten beanstandeter Proben von 2007 - 2009

Die Bedeutung der einzelnen Arten von Verstößen für die jeweilige Warengruppe wird in der Abbildung LM-11 veranschaulicht. In der Verteilung spiegeln sich zum einen die aufgetretenen Mängel, zum anderen die Untersuchungsschwerpunkte wider. Mikrobiologische Verunreinigungen traten wie auch im Jahr 2009 vermehrt bei den Warengruppen

der Lebensmittel tierischen Ursprungs, bei den Gruppen Eis/Desserts, Getreide/Backwaren, Suppen/Brühen/Soßen, 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.

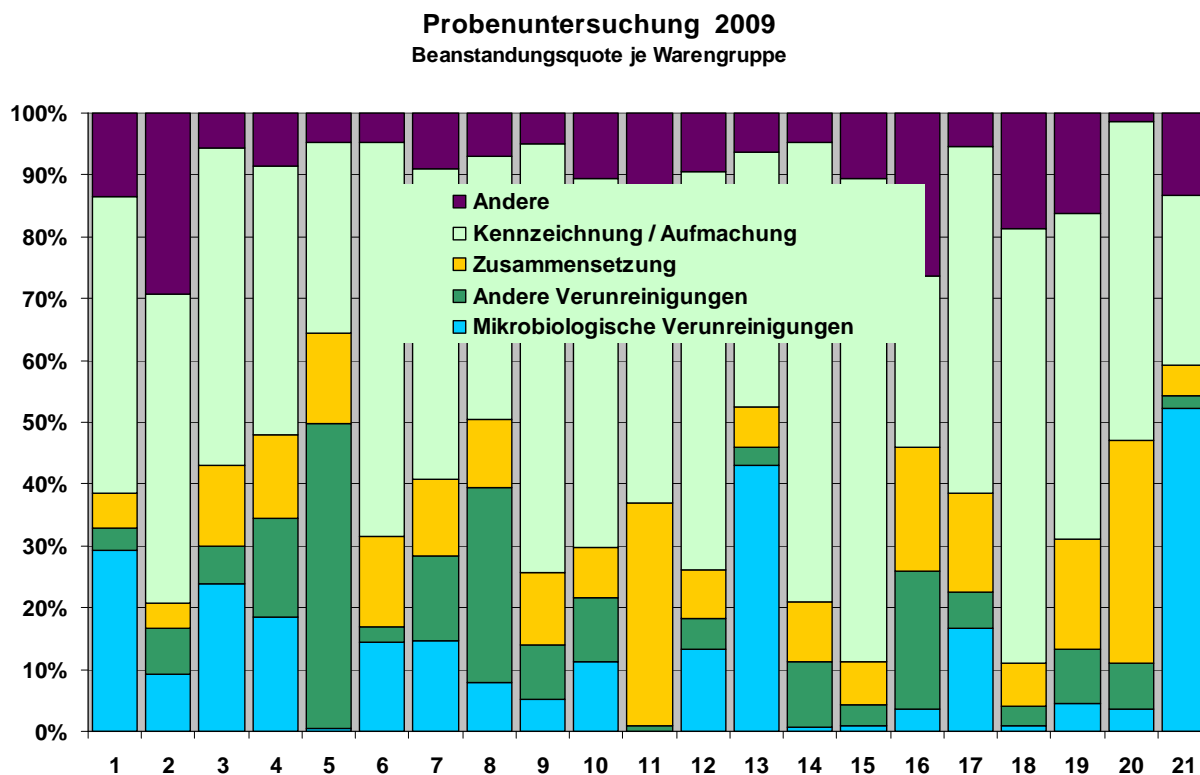


Abb. LM-11 Anteile der Verstöße in den verschiedenen Warengruppen
(Zur Nummerierung der Warengruppen vergl. Probenschlüssel Anl. 3)

(2) Bundesweit koordinierte Kontrollprogramme

Bundesweiter Überwachungsplan

Bei 10 der 21 in Tab. 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 2009

Kontrollziel	Programm	Empfehlung
Hygiene (Betriebskontrollen)	Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Hygiene bei der Abgabe von Sushi*	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Überwachung von Kühltransporten	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Hygienische Verhältnisse bei der Speisenabgabe an Büffets	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, ggf. Wiederaufgreifen in einem angepassten Programm
biologische Sicherheit Produktkontrollen	Mikrobiologischer Status bei der Abgabe von Sushi*	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Salmonellen in schimmelgereiften Salamis	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Salmonellen in Sesam und Helva	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Mikrobiologischer Status von frischen Seefischen	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Mikrobiologischer Status von Müsli	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
chemische Sicherheit Produktkontrollen	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Speiseölen	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle, Festlegung weiterer PAK-Höchstmengen für Speiseöle
	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Gewürzen, Tee und Kaffee	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Antibiotikarückstände in Fischen aus Aquakulturen	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Schwermetalle in Nahrungsergänzungsmitteln	Verstärkte Berücksichtigung von Blei bei Nahrungsergänzungsmitteln in der amtlichen Kontrolle
	Jod und Schwermetalle in Algengerzeugnissen	Verstärkte Berücksichtigung von Cadmium und Quecksilber bei Algen in der amtlichen Kontrolle
	Aluminium in Kernfruchtsäften und -nektaren	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Ochratoxin A in Kakao	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	T2 und HT2 in Getreide	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle

Kontrollziel	Programm	Empfehlung
Schutz vor Täuschung und betrügerischen Praktiken <i>Produktkontrollen</i>	Cyclische Diglyceride und 3-MPD in Wein und Schaumwein	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
	Beschaffenheit von Kochschinken und Schinkenimitate in der Gastronomie*	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, ggf. Wiederaufgreifen in einem angepassten Programm
	Stärke in Brühwürsten	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Kennzeichnung und Ernährung <i>Betriebs- und Produktkontrollen</i>	Kennzeichnung der Beschaffenheit von Kochschinken und Schinkenimitate in der Gastronomie*	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, ggf. Wiederaufgreifen in einem angepassten Programm
	Umgang mit Allergenen und Allergen Kennzeichnung verpackter Ware im Handwerk	Kurzfristige Verfolgung mit geeigneten Maßnahmen und verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
	Fettgehalt in fettreduzierten und fettarmen Wurstwaren	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle

* Überwachungsprogramm mit Betriebs- und Produktkontrollen

7.1 Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern

Im Jahr 2007 kam es in mehreren deutschen Krankenhäusern zu Ausbrüchen lebensmittelbedingter Infektionen, welche von den Krankenhausküchen ausgingen. In fast allen der 414 inspizierten Krankenhausküchen war ein HACCP-Konzept vorhanden, das die Sicherheit der zubereiteten Speisen gewährleisten soll. Allerdings wurde es in etwa 10 Prozent der Fälle nicht angewandt, war unvollständig oder es wurde unzureichend dokumentiert. Ein Fünftel der kontrollierten Küchen ließ keine mikrobiologischen Eigenkontrollen durchführen. In 7 Prozent der Fälle wurde die Schädlingsbekämpfung und in 9 Prozent die Temperaturkontrollen nicht angemessen durchgeführt. Insgesamt waren zwei Drittel der Kontrollen Anlass für mündliche und / oder schriftliche Beratungen und Belehrungen. Die Ergebnisse dieses Programms zeigen, dass das Hygienemanagement der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern im Rahmen der amtlichen Überwachung verstärkt kontrolliert werden sollte, insbesondere für die Bereiche Warenbeschaffung, Zubereitung, Transport und Verteilung sowie für die Durchführung von Temperaturkontrollen und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen.

7.2 Hygiene und mikrobiologischer Status bei der Abgabe von Sushi

Bei Sushi handelt sich um ein leicht verderbliches Produkt, bei dessen Herstellung auf einen hohen hygienischen Standard zu achten ist. Weiterhin ist besondere Sorgfalt bei

der Auswahl der Rohmaterialien erforderlich, sowie bei der Einhaltung der Kühlkette bis hin zur Abgabe der fertigen Produkte an den Verbraucher.

Bei 53,7 % der überprüften Betriebe wurden Mängel bei den HACCP-Konzepten festgestellt. Unzureichend geschultes Personal und mangelhafte Sachkenntnisse wurden bei mehr als einem Drittel der kontrollierten Betriebe vorgefunden. Desweiteren wurden bei ca. 29 % der besuchten Betriebe bauliche Mängel in den Räumen festgestellt. Jeder fünfte kontrollierte Betrieb hatte keine zufriedenstellende Wareneingangskontrolle. Hygieneregeln und Arbeitsanweisungen waren unzureichend, in 37,5 % der Betriebe wurden Mängel bei der Reinigung und Desinfektion und in ca. 20% der Betriebe wurden Mängel bei der Einhaltung der Kühlkette beobachtet.

Die mikrobiologische Untersuchung der Sushi-Proben mit Fisch oder Meeresfrüchten zeigte bei 5 % der untersuchten Proben eine erhöhte Gesamtkeimzahl, die auf Beginn des Verderbs hinweist.

E. coli war in 11 der 153 untersuchten Proben nachweisbar, nur 3 der Sushi-Proben enthielten geringe Mengen von koagulase-positiven *Staphylococcus aureus*, 2 auf *Listeria monocytogenes* untersuchte Proben waren qualitativ positiv, Salmonellen wurden in Sushi nicht nachgewiesen.

Die Ergebnisse dieses Programms zeigten, dass sich die Betriebshygiene von kleinhandwerklichen Sushi-Herstellern verbessern muss

7.3 Überwachung von Kühltransporten

Das Programm sollte in Ergänzung zum Bundesweiten Überwachungsplan 2006 dazu dienen, nach einheitlichen Vorgaben Daten zu erheben, die einen bundesweiten Überblick über Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften bei Kühltransporten liefern.

Bei den 66 Kühltransporten, die aufgrund von Mängeln im Ergebnis der Warenuntersuchung beanstandet wurden, wurde am häufigsten (72,7 %) die vorgeschriebene Kühltemperatur nicht eingehalten. Bei 25,8 % der bemängelten Transporte war eine nachteilige Beeinflussung der beförderten Lebensmittel festzustellen. Eine Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums der transportierten Ware wurde bei 7,6 % der bei der Warenuntersuchung beanstandeten Kühltransporte festgestellt. Mängel bei der sensorischen Prüfung der Ware traten bei 3,0 % der beanstandeten Kühltransporte auf.

7.5 Hygienische Verhältnisse bei der Speisenabgabe an Büffets

Die hygienischen Bedingungen der Speisenabgabe an Büffets entsprechen nicht immer den rechtlichen Anforderungen und bieten Möglichkeiten für eine nachteilige Beeinflussung von Speisen.

Die Betriebskontrollen von 912 geprüften Betrieben ergaben am kalten Büffet insgesamt 1380 Mängel. 28 % aller Mängel entfielen auf unzureichende oder fehlende Temperaturkontrollen und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen. Bei 27 % wurden Mängel bei der Einhaltung der Temperaturen der Kühleinrichtungen sowie der Temperaturen der angebotenen Lebensmittel festgestellt

In 727 Betrieben wurde die Hygiene am warmen Büffet geprüft. 39 % aller Mängel entfallen auf unzureichende oder fehlende Temperaturkontrollen und betriebliche Eigenkontrolldokumentation. Bei 22 % wurden Mängel bei der Einhaltung der Temperaturen der Kühleinrichtungen sowie der Temperaturen der angebotenen Lebensmittel festgestellt.

Bei 20 % aller kontrollierten Betriebe wurde am kalten bzw. warmen Büffet der fehlende Spuckschutz bemängelt. Angebotszeitraum und Umgang mit Resten von Lebensmitteln bzw. hygienisch einwandfreies Auffüllen von Speisen wurden seltener beanstandet.

5.4 Mikrobiologischer Status von frischen Seefischen

Frische gekühlte Seefische und Seefischzuschnitte sind proteinreiche, leicht verderbliche Lebensmittel. Als Folge teilweise langer Distributionswege können auch bei eingehaltener Kühlkette Keime, die sich bei niedriger Temperatur vermehren (psychrotrophe Verderbsflora), einen mikrobiell bedingten Verderb bewirken.

Von den 332 sensorisch untersuchten Seefischproben aus dem Einzelhandel wiesen 20 (6 %) sensorische Abweichungen auf. Bei 50 % bzw. 40 % der Proben lagen die Gesamtkeimzahlen bzw. die Pseudomonaden-Keimzahlen über den DGHM-Richtwerten. Die Hygieneindikatoren *Enterobacteriaceae* und *Escherichia (E.) coli* überschritten in wenigen Fällen die jeweiligen Richt- bzw. Warnwerte. Bei 312 (94 %) sensorisch unauffälligen Proben lagen in 29 % der Fälle die Gesamtkeimzahl und in 15 % der Fälle die Pseudomonaden-Keimzahl über den Richtwerten der DGHM. In einzelnen sensorisch unauffälligen Proben überschritten *Enterobacteriaceae* und *E. coli* die jeweiligen Richt- bzw. Warnwerte.

In 4 Proben wurde *Listeria monocytogenes* qualitativ nachgewiesen, diese Keimzahlen lagen bei allen Proben unter dem Warnwert. Salmonellen waren in keiner Probe nachweisbar.

Unter Berücksichtigung der niedrigen Stichprobenzahl wiesen 60 Seefischproben aus Verarbeitungsbetrieben insgesamt weniger häufig sensorische Abweichungen auf und waren mikrobiell weniger belastet als die Fische aus dem Einzelhandel.

Die *L. monocytogenes*-Keimzahlen lagen bei allen Seefisch-Proben unter 10 KbE/g. Qualitativ waren weder *L. monocytogenes* noch Salmonellen in den Proben nachweisbar.

4.3 Jod und Schwermetalle in Algengerzeugnissen

Meeresalgen gehören zu den jodreichen Lebensmitteln. Das Gefährdungspotential von getrockneten jodreichen Algen wird vom BfR als besonders hoch eingeschätzt. Eine übermäßige Jodaufnahme (über 500 µg pro Tag) kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

Algen (Seetang) reichern Cadmium an. In der Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 werden dementsprechend für Nahrungsergänzungsmittel (NEM) allgemein und für Nahrungsergänzungsmittel, die ausschließlich oder vorwiegend aus getrocknetem Algen oder aus Produkten bestehen, die aus Algen gewonnen wurden, unterschiedliche Höchstmengen angegeben.

Es wurden 162 Proben, davon 59 Proben Nahrungsergänzungsmittel und 101 Proben getrocknete Algengerzeugnisse untersucht.

Insgesamt lagen die Jodgehalte bei 52 getrockneten Algen (51 %) über dem vom BfR veröffentlichten Höchstgehalt von 20 mg/kg Trockenmasse. Bei den Nahrungsergänzungsmitteln waren es 10 Proben (17 %).

Bei 15 Proben wird aufgrund der angebrachten Warnhinweise und der dort angegebenen Verzehrsmengen bzw. Zubereitungshinweise bei ihrer Befolgung die empfohlene tägliche Jodzufuhr von 200 µg nicht erreicht. Bei 4 Proben war die angegebene Verzehrsmenge dagegen so groß, dass damit die empfohlene Jodaufnahmemenge von 200 µg überschritten würde. Die oben genannten Kriterien für den Warnhinweis wurden im Allgemeinen gut erfüllt. Häufig wurde zusätzlich noch die empfohlene Jodzufuhr angegeben: „Eine tägliche Jodmenge von 0,2 mg ist gesundheitlich sinnvoll und erwünscht.“

Der Cadmiumhöchstwert der Kontaminanten-Verordnung wird von allen 57 untersuchten algenhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln eingehalten. Bei den getrockneten Algengerzeugnissen fielen die hohen Cadmiumgehalte bei der Rotalge Nori und der Grünalge Aonori auf. Insgesamt lag bei 21 getrockneten Algenproben (21 %) der Cadmiumgehalt über 2 mg/kg Angebotsform.

Bei drei der untersuchten getrockneten Algengerzeugnissen lag der Quecksilbergehalt über 0,10 mg/kg. Auffällig war auch, dass bei 2 der insgesamt 4 untersuchten Aonoriprobe der Quecksilbergehalt mit 0,083 mg/kg und 0,121 mg/kg vergleichsweise hoch war.

Die Ergebnisse dieses Programms zeigten, dass einerseits die Überwachung der Jodgehalte und der diesbezüglichen Warnhinweise und Zubereitungsanleitungen bei NEM und insbesondere bei getrockneten Algenprodukten weiterhin in der amtlichen Kontrolle regelmäßig durchgeführt werden sollte, andererseits sollte das behandelte Thema hinsichtlich der Cadmium- und Quecksilbergehalte bei Algen im Rahmen der amtlichen Kontrolle verstärkt berücksichtigt werden. Es wurde empfohlen, dieses Thema in einem späteren, ggf. angepassten Programm aufzugreifen oder als Monitoringprogramm in Erwägung zu ziehen.

4.4 Schwermetalle in Nahrungsergänzungsmitteln

Die Untersuchung von Blei und Cadmium in bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln im Rahmen eines bundesweit koordinierten Projektmonitorings im Jahr 2005 trugen wesentlich dazu bei, einen repräsentativen Überblick über die Belastungssituation zu gewinnen. Die Ergebnisse dieses Projektmonitorings und aus früheren Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung haben gezeigt, dass Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis von Mineralstoffen und Meeresalgen häufig mit Schwermetallen belastet sind.

Von den untersuchten Warengruppen waren Proben kombinierter Vitamin- und Mineralstoffpräparate am häufigsten mit Blei belastet, Cadmium und Quecksilber-Befunde traten ebenfalls am häufigsten in kombinierten Vitamin- und Mineralstoffpräparaten auf.

Aus den Ergebnissen dieses Untersuchungsprogramms ging hervor, dass in relativ kurzem Abstand nach dem Inkrafttreten der Höchstgehaltsregelungen für Schwermetalle in Nahrungsergänzungsmitteln gemäß der Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 Höchstgehaltsüberschreitungen für Blei mit 6 % häufig und für Cadmium und Quecksilber vereinzelt festgestellt wurden.

4.1 T2 und HT2 in Getreide

Mit diesem Programm sollte der aktuelle Status der Belastung von Getreide und Mehlen sowohl aus konventioneller als auch aus ökologischer Produktion erhoben werden.

Bei dem Vergleich der Gehalte an T-2 und HT-2-Toxin von Erzeugnissen aus konventioneller Produktion mit den Gehalten an T-2 und HT-2-Toxin aus ökologischer Produktion gemäß Öko-Verordnung zeigten die Erzeugnisse aus beiden Produktionsarten eine gleichmäßig verteilte Belastung mit T-2 und HT-2-Toxin. Eine eindeutige Tendenz zu erhöhten Werten bei Erzeugnissen aus der einen oder der anderen Produktion konnte nicht festgestellt werden. Im Hinblick auf die Gefährdung von Kindern sollte dieses Thema in der amtlichen Kontrolle verstärkt berücksichtigt werden und in Erwägung gezogen werden, das Thema in einem späteren ggf. angepassten Programm erneut aufzugreifen.

4.2 Ochratoxin A in Kakao

Es sollte eine aktuelle Statuserhebung zur Ochratoxin A-Belastung von Kakao und Kakaoprodukten, ausgenommen Schokoladen und Schokoladenerzeugnisse, erreicht werden.

Von den 318 untersuchten Proben wiesen im Fall der Kakaopulver (stark und schwach entölt) 79 %, bei den löslichen Kakaopulvern 80 % und bei den kakaohaltigen Pulvern

und Zubereitungen 64 % eine nachweisbare Belastung mit Ochratoxin A auf. Die höchsten Gehalte an Ochratoxin A wurden in einer schwach entölkten Kakaopulverprobe aus dem Einzelhandel bestimmt.

Der von der EU diskutierte Höchstgehalt von 0,5 µg/kg Ochratoxin A wurde bei 131 von insgesamt 318 untersuchten Proben (41 %) erreicht bzw. überschritten. Bei Berücksichtigung der in Italien gültigen Höchstmenge von 2,0 µg/kg für Kakaopulver hätten 14 Produkte (4,4 %) diesen Höchstgehalt überschritten. Eine EU weite Regelung des Ochratoxin A Höchstgehaltes in Kakaopulver wäre somit geeignet, bestimmte Chargen von ochratoxinhaltigen Kakaopulvern bzw. daraus hergestellten kakaohaltigen Pulvern vom Markt fern zu halten. Maßnahmen der Überwachung greifen erst, wenn es derartige Höchstwerte gibt.

Das nachfolgend ausschnittsweise dargestellte Programm widmete sich dem Aspekt der Irreführung und Täuschung der beprobten Erzeugnisse und der Kontrolle einer korrekten Kennzeichnung dieser Erzeugnisse bei der Abgabe in bzw. auf Fertiggerichten in der Gastronomie.

7.6 Kennzeichnung und Beschaffenheit von Kochschinken und Schinkenimitate in der Gastronomie

Bei Gerichten wie Pizza, Baguette, Tortellini o. ä. aus gastronomischen Betrieben ist zunehmend an Stelle von Schinken oder Formfleisch-Schinken die Verarbeitung von Schinkenimitaten (Aliuds) zu verzeichnen. Meist wird das verarbeitete Schinkenimitat in der Speisekarte als "Schinken" aufgeführt.

Betriebskontrollen

Insgesamt wurden 1345 Gaststätten und 743 Imbisse kontrolliert. Im Rahmen dieser Kontrollen wurden 738 Proben entnommen. Bei durchschnittlich der Hälfte der entnommenen Proben wurde bereits von der Überwachungsbehörde festgestellt, dass die Bezeichnung des Produktes in der Speisekarte nicht zutreffend oder fehlerhaft war. Dabei fiel auf, dass der Anteil an falsch deklarierten Schinkenimitaten in den Imbissbetrieben mit 70 % in Speisekarten bzw. 48 % auf Fertigpackungen bzw. Lieferscheinen deutlich höher lag als in den Gaststätten. Demgegenüber war bei der Häufigkeit sonstiger Kennzeichnungsmängel praktisch kein nennenswerter Unterschied zwischen den beiden Betriebsarten festzustellen.

Probenuntersuchungen

Insgesamt wurden Untersuchungsergebnisse von 285 Proben gemeldet. Dabei wurden vor allem sensorische Untersuchungen durchgeführt, die in vielen Fällen bereits zur Beanstandung der Kennzeichnung bzw. Verkehrsbezeichnung führten. Hierbei gab insbesondere der Zerkleinerungsgrad bzw. das Gefüge der untersuchten Proben Anlass zu Beanstandungen. Ein deutlicher Unterschied wurde zwischen den Bezeichnungen auf

Fertigpackungen bzw. in Speisekarten festgestellt. Während nach den Ergebnissen der sensorischen Untersuchungen 44 % der Proben nicht der Bezeichnung auf Fertigpackungen entsprachen, traf dies hinsichtlich der Bezeichnung in Speisekarten auf 69 % der Proben zu. Eine ähnliche Einstufung ist aufgrund der Ergebnisse der chemischen Untersuchungen vorzunehmen: Die Angaben auf Fertigpackungen wurden bei 30 % der Proben als fehlerhaft oder irreführend beurteilt, bei den Bezeichnungen in Speisekarten waren es 54 %. Zur Beanstandung führten insbesondere zu geringe Werte an Fleischiweiß im fettfreien Anteil sowie überhöhte Wassergehalte und Zusatz von Stärke.

Die Ergebnisse belegten, dass bei vielen Schinkenimitaten bereits die Fertigpackungen mit irreführenden Verkehrsbezeichnungen bzw. nicht zutreffenden Angaben gekennzeichnet waren. Zusätzlich wurde in zahlreichen Fällen festgestellt, dass in den gastronomischen Betrieben, insbesondere den Imbisseinrichtungen, Schinken oder Formfleischschinken gekennzeichnet wurde, obwohl Imitate zum Einsatz kamen.

Die Bezeichnung der untersuchten Erzeugnisse in Speisekarten und Aushängen in Betrieben der Gastronomie bedarf weiterhin einer vermehrten Überwachung.

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 2009 herausgegriffen, die weitere Maßnahmen erforderlich machen. Die vollständige Zusammenfassung der Ergebnisse des Lebensmittel-Monitorings findet sich im Monitoringbericht unter www.bvl.bund.de/monitoring.

- ***Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln***

Wie schon im Vorjahr war auch im Jahr 2009 der Anteil an Proben mit Höchstgehaltsüberschreitungen bei Lebensmitteln aus Drittländern mit 5,5 % insgesamt deutlich höher im Vergleich zu Erzeugnissen inländischer Herkunft (1,5 %) und aus anderen EU-Mitgliedsstaaten (2,9 %). Am häufigsten traten Höchstgehaltsüberschreitungen bei Proben aus Italien (16mal), aus der Türkei (15mal) und aus inländischer Produktion (13mal) auf. In Buttermakrele (12 %) und Rucola (9 %) war der höchste Anteil an Proben mit Überschreitungen der Höchstgehalte zu verzeichnen.

Im Ergebnis der Expositionsabschätzung wurde festgestellt, dass ein Rückstandsgehalt von Oxamyl in Gemüsepaprika und je ein Rückstandsgehalt von Carbofuran und Methomyl/Thiodicarb in Aprikosen auf einem Niveau lagen, bei dem die akute Referenzdosis (ARfD) zu mehr als 100 % ausgeschöpft war. Dabei handelte es sich um zwei Proben aus der Türkei und eine Probe aus Frankreich. Bei den gefundenen

Rückstandsgehalten war nach gegenwärtigem Kenntnisstand eine akute gesundheitliche Beeinträchtigung möglich. Bei allen anderen Rückstandsgehalten, auch denen über den gesetzlich festgelegten Höchstwerten, war eine akute Gesundheitsgefährdung für Verbraucher praktisch ausgeschlossen.

Bei den Erzeugnissen aus einheimischer Produktion besteht in 56 Fällen (ca. 7 % aller Proben aus Deutschland) der Verdacht, dass eine nicht zugelassene Anwendung von Pflanzenschutzmitteln stattgefunden hat, die häufigsten Befunde traten bei tiefgefrorenen Erbsen und Rucola auf .

- **Mykotoxine**

- *Ochratoxin A, Deoxynivalenol, Zearalenon*

Die Konzentration der Mykotoxine Ochratoxin A (OTA), Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon (ZEA) in Weizenkörnern unterliegt großen Schwankungen, da die Bildung von Mykotoxinen von vielen Einflussfaktoren wie Ernte- und Lagerungsbedingungen abhängig ist. Deshalb ist eine in regelmäßigen Abständen stattfindende wiederholte Untersuchung notwendig, auch wenn die Kontamination der im Jahr 2009 untersuchten Weizenproben als gering eingeschätzt wurde.

- *Fumonisine*

Fast die Hälfte der untersuchten Proben von Maismehl, -grieß, -schrot, -grits, Cornflakes, Knabbererzeugnissen auf Maisbasis und Lebensmitteln zur glutenfreien Ernährung war mit Fumonisin kontaminiert. Allerdings waren die quantifizierten Gehalte niedrig und die Probenzahl mit Gehalten über dem halben Höchstgehalt oder mit Höchstgehaltsüberschreitungen äußerst gering. Somit bestätigen die im Jahr 2009 gewonnenen Erkenntnisse die Ergebnisse der vorangegangenen Jahre. Die Überwachung der Kontaminationssituation sollte trotzdem weitergeführt werden, da ein erneuter Anstieg der Gehalte nicht ausgeschlossen werden kann.

- **Nitrat**

Die Untersuchungen auf Nitrat haben bestätigt, dass Rucola zusammen mit frischem Spinat und Kopfsalat zu den am höchsten mit Nitrat belasteten Lebensmitteln gehört, die im Monitoring untersucht wurden. Die hohen Nitrat-Befunde in Rucola zeigen die Notwendigkeit, auf EU-Ebene einen Höchstgehalt festzusetzen.

- **Elemente**

- *Cadmium*

Im Vergleich zu den anderen untersuchten Lebensmitteln weist Knollensellerie als Wurzelgemüse höhere Cadmiumgehalte auf. Hinzu kommt die bei diesem Lebensmittel

vergleichsweise hohe Anzahl von Höchstgehaltsüberschreitungen (10 Proben aus Deutschland, 1 Probe aus den Niederlanden). Die Ursache ist die relativ hohe Belastung der Böden mit Cadmium. Nach Informationen aus anderen EU-Mitgliedstaaten liegt auch dort die Belastung von Knollensellerie in ähnlichen Größenordnungen wie in Deutschland.

- *Aluminium*

Aluminium wurde in 32 – 98 % aller darauf untersuchten Lebensmittelproben gefunden. Mit Ausnahme von Rucola, der den Maximalwert von 820 mg/kg aufwies, lagen die mittleren Gehalte der untersuchten Lebensmittel durchweg unter 2 mg/kg. Aluminium kann in bodennahen Gewächsen wie Rucola und Sellerie auch aus anhaftender Erde stammen, die bei der Probenvorbereitung nicht vollständig entfernt worden war. Für den Verbraucher ergibt sich daraus, dass durch gründliches Waschen von Kulturpflanzen, die in Bodennähe wachsen, die Aluminiumgehalte deutlich gesenkt werden können.

- ***Persistente Organochlorverbindungen***

Die Untersuchungsergebnisse auf nicht dioxinähnliche PCB (ndl-PCB) weisen darauf hin, dass die im Warenkorb-Monitoring untersuchten Lebensmittelgruppen weitestgehend gering mit ndl-PCB belastet sind. Nur eine Probe Pflanzenmargarine wies höhere Gehalte an ndl-PCB auf. Da solche Kontaminationen grundsätzlich nicht ausgeschlossen werden können, sind im Monitoringplan 2011-2015 weitere Überprüfungen vorgesehen.

Im Projekt-Monitoring wurde festgestellt, dass bundesweit ca. 70 % der untersuchten Schaflebern die EU-Höchstgehalte für Dioxine und für die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (dl-PCB) übersteigt und damit nicht verkehrsfähig sind. In Schaffleisch werden dagegen nur sehr selten Höchstgehaltsüberschreitungen für diese Kontaminanten festgestellt.

Auf Grundlage der vorliegenden Untersuchungsergebnisse empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weiterhin, den Verzehr von Schafleber vorsorglich zu vermeiden. Im Gegensatz zur Schafleber ist das Schaffleisch deutlich geringer mit Dioxinen und PCB belastet. Nach Ansicht des BfR kann Schaf-, Lamm- und Hammelfleisch deshalb in der Regel unbedenklich verzehrt werden.

- ***Furan***

Die Untersuchungen von Kaffee und Kaffee-Extrakten zeigten, dass für den durchschnittlichen Erwachsenen Kaffee die größte Eintragsquelle von Furan darstellt. Auch wenn nach derzeitigem Kenntnisstand nicht von einer akuten Gesundheitsgefahr auszugehen ist, erscheint eine Minimierung der Gehalte bis zum Vorliegen eines Referenzwertes im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes

notwendig. Gegenüber dem Vorjahr ist in geröstetem Kaffee keine Veränderung des Furangehaltes erkennbar.

- **Acrylamid**

Bei dem im Monitoring 2009 untersuchten Erzeugnis Pommes frites (gegart) konnte keine Reduktion der Acrylamid-Gehalte erreicht werden. Dies zeigte der Vergleich mit den Untersuchungsergebnissen aus dem Jahr 2004. Damit setzt sich die schon seit einigen Jahren zu beobachtende Stagnation in der Entwicklung der Acrylamid-Gehalte bei diesem Erzeugnis fort. Während die mittleren Gehalte vergleichbar sind mit Daten der EU-Mitgliedstaaten aus dem Jahre 2008, lagen im 90. Perzentil die Messergebnisse aus Deutschland deutlich über den EU-weit erhobenen Daten. Die gefundenen Gehalte sollten Anlass dafür sein, die Entwicklung bei zubereiteten Pommes frites weiter zu beobachten.

Nationaler Rückstandskontrollplan

Im Jahr 2009 war der Prozentsatz der ermittelten positiven Rückstandsbefunde mit 0,45 % vergleichbar zum Vorjahr. Im Jahr 2008 lag der Prozentsatz der ermittelten positiven Rückstandsbefunde insgesamt bei 0,4 %.

Rinder

2009 waren 0,39 % der untersuchten Rinder positiv.

Verbotene und nicht zugelassene Stoffe

In einigen Fällen wurden 17-alpha-Boldenon und 17-alpha-19-Nortestosteron 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. In keinem der genannten Fälle gab es Hinweise auf eine illegale Behandlung der Tiere.

Weitere positive Befunde gab es bei dem Resorcylsäure-Lacton Taleranol, einem Epimer von Zeranol. Die Anwendung ist in der Europäischen Union seit 1988 verboten. Im Tierkörper können diese Stoffe auch natürlicherweise vorkommen. Beide Stoffe 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 einem Fall im Bestand mykotoxinhaltiges Futter verfüttert wurde im zweiten Fall ist die Ursache unbekannt.

Tierarzneimittel

0,11 % der Proben enthielten Rückstände von antibakteriell wirksamen Stoffen oberhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte. Nachgewiesen wurden in Einzelfällen Tetracyclin, Enrofloxacin und Marbofloxacin.

Außerdem enthielten 0,09 % der auf sonstige Tierarzneimittel untersuchten Proben, Rückstände oberhalb der zulässigen Höchstgehalte. Hierbei handelte es sich um Rückstände von 4-Methylamino-Antipyrin, Flunixin, Dexamethason und Phenylbutazon.

Kontaminanten und sonstige Stoffe

In Nieren von 0,43 % der untersuchten Proben von Mastrindern und 3,22 % der Proben von Kühen wurde Cadmium oberhalb des Höchstgehaltes analysiert.

Auffällig waren weiterhin die Quecksilbergehalte in Nieren bzw. Lebern von 23,2 % der untersuchten Rinder und 8,06 % der Kühe. Aufgrund der geringen Gehalte wird als Ursache eine Umweltkontamination angenommen.

Bei 0,4 % der Mastrinder wurde außerdem in der Niere Blei nachgewiesen.

Bei 40,0 % der Mastrinderproben wurden im Fett Dioxine und dioxinähnliche PCBs oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes gefunden. In einem Fall konnte keine Ursache ermittelt werden, in dem anderen Fall war die wahrscheinliche Ursache ein Farbanstrich von Leitplanken, die zur Abtrennung von Liegebuchten verwendet wurden.

Schweine

Insgesamt enthielten 0,41 % der untersuchten Proben unzulässige Rückstandsgehalte.

Verbotene und nicht zugelassene Stoffe

In Urinproben von sechs Mastschweinen wurde 17-beta-19-Nortestosteron (Nandrolon) ermittelt. Bei einem dieser Tiere wurde auch 17-beta-Boldenon nachgewiesen. Die Proben wurden nicht beanstandet, da die Steroidhormone 17-beta-19-Nortestosteron und 17-beta-Boldenon bei geschlechtsreifen, männlichen Schweinen auch natürlich vorkommen.

Chloramphenicol wurde im Muskel eines Schweines nachgewiesen. Bei der Überprüfung des Betriebes konnte die Ursache für den Befund nicht ermittelt werden.

In einer Probe (0,18 %) wurde Semicarbazid nachgewiesen.

Außerdem wurde in einer Probe (0,03 %) Metronidazol ermittelt.

Tierarzneimittel

Von den auf Stoffe mit antibakterieller Wirkung untersuchten Proben waren 10 (0,12 %) positiv. Höchstgehaltsüberschreitungen gab es bei den Aminoglycosiden, Penicillinen, Chinolonen, Diaminopyrimidinen und Sulfonamiden und Tetracyclinen.

Kontaminanten und sonstige Stoffe

Bei 9 der auf Cadmium untersuchten Proben (0,66 %) gab es Höchstgehaltsüberschreitungen.

In 90 Proben (6,62 %) wurde Quecksilber oberhalb der Höchstgrenze nachgewiesen. Aufgrund der geringen Gehalte wurde davon ausgegangen, dass es sich bei den Quecksilberbefunden um eine Umweltkontamination handelt. Die Proben wurden daher nicht beanstandet.

Geflügel

Insgesamt waren 0,04 % der untersuchten Proben positiv.

In einer Probe (0,13 %) wurde im Tränkwasser das seit August 1994 bei Lebensmittel liefernden Tieren verbotene Antibiotikum Chloramphenicol nachgewiesen. Die Probe wurde nicht beanstandet, da der Wert unterhalb der von der Kommission festgelegten Mindestleistungsgrenze der Methode (Minimum required performance limit – MRPL) von 0,3 µg/kg lag.

Bei Masthähnchen wurde in einer Probe Doxycyclin (0,19 %) und in einer weiteren Probe Lindan (0,97 %) oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes nachgewiesen.

Schafe

Insgesamt waren neun Proben (1,64 %) positiv.

In einer Probe wurde Tulathromycin nachgewiesen.

Bei acht auf Quecksilber untersuchten Proben (25,8 %) wurden Rückstände oberhalb der zulässigen Höchstgehalte festgestellt. Aufgrund der geringen Gehalte wurde als Ursache von einer Umweltkontamination ausgegangen.

Pferde

Bei einem Pferd (25,0 %) wurde Cadmium oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes nachgewiesen.

Kaninchen

Bei Kaninchen konnten weder Höchstgehaltsüberschreitungen noch Rückstände von verbotenen bzw. nicht zugelassenen Stoffen ermittelt werden.

Wild

Getestet wurden überwiegend Damwild, Rotwild, Rehe und Wildschweine. Rückstandsmengen von Quecksilber in unzulässiger Höhe konnten bei Zuchtwild in zwei Fällen ermittelt werden.

Belastungen mit Organochlorverbindungen oberhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte wurden im Fett von sechs Wildschweinen (6,0 %) festgestellt. Dabei handelt es sich um Rückstände von Lindan, alpha- und beta-HCH, DDT und HCB.

Auch bei Wild wurde Quecksilber oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes nachgewiesen. Zwar gilt der Höchstgehalt für Wild aus freier Wildbahn nicht, die Werte sollten aber trotzdem Beachtung finden. Bei 24 Proben (26,97 %) war dieser Wert überschritten.

Aquakulturen

Rückstände in unzulässiger Höhe gab es bei Aquakulturen nur bei den Untersuchungen auf Malachitgrün. In sechs Planproben von Forellen (2,39 %), einer Planprobe von Karpfen (0,76 %) und einer Planprobe von sonstigen Fischen (5,56 %) konnte Leukomalachitgrün nachgewiesen werden.

Milch

In einer Probe wurde Doramectin (0,07 %) ermittelt.

Hühnereier

Insgesamt waren 1,74 % der untersuchten Proben positiv.

In 10 untersuchten Proben (3,24 %) wurde Lasalocid nachgewiesen. Lasalocid ist seit dem 11.09.2006 EU-weit bei Legehennen auf seine Rückstandsunbedenklichkeit hin bewertet worden und darf als Tierarzneimittel eingesetzt werden. In Deutschland gibt es jedoch noch kein zugelassenes lasalocidhaltiges Präparat für Legehennen.

DDT wurde in einer Probe (0,97 %) und Endrin in einer weiteren Probe (0,72 %) oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes gefunden.

Dioxinuntersuchung in Eiern

Alle untersuchten Proben wiesen Kontaminationen an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Höhe der üblichen Hintergrundbelastung auf. Bei den Eiern aus ökologischer Erzeugung und solchen aus Käfig- oder Bodenhaltung gab es keine Höchstgehaltsüberschreitungen. Bei Proben von Eiern aus Freilandhaltung wurde der Höchstgehalt von 3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett und der Höchstgehalt von 6 pg WHO-PCB-TEQ/g Fett zweimal (6,25 %) überschritten.

Honig

Zwei auf N,N-Diethyl-m-toluamid DEET untersuchte Proben (3,85 %) enthielten Rückstände dieses Stoffes oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes von 0,01 mg/kg.

(3) Kontrollaktivitäten mit bundesweiter Datenauswertung

Berichterstattung zu Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln

Die Berichterstattung zu den Ergebnissen des Jahres 2009 erfolgt entsprechend Art. 31 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 zum 31.08.2010. 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 31.12.2008** zusammen. In Bezug auf die bereits vorliegenden Informationen zu den Proben aus 2009 wird auf den Bericht zum Lebensmittel-Monitoring und die Länderberichte in Teil II verwiesen.

Im Jahr 2008 wurden in Deutschland insgesamt 16.986 Proben von Lebensmitteln auf das Vorkommen von Pflanzenschutzmittelrückständen untersucht. Für die Berichterstattung an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und die Kommission der Europäischen Gemeinschaft werden die Proben in "surveillance sampling" und "follow-up enforcement sampling" unterteilt. Als "surveillance"-Proben werden die Plan- und die Monitoring-Proben betrachtet. Als "follow-up enforcement sampling"-Proben gelten die Verdachts-, Beschwerde- und Verfolgsproben. Von den 16.986 Proben gehörten dabei 16.542 Proben in die Kategorie "surveillance"-Proben und 444 Proben in die Kategorie „follow-up enforcement sampling“-Proben. Die Lebensmittel des koordinierten Überwachungsprogramms umfassten 828 Proben. Sie sind in den 16.542 "surveillance"-Proben enthalten.

Lebensmittelbezogene Betrachtung

Von den untersuchten „surveillance sampling“-Proben enthielten 7176 (43,4 %) keine quantifizierbaren Rückstände, in 9366 Proben (56,6 %) traten Rückstände auf. 607 Proben (3,7 %) enthielten Rückstände mit Gehalten über den Höchstmengen. Beanstandet⁷ wurden 331 (2,0 %) der „surveillance sampling“-Proben.

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 192 (43,2 %) keine quantifizierbaren Rückstände, in 252 (56,8 %) traten Rückstände auf. 44 Proben (9,9 %) enthielten Rückstände mit Gehalten über den geltenden Höchstmengen. Beanstandet wurden 30 (6,8 %) der „follow-up enforcement sampling“-Proben.

Bei den übermittelten Daten waren 1451 Obst- und Gemüseproben als Proben von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau gekennzeichnet. Die Belastung war hier deutlich niedriger. So enthielten von den untersuchten Proben 1277 (88,0 %) keine quantifizierbaren Rückstände und in 174 (12,0 %) traten Rückstände mit meisten sehr geringen (im Spurenbereich bis 0,01mg/kg) Gehalten auf. Nur 14 Proben (1,0 %) enthielten Rückstände mit Gehalten über den für konventionell erzeugte Produkte geltenden Höchstmengen. Beanstandet wurden 8 (0,6 %) der Proben von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau.

⁷ Eine Beanstandung erfolgt, wenn nach dem Abzug einer sogenannten "erweiterten Ergebnisunsicherheit", durch welche die analytische Messunsicherheit sowie Unterschiede zwischen einzelnen Laboren berücksichtigt werden, der Wert noch immer über der Höchstmenge liegt. Für Obst und Gemüse beträgt die erweiterte Messunsicherheit gemäß dem Dokument SANCO/2007/3131 (Method Validation and Quality Control Procedures for Pesticide Residue Analysis in Food and Feed) in der Regel 50%, bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist sie konzentrationsabhängig.

Säuglings- und Kleinkindernahrung kann als nahezu rückstandsfrei betrachtet werden. Es wurden zwar in 13,0 Prozent der Proben quantifizierbare Rückstände gefunden, sie waren aber sehr gering. Nur in einer Probe wurde eine Höchstmenge geringfügig überschritten, die Probe wurde nicht beanstandet.

Die Rückstandssituation bei Getreide ist ebenfalls positiv zu bewerten. Fast 60 Prozent der Proben enthielten keine quantifizierbaren Rückstände. Höchstmengenüberschreitungen wurden nur in 14 (2,3 %) Proben festgestellt. Beanstandet wurden 8 (1,3 %) der Getreideproben.

Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurden zwar in fast der Hälfte der Proben quantifizierbare Rückstände gemessen, sie waren jedoch in der Regel sehr gering. Gefunden wurden vor allem persistente und z. T. ubiquitär nachweisbare chlororganische 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 ist die Rückstandssituation bei Obst und Gemüse zu beurteilen. Neben Lebensmitteln, in denen keine bzw. nur wenige Höchstmengenüberschreitungen vorkamen, gab es auch solche mit zweistelligen prozentualen Anteilen an Proben, die wegen Höchstmengenüberschreitungen beanstandet wurden. Erfreulicherweise wurden in vielen Produkten, deren Verzehr besonders hoch ist, selten Höchstmengenüberschreitungen ermittelt. Darunter sind z. B. Äpfel, Bananen, Blumenkohl, Erdbeeren, Karotten, Kopfkohl, Kartoffeln und Salat.

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

Tab. LM-3 Obst und Gemüse mit den meisten Beanstandungen 2008

Lebensmittel	Anzahl der untersuchten Proben	Proben mit Rückständen über der Höchstmenge beanstandet [%]
Maracuja (Passionsfrucht)	177	20,9
Frische Kräuter	268	8,6
Grünkohl	151	6,0
Tee	122	5,7
Zitrone	227	5,3

Lebensmittel	Anzahl der untersuchten Proben	Proben mit Rückständen über der Höchstmenge beanstandet [%]
Johannisbeere (schwarz, rot und weiß)	246	4,9
Feldsalat	110	4,5
Mango	163	4,3
Orange	232	3,4
Tafeltraube	752	2,8

Die Rückstandssituation für einzelne Lebensmittel ist oft vom Herkunftsland abhängig. So wurde z. B. keine der Auberginenproben aus den Niederlanden beanstandet, der Durchschnitt der Beanstandungen aus allen Herkunftsländern lag hingegen bei 5,4 % (Auberginen wurden in der Tab. LM - 3 nicht aufgelistet, da nur 92 Proben untersucht wurden). Bei Tafeltrauben aus Südafrika gab es keine Beanstandungen, der Durchschnitt über alle Herkünfte lag hier bei 2,8 %. Weiterhin wurden keine Birnen aus Deutschland beanstandet, der Durchschnitt der Beanstandungen aller Proben lag aber bei 1,4 %.

Betrachtung von einheimischen Produkten

Bei einheimischem Obst und Gemüse wurden die Höchstmengen seltener überschritten als bei Erzeugnissen anderer Herkunft (Deutschland: 1,9 %, andere EU-Mitgliedstaaten: 3,0 %, Drittländer: 9,1 %). Dementsprechend höher sind auch die Beanstandungen bei den Proben nicht deutscher Herkunft (Deutschland: 0,9 %, andere EU-Mitgliedstaaten: 1,3 %, Drittländer: 5,9 %). Ein Teil der Proben mit Höchstmengenüberschreitungen bei importierten Erzeugnissen resultiert dabei aus der unterschiedlichen Gesetzeslage in den Herkunftsländern. In einigen Mitgliedstaaten waren die gesetzlichen Höchstmengen bei bestimmten Wirkstoffen bis zum 31. August 2008 höher als in Deutschland. 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 auch einen größeren Anteil von Proben ohne quantifizierbare Rückstände (Deutschland: 51,8 %, andere EU-Mitgliedstaaten: 35,6 %, Drittländer: 36,4 %). Eine der Ursachen dafür kann in den klimatischen Bedingungen der Herkunftsländer liegen, die teilweise einen stärkeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Verhinderung der Beeinträchtigung der Pflanzen oder von Ernteverlusten durch Schadorganismen erfordern.

Wirkstoffbezogene Betrachtung

Zu den im Jahr 2008 untersuchten 16.986 Lebensmittelproben wurden 3.999.282 einzelne Analysenergebnisse übermittelt. Die Proben wurden insgesamt auf 765 verschiedene Wirkstoffe untersucht. Im Durchschnitt waren es 235 Wirkstoffe pro Probe, wobei keine Probe auf das gesamte Stoffspektrum analysiert worden ist.

Insgesamt wurden 810 Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. In 441 Fällen führten diese Überschreitungen zur Beanstandung der betroffenen Erzeugnisse.

In 6177 Proben (36,4 %) des Jahres 2008 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 Schaderregern entgegen zu wirken,
- Anwendungen auch während der Lagerung und/oder beim Transport,
- Zusammensetzung einer Probe aus Bestandteilen unterschiedlicher Partien,
- Rückstände in der Kulturabdeckung, der Spritze, aus Waschwässern oder Transportkisten,
- Nachbau (Folge der Behandlung einer zuvor angebauten Kultur)
- Abdrift von benachbarten Kulturen oder
- Umweltkontamination.

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 wurden, um Überschreitungen der Höchstmengen für einzelne Pflanzenschutzmittel zu vermeiden.

Drei der Lebensmittel, bei denen vermehrt Mehrfachrückstände beobachtet wurden, waren auch unter den „Top 10“ bei den Beanstandungen wegen Höchstmengenüberschreitungen: Johannisbeere, Tafeltraube und Orange.

Für die toxikologische Bewertung von Mehrfachrückständen sind noch keine allgemein anerkannten Methoden vorhanden. Derartige Methoden werden aber zurzeit entwickelt.

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

Das BfR hat für das Jahr 2009 Informationen zu 78 Krankheitsausbrüchen von 15 Ländern und der Bundeswehr zur Auswertung erhalten. Das stellt eine Erhöhung der Meldungen um 10 % 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. Bei 34 an das BfR gemeldeten Ausbrüchen ließen sich Lebensmittel als Ursache der Erkrankungen bei den Menschen bestätigen. Festgestellt wurden die Ausbruchserreger in diversen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen. Wie auch in den vergangenen Jahren dominierte die Gruppe „Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren“. Verzehrt wurden die mit Keimen belasteten Lebensmittel überwiegend in der Gastronomie und in Privathaushalten.

Eine Kreuzkontamination soll den Angaben der zuständigen Behörden zufolge bei mindestens 12 Ausbrüchen eine wesentliche Rolle gespielt haben. Als Kreuzkontamination bezeichnet man die Übertragung von Mikroorganismen eines (meist rohen) Lebensmittels auf ein anderes Lebensmittel. Außerdem wurden nachfolgende Einflussfaktoren häufig genannt, die zu einer Kontamination der Lebensmittel geführt haben können: die Handhabung von Lebensmitteln durch infizierte Personen, ein unzureichender Hygieneplan sowie die Verarbeitung von Schaleneiern oder anderen kontaminierten Zutaten. Auch eine ungenügende Kühlung bzw. Abkühlung der Lebensmittel wurde von den Einsendern vielfach als wesentlicher Faktor genannt und kann zur Vermehrung der Erreger in den kontaminierten Lebensmitteln beigetragen haben. Oft angegeben wurde aber auch eine unzureichende Erhitzung, wodurch Krankheitserreger in Lebensmitteln überleben können. Von Bedeutung waren den Angaben der Behörden zufolge allerdings auch wieder unzureichende Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzepte. Das HACCP-Konzept ist ein wesentlicher Bestandteil von Eigenkontrollkonzepten der Lebensmittelunternehmen.

Zusammenfassend deuten die übermittelten Informationen darauf hin, dass viele der an das BfR gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche im Jahr 2009 durch Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement ausgelöst wurden, welche sowohl in Privathaushalten als auch im gewerblichen Bereich auftraten. Eine geeignete Aufklärung der Verbraucher und regelmäßige Schulungen von Küchenpersonal in Gaststätten und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln können helfen, zukünftige Ausbrüche zu verhindern.

Auf Basis der EFSA-Definitionen wurden vom BfR 34 der 78 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 2009 kann auf den Internetseiten des BfR abgerufen werden (www.bfr.bund.de/cd/7608).

Berichterstattung zu bestrahlten Lebensmitteln und der Überprüfung von Bestrahlungsanlagen

Zwar zulässig bestrahlte, aber nicht ordnungsgemäß gekennzeichnete Proben wurden in den Produktgruppen der Suppen und Saucen (1 Probe), Nahrungsergänzungsmittel (1 Probe), Würzmittel (2 Proben) und getrockneten Kräutern und Gewürzen (1 Probe) gefunden. Ebenfalls in der Gruppe der Suppen und Saucen fanden sich die meisten Proben (12 von 15), deren Zulässigkeit der Bestrahlung nicht geklärt werden konnte. Nicht zulässig bestrahlt waren u.a. Nahrungsergänzungsmittel, Krusten/Schalentiere, Suppen/Saucen und Guarana-Pulver.

Schnellwarnsystem für Lebensmittel

Von Deutschland wurden im Jahr 2009 insgesamt 397 Schnellwarnmeldungen (81 „Alert“-Meldungen, 169 Informationsmeldungen (einschl. News) und 147 Grenzzurückweisungen) zu Lebensmitteln erstellt (Rückgang gegenüber 2008: 9 Meldungen = 2 %). Ein Rückgang gegenüber dem Vorjahr ist insbesondere bei den Rückweisungen an Grenzkontrollstellen erfolgt (minus 35 %; Vorjahr: 229 Meldungen). Aufgrund von Kriterienänderungen für die Einstufungen von Schnellwarnmeldungen ist die Zahl der Alert-Meldungen um fast 20 Prozent gesunken, die Zahl der Informationsmeldungen ist um mehr als 100 % angestiegen.

Hauptursachen für Beanstandungen der Lebensmittelüberwachung im Jahre 2009 waren Mykotoxine (142 Meldungen), mikrobiologische Kontaminationen (ca. 34 Meldungen) und (überhöhte) Pflanzenschutzmittelrückstände (26 Meldungen, davon 9 Meldungen zu Amitraz in Birnen aus der Türkei). Schwerpunkte weiterer Beanstandungsgründe waren der Nachweis von Schwermetallen (22 Meldungen) und Tierarzneimittelrückständen (17 Meldungen).

In 51 Schnellwarnmeldungen wurde der Nachweis von GVO in Leinsaat aus Kanada gemeldet (*siehe auch unter Kap.1 Amtliche Kontrollen der Lebensmittelkontrolle, (4) besondere Ereignisse, die länderübergreifende Kontrollaktivitäten ausgelöst haben*). Von insgesamt 39 Schnellwarnmeldungen zu Kontaminanten und unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln wurden in 9 Fällen überhöhte Aluminiumgehalte in Schnellkochnudeln (Fadennudeln) nachgewiesen

Übersicht über Stellungnahmen des Bundesinstituts für Risikobewertung

Das BfR hat im Jahr 2009 35 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
001/2009	Die Datenlage zur Bewertung der Anwendung der Nanotechnologie in Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen ist derzeit noch unzureichend
002/2009	Einschätzung von Propolis und Gelée Royal
004/2009	Gesundheitliche Risiken durch PFOS und PFOA in Lebensmitteln sind nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand unwahrscheinlich
005/2009	Besteht ein gesundheitliches Risiko durch Glycidamid in Lebensmitteln?
006/2009	Hormonell wirkende Substanzen in Mineralwasser aus PET-Flaschen
007/2009	Erste Einschätzung zur Bewertung der in raffinierten pflanzlichen Fetten nachgewiesenen Gehalte von Glycidol-Fettsäureestern
008/2009	BfR bewertet Untersuchungsergebnisse zu Mineralwasserproben mit hormonähnlicher Wirkung
009/2009	Nikotin in getrockneten Steinpilzen: Ursache der Belastung muss geklärt werden
010/2009	An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel in Deutschland im Jahr 2007
013/2009	Schafleber kann stark mit Dioxinen und PCB belastet sein
014/2009	Menschen können sich über den Kontakt mit Nutztieren mit Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) infizieren
015/2009	MRSA in Lebensmitteln?
016/2009	Verwendung von Eisen in Nahrungsergänzungsmitteln und zur Anreicherung von Lebensmitteln
017/2009	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe: ADI-Werte und gesundheitliche Trinkwasser-Leitwerte
018/2009	Tiefengrundwasser mit Natriumchloridgehalten von über 25 g pro Liter ist als Lebensmittel nicht geeignet
020/2009	Kein Gesundheitsrisiko durch den Cocaingehalt in Red Bull Simply Cola
021/2009	BfR sieht Forschungsbedarf zum Einfluss der Milchverarbeitung auf das allergene Potenzial von Kuhmilch
023/2009	Studie zu Fleischverzehr und Sterblichkeit
024/2009	Aktivitäten zur Beschleunigung der Anerkennungsverfahren für Alternativmethoden zum Tierversuch durch die EU und OECD
025/2009	PAK in verbrauchernahen Produkten müssen so weit wie möglich minimiert werden
030/2009	Für die Anreicherung von Lebensmitteln mit Omega-3-Fettsäuren empfiehlt das BfR die Festsetzung von Höchstmengen
031/2009	BfR unterstützt Verwendungsverbot von Triclosan in Lebensmittelbedarfsgegenständen

Dok.-Nr.	Titel der Stellungnahme
032/2009	Nitrat in Rucola, Spinat und Salat
034/2009	DEET-Rückstände in Pfifferlingen aus Osteuropa sind kein Gesundheitsrisiko
035/2009	BfR empfiehlt Maßnahmen zur Verringerung des Salzgehaltes in Lebensmitteln
037/2009	Bisphenol A in Beruhigungssaugern
038/2009	Grenzwerte für Phenol in Lebensmittelbedarfsgegenständen und Spielzeug sollten aktualisiert werden
039/2009	Bisphenol A in Beruhigungssaugern - Untersuchungsergebnisse des BfR
040/2009	Jenkins-Studie widerlegt nicht BfR-Aussage, dass Diabetiker-Lebensmittel überflüssig sind
041/2009	Erhöhte Aufnahme von Fruktose ist für Diabetiker nicht empfehlenswert
042/2009	Gesundheitsbeeinträchtigungen durch den Verzehr von Buttermakrelen
043/2009	BfR befürwortet ersatzlose Streichung von Diabetikerlebensmitteln in der Diätverordnung
044/2009	Grundlagenstudie zur Erhebung der Prävalenz von MRSA in Zuchtschweinebeständen vorgelegt
045/2009	Salmonellen-Bekämpfungsprogramm: Ergebnisse aus 2008 verzeichnen positiven Trend
049/2009	Grundlagenstudie zum Vorkommen von Salmonella spp. in Zuchtschweinebeständen vorgelegt

Futtermittelkontrolle

Verstöße

Im Jahr 2009 wurden im Zusammenhang mit den 21.287 durchgeführten Betriebs- und Buchprüfungen insgesamt 502 Betriebe mit Verfahren wie Verwarnungen, Bußgeld- oder Strafverfahren belegt. Dies entspricht einem Anteil von 4,0 % der geprüften Betriebe, bei denen Betriebs- oder Buchprüfungen durchgeführt wurden.

Die Anzahl der Probeentnahmen verringerte sich gegenüber dem Vorjahr um 1,8 % auf 17.526 Probeentnahmen. Die Beanstandungsquote über alle Futtermittelarten ist mit 13,1 % etwa gleich hoch wie im Vorjahr (13,0 %). Bei der Berechnung der Beanstandungsquote der Proben wird jede beanstandete Probe nur einfach gezählt, auch wenn diese Probe aufgrund mehrerer Parameter zu beanstanden war.

Die Beanstandungsquote bei Mineralfuttermitteln ist mit 24,5 % noch relativ hoch. Positiv ist jedoch zu bewerten, dass damit die Beanstandungsquote bei Mineralfuttermitteln um 1,6 Prozentpunkte niedriger war als im Vorjahr.

Bei Vormischungen wurden mit 27,4 % etwa gleich viele (2008: 27,1 %) und bei Futtermittelzusatzstoffen und deren Zubereitungen um 1,8 Prozentpunkte weniger Beanstandungen ausgesprochen als im Vorjahr.

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

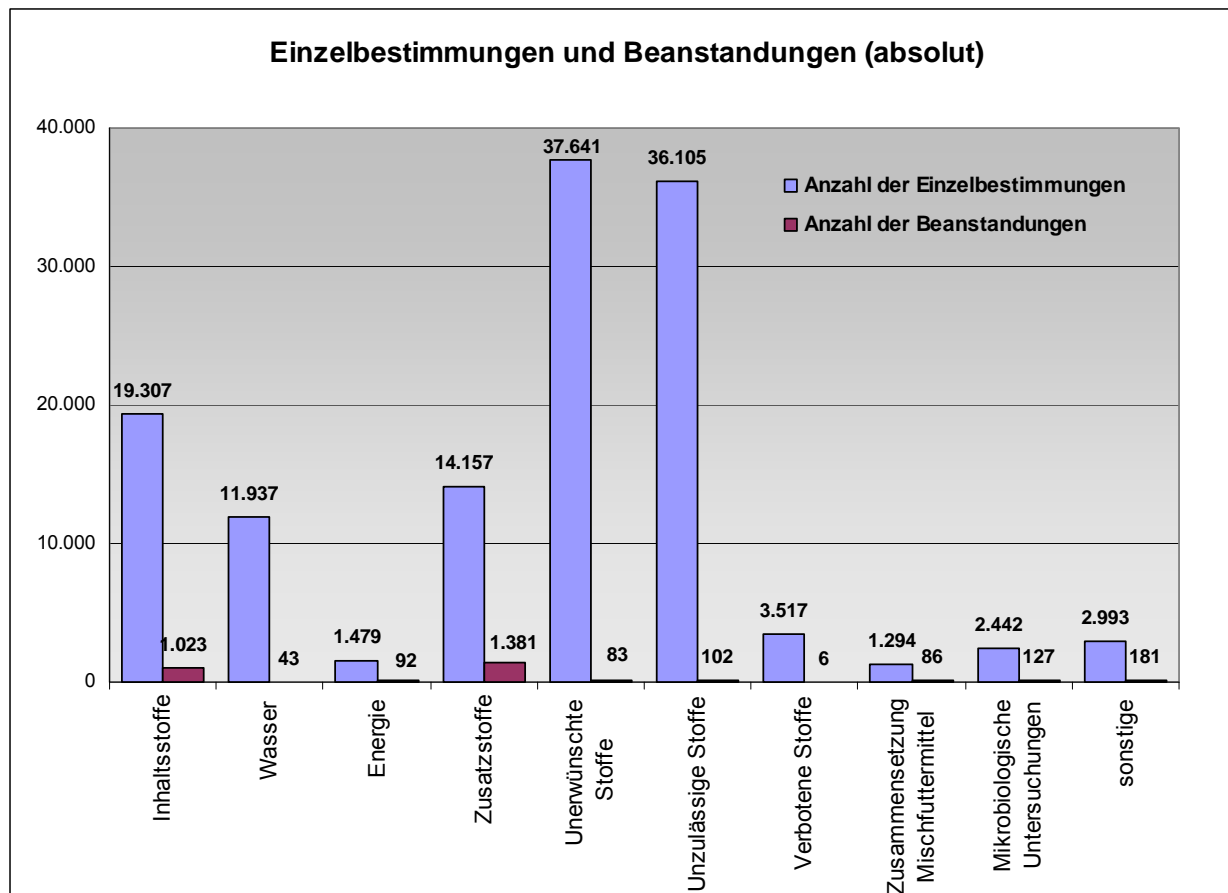


Abb. FM-4 Anzahl der Einzelbestimmungen und der Beanstandungen bei Futtermitteln

Inhaltsstoffe: Die Anzahl der Bestimmungen auf Inhaltsstoffe (z.B. Rohprotein, Rohfett) betrug im Berichtsjahr 2009 19.307. Die Beanstandungsquote ist etwa gleich niedrig wie im Vorjahr und beträgt 5,3 % (2008 5,0 %). Die höchsten Beanstandungsquoten waren bei den Parametern Rohasche und Aminosäuren mit jeweils 7,2 % beziehungsweise 7,9 % zu verzeichnen.

Energie: Im Jahr 2009 wurden 1.479 Energiebestimmungen durchgeführt. Die Beanstandungsquote für den Energiegehalt ist im Vergleich zum Vorjahr um 0,8 Prozentpunkte auf 6,2 % gestiegen.

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 Ergänzungs-

futtermitteln 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 gemäß § 19 der Futtermittelverordnung beanstandet, auch wenn nicht unbedingt eine Überschreitung eines Höchstgehaltes vorliegt. Die Beanstandungsquote bei Zusatzstoffen insgesamt ist mit 9,8 % um 0,6 Prozentpunkte höher als im Vorjahr (9,2 %). Die Mehrzahl der Beanstandungen musste wegen Unter- bzw. Übergehalten an Futtermittel-Zusatzstoffen in Vormischungen (130 Beanstandungen, davon 10 Überschreitungen) und in Mischfuttermitteln (1.244 Beanstandungen, davon 174 Überschreitungen des zulässigen Höchstgehaltes) ausgesprochen werden. Wie bereits in den Vorjahren, lag ein Schwerpunkt bei zu hohen Gehalten an Spurenelementen (135 Überschreitungen, darunter 55 Überschreitungen bei Zink, 57 Überschreitungen bei Kupfer und 18 Überschreitungen bei Selen).

Die Beanstandungsquote nur aufgrund von Überschreitungen des zulässigen Höchstgehaltes der Futtermittel-Zusatzstoffe in Futtermitteln bezogen auf alle Zusatzstoffuntersuchungen ist mit 1,2 % um 0,4 Prozentpunkte niedriger als im Jahr 2008 (1,6 %).

Unzulässige Stoffe: Bei unzulässigen Stoffen insgesamt ist die Beanstandungsquote von 0,6 auf 0,3 % 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 2009 wurden 4.481 Untersuchungen auf Stoffe nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 durchgeführt (2008: 5.501 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) erfüllt. Zu einer Beanstandung kam es bei 15 Proben (0,3 % der Untersuchungen) gegenüber 13 Fällen (0,2 %) im Jahr 2008. Zur Prüfung auf den nicht zulässigen Einsatz von tierischen Fetten wurden 22 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. Hier wurden 31.602 Bestimmungen mit einer Beanstandungsquote von 0,3 % durchgeführt. In den Vorjahren wurden dieser Position auch Bestimmungen zugeordnet, die der Überprüfung auf Verschleppungen von Kokzidiostatika dienten. Da für diese Verschleppungen durch die Siebenunddreißigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung vom 10. Juni 2009 Höchstgehalte in Futtermitteln in der Anlage 5 der Futtermittelverordnung festgelegt wurden, werden diese Bestimmungen ab 2009 den

Untersuchungen auf unerwünschte Stoffe mit festgelegtem Höchstgehalt zugeordnet (2009: 1.709 Bestimmungen, 18 Beanstandungen).

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 37.641 Einzelbestimmungen erneut deutlich überschritten. Die Beanstandungsquote lag mit 0,2 % um 0,2 Prozentpunkte niedriger 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 37.130 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 25.647 Einzelbestimmungen durchgeführt. Es wurden 3 Beanstandungen ausgesprochen, davon 2 für Ölsaaten (bei Chlorpyrifosmethyl) und 1 für Getreide (bei Cypermethrin).

Der Umfang der Bestimmungen von Schädlingsbekämpfungsmittelrückständen in bearbeiteten Futtermitteln belief sich auf 11.483. Es wurden 2 Beanstandungen bei bearbeiteten Einzelfuttermitteln ausgesprochen (bei Chlorpropham und Dicofol).

Bei "unerwünschten Stoffen" mit festgesetztem Höchstgehalt ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr um 0,2 Prozentpunkte auf 0,5 % gesunken.

2009 wurden insgesamt 2.290 Untersuchungen auf Dioxine durchgeführt und – wie bereits im Vorjahr – ein Teil dieser Proben auch auf dioxinähnliche PCB untersucht. Die Beanstandungsquote betrug 1,3 % und ist damit um 2,6 Prozentpunkte niedriger als im Jahre 2008. Diese meisten Beanstandungen wurden insbesondere durch Überschreitungen der Höchstgehalte in Grün- und Raufutter verursacht, ausgelöst durch umfangreiche Rückverfolgsuntersuchungen. Bei Grün- und Raufutter sind aufgrund der Entnahme als Verdachtsproben im vergangenen Jahr von 776 untersuchten Proben 27 Proben (3,5 %) beanstandet worden.

Bei anderen unerwünschten Stoffen, wie Aflatoxin B1 oder chlorierten Kohlenwasserstoffen, wurden im Berichtsjahr 2009 wiederum nur sehr wenige Höchstwertüberschreitungen festgestellt. Aus diesem Grunde wurde von den Ländern 2009 die Anzahl der Bestimmungen im Vergleich zum Vorjahr bei Aflatoxin B1 um 18,4 % auf 1.658 Bestimmungen und bei chlorierten Kohlenwasserstoffen um 38,1 % auf 9.471 Bestimmungen reduziert. Die 1.658 Analysen zur Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin B1 führten zu einer Beanstandungsquote von 0,2 % und die 9.471 Analysen zur Bestimmung des Gehaltes an chlorierten Kohlenwasserstoffen gaben keinen Anlass für eine Beanstandung.

Wie in den Vorjahren war bei 10.049 Analysen auf die Schwermetallgehalte vor allem von Blei, Cadmium, Quecksilber auch in diesem Jahr eine geringe Beanstandungsquote von 0,1 % zu verzeichnen

Im Überwachungsjahr 2009 wurden insgesamt 10.718 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 % gleich niedrig wie im Jahr 2008.

Verbotene Stoffe: Bei 3.517 durchgeführten Untersuchungen vor allem auf gebeiztes Getreide, behandeltes Holz, Verpackungsmaterialien oder Abfälle ergab sich 2009 eine im Vergleich zum Jahr 2008 etwa gleich niedrige Beanstandungsquote von 0,2 % (2008 0,3 %).

Kontrolle der Zusammensetzung von Mischfuttermitteln: Die mikroskopische Untersuchung von Mischfuttermitteln dient vor allem der Überprüfung der Einhaltung der Deklaration. Die Beanstandungsquote bei den insgesamt 1.294 Proben aus Hersteller- und Handelsbetrieben war mit 6,6 % etwa gleich hoch wie im Vorjahr (2008 6,4 %)

Untersuchungen auf mikrobiellen Verderb: Die Zahl der mikrobiologischen Untersuchungen ist im Vergleich zum Vorjahr um 6,3 % auf 2.442 gesunken. Die Beanstandungsquote ist um 2,2 Prozentpunkte gegenüber dem Vorjahr gestiegen und beträgt nunmehr 5,2 %.

Art des Risikos, das durch Verstöße entsteht

Von Deutschland wurden im Jahr 2009 insgesamt 20 Meldungen im RASFF zu Futtermitteln erstellt, davon 13 Mitteilungen als Informationsmeldungen (nicht zugelassene gentechnisch veränderte Leinsaat oder Leinsaatprodukte in Einzelfuttermitteln und Ergänzungsfuttermitteln (6), nicht zugelassener gentechnisch veränderter Mais in Einzelfuttermitteln (2) und Mischfuttermitteln für Heimtiere (3), Salmonellen in Sojaschrot, Aflatoxin B1 in Mais) und 7 Meldungen über Zurückweisungen bei der Einfuhr (Salmonellen in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln für Heimtiere (5), Melamin bzw. nicht zugelassener gentechnisch veränderter Mais in Mischfuttermitteln für Heimtiere).

Von den Mitgliedstaaten wurden insgesamt 15 Meldungen zu in Deutschland hergestellten Futtermitteln in das RASFF eingestellt. Jeweils fünf dieser Beanstandungen waren auf das Vorhandensein nicht zugelassener gentechnisch veränderte Leinsaat und auf die Belastung mit Salmonellen zurück zu führen. Die weiteren Beanstandungen waren Haar- bzw. Knochenfragmente in getrocknetem Blut, Aflatoxine in Mais und nicht zugelassener gentechnisch veränderter Mais im Einzelfuttermittel.

Grundursache(n) für Verstöße

Die Grundursachen für Verstöße der in das Schnellwarnsystem eingestellten Verstöße sind im Wesentlichen auf Importe von Futtermitteln zurück zu führen.

Tiergesundheit

(1) Tierseuchen

Im Folgenden wird auf Tierseuchen eingegangen, 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)*
6. *Tuberkulose der Rinder (bTB)*

Die Darstellung zu den genannten Tierseuchen basiert auf dem jährlich zu erstellenden Tiergesundheitsjahresbericht des Friedrich-Loeffler-Instituts. Dieser kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

http://www.fli.bund.de/no_cache/de/startseite/publikationen/tiergesundheitsjahresberichte.html.

Er enthält neben Erläuterungen zur epidemiologischen Situation auch Ausführungen zu Labordiagnosen und Bekämpfungsmaßnahmen der betreffenden Tierseuchen. Diese Beiträge werden mit Daten aus der Überwachung ergänzt, die von den Ländern im Rahmen von Berichtspflichten, u. a. bei Monitoringprogrammen erhoben und an den Bund übersendet worden sind.

1. *Aviäre Influenza*

Im Jahr 2009 trat die hochpathogene aviäre Influenza in keinem Geflügel haltenden Betrieb in Deutschland auf, lediglich bei einer Wildente in Süddeutschland. Als zentrales Datenverarbeitungswerkzeug des aufgrund von EU-Vorgaben durchgeführten Wildvogelmonitorings dient die am Institut für Epidemiologie des FLI entwickelte Datenbank. Auch 2009 wurde wieder eine Kombination von aktivem und passivem Monitoring angewandt. Die Mehrzahl der Nachweise von H-Subtypen (265 von 290) wurde aus lebend beprobten Wildvögeln getätigt. Sämtliche Ergebnisse aus dem Monitoring bei Hausgeflügel und Wildvögeln wurden aus der FLI-Datenbank direkt online an die Datenbank der Europäischen Kommission (KOM) übermittelt; KOM stellt die

Daten den Mitgliedstaaten zur Verfügung

2. *Klassische Schweinepest*

Die Klassische Schweinepest wurde in der ersten Jahreshälfte 2009 bei insgesamt 44 Wildschweinen nachgewiesen. In Hausschweinebeständen trat die Schweinepest nicht auf.

Durch die umfassenden, koordinierten Immunisierungskampagnen in den Bundesländern Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz konnte erreicht werden, dass in Deutschland im Jahr 2008 keine KSP-Fälle bei Wildschweinen aufgetreten sind. Der letzte Fall in der **Eifel** auf der linken Rheinseite datiert vom 11. Juni 2007 (Antweiler, Kreis Ahrweiler, RP). Es ist geplant, den gefährdeten Bezirk in der Eifel im Frühjahr 2010 aufzuheben.

Mit dem Auftreten und einer anschließenden Verbreitung der KSP bei Wildschweinen in einem bisher nicht beimpften Gebiet auf der **rechten Rheinseite** im Frühjahr 2009 wurde nach fast 18 Monaten zum ersten Mal wieder in Deutschland Schweinepest bei Wildschweinen festgestellt. Erste Hinweise auf ein Ausbruchsgeschehen ergaben sich gegen Ende des Jahres 2008, als einzelne, serologisch positive Wildschweine im rechtsrheinisch ungeimpften Gebiet von Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz gemeldet wurden.

Dem ersten Virusnachweis im Januar 2009 in Nordrhein-Westfalen aus Probenmaterial eines erlegten Frischlings folgten alsbald weitere Virusnachweise in Rheinland-Pfalz. Insgesamt wurden im rechtsrheinischen Gebiet im Jahr 2009 28 Fälle in Nordrhein-Westfalen und 16 Fälle in Rheinland-Pfalz diagnostiziert. Das betroffene Gebiet mit den eingerichteten Restriktions- und Impfgebieten ist in Abb. TS-1 dargestellt.

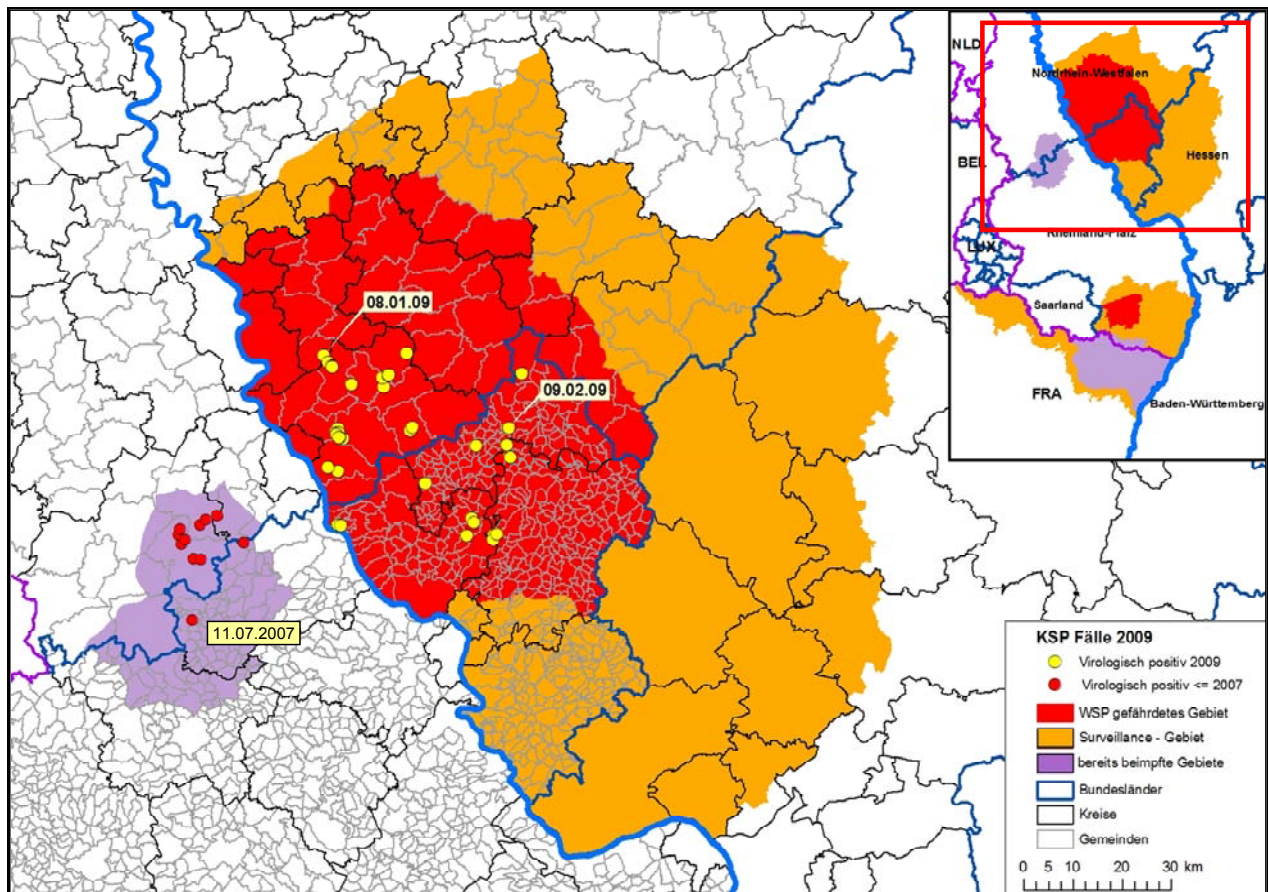


Abb. TS-1 Impf-, Ausbruchs- und Restriktionsgebiete linksrheinisch und rechtsrheinisch Nord in Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen

Im erstmals KSP-betroffenen rechtsrheinischen Gebiet von NW und RP (Eifel) wurde unverzüglich mit der oralen Immunisierung über drei Doppelauslagen von Impfködern pro Jahr begonnen. Im Umkreis der Impfgebiete wurde die gesamte Schwarzwild-Jagdstrecke beprobt und einer serologischen und virologischen Untersuchung zugeführt. Des Weiteren wurden alle verendeten oder als krank angesprochenen und erlegten Wildschweine nach tierseuchenrechtlicher Anordnung beprobt.

Davon unabhängig wurden im März und April 2009 im linksrheinischen Gebiet im Süden von RP (**Pfalz**) ebenfalls virologisch positive Fälle festgestellt. Der im Süden von RP nachgewiesene KSP-Virustyp ist nicht mit dem im Norden auf der rechten und linken Rheinseite nachgewiesenen Virustypen identisch, so dass es sich hier nachweislich um zwei getrennte KSP-Vorkommen bei Schwarzwild handelt. Die Gesamtzahl der Fälle beläuft sich im Jahr 2009 auf acht Nachweise, die nur in einem sehr kleinen, begrenzten Gebiet auftraten. Der letzte Virusnachweis in der Pfalz datiert vom 30.04.2009. Eine Gebietsdarstellung findet sich in Abb. TS-2.

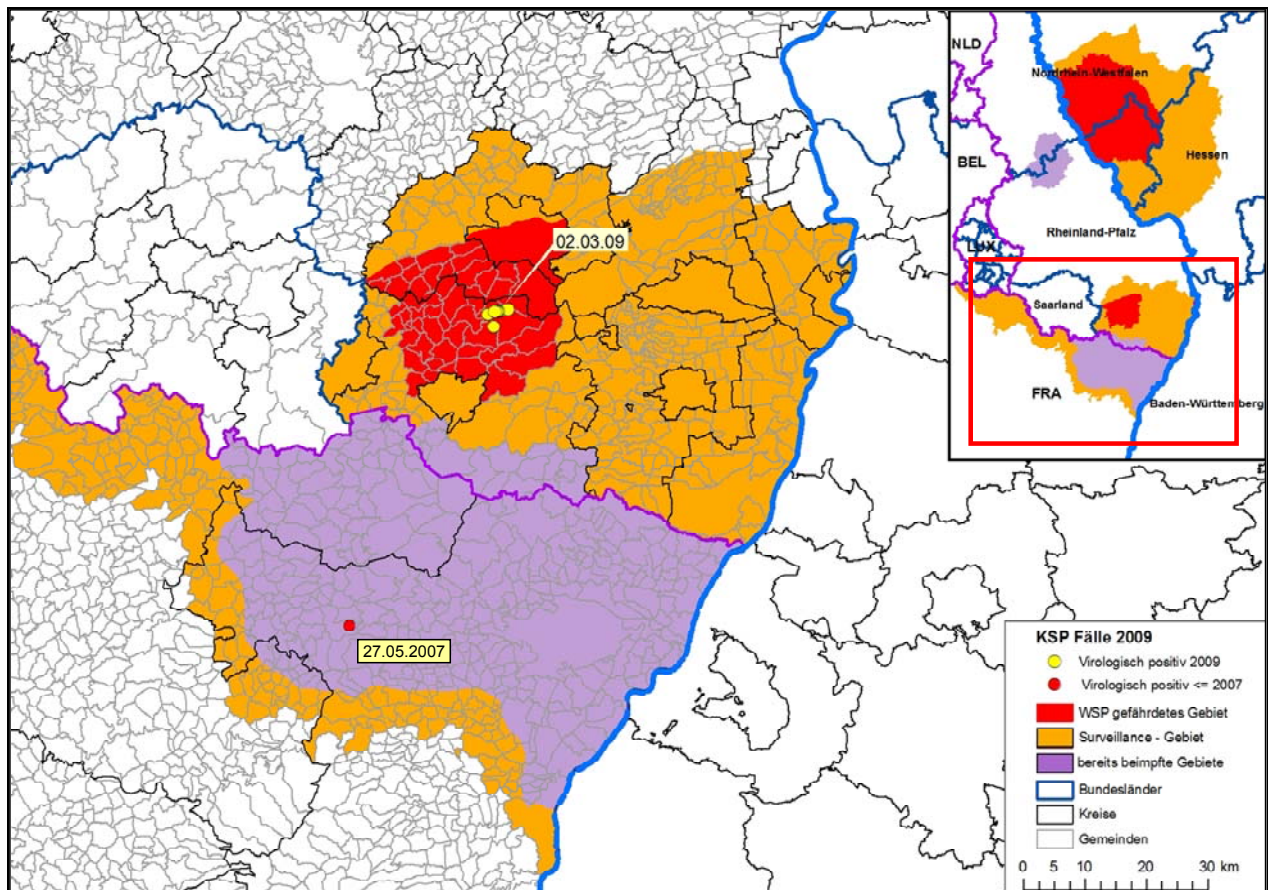


Abb. TS-2 Ausbruchs-, Impf- und Restriktionsgebiet Pfalz (erster Fall in der Pfalz und letzter Fall in Frankreich)

In diesem Gebiet wurde die Impfung unmittelbar nach der ersten Feststellung Anfang März am 27. März 2009 begonnen. Bereits nach der ersten Doppelauslage der Impfköder (ab Mai 2009) wurde kein weiteres KSP-Virus in erlegten oder verendeten Wildschweinen in dieser Region mehr nachgewiesen. Die Ursache des Wiedereintrags des KSP-Virus in der Pfalz konnte nicht ermittelt werden.

Alle KSP-Untersuchungs-Ergebnisse werden in die internationale Wildschweinedatenbank (CSF-DB), die vom Institut für Epidemiologie des FLI betreut wird, eingestellt. Diese gestattet nicht nur die georeferenzierte Erhebung und Pflege aller relevanten Daten zu allen untersuchten Wildschweinen, sondern lässt auch retrospektive Analysen und Risikobewertungen zu.

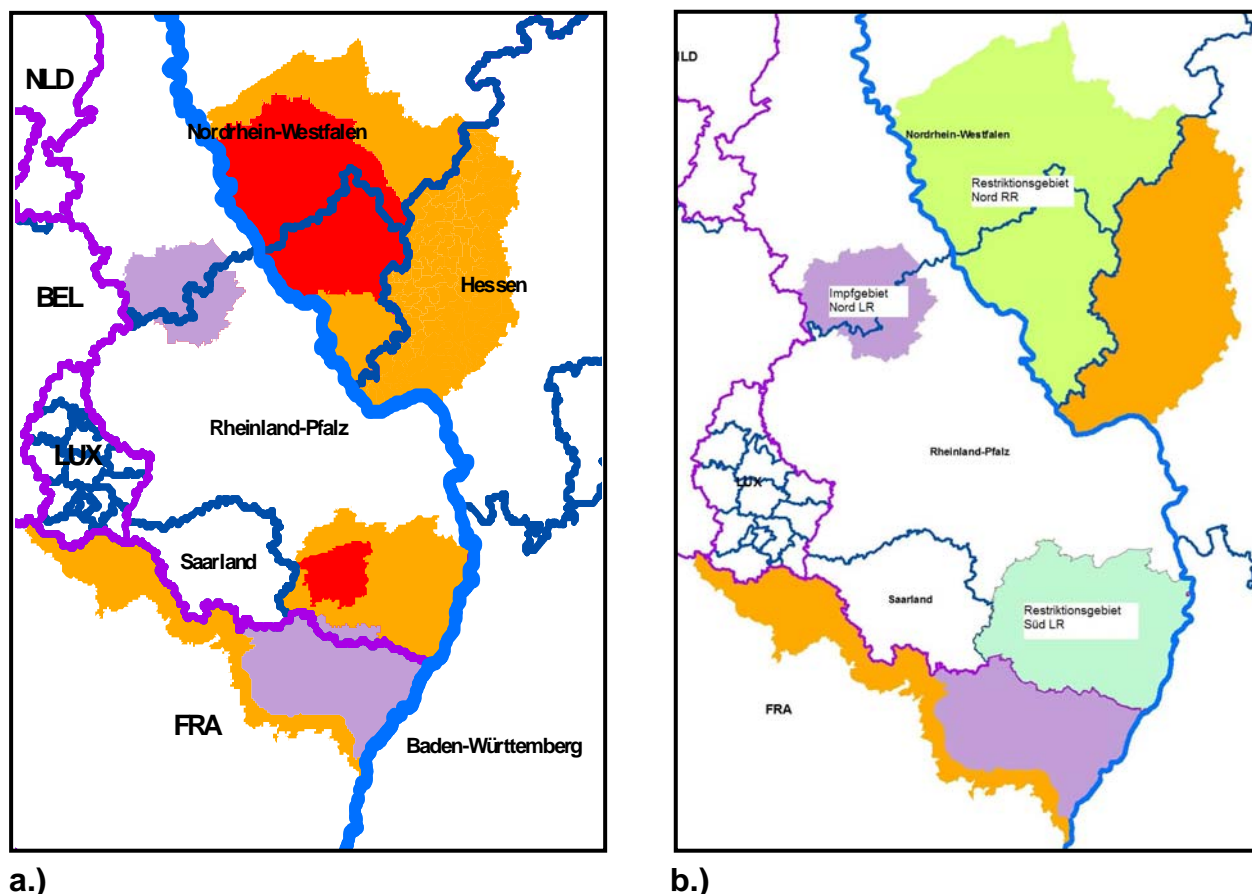


Abb. TS-3 a) Darstellung der Impf- und Überwachungsgebiete in NW und RP

Abb. TS-3 b) Karte der definierten Untersuchungsgebiete

3. Tollwut

Auch 2009 blieb Deutschland nach OIE-Kriterien frei von Tollwut. Im Rahmen der Surveillance zur Aufrechterhaltung des tollwutfreien Status wurden 2009 insgesamt 17.833 Tiere (davon 15.636 Füchse) auf Tollwut getestet. Die Fledermaustollwut (Infektionen mit European Bat Lyssaviruses) wurde bei fünf Tieren festgestellt.

4. Blauzungenkrankheit

Im Jahr 2009 sind insgesamt 142 Fälle des Serotyps 8 der Blauzungenkrankheit (BTV-8) gemeldet worden (Stand 12.04.2010). Aufgrund der festgestellten Viruslast in den Proben, wird jedoch davon ausgegangen, dass während der Wintermonate keine BT-Übertragung stattfindet und daher sämtliche bis Ende April gemeldeten Fälle „alte“ Infektionen sind. So blieb die Anzahl der festgestellten Neuinfektionen mit BTV-8 im Zeitraum vom 1. Mai bis Dezember 2009 auf 12 beschränkt, was einer Reduktion von über 99 % entspricht. Dieser Erfolg wird vor allem der Pflichtimpfung zugeschrieben, die im Frühling 2008 begonnen und 2009 weiter geführt wurde. Im Jahre 2009 wurden keine anderen Serotypen als BTV-8 nachgewiesen.

5. Transmissible Spongiforme Enzephalopathien (TSE)

Im Jahr 2009 wurden – wie bereits 2008 – nur zwei BSE-Fälle festgestellt (in Nordrhein-Westfalen bei einem gesund geschlachteten Rind und in Hamburg bei einem tot aufgefundenen Rind). Diese deutliche Abnahme der Fallzahlen weist darauf hin, dass das seit Januar 2001 geltende Verfütterungsverbot von Tiermehlen, Tierfetten und Fischmehlen an Rinder wirksam ist. Die entsprechende Anhebung des Mindest-Testalters für Schlachttiere und Risikotiere auf 48 Monate führte zu einer Reduktion der Untersuchungszahlen um ca. 30 %.

Scrapie wurde in 12 Schafbeständen in sechs Bundesländern festgestellt. Wie schon im Jahr 2008, wurde auch 2009 ausschließlich atypische Scrapie und keine klassische Scrapie diagnostiziert.

6. Tuberkulose der Rinder

Die Anzahl der Fälle bzw. Ausbrüche von Tuberkulose bei Rindern in Deutschland blieb im Vergleich zum Vorjahr konstant. Die Verordnung zum Schutz gegen die Tuberkulose des Rindes wurde im Jahre 2009 um Regelungen beim Nachweis tuberkulöser Veränderungen im Rahmen der Fleischuntersuchung erweitert und um entsprechende Maßnahmen ergänzt. In diesem Zusammenhang wurden auch die notwendigen epidemiologischen Nachforschungen konkretisiert.

(2) Tierkennzeichnung und –registrierung:

Die Ergebnisse der aufgrund von EU-Vorgaben durchgeführten Kontrollen über die Kennzeichnung und Registrierung von Rindern bzw. Schafen und Ziegen hat BMELV mit Schreiben vom 07.09.2010 der KOM übersandt.

(3) Monitoring-Programme

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

Tierschutz

Verstöße

Verstöße gegen Tierschutzvorschriften stellen meist keine unmittelbare Gefährdung für Verbraucherinnen und Verbraucher dar. Diese haben jedoch im Allgemeinen ein Interesse daran, dass Nutztieren durch die Haltung, Schlachtung oder den Transport keine Schmerzen, Leiden oder Schäden entstehen. Somit dienen die Kontrollen neben der Einhaltung von Tierschutzvorschriften auch der Sicherstellung der

Verbrauchererwartung bezüglich einer effektiven Durchsetzung der gesetzlichen Vorgaben zum Tierschutz.

Die Analyse von Verstößen bei Kontrollen in landwirtschaftlichen Haltungen durch die zuständigen Behörden wird auf Grundlage der Vorschriften des nationalen Tierschutzrechts und der diesem zu Grunde liegenden EU-Vorschriften durchgeführt.

Die Verstöße werden durch die zuständigen Behörden bewertet und danach die notwendigen Maßnahmen festgelegt.

(1) Kontrolle landwirtschaftlicher Nutztierhaltungen

Im Rahmen der Überwachungstätigkeit bei Kontrollen von Tierhaltungen wurden im Berichtszeitraum in 3.201 der kontrollierten Haltungen Verstöße festgestellt.

Im Bereich **Legehennenhaltung** wurden in 298 von 3.331 (8,7%) kontrollierten Betrieben Verstöße festgestellt. Diese lagen hauptsächlich bei den Kontrollpunkten hinsichtlich Aufzeichnungen, Gebäude und Unterbringung, Fütterung und Tränken.

Im Vorjahr wurden in 522 von 2.968 (17,5%) und im Jahr 2007 in 864 von 4.444 Betrieben Verstöße festgestellt (19%). Im Bereich der Legehennenhaltungen wurden somit im Gegensatz zum Vorjahr deutlich weniger Verstöße festgestellt. Die gesunkene Anzahl der Verstöße zeigt, dass die Tierhalter durch Schulungsmaßnahmen etc. für die Einhaltung der Vorschriften sensibilisiert wurden.

Bei der Überprüfung der **Kälberhaltung** wurden von 7.419 Betrieben 1.454 (19%) beanstandet. Die Verstöße wurden vor allem im Bereich Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit, Gebäude und Unterbringung der Tiere, Fütterung und Tränken, beigefügte Substanzen und Einstreu ermittelt.

Im Vorjahr wurden bei 896 der 7.793 (11,5%) kontrollpflichtigen Betriebe Verstöße gegen die Tierschutzbestimmungen festgestellt. Im Jahr 2007 wurden bei 3.135 der 12.505 (25,1%) kontrollpflichtigen Betriebe Verstöße gegen die Tierschutzbestimmungen festgestellt. Bei den Beanstandungsquoten sind im Vergleich der Jahre Schwankungen zu erkennen, die aber im üblichen Schwankungsbereich liegen dürften.

Bei **Schweinehaltungen** wurden von 6.559 kontrollierten Haltungen 1.449 beanstandet (22%). Im Vorjahr 2008 lag die Quote bei 1.237 der 6.204 kontrollierten Betriebe (19,9%) und im Jahr 2007 wurden bei 2.472 der 10.144 kontrollierten Betrieben Beanstandungen registriert (24,3%). Die Beanstandungen erfolgten hauptsächlich im Bereich Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit, Gebäude und Unterbringung, Mindestbeleuchtung, Fütterung und Tränken sowie beigemischte Substanzen. Hier blieb die Anzahl der Verstöße in etwa konstant.

Bei den **weiteren kontrollierten Tierhaltungen** von Rindern, Schafen, Ziegen, Hausgeflügel, Laufvögeln, Enten, Gänsen, Pelztierfarmen und Truthühnern erfolgten die Verstöße vor allem im Bereich, der Häufigkeit der durchgeführten Kontrollen, den

notwendigen Aufzeichnungen, Bewegungsfreiheit der Tiere, Gebäude und Unterbringung sowie im Bereich des Fütterns und Tränkens.

Die im Vorjahr festgestellten Verstöße hinsichtlich mangelnder Kenntnisse des Personals sind im Berichtsjahr rückläufig. Dies ist durch angebotene Schulungsmaßnahmen zu erklären.

(2) Kontrolle Tiertransporte

In der überwiegenden Zahl der Fälle wurden die Verstöße am Bestimmungsort festgestellt, da dort auch der Hauptteil der Kontrollen stattgefunden hat. Hier wurden hauptsächlich einzelne Verstöße festgestellt, während bei Kontrollen auf dem Transport mehrere Verstöße pro Kontrolle festzustellen waren. Dies kann darin begründet sein, dass es sich bei Kontrollen auf dem Transport häufig um Verdachtskontrollen handelt.

In den Jahren 2007 und 2008 erfolgten die meisten, wenn auch nicht schwerwiegenden Verstöße gegen die Bestimmungen des Tierschutzes beim Transport auf der Straße, im Jahr 2007 zusätzlich am Bestimmungsort sowie am Versandort.

Die Häufigkeit der festgestellten Verstöße ist bei den Rindern und Schweinen in den Jahren konstant geblieben. Bei den Tierarten kleine Wiederkäuer und Hausvögel/Kaninchen wurden weniger Verstöße festgestellt und bei den Equiden geringfügig mehr.

Ein- Aus- und Durchfuhr

Einfuhrückstandskontrollplan

Im Jahr 2009 enthielten 0,8 % der Planproben Rückstände von nicht zugelassenen Stoffen bzw. in zwei Fällen Rückstände oberhalb des gesetzlich erlaubten Höchstgehalts.

Die in Tab. EAD-1 genannten Proben von Tieren und tierischen Lebensmitteln wurden unterschiedlich auf

- Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassenen Stoffe
- Tierarzneimittel und Kontaminanten
 - Stoffe mit antibakterieller Wirkung
 - sonstige Tierarzneimittel
 - andere Stoffe und Umweltkontaminanten

- Chloramphenicol*
- Nitrofurantmetabolite*

untersucht. Keine der Proben enthielt die untersuchten Rückstände in gesetzlich nicht erlaubtem Umfang

Tierart	Anzahl untersuchter Proben	Untersuchung auf
Rinder (Mastrinder)	128	<input type="checkbox"/> Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassene Stoffe <input type="checkbox"/> antibakteriell wirkende Stoffe <input type="checkbox"/> sonstige Tierarzneimittel <input type="checkbox"/> Umweltkontaminanten
Schweine	21	
Geflügel	488	
Schafe	45	
Pferde	197	
Kaninchen	8	
Wild	38	
Honig	190	
Milch	5	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol
Eier	5	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol (2 Proben) <input type="checkbox"/> Nitrofurantmetabolite (2 Proben) <input type="checkbox"/> Kontaminanten (1 Probe)

Tab. EAD-1 Anzahl untersuchter Proben von Tierarten und tierischen Lebensmitteln, die keine gesetzlich nicht erlaubten Rückstände enthielten

Aquakulturen

Insgesamt wurden 371 Proben untersucht.

Rückstände von Nitrofuranten wurden in zehn Proben (8,5 %) nachgewiesen. Gefunden wurde Semicarbazid (SEM) viermal in Shrimps aus Indien und sechsmal in Proben von Shrimps aus Sri Lanka.

* Die Anwendung von Chloramphenicol als auch die von Nitrofuranten bei Lebensmittel liefernden Tieren ist EU-weit verboten. Beide Stoffe sind in Anhang IV der europäischen Rückstandshöchstmengeverordnung VO (EWG) 2377/90 aufgeführt.

In einer untersuchten Fischprobe aus Marokko (0,88 %) wurde Cadmium nachgewiesen. In weiteren 12 Proben aus China, Thailand, Kanada und Chile wurde Cadmium in Mollusken, Hummer und Muscheln gefunden. Die Gehalte lagen unterhalb der zulässigen Höchstmenge von 1 mg/kg.

In zwei weiteren Proben (1,79 %) von den Philippinen und aus Vietnam wurde Quecksilber mit Gehalten oberhalb des Höchstgehaltes nachgewiesen. In weiteren 82 Proben wurde Quecksilber unterhalb der zulässigen Höchstmenge gefunden. Die Proben stammten aus Argentinien (1), Bangladesch (2), Brasilien (1), Chile (5), China (37), Indien (1), Indonesien (2), Kanada (4), Philippinen (6), Thailand (3), Vereinigte Staaten von Amerika (4), Vietnam (16). In Klammern steht die Anzahl der Proben mit Rückständen. Betroffen waren Forellen, Lachse und sonstige Fische, Krabben, Shrimps, Prawns, Hummer und sonstige Krebs- und Krustentiere und Mollusken.

Hemmstoffe

64 Proben wurden im Jahr 2009 mittels Dreiplattentest untersucht. In zwei Rinderproben (3,17 %) wurden Hemmstoffe nachgewiesen. Beide Proben stammten von Rindfleisch aus Argentinien. Die Nachuntersuchung der Proben mittels einer so genannten Bestätigungsmethode verlief negativ.

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

Bei Fischereierzeugnissen aus Indonesien wurde eine Sendung von 510 beprobten Sendungen beanstandet, bei Sudanrot 6 von 454 untersuchten Proben (Kontrollen beim Import und im Inland

Kontrollen auf 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 fast allen Produktarten kontrollierter Sendungen des Jahres 2009 gab es auch zu beanstandende Proben.

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 12 von insgesamt 723 Lebensmittelproben Verunreinigungen durch gentechnisch veränderten Reis festgestellt. Die Verunreinigungen bewegten sich unverändert im durchweg sehr niedrigen Spurenbereich bei 0,05 % und weniger. Von den positiv getesteten Reisprodukten konnte in einem Fall "LL Reis 601" identifiziert werden. 3 der 11 Untersuchungsproben enthielten geringe Spuren von "Bt63" von chinesischen Reisprodukten. In 8 Reisprodukten, die teilweise aus China stammen, wurden geringe Anteile weiterer gentechnisch veränderter Reislinien gefunden, die nicht auf die bisher identifizierten Reislinien "Bt63" oder "LL601" zurückgehen. Zur näheren

Charakterisierung der gentechnischen Veränderungen sind augenblicklich weitere Untersuchungen bei den zuständigen Behörden der Länder im Gang.

Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern auf radioaktive Strahlung

Der Bericht von 2009 liegt zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Berichts noch nicht vor.

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 zu einer Harmonisierung bei der Umsetzung rechtlicher Anforderungen.

Für die Entwicklung der Qualitätsmanagementsysteme in den einzelnen Ländern sind die Länder selbst verantwortlich. Die Darstellung erfolgt daher zuständigkeitshalber in den Jahresberichten der Länder.

Im Jahr 2009 wurden durch die Länder Audits sowie unabhängige Prüfungen in den zuständigen Behörden durchgeführt. Schlussfolgerungen in Bezug auf die Eignung und Wirksamkeit der amtlichen Kontrollen werden in den Jahresberichten der Länder kommentiert.

Die Aktivitäten der Länder zur Entwicklung eines länderübergreifenden Rahmenkonzeptes wurden auch 2009 durch die LAV-Projektgruppe „Qualitätsmanagementsysteme im gesundheitlichen Verbraucherschutz“ unterstützt. Die LAV-Projektgruppe tagte im Jahr 2009 insgesamt dreimal und hat zur Umsetzung des Auftrages der AMK (Beschluss vom 04.03.2005 zu TOP 6.3) hinsichtlich der Konkretisierung der Qualitätsgrundsätze eine länderübergreifende Verfahrensanweisung zur Zusammenarbeit und dem Umgang mit Schnittstellen erarbeitet. Sie betrifft alle Behörden, die Aufgaben im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 wahrnehmen, und gestaltet den zehnten Qualitätsgrundsatz „Schnittstellen, Zusammenarbeit“ aus. Die Verfahrensanweisung wurde von der LAV im Juni 2009 als geeignete Rahmenvorgabe für die Erarbeitung entsprechender Qualitätsmanagement-Dokumente in den Ländern beschlossen. Mit dieser Verfahrensanweisung ist das QM-Rahmenkonzept in seinen Grundzügen ausgestaltet.

Auf Vorschlag der Projektgruppe fasste die LAV auf ihrer 14. Sitzung im November 2009 einen grundlegenden Beschluss zur Verbindlichkeit länderübergreifender Verfahrensanweisungen. Sie stellt fest, dass solche Verfahrensanweisungen Dokumente sind, die zwischen den Ländern vereinbarte Rahmenvorgaben für Verfahren enthalten, die der Sicherung von einheitlichen Qualitätsstandards im gesundheitlichen Verbraucherschutz dienen. Sie werden von LAV-Arbeitsgruppen bzw. -Projektgruppen grundsätzlich im Auftrag der LAV erstellt und durch Beschluss der LAV für geeignet erklärt, diese den Qualitätsmanagementsystemen der Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in den Ländern zu Grunde zu legen.

Dies kann z. B. erfolgen durch

- Übernahme der länderübergreifenden Verfahrensanweisungen in die Dokumentation der jeweiligen Qualitätsmanagementsysteme,
- Verweisung auf die länderübergreifenden Verfahrensanweisungen in der Dokumentation der jeweiligen Qualitätsmanagementsysteme,
- Einbeziehung der Vorgaben in die Dokumente der jeweiligen Qualitätsmanagementsysteme.

Zur Unterstützung der Länder bei FVO-Besuchen und zur einheitlichen Darstellung des QM-Rahmenkonzeptes hat die Projektgruppe eine Präsentation erstellt. Eine Kurzfassung kann von den Ländern z.B. im Rahmen der Eingangsbesprechung zu Beginn einer FVO-Inspektion vorgestellt werden. Eine Langfassung kann als Tischvorlage verwendet werden.

Ein weiteres wesentliches Thema waren die Arbeiten auf europäischer Ebene an der Auditleitlinie und deren Auswirkungen auf die Qualitätsmanagementsysteme der Länder. Grundsätzliche Stellungnahmen hierzu werden noch erarbeitet.

Den hohen Stellenwert von Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz wurde auf der 14. Sitzung der LAV im November 2009 durch den Beschluss dokumentiert, die LAV-Projektgruppe in eine ständige Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz“ umzuwandeln. Die LAV stellte dazu fest, dass Qualitätsmanagement ein kontinuierlicher und dynamischer Prozess ist, der einer ständigen Begleitung durch eine Arbeitsgruppe der Länder bedarf. Die Geschäftsordnung der LAV wurde entsprechend geändert.

3.2. Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen

Die Kontrollen der Unternehmen des ökologischen Landbaus werden auf der Grundlage der EG-Rechtsbestimmungen zum ökologischen Landbau nach dem nationalen Ökolandbaugesetz in der Fassung vom 07. Dezember 2008 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 zur Durchführung von Artikel 27, 28, 30, 36 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 und gemäß Artikel 44 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 unter Berücksichtigung der Leitlinien für die Berichtspflicht der Mitgliedstaaten gegenüber der Europäischen Kommission verwiesen. Dieser zusammenfassende Bericht zum Kontrollverfahren im Ökolandbau sowie die Ergebnisse der Kontrollen sind in der in den genannten Leitlinien vorgegebenen Form als Formblätter C (Ökolandbau_Kontrollen_2009_Formblatt_C) und D (Ökolandbau_Operators_2009_Formblatt_D) in der Anlage 5 a – c zu diesem Jahresbericht zu finden.

Die Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen bezüglich ökologisch wirtschaftender Unternehmen sind im Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 beschrieben. In Übereinstimmung mit diesem Artikel wurden alle Betriebe mindestens einmal pro Jahr besichtigt (siehe Formblatt C). In Deutschland sind mindestens 10 % der Betriebe zusätzlich (unangekündigt) auf der Grundlage einer Risikoanalyse, die von allen Kontrollstellen durchgeführt wird, zu kontrollieren. Weiterhin finden unangekündigte Kontrollen im Verdachtsfall sowie kostenpflichtige, meist unangekündigte Nachkontrollen bei Unregelmäßigkeiten und Verstößen statt. Kontrollen in der Außer-Haus-Verpflegung finden regelmäßig unangemeldet statt.

In verschiedenen Bundesländern führten die für die Überwachung der Kontrollstellen zuständigen Landesbehörden im Berichtszeitraum zusätzliche eigene Kontrollen durch, bei denen die Kontrollstellen nicht zugegen waren. Im Jahr 2009 war dies bei 196 Unternehmen der Fall.

Die Anzahl ökologisch wirtschaftender Betriebe, aufgeteilt nach Kontrollbereichen für das Jahr 2009 im Vergleich zum Jahr 2008, findet sich in der Anlage 5 im Formblatt D. Unterschiede in der Anzahl von Unternehmen zwischen Formularblatt D und C erklären sich durch die Mehrfachnennung von Betrieben mit mehreren gemeldeten Kontrollbereichen in Formblatt C. Hier wird beispielsweise ein mit den Kontrollbereichen „ABC“ (Erzeugung, Verarbeitung, Import) genannter Betrieb in jedem dieser Kontrollbereiche gezählt. Differenzen zu den im Formblatt C angegebenen Zahlen erklären sich auch durch Überschneidungen zum Jahreswechsel, bzw. durch Anmeldung von Betrieben zum Ende des Jahres, so dass die Erstkontrolle erst im Folgejahr stattfinden konnte.

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 1.947 Hinweise und Belehrungen erteilt und 313 Verwarnungen ausgesprochen; außerdem wurden 563 Bußgeldverfahren und 15 Strafverfahren eingeleitet.

Tiergesundheit

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

Kontrolle landwirtschaftlicher Nutztierhaltungen

Das Vorgehen zur Vermeidung oder Reduzierung der festgestellten Verstöße in den Folgejahren umfasste die im Einzelfall jeweils geeigneten Maßnahmen, wie z.B.

- Tierseuchenrechtliche Anordnungen wie z.B. Anordnung der Tötung infizierter Tiere, Anordnung der Impfung oder Sperre eines Stalles oder eines Gebietes
- Ordnungswidrigkeitenverfahren, Strafanzeigen
- Ruhen oder Rücknahme von Zulassungen, Erlaubnissen oder Genehmigungen
- Nachkontrolle zur Überprüfung der Umsetzung der angeordneten Maßnahmen durch die zuständige Behörde
- ggf. Neubewertung des Betriebes im Rahmen der risikoorientierten Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe für das folgende Jahr
- Information und Schulung der Tierhalter
- Sofern relevant, Erfassung und entsprechende Sanktionierung der Verstöße im Zusammenhang mit den Vorschriften für Direktzahlungen im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik und den Stützungsregelungen für Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe.

Tierschutz

(1) Kontrolle landwirtschaftlicher Nutztierhaltungen

Bei den im Jahr 2009 in den Ländern durchgeführten Kontrollen im Bereich der **Tierhaltungen** wurden nur in Einzelfällen schwerwiegendere Mängel festgestellt, wie ungeeignete Haltungseinrichtungen oder unzureichende Versorgung mit Futter und Wasser. Maßnahmen erfolgten zunächst im jeweiligen Einzelfall. Diese reichen je nach Verstoß von einer Belehrung, über der Anordnung von Maßnahmen zur Abstellung der Verstöße, über die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitenverfahren, bis zur Erstattung von Strafanzeigen in besonders schweren Fällen. Die Überprüfung der Umsetzung von angeordneten Maßnahmen erfolgt durch Nachkontrollen durch die zuständige Behörde). Weiterhin können Verstöße zu einer risikoorientierten Neubewertung führen.

(2) Kontrolle Tiertransporte

Bei den im Jahr 2009 in den Bundesländern 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

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 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 nach Art. 24 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1/2005

- Einleitung von Ordnungswidrigkeitsverfahren und Verhängung von Bußgeldern

Ein- Aus- und Durchfuhr

Einfuhrückstandskontrollplan

Maßnahmen nach positiven Rückstandsbefunden sind in der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (LMEV) festgelegt. Wurde demnach bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs eine Überschreitung festgesetzter Höchstgehalte an Rückständen von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung oder von anderen Stoffen, die die menschliche Gesundheit beeinträchtigen können, oder wurden Rückstände verbotener Stoffe mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte festgestellt, hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde bei der Einfuhruntersuchung bei den folgenden Sendungen lebender Tiere oder Lebensmittel tierischen Ursprungs desselben Ursprungs oder derselben Herkunft verstärkte Kontrollen vorzunehmen.

Eine verstärkte Überwachung wird ebenfalls durchgeführt nach Meldungen aus dem Europäischen Schnellwarnsystem oder im Rahmen von so genannten Schutzklauselentscheidungen der Kommission.

Im Falle eines Verdachtes wird eine Sendung beschlagnahmt, bis das Ergebnis vorliegt. Die beanstandeten Erzeugnisse werden an der Grenze zurückgewiesen oder vernichtet. Sollte bereits eine Verteilung auf dem europäischen Markt erfolgt sein, wird die Sendung zurückgerufen. Bei einer Zurückweisung ist sicherzustellen, dass die Sendung nicht über eine andere Grenzkontrollstelle wieder in die Europäische Union eingeführt wird.

Über im Rahmen der Einfuhruntersuchung beanstandete Lebensmittel werden die anderen Mitgliedstaaten und die Europäische Kommission über entsprechende Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem informiert.

Weitere Maßnahmen sind im Bericht, der unter www.bvl.bund.de/erkp abrufbar ist, dargestellt.

4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme

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

Tab. 4.2 Übersicht über ergriffene Maßnahmen zur Weiterentwicklung der Kontrollsysteme

Gesetzgebung	<ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften <ul style="list-style-type: none"> • Art. 1 Änderung der AVV Lebensmittelhygiene • Art. 2 Änderung der AVV Zoonosen-Lebensmittelkette
zuständige Behörden und Übertragung von Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> • BfR als EFSA Focal Point
Ressourcen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ LAV-AG QM im gesundheitlichen Verbraucherschutz ▪ Projekt „Datenstruktur Überwachung“ ▪ Überprüfung der „Guten Herstellungspraxis“ bzw. Konformität bei Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt ▪ Kontrolle Internethandel ▪ Ausarbeitung eines Konzeptes zur statistischen Auswertung der amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung ▪ BELA-System zur Datenerfassung bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen (BfR) ▪ Alarmierungsübung MBZ und Tierseuchenexperten 26. Juni 2009 ▪ Neues Modul „Krisenverwaltung“ im Tierseuchen Nachrichtensystem (TSN) ▪ Verbesserung der Haltungsbedingungen für Nutztiere ▪ Ausschreibung von Tierschutzpreisen
Kontrollverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Zoonosen-Monitoring • Überprüfung der „Guten Herstellungspraxis“ bzw. Konformität bei Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leitfaden für die Probenahme und die Untersuchung zum Nachweis gentechnischer Veränderungen in Leinsamen • Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel • Risikoorientierte Probenahme bei Lebensmitteln • Ausführungshinweise Schweinehaltung
Kontrollinitiativen	<ul style="list-style-type: none"> • Natamycin in argentinischen Weinen • Untersuchungsprogramm zu PFT in Futtermitteln • Verringerung der Verunreinigung von Futtermitteln mit Samen von <i>Ambrosia artemisiifolia</i> L

Information	<ul style="list-style-type: none">• Herausgabe EU-Almanach zur Lebensmittelsicherheit in deutscher und englischer Sprache• Maßnahmen zur Einhaltung der Verpflichtungen nach der Futtermittelhygieneverordnung• Maßnahmen zur Einhaltung der Verpflichtungen nach der Futtermittelverkehrsverordnung
Schulung	<ul style="list-style-type: none">• EU-Programm "Better Training for Safer Food"• Aktualisierung der Musterausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker

Gesetzgebung

- **Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften**

- **Art. 1 Änderung der AVV Lebensmittelhygiene**

die AVVLMH richtet sich an die für die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zuständigen Behörden und die mit der Durchführung von Untersuchungen beauftragten Laboratorien

- Löst alte AVV Fleischhygiene und AVV Lebensmittelhygiene ab
- Regelungen zur Zulassung von Betrieben und deren Überwachung
- Ausstellung von amtlichen Bescheinigungen
- Verfahrensfragen zur Rückstandsuntersuchungen
- Befundübermittlung an Herkunftsbetriebe über amtl. Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Mastschwein)
- Mindestuntersuchungszeiten der Schlachttiere bei der Fleisch-Untersuchung
- Befunderfassung und Berichte/Statistik der amtl. Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- Laboruntersuchungen bei Zoonoseerregern
- Warmfleischtransport
- Notifizierung von Leitlinien nach Art. 8 der VO (EG) Nr. 852/2004
- **Art. 2 Änderung der AVV Zoonosen-Lebensmittelkette**
 - Redaktionelle Änderungen im Wortlaut

Zuständige Behörden

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

Wie bereits im Jahresbericht 2008 ausführlich erörtert hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Einrichtung nationaler Anlaufstellen in den

Mitgliedstaaten initiiert. Diese Anlaufstellen fungieren als Schnittstellen zwischen der EFSA sowie den verschiedenen nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit, Forschungsinstituten, Verbrauchern und anderen mit der EFSA verbundenen Interessengruppen. 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 Verbraucherverbänden 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

- **LAV Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz**

Zur Gewährleistung einheitlicher Qualitätsstandards bei der Aufgabenwahrnehmung in den Bereichen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes müssen die Qualitätsmanagement-Systeme der Länder untereinander vergleichbar sein. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde die LAV-Arbeitsgruppe "Qualitätsmanagementsysteme im gesundheitlichen Verbraucherschutz" gegründet. In ihr arbeiten Vertreterinnen und Vertreter aus allen Bundesländern an dem Ziel, einen vollständigen, Länder übergreifenden Rahmen für die Qualitätsmanagementsysteme im gesundheitlichen Verbraucherschutz zu schaffen.

Die Grundsatzpapiere der Arbeitsgruppe machen Ausführungen zu insgesamt 10 Qualitätsgrundsätzen sowie zum Audit und zur unabhängigen Prüfung und umfassen außerdem ein regelmäßig aktualisiertes Glossar mit den wichtigsten Begriffsbestimmungen. Unter der Rubrik Verfahrensanweisungen hat die Arbeitsgruppe eine Formatvorlage erarbeitet, die generell für länderübergreifende Verfahrensanweisungen verwendet werden soll. Auf Grundlage dieser Formatvorlage wurden bisher beispielhafte Verfahrensanweisungen zur amtlichen Kontrolle und zur amtlichen Probenahme sowie mehrere länderübergreifende Verfahrensanweisungen

erstellt. Diese Verfahrensanweisungen stehen allen Behörden im gesundheitlichen Verbraucherschutz zur Verfügung.

<http://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/dokumente-lav-dokumente-qualitaetsmanagement.html>

Weitere Ausführungen → siehe Kapitel 3.1

- **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 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. 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 (AVV) Inhalt des Projekts.

Seit Mitte 2009 wird das Datenmeldeportal in einer Pilotphase intensiv getestet und laufend optimiert, bevor es 2011 in den Routinebetrieb übergehen wird.

Der Entwurf für die neue Allgemeine Verwaltungsvorschrift (AVV DatA) wurde 2009 den relevanten Gremien vorgelegt und wird voraussichtlich im Herbst 2010 endgültig verabschiedet werden.

Die Überarbeitung der bestehenden und die Erstellung der neuen Kodierkataloge wurde im Jahr 2009 durch verschiedene Gremien und Expertengruppen intensiv vorangetrieben

und wird 2010 abgeschlossen werden. Die Programmierung des Portals zur Verwaltung und Pflege der Kodierkataloge wurde in einem internationalen Verfahren ausgeschrieben. Anfang 2010 wurde der entsprechende Auftrag vergeben.

- **Überprüfung der „Guten Herstellungspraxis“ bzw. Konformität bei Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt**

Seit Sommer 2008 sind die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 zur Guten Herstellungspraxis (GMP-Verordnung) und die Richtlinie 2007/19/EG zur Änderung der Kunststoffrichtlinie 2002/72/EG in den Mitgliedsstaaten anzuwenden. Beide Rechtsnormen beinhalten Ausführungsbestimmungen zur Umsetzung von Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 (Rahmenverordnung). Sie geben Herstellern und Händlern vor, im gesamten Produktionsprozess die Konformität bzw. die Gute Herstellungspraxis (GMP) zu gewährleisten. Dieser neue Vorsorgeansatz bei Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt umfasst auch die entsprechenden Vorprodukte und die für deren Herstellung benötigten Stoffe.

Der Unternehmer steht damit in der Verantwortung, für seine Produkte die Konformität mit den gesetzlichen Vorgaben sicher zu stellen. Die Konformität muss auf jeder Stufe der Herstellung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt gewährleistet sein.

Der amtlichen Überwachung kommt hierbei eine besondere Rolle zu. Auf Verlangen der Behörde sind Unternehmer verpflichtet, Einsicht in die interne Dokumentation des Herstellungsprozess zu gewähren. Damit erhält sie die Möglichkeit, die Einhaltung der Regeln zur GMP nach Maßgabe der GMP-Verordnung festzustellen. Eine Überprüfung der Konformität nur am Endprodukt ist nicht ausreichend. Da die Produktion von Lebensmittelbedarfsgegenständen sehr verzweigt ist, bedarf diese Überwachung einer länderübergreifenden Zusammenarbeit, um die Produktionskette eines Lebensmittelbedarfsgegenstandes zurückverfolgen zu können.

Um die bestehenden Rechtsvorschriften zu GMP und Konformitätserklärungen effizient und einheitlich überwachen zu können, wird derzeit in Deutschland ein länderübergreifendes Kontrollsystem aufgebaut. Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS) hat bereits umfangreiche Ausführungen zu diesem Thema veröffentlicht. Auf der 16. Sitzung der LAV Arbeitsgruppe „Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ (ALB) im November 2009 wurden diese Dokumente des ALS zur guten Herstellungspraxis und Konformitätserklärungen erörtert und eine gemeinsame Projektgruppe des ALS und der ALB beauftragt, ein Konzept für ein länderübergreifendes praktikables Kontrollsystem zu erarbeiten.

Zusätzlich wurde vereinbart, einen gemeinsamen Workshop mit den Wirtschaftsbeteiligten durchzuführen. Auf diesem sollen aktuelle Probleme zwischen den Beteiligten diskutiert und die Kenntnisse in diesem Rechtsbereich weiter vertieft werden. Der Workshop „Sichere Lebensmittelverpackungen – Neue Verantwortlichkeiten (?)“ soll am 22./23. November 2010 in Berlin stattfinden.

- **Kontrolle Internethandel**

Auf der Grundlage eines Konzeptes des BVL, in dem das Vorgehen anderer Behörden und Mitgliedstaaten dargestellt wird und in dem Umsetzungsmöglichkeiten aufgezeigt werden, diskutierte die ALB die Möglichkeit der Überprüfung des Internethandels mit dem Ziel, Doppelarbeit zu vermeiden und das erforderliche Spezialwissen möglichst zentral zu bündeln. Zur Prüfung der Machbarkeit und Effizienz soll ab 2010 zunächst für 2 Jahre eine Zentralstelle beim BVL zur Bündelung einschlägiger Internetrecherchen im Rahmen eines Pilotprojektes mit ausgewählten Ländern eingerichtet werden.

- **Ausarbeitung eines Konzeptes zur statistischen Auswertung der amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung“**

ALB und AFFL haben eine Projektgruppe eingerichtet, die ein Konzept zur Erfassung und Auswertung von Daten aus Betriebskontrollen, Probenahmen und eingeleiteten Maßnahmen erarbeiten soll. Damit sollen die Erkenntnisse aus der Lebensmittelüberwachung in der Jahresberichterstattung sinnvoll dargestellt werden, damit die Erkenntnisse aus diesen Statistiken konsequent, effektiv und effizient in die Lebensmittelüberwachung einfließen können. Die Arbeiten hierzu haben begonnen, müssen aber in 2010 fortgeschrieben werden.

- **BELA-System zur Datenerfassung bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen (BfR)**

Für die Datenerhebung hat der Ausschuss „Zoonosen“ nach den Vorgaben der „AVV Zoonosen Lebensmittelkette“ im Dezember 2008 ein System beschlossen, welches aus drei verschiedenen Dokumentationsbögen und einem Handbuch mit Erläuterungen zum Ausfüllen besteht.

Zur Datenübermittlung stehen die vom Ausschuss Zoonosen beschlossenen Dokumentationsbögen zusammen mit einem erläuternden Handbuch unter der Rubrik „Dokumente“ in zwei Versionen zum Herunterladen bereit:

- Papierversion (pdf-Datei zum Ausdrucken und handschriftlichen Ausfüllen)
- Bildschirmversion (pdf-Formular zum Ausfüllen am Bildschirm, zum Speichern der Daten ist der Adobe Reader ab Version 7 erforderlich)

Die Dokumentationsbögen sollen nach Abschluss der Untersuchungen von den für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden ausgefüllt und an das BfR übermittelt werden.

Im Jahr 2009 wurden die Dokumentationsbögen vom BfR im Einvernehmen mit dem Robert Koch-Institut (RKI) und dem Ausschuss Zoonosen geringfügig überarbeitet, um

die von den zuständigen Behörden der Länder geäußerten Änderungswünsche zu berücksichtigen.

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.

- **Alarmierungsübung MBZ und Tierseuchenexperten 26. Juni 2009**

Anhand eines eingespielten Tierseuchenverdachts wurde die Kommunikation zwischen Bund (BMELV, FLI), Ländern und dem Länder-Arbeitsstab der Bund-Länder-Task force Tierseuchen (LAS) geprobt.

Die Länder haben zur wirksamen Tierseuchenbekämpfung zwei wesentliche Maßnahmen der Kooperation untereinander vereinbart:

1. Das **mobile Bekämpfungszentrum (MBZ)** besteht aus verschiedenen Funktionscontainern und soll insbesondere als operatives Zentrum in einem Seuchenszenario dienen. Es kann von seinem Bereitschaftsstandort in Barme, Niedersachsen (NI) innerhalb von 72 Stunden an einen geeigneten Ort in Deutschland transportiert und dort aufgebaut werden. Einer solchen Verlegung müssen die Länder vorab zustimmen.

2. Die nach der Task Force-Vereinbarung von Bund und Ländern eingerichtete **Expertengruppe** kann im Tierseuchenfall vom betroffenen Land ganz oder teilweise zur Beratung angefordert werden. Diese Unterstützung ist insbesondere zu Beginn der Bekämpfung sinnvoll, um die Bekämpfungsmaßnahmen durch die zuständigen Behörden schnell und effektiv starten zu lassen.

Im Rahmen von Echtzeit-Tierseuchen-Übungen der Länder (auf Kreisebene, kreisübergreifend, landesweit oder länderübergreifend) wird die Anforderung des und von externen Experten häufig in den Übungsablauf integriert. Dabei wird die Kommunikation mit dem LAS und die erforderliche Abstimmung mit den anderen Ländern häufig nicht geübt, sondern fingiert oder angenommen. Damit ist ein wichtiger Teil der Frühphase eines Seuchenbekämpfungsszenarios bei den Echtzeitübungen ausgespart. Diese Lücke wurde durch die Übung vom 26.06.2009 geschlossen. Praktische Übungsteile waren nicht vorgesehen. Die Übung war für vier Stunden (9-13 Uhr) geplant und vorab nicht angekündigt. Die Übung wurde erst mit ihrer Beendigung als Übung angesprochen. Aufgrund der extrem kurzen Reaktionszeit der Länder musste die Übung bereits um 11 Uhr abgebrochen werden, da sich zu diesem Zeitpunkt bereits Maßnahmen mit massiven Auswirkungen auf Wirtschaft und Öffentlichkeit in Umsetzung

befanden. Die Übung hat damit die enorme Reaktionsfähigkeit der deutschen Veterinärverwaltung im Falle eines unangekündigten Verdachtsfalles eindrucksvoll bewiesen.

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

Die Projektgruppe „Krisenverwaltungsprogramm“ der LAV-Arbeitsgruppe AGTT bzw. neuerdings der LAV-Arbeitsgruppe IuK erarbeitet bundesweit in der neuen TSN Version 3.0 ein für alle zuständigen Behörden der Länder einheitliches IT-Programm zur Darstellung und Bearbeitung von Tierseuchenkrisenfällen. 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 die Erfassung, Verarbeitung und Auswertung aller Daten eines oder einer Vielzahl von Tierseuchenfällen, 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, der Planung und Durchführung von Schätzungen, Tötungen von Tieren, der Reinigung und Desinfektion von Stallanlagen sowie der Aufhebung der Schutzmaßnahmen.

Bei der Erprobung erwies sich das neu entwickelte Krisenfallverwaltungsprogramm der TSN-Version 3.0 als ein wirkungsvolles Krisenmanagementinstrument. Im Jahr 2009 erfolgte in allen Ländern die Installation der Version TSN 3.0 incl. Krisenverwaltungsprogramm. Im zweiten Halbjahr 2009 wurde das Release 2 für das TSN 3.0/KVP vorgelegt. Mit diesem neuen Release wurden wesentliche neue Programmfunktionen eingeführt.

Für die Anwendung des TSN 3.0/KVP wird aktuell ein Benutzerhandbuch erstellt, mit dessen Fertigstellung aufgrund des Umfangs des Systems erst 2010 zu rechnen ist.

- **Verbesserung der Haltungsbedingungen für Nutztiere**

Es werden regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen und Schulungen auf diversen Gebieten des Tierschutzes durchgeführt sowie Forschungsprojekte initiiert und unterstützt. Die aufgetretenen Mängel werden vor und nach den jährlichen Kontrollen der Viehhandels- und Transportunternehmen erörtert. Tierhalter werden insbesondere durch Veröffentlichungen in der Fachpresse und im Rahmen der Einzelberatung auf die einzuhaltenden Vorschriften hingewiesen.

- **Ausschreibung von Tierschutzpreisen**

Um das Bewusstsein der Bevölkerung für den Schutz und das Befinden der Tiere zu sensibilisieren, werden von mehreren Ländern Tierschutzpreise ausgeschrieben, bei denen der besondere Einsatz für den Tierschutz gewürdigt wird (Bsp. Thema Milchkühe).

- **Ausführungshinweise Schweinehaltung**

Am 17./18.03.2010 wurde von der Arbeitsgruppe Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz die Anwendung der "Ausführungshinweise Schweinehaltung" beschlossen. Ziel der Ausführungshinweise ist die Konkretisierung und Erfüllung insbesondere des Abschnitts 5 der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (Anforderungen an das Halten von Schweinen). Die Ausführungshinweise sollen dem Konsens zwischen Behörden, Tierhalter und Öffentlichkeit dienen und damit Rechts-, Planungs- und Beurteilungssicherheit geben."

Kontrollverfahren

- **Zoonosen-Monitoring**

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 seit 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.

- **Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel**

Auf die umfangreichen Ausführungen aus dem Jahresbericht 2008 wird verwiesen

- **Leitfaden für die Probenahme und die Untersuchung zum Nachweis gentechnischer Veränderungen in Leinsamen**

Hier wird auf die Ausführungen zum Thema „Gentechnisch veränderte Leinsaat aus Kanada“ in Kap. 1 Amtliche Kontrollen, Sektor Lebensmittelkontrolle unter (4) Besondere Aktivitäten, die bundesweite Kontrollen ausgelöst haben, verwiesen

- **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.

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. (vergl. Jahresbericht 2008)

In einem ersten Schritt wurde eine Abfrage bei den obersten Lebensmittelüberwachungsbehörden mit dem Ziel durchgeführt, eine Gesamtübersicht mit Eckpunkten der einzelnen Modelle zu erstellen und mögliche gemeinsame Eckpunkte eines künftigen Systems zu finden, dabei wurde ein erstes Ergebnis erzielt:

Die Eckpunkte für eine „risikoorientierten Probenahme“ setzen sich aus

- betriebsbezogenen,
- produktbezogenen und
- sonstigen

Sektoren zusammen. Sie sind in angemessener Form zu berücksichtigen!

Betriebsbezogene Sektoren sind

- Bedeutung des Betriebes
 - z.B. Produktionsmenge, Anzahl verschiedener Produkte, Betriebsgröße, ...
- Unternehmerverhalten
 - z.B. Verlässlichkeit, Eigenkontrolle, ...
- regionale Strukturen

Produktbezogene Sektoren sind

- Lebensmittelsicherheit
 - z.B. Gesundheitsgefahr - Häufigkeit und Schwere,
 - z.B. fehlende Sicherheit in Folge von Verderb, Kontamination, ...
- Täuschungsschutz
 - z.B. Kennzeichnung, Verfälschung, Ursprung der Ware, ...
- sonstige fehlende Rechtskonformität
 - z.B. nicht zugelassener GVO, Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten, Bestrahlung

Sonstige Sektoren sind

- Ernährungsrelevanz
- zukünftige Entwicklung

z.B. Innovation, veränderte und neue Warenströme, Trends,

Mit der Beschreibung der Eckpunkte wurde auch klar gestellt, dass die Verwendung der einzelnen Unterpunkte frei steht. Außerdem ist die unterste Ebene der Feingliederung als beispielhafte Aufzählung anzusehen

- **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

- **Natamycin in argentinischen Weinen**

Auf die Ausführungen in Kapitel 1, (4) Besondere Ereignisse, die länderübergreifende Kontrollaktivitäten ausgelöst haben, wird verwiesen.

- **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 Probenmaterial menschlichen und 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 Eintragungspfad 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.

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

Auf der Basis des in Zusammenarbeit von Bund, Ländern, Wissenschaft und Wirtschaftsverbänden 2008 erarbeiteten „Merkblatts zur Verringerung der Verunreinigung von bestimmten Futtermitteln mit Samen von *Ambrosia artemisiifolia* L.“ für Futtermittelhersteller lagen dem BVL 2009 Ergebnisse aus Eigenkontrollen von Futtermittelherstellern sowie aus Untersuchungen der Futtermittelüberwachungsbehörden der Länder aus den vorangegangenen drei Jahren vor. Vom BVL wurden diese Daten zusammengestellt und in einem vom BMELV geleiteten Fachgespräch diskutiert bzw. im Hinblick auf Wirkung bzw. Weiterentwicklung der bisher im Merkblatt gegebenen Empfehlungen evaluiert. Im Ergebnis des Fachgesprächs wurde das Merkblatt vom BVL überarbeitet und nach Abstimmung mit Bund, Ländern und Wirtschaftsbeteiligten auf der Homepage des BVL eingestellt.

http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_1205796/DE/02_Futtermittel/00_doks_download_fm_merkblatt_ambrosia.html

Die Wirkung der mit dem Merkblatt empfohlenen Maßnahmen zur Minimierung des Eintrages von *Ambrosia*-Samen über die Futtermittelkette wird weiterhin beobachtet werden.

Information

- **Herausgabe des EU-Almanachs zur Lebensmittelsicherheit in deutscher und englischer Sprache**

Das BfR hat im Berichtsjahr den EU-Almanach zur Lebensmittelsicherheit in deutscher und englischer Sprache herausgegeben, Diese Broschüre, die auch elektronisch

verfügbar ist (http://www.bfr.bund.de/cm/238/eu_almanach_lebensmittelsicherheit.pdf), soll unter anderem Behörden der Lebensmittelüberwachung in Deutschland und Europa einen Überblick über die rechtliche Struktur der Lebensmittelregulation in 30 europäischen Staaten ermöglichen. Damit soll Transparenz und gegenseitige Unterstützung hinsichtlich der Kontrollmaßnahmen in der Lebensmittelsicherheit erreicht werden.

- **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 sieben Merkblätter erarbeitet. Diese sind auf der Homepage des BVL allen interessierten Kreisen und Personen zugänglich gemacht (http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491212/DE/02_Futtermittel/05_FuttermBetriebe/futtermittel_futtermittelbetriebe_node.html_nnn=true) und im FIS-VL - einer Informationsplattform, auf der Behörden und Wissenschaft Daten austauschen oder gemeinsam bearbeiten - eingestellt. Bei den im Jahr 2009 fertig gestellten Merkblättern 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.

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

Mit der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 (Futtermittelverkehrsverordnung) wurden die Bedingungen für das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln harmonisiert, um ein hohes Maß an Futtermittelsicherheit und damit ein hohes Maß an Schutz der öffentlichen Gesundheit sicherzustellen und eine angemessene Information für Verwender und Verbraucher zu gewährleisten sowie das wirksame Funktionieren des Binnenmarktes zu unterstützen.

Darin sind die Bestimmungen über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln sowohl für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere als auch für nicht der

Lebensmittelgewinnung dienende Tiere in der Gemeinschaft sowie die Vorschriften über Kennzeichnung, Verpackung und Aufmachung festgelegt.

Im August 2009 nahm eine Bund-Länder-Arbeitsgruppe, die einen Vorschlag für einen Leitfaden für die Anwendung der Futtermittelverkehrsverordnung erarbeiten soll, ihre Arbeit auf. Der Leitfaden soll eine Hilfestellung für die Futtermittelkontrolleure bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen und zur Beurteilung der vorgeschriebenen Angaben insbesondere bei Einzel- und Mischfuttermitteln sein. Da der Leitfaden auch den Wirtschaftsbeteiligten als Orientierung für Kennzeichnung von Futtermitteln dienen soll, sind auch Vertreter der Wirtschaftsverbände in dieser Bund-Länder-Arbeitsgruppe vertreten.

Schulung / Ausbildung

- **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.

- **Aktualisierung der Musterausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker**

Die ALB hat im Jahr 2009 die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker an das geänderte Lebensmittelrecht auf EU- und Bundesebene angepasst. Neben der Basis VO 178/2002 und der VO (EG Nr. 882/2004) über amtliche Kontrollen berücksichtigt diese Änderung insbesondere auch die Richtlinie (EG) Nr. 2005/36 vom 07.09.2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen und die Umsetzung der Bologna-Erklärung von 1999 (Gemeinsame Erklärung der Europäischen Bildungsminister vom 19. Juni 1999 in Bologna). Die Umsetzung der inhaltlichen Arbeiten wird im Jahr 2010 erfolgen

5. Erklärung zur Gesamtleistung

Lebensmittelkontrolle

Das Kontrollniveau in den Ländern wurde weiter gehalten und orientierte sich an den Vorgaben des risikobasierten Kontrollansatzes. Die Anzahl der Kontrollbesuche hat im Vergleich zum Vorjahr um 0,6 % abgenommen, jedoch weist die Auswertung der Verstoßgründe darauf hin, dass der Schwerpunkt weiterhin auf die zeitintensive und anspruchsvolle Kontrolle der Eigenkontrollsysteme der Betriebe gelegt wird. Die Anzahl der nach AVV Rahmenüberwachung übermittelten untersuchten Proben hat sich verringert, die in § 9 der AVV RÜb niedergelegte Kontrollquote wurde annähernd erreicht.

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 von der LAV Arbeitsgruppe ALB mit der Erarbeitung eines einheitlichen Konzeptes beauftragte Projektgruppe hat mit der Erarbeitung eines ersten Eckpunktepapiers zur Festlegung von Kriterien für die Ermittlung einer risikoorientierten Probenplanung begonnen.

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 auch weiterhin 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.

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. Die Überarbeitung der bestehenden und die Erstellung der neuen Kodierkataloge wurden im Jahr 2009 durch verschiedene Gremien und Expertengruppen intensiv vorangetrieben.

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). Zur Prüfung der Machbarkeit und Effizienz soll ab 2010 zunächst für 2 Jahre eine Zentralstelle beim BVL zur Bündelung einschlägiger Internetrecherchen im Rahmen eines Pilotprojektes mit ausgewählten Ländern eingerichtet werden.

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 37.641 Einzelbestimmungen erneut deutlich überschritten. Dies zeigt, welchen 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 2009 mit 0,2 % sehr niedrig, so dass die Anzahl dieser Bestimmungen bei der Erstellung des Rahmenplanes nicht weiter erhöht werden muss

Tiergesundheit

Im Jahre 2009 wurden insgesamt 22 Tierseuchen, die der Anzeigepflicht unterliegen, in Deutschland festgestellt (siehe Tab. TG-1). Dies sind zwei Tierseuchen mehr als im Jahr 2008, wobei beide seit dem Jahr 2000 nicht mehr in Deutschland vorgekommen waren.

- (1) die Aujeszky'sche Krankheit, die bei vier Haus- bzw. Jagdhunden festgestellt wurde. Trotz dieser Fälle liefert das serologische Monitoring der Bundesländer keinen Anlass zur Vermutung, dass die AK in Deutschland verbreitet ist. In allen Fällen ergab sich eine 100% Sequenzidentität zu Virusisolaten vom Schwarzwild und damit eine eindeutige Assoziation zu Infektionen in Schwarzwildbeständen der jeweils betroffenen Gebiete.
- (2) der Milzbrand, der bei Rindern aus zwei benachbarten Betrieben in Bayern nachgewiesen wurde, die auf durch starke Regenfälle aufgeweichten Weiden gestanden hatten.

Ein Schwerpunkt bei der Tierseuchenbekämpfung im Jahre 2009 war die Klassische Schweinepest. Nachdem es im Jahre 2008 ruhig um die Schweinepest geworden war, wurde bis Mitte des Jahres 2009 bei insgesamt 44 Wildschweinen das Virus nachgewiesen. Es wurde wieder die orale Immunisierung mit Ködern als ein Kontrollwerkzeug eingesetzt. In der Hausschweinepopulation hingegen trat im dritten aufeinanderfolgenden Jahr keine Schweinepest mehr auf.

Positiv zu verzeichnen ist, dass die hochpathogene Form der aviären Influenza im Jahre 2009 in keinem Geflügel haltenden Betrieb in Deutschland aufgetreten ist. Lediglich bei einer Wildente in Bayern wurde H5N1 festgestellt. Auch die Erfolge des Jahres 2008 bezüglich der Blauzungenkrankheit und Tollwut sind weiter fortgesetzt worden. Deutschland ist seit dem Herbst 2008 offiziell frei von Tollwut, wobei Füchse als Hauptüberträger weiterhin regelmäßig untersucht werden. Die Anzahl an Neuinfektionen mit der Blauzungenkrankheit des Serotyps 8 konnte dank der Pflichtimpfung weiter reduziert werden. Die Anzahl von BSE-Fällen blieb konstant bei zwei Fällen.

Tierschutz

Zu Erreichung des Zieles VI des MNKP (Sicherstellung tierschutzgerechter Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere) haben die zuständigen Behörden der Länder sichergestellt, dass gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 im Jahr 2009 regelmäßig, risikoorientiert amtliche Kontrollen beim Transport und bei landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen (Kälber, Schweine, Legehennen, Rinder, Schafen, Ziegen, Hausgeflügel, Laufvögeln, Enten, Gänse, Pelztiere und Truthühner) durchgeführt wurden.

Es fanden regelmäßige Treffen der Tierschutzreferenten im Rahmen der LAV-Arbeitsgruppe Tierschutz und regelmäßige Bund-Länderreferententreffen zur Abstimmung der Länder untereinander statt. Die Arbeitsgruppe Tierschutz (AGT) der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) hat zur bundeseinheitlichen Durchführung von Tierschutzkontrollen Verfahrensweisungen zur Überwachung von Nutztierhaltungen und Tiertransporten erarbeitet, die laufend aktualisiert und erweitert werden.

Ein-, Aus- und Durchfuhr

Im Jahr 2009 waren nur wenige Befunde auffällig. Insbesondere bei den Aquakulturerzeugnissen gab es Rückstände von verbotenen Stoffen und Quecksilber. Insgesamt zeigt sich, dass das EU-weit organisierte Kontrollsystem vorraussichtlich zur Verbesserung der Situation im Hinblick auf die Rückstandsbelastung bei tierischen Lebensmitteln beiträgt.

6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans

Folgende Änderungen wurden im Rahmenplan zum MNKP während des Jahres 2009 vorgenommen:

1. *Struktur*

Im Teil A., Bereiche Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, wurden die sieben Kapitel zur Verbesserung der Struktur entsprechend den Leitlinien untergliedert.

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

Keine Änderungen

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

3.3. Kontrollsysteme

3.3.1. System zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit – Die Beschreibung der Kontrolle wurde ausführlicher beschrieben insbesondere hinsichtlich der Kontrollziele auf allen Produktionsstufen.

Das Nationale Mehrjahresprogramm zur Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln nach Artikel 30 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 wurde neu aufgenommen.

Das Zoonosen-Monitoring nach §§ 50-52 LFGB / AVV Zoonosen Lebensmittelkette wurde neu aufgenommen.

3.3.2. System zur Kontrolle der Futtermittelsicherheit

Der Text wurde aktualisiert und entsprechend der neuen Struktur (s. o.) ergänzt.

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

3.3.3. System zur Kontrolle der Tiergesundheit

Der Text wurde um Informationen zur neuen Version des TSN sowie Hinweisen zur Kontrolle tierischer Nebenprodukte ergänzt.

3.3.4. System zur Kontrolle des Tierschutzes

3.3.4.1. Kontrollmethoden und Techniken: - Der Text wurde um Informationen zum von den Ländern erstellten Handbuch zur Kontrolle der Tierschutzvorgaben in Nutztierhaltungen ergänzt.

3.3.5. Einfuhr, Ausfuhr und Durchfuhr

Der Textbaustein wurde aktualisiert.

4. *Notfallpläne und gegenseitige Unterstützung*

keine Änderungen

5. *Rahmenkonzept Qualitätsmanagement*

Der Textbaustein wurde aktualisiert.

Abschnitt B Bereich Pflanzengesundheit

	<u>Seite</u>
1. Amtliche Kontrollen.....	111
2. Kontrollergebnisse.....	118
3. Überprüfungen.....	125
4. Maßnahmen.....	126
4.1. Maßnahmen gegenüber Unternehmern	126
4.2. Anpassung der amtlichen Kontrollsysteme.....	126
5. Erklärung zur Gesamtleistung.....	130
6. Anpassungen des nationalen Kontrollplans.....	130

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 2009 wurden insgesamt rund 49.610 Importsendungen hinsichtlich der Einhaltung der pflanzengesundheitlichen Anforderungen für die Einfuhr in die EU überprüft. Die größten Anteile entfielen auf die Warengruppen Schnittblumen, Früchte/Gemüse und Verpackungsholz.

Ausfuhr pflanzengesundheitspflichtiger Sendungen

Mit rund 46.930 Sendungen wurden 2009 deutlich weniger Sendungen auf die Einhaltung der pflanzengesundheitlichen Anforderungen der jeweiligen Bestimmungsländer (Drittländer, außerhalb der EU) überprüft als 2008 (54.800 Sendungen). Die größten Anteile fielen auf die Warengruppen Holz, Saatgut und andere Vorratsprodukte.

Reduzierte Einfuhrkontrollen

Im Rahmen von reduzierten Einfuhrkontrollen von Sendungen wurden 2009 von 9735 Sendungen von Schnittblumen aus Drittländern 8422 Sendungen reduzierten Einfuhrkontrollen unterworfen, sowie von 3320 Sendungen von Früchten und Gemüse 3311 Sendungen und von 2403 Sendungen von Holz 1529 Sendungen.

(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 Kiefernholznematoden *Bursaphelenchus xylophilus***

Entsprechend Artikel 4 der Kommissionsentscheidung 2006/133/EG (in der aktuellen Fassung) wurde in Deutschland im Jahr 2009 eine Erhebung zum Vorkommen von *Bursaphelenchus xylophilus* durchgeführt. In der Zeit von Mai bis November 2009 wurden in Deutschland 710 Inspektionsorte auf das Vorhandensein von *Bursaphelenchus xylophilus* hin untersucht und 781 Proben genommen. 554 Proben stammten aus Waldbeständen und 227 Proben aus der unmittelbaren Umgebung von Risikogebieten, d. h. Seehäfen, Flugplätzen, Sägewerken, Holzlagerplätzen, Holzverarbeitungsindustrie und in der Nähe von Autobahnen. Es wurden 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 Waldkiefer *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*)**

Entsprechend Artikel 5 der Entscheidung 2007/433/EG der Kommission wurde in Deutschland im Jahr 2009 eine Erhebung zum Vorkommen von *Fusarium circinatum* (Hauptfruchtform: *Gibberella circinata*) durchgeführt. Das Monitoring wurde von den Pflanzenschutzdiensten der Länder in Zusammenarbeit mit den Forstverwaltungen durchgeführt. Die Erhebungen in Forstbeständen wurden wie im Vorjahr größtenteils in die reguläre Erfassung der forstlich relevanten Schadorganismen integriert, so dass zwar grundsätzlich ein großer Teil der Waldfläche erfasst wurde, aber nur bedingt explizite Daten für die Anzahl inspizierter Orte oder inspizierter Flächen genannt werden können. Im Öffentlichen Grün, Parks und Privatgärten ist vor allem die Kiefer weit verbreitet. Zahlen über die Fläche liegen jedoch nicht vor.

Die aktuelle Waldfläche, auf der in Deutschland Kiefern der Art *Pinus sylvestris* wachsen, beträgt 2.580.661 ha. Die Douglasie *Pseudotsuga menziesii* wächst auf 179.000 ha. Zusätzlich sind über das gesamte Land Einzelbäume oder auch kleinere Bestände im Öffentlichen Grün, Parks und Privatgärten verteilt, die nicht Wald im Sinne des nationalen Waldgesetzes sind. Diese sind flächenmäßig nicht erfasst.

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 Waldkiefer (*P. sylvestris*) 2629 Erntebestände mit einer Fläche von 18.012 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 (*Pinus nigra*) 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***

Entsprechend Artikel 5 der Entscheidung 2006/464/EG der Kommission wurde in Deutschland im Jahr 2009 eine Erhebung zum möglichen Auftreten der Japanischen Esskastaniengallwespe *Dryocosmus kuriphilus* durchgeführt. Wie in den Vorjahren wurde die Erhebung im Jahr 2009 durch die Pflanzenschutzdienste der Länder in Zusammenarbeit mit den Forstverwaltungen unter der Koordination des Instituts für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit des JKI durchgeführt. Es haben 13 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 Waldfläche, auf der in Deutschland Esskastanien wachsen, beträgt ca. 6878 ha. Zusätzlich sind im gesamten Land Einzelbäume im Öffentlichen Grün, Parks und Privatgärten zu finden, die nicht flächenmäßig erfasst werden können. Der Schwerpunkt des Esskastanienvorkommens liegt im Süden des Landes in den Ländern Baden-Württemberg mit ca. 3.300 ha und in Rheinland-Pfalz mit ca. 3.200 ha. Insgesamt wurden 173 Baumschulen und 269 Waldbestände bzw. Öffentliches Grün und Privatgärten inspiziert. Von den 17 in Deutschland vorhandenen Esskastanien-Saatguterntebestände wurden 2009 erstmals zwei Bestände in die Erhebung einbezogen.

Aufgrund der sehr charakteristischen Symptome, die durch *Dryocosmus kuriphilus* hervorgerufen werden, sind Laborproben nur beim Auftreten der Gallen notwendig. Da in allen Erhebungen keine entsprechenden Gallen an den Esskastanien in Deutschland gefunden wurden, erfolgten auch keine Probenahmen. Allerdings wurden 38 Proben aus dem Kronenbereich entnommen, da bei den entsprechen Bäumen eine visuelle Inspektion vom Boden aus nicht möglich war.

- **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 2009 eine Erhebung zum Auftreten von *Phytophthora ramorum* durchgeführt.

In der Vegetationsperiode 2009 wurden in Deutschland in 14 Ländern in Baumschulen und Gartencentern (einschließlich Baumärkten) 1.400 Inspektionen durchgeführt. Im öffentlichen Grün sowie in Privatgärten wurden 495 Inspektionen durchgeführt. Als Forstflächen wurden 263 Waldbestände in acht 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 2009 eine amtliche Erhebung zum Vorkommen von Pepino mosaic virus (PepMV) durchgeführt. An der Erhebung nahmen die Länder Bremen und Hamburg nicht teil.

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

Entsprechend Artikel 3 der Entscheidung 2007/410/EG wurde in Deutschland im Jahr 2009 eine amtliche Erhebung zum Vorkommen von Potato spindle tuber viroid (PSTVd) an *Solanum jasminoides*, *Brugmansia* spp. und anderen Wirtspflanzen durchgeführt.

Aus den Ländern Bremen, Hamburg, Saarland und Sachsen-Anhalt liegen keine Daten vor, da es in diesen Ländern keine nennenswerte Produktion oder Handel mit den entsprechenden Pflanzen gibt. Aus dem Land Hessen, das auch für die Einlassstelle Flughafen Frankfurt/Main zuständig ist, liegen Daten zu visuellen Inspektionen an Tomatenbeständen vor.

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: 01.04.2009 bis 31.03.2010)**

Entsprechend Artikel 4 der Kommissionsentscheidung 2008/840/EG wurde in Deutschland in den Jahren 2009 und 2010 eine Erhebung zum Vorkommen von *Anoplophora chinensis* durchgeführt.

In der Zeit von April 2009 bis März 2010 wurden in Deutschland 676 Baumschulen, 222 Gartencenter und Endverkaufsbetriebe, 142 Orte im Öffentlichen Grün und Privatgärten mit einer Fläche von mehr als 932 ha sowie eine Waldfläche von 821726 ha und 91 separate Inspektionsorte 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 wurden amtliche Untersuchungen zum Auftreten des Westlichen Maiswurzelbohrers (*Diabrotica virgifera virgifera* Le Conte) in Deutschland im Jahr 2009 durchgeführt.

Es wurden 2.641 Fallen an 2.200 Standorten aufgestellt und kontrolliert. Zusätzlich wurden zur Überwachung in den Befalls- und Sicherheitszonen bzw. der Eingrenzungszone 2.922 Fallen eingesetzt. Im Jahr 2009 sind somit insgesamt 5.563 Fallen in Deutschland zum Einsatz gekommen.

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

Erhebungen

In folgenden 9 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: Berlin, Baden-Württemberg, Bayern, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein, Saarland und Sachsen. Die Erhebungen erstreckten sich auf Öffentliche Einrichtungen/Öffentliches Grün (9), Botanische Gärten (5), Handelsbetriebe (38) und umfassten ca. 1.085 Palmenpflanzen der Gattungen *Areca*, *Washingtonia*, *Cocos*, *Trachycarpus*, *Phoenix*, *Livistona*, *Caryota*, *Corypha* und andere, nicht genannte Arten. Die Einrichtungen wurden z. T. mehrmals visuell inspiziert.

Einfuhruntersuchungen

Berichte über Einfuhruntersuchungen an Palmen liegen aus Bayern und Rheinland-Pfalz vor. Aus dem Land Hessen liegt eine Beanstandungsmeldung vor. Die Sendungen stammten aus China, den Vereinigten Staaten von Amerika und Südkorea und umfassten neun Sendungen mit insgesamt 1.629 Pflanzen von *Trachycarpus fortunei*, *Trachycarpus wagnerianus* und *Butia capitata*.

- **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 2009/2010 berichtet.

Untersuchungen in Kartoffeln

1. Pflanzkartoffeln (PK)

Es wird jede Kartoffelpartie, die zur amtlichen Anerkennung als Pflanzgut in Deutschland aufwächst im Labor auf latent vorliegende Infektionen mit *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* und *Ralstonia solanacearum* untersucht. In der Pflanzkartoffelproduktion Deutschlands, Ernte 2009, sind 9.805 Proben von 7.843 Partien untersucht worden; in Sachsen wurden in der Basis-Kategorie darüber hinaus zwei und in der Z-Kategorie eine Probe auf *R. solanacearum* untersucht. Zusätzlich sind 728 Proben aus Genbanken und Züchtungsmaterial sowie 642 Proben aus dem Handel getestet worden. 218 amtlich gezogene Proben wurden aus Kartoffelpartien getestet, die zum eigenen Nachbau vorgesehen waren (Brandenburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein).

Bezogen auf die Anbaufläche wurde durchschnittlich je 1,6 ha eine Probe im Labor untersucht.

Von Pflanzkartoffeleinfuhren aus anderen Mitgliedstaaten sind insgesamt 374 Proben aus 374 Partien getestet worden. Die untersuchten Pflanzkartoffelpartien wurden aus Österreich, Belgien, der Tschechischen Republik, Dänemark, Schweden, Spanien, Frankreich, den Niederlanden, Polen und dem Vereinigten Königreich eingeführt.

Im Rahmen der Pflanzkartoffelanerkennung wurden darüber hinaus insgesamt 8.391 Proben einer visuellen Kontrolle auf Symptome der bakteriellen Ringfäule und der Schleimkrankheit unterzogen.

2. Speise- und Wirtschaftskartoffeln (SWK)

Für die Auswahl der Stichproben in Speise- und Wirtschaftskartoffeln lassen sich die Schwerpunkte wie folgt zusammenfassen: Bevorzugt werden alle Speise- und Wirtschaftskartoffeln von Betrieben mit Vorstufen und Basispflanzguterzeugung, von Betrieben in der Gesundlage in Mecklenburg Vorpommern, von Betrieben mit vielen Exporten, von Betrieben mit Auffälligkeiten für beide Schaderreger in den vergangenen Jahren oder von Betrieben in Risikogebieten (Befall wurde in Betrieben der Nachbarschaft festgestellt) untersucht. Darüber hinaus werden in den Ländern stichprobenartig von allen registrierten Betrieben nach verschiedenen Rastern einzelne Partien beprobt und untersucht.

Aus der Speise- und Wirtschaftskartoffelproduktion wurden insgesamt 2.209 Proben von 2.074 Partien im Labor auf das Vorhandensein von *C. m. subsp. sepedonicus* untersucht. Zusätzlich zu den Laborproben wurden im Rahmen der Qualitätskontrolle 53.433 Proben durch Schnittkontrollen auf Symptome der bakteriellen Ringfäule und Schleimkrankheit untersucht.

Untersuchungen zum Vorkommen von Ralstonia solanacearum in Oberflächengewässern und anderen Wirtspflanzen als Kartoffeln

Auf der Grundlage von Art 2(1) der EU Richtlinie 98/57/EG sind neben den Erhebungen in der Kartoffelproduktion auch Untersuchungen an anderen Wirtspflanzen, Gewässern, Verarbeitungsbetrieben etc. durchzuführen, wenn ein Risiko besteht, dass von dort eine Verschleppung von *Ralstonia solanacearum* in die Kartoffelproduktion erfolgen könnte. In Deutschland findet die Bewässerung von Kartoffelflächen fast ausschließlich aus Tiefbrunnen statt, so dass ein umfassendes Monitoring in Oberflächengewässern nicht erforderlich ist.

Insgesamt wurden 162 Proben aus verschiedenen Gewässern genommen, unter anderem aus Abwassern von Verarbeitungsbetrieben und aus Klärschlamm sowie 258 Proben von anderen Wirtspflanzen. Schwerpunkte der Probezuhungen in Wasser waren bereits als kontaminiert festgestellte Gewässer in Bayern sowie Gewässer in Kartoffelanbaugebieten und in der Nähe von Kartoffelverarbeitungsbetrieben. Vom Bittersüßen Nachtschatten (*Solanum dulcamara*) wurden insgesamt 17 Proben, von *Solanum nigrum* eine Probe, von *Lycopus europaeus* sechs Proben, von *Bidens tripartita* eine Probe, von *Urtica dioica* 11 Proben, von Tomatenpflanzen 64 Proben und von Pelargonien 46 Proben untersucht.

2. Kontrollergebnisse

(1) Ein- und Ausfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen

Beanstandungen deutscher Pflanzenschutzdienste an Drittlandware 2009

Im Jahr 2009 wurden wegen Schadorganismen insgesamt 142 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). 73 Sendungen wurden aufgrund der Einfuhr von verbotenen Waren beanstandet.

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

Beanstandungen insgesamt	991
davon	
- Holzverpackungen	530
- andere	461

Beanstandungsgründe	
PGZ-Mängel	347
Schadorganismus	142
- davon Holzverpackungen	86
Nichteinhaltung bes. Anforderungen	476
- davon Holzverpackungen	468
Einfuhrverbote	73

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

In keiner Sendung wurde ein Schadorganismus gefunden. Bei 4 Sendungen lagen dokumentatorische Probleme vor (fehlendes oder unvollständiges PGZ).

(2) Monitoringprogramme

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

Von den 781 untersuchten Proben enthielten eine Vielzahl Nematoden, die nicht der Gattung *Bursaphelenchus* zuzuordnen waren, sondern als Saprophyten einzustufen sind. In insgesamt 29 Proben (4 %) konnten zusammenfassend folgende *Bursaphelenchus*-Arten nachgewiesen werden: *B. mucronatus* (19), *B. sexdentati* (1),

B. vallesianus (1), *Bursaphelenchus* spp. (8). Der Kiefernholznematode (*Bursaphelenchus xylophilus*) wurde in keinem Fall entdeckt.

- **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 2009 in Deutschland nicht nachgewiesen.

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

Im Rahmen der 1.400 in Baumschulen und Gartencentern durchgeführten Inspektionen wurde in fünf Ländern in insgesamt 10 Fällen *P. ramorum* an *Rhododendron* spp. und *Viburnum* spp. nachgewiesen, wobei sechs Fälle reine Handelsware waren. Im öffentlichen Grün erfolgten insgesamt 495 Inspektionen, wobei in Baden-Württemberg und Niedersachsen je einmal *P. ramorum* an Rhododendren festgestellt wurde.

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 sechs Ländern *P. ramorum* gefunden.

Die Untersuchung der insgesamt 359 Laborproben ergab keine Hinweise auf das Vorhandensein von *Phytophthora kernoviae*.

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

Befall mit PepMV wurde im Jahr 2009 erneut in vier Produktionsbetrieben für Tomatenfrüchte festgestellt. Die Befallsursache ist in allen Fällen unklar. Bei drei Betrieben stammten die Jungpflanzen aus einem anderen Mitgliedstaat. Erneut 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 (28 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 je einer Partie von *Brugmansia* spp., *Calibrachoa* sp. und *Solanum rantonnetii* sowie in einem Fruchtproduktionsbestand von *Capsicum annuum* festgestellt. Erneut wurde Befall mit PSTVd in insgesamt sechs *in vitro* Kulturen von *Solanum tuberosum* einer Genbank festgestellt. Bei den betroffenen Akzessionen

handelte es sich ebenso wie bei den im Vorjahr als infiziert erkannten *in vitro* Kulturen um Material, das ursprünglich aus Peru stammt. Die betroffenen Akzessionen wurden 1996 auf Vorhandensein von PSTVd mit der Return-Gel-Elektrophorese untersucht, Befall wurde zu diesem Zeitpunkt nicht festgestellt. Bei den Einfuhrkontrollen wurde eine Sendung von *Calibrachoa*-Stecklingen aus Israel als befallen identifiziert.

- **Erhebung zum Vorkommen des Citrusbockkäfers *Anoplophora chinensis* (Erhebungszeitraum: 01.04.2009 bis 31.03.2010)**

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. Im Zuge der Begehungen von Waldbeständen bezüglich des regulären Waldschutzmonitorings zu heimischen Schadorganismen werden jedoch zunehmend auch die in den EU-Entscheidungen gelisteten Quarantäneschadorganismen einbezogen.

Unabhängig davon erfolgt weiterhin im Rahmen der Vorsorge eine intensive Öffentlichkeitsarbeit über die Presse, gezielte Informationen der Baumschulbranche und der Forstverwaltungen sowie Informationen und Weiterbildungsveranstaltungen für Baumpfleger.

In zwei Gartencentern wurde je einmal an Ahornpflanzen, die über die Niederlande aus China importiert wurden, ein Befall mit *A. chinensis* festgestellt und über EUROPHYT gemeldet. Im Zuge der Rückverfolgung des Ursprungs der Pflanzen wurde vom niederländischen Pflanzenschutzdienst ermittelt, dass diese Pflanzen Teil einer über 900 Pflanzen umfassenden Partie waren, die einen Befallsgrad von ca. 35 % aufwies. Auf Grund einer von den Niederlanden zur Verfügung gestellten Liste mit Empfangsbetrieben konnte ein Teil der Sendung in Deutschland aufgespürt werden. So wurde in Baden-Württemberg eine weitere Pflanze mit einem alten Ausbohrloch gefunden. Ebenfalls zu dieser Partie gehören Pflanzen, die in Rheinland-Pfalz auffällig wurden. Zwei der vier aufgefundenen Bäume wiesen Bohrlöcher auf und wurden im Zuge der Untersuchung auf mögliche weitere Insektenstadien vernichtet. Die Ausbohrlöcher waren bereits überwält und stammten daher nicht aus dem Jahr 2009, so dass sichergestellt werden konnte, dass die Käfer nicht in dem deutschen Betrieb geschlüpft waren.

In der Nähe von Hanau/Hessen wurde ein *A. chinensis* eingefangen, unmittelbar nachdem er aus einem *Acer palmatum* geschlüpft war, der auf einem Balkon einer Privatperson stand. Die Pflanze wurde nach weiterer Untersuchung vernichtet. Der Gartenmarkt, aus dem die Pflanze stammt, wurde intensiv inspiziert, es wurden keine weiteren befallenen Pflanzen entdeckt. Es wurde eine umfangreiche Kampagne zur Information der Öffentlichkeit durchgeführt. Weitere *A. chinensis* Funde ergaben sich nicht.

In Berlin wurde ein einzelner Käfer von *A. chinensis* in der Nähe einer Hainbuchenhecke gefunden. Mehrere Inspektionsteams führten in wöchentlichem Abstand im Radius von 500 Metern um den Fundort Erhebungen an den Wirtspflanzen durch. Der Ursprung des Käfers konnte jedoch nicht geklärt werden. Befallene Pflanzen wurden nicht entdeckt. Die Detailerhebungen in diesem Gebiet werden im laufenden Jahr fortgesetzt. Zur Information und Einbeziehung der Öffentlichkeit wurde auch in diesem Fall umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit betrieben.

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

In Baden-Württemberg (BW) und Bayern (BY) wurden im Jahr 2009 insgesamt 318 Käfer des Westlichen Maiswurzelbohrers an 39 Standorten und zwei Einzelstandorten in Baden-Württemberg sowie im erweiterten Eingrenzungsgebiet an 31 Standorten sowie an einem Einzelstandort in Bayern gefangen. Zum Vergleich, im Jahr 2007 wurden in Deutschland insgesamt 591 Käfer und im Jahr 2008 insgesamt 298 Käfer 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 geändert durch die „Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Bekämpfung des Westlichen Maiswurzelbohrers“ vom 19. Dezember 2008 und unter Berücksichtigung der deutschen "Leitlinie zur Durchführung von amtlichen Maßnahmen gegen *Diabrotica virgifera virgifera* Le Conte" durchgeführt.

An zwei Standorten, an denen im Jahr 2007 *Diabrotica virgifera virgifera* festgestellt wurde (2007: Bodenseeregion, BW 346 Käfer und Flugplatz München/Freising, BY ein Käfer) wurden in den Jahren 2008 und 2009 keine Käfer mehr nachgewiesen und der Befall konnte getilgt werden. An einem Standort (2008: Kreis Ravensburg, BW ein Käfer) wurde nach den durchgeführten Ausrottungsmaßnahmen im Jahr 2009 kein Käfer mehr festgestellt.

Im Ortenaukreis (BW) wurden mit 93 Käfern an 21 Standorten deutlich mehr *Diabrotica* als in den Vorjahren (2007 sechs Käfer und 2008 76 Käfer) gefangen. Hier sind offenbar in den Jahren 2007 und 2008 unbemerkt Käfer aufgetreten und zur Eiablage gekommen. Zudem bestand ein hoher Einschleppungsdruck aufgrund hoher Populationsdichten in Nord-Italien. Darüberhinaus kamen 89 Käfer an weiteren 18 Standorten im südlichen Nachbarkreis Emmendingen (BW) dazu. Eine Tilgung an allen Standorten war nicht

mehr möglich. In beiden zusammengefassten Gebieten (Ortenaukreis/Kreis Emmendingen) in BW wird die Strategie der Eingrenzung verfolgt.

Hingegen wurden im Landkreis Lörrach (BW) angrenzend an Frankreich und der Schweiz an einem Standort (28 Käfer) und im Landkreis Konstanz ebenfalls an einem Standort (8 Käfer) Ausrottungsmaßnahmen gemäß der Entscheidung 2003/766/EG Artikel 4 durchgeführt. Hier wurden die Käfer vermutlich im Jahr 2009 mit dem LKW (Zollabfertigung) bzw. mit der Bahn (Umschlagsplatz für Waggons, die aus Italien kommen) eingeschleppt.

Im Gebiet Niederbayern/Passau (in den Städten Passau und Straubing, den Landkreisen Deggendorf, Dingolfing-Landau, Freyung-Grafenau, Passau, Regen, Rottal-Inn und Straubing-Bogen) wurden im Jahr 2008 insgesamt 222 Käfer an 90 Standorten auf einer Fläche ca. 529 km² (auf Gemeindebasis) gefangen. Bereits im Jahr 2007 wurden in einem Teil dieses Gebietes an den Standorten Passau Stadt und Passau Landkreis (Niederbayern) insgesamt 239 Käfer an 11 Standorten gefangen. Aufgrund zusätzlicher Fänge in bisher befallsfreien angrenzenden Gebieten wurde das Eingrenzungsgebiet auf die Stadt Regensburg und die Landkreise Regensburg, Cham und Kelheim erweitert. Im Jahr 2009 umfasste das Befallsgebiet in BY ca. 949 km² (auf Gemeindebasis). Das Eingrenzungsgebiet schließt 112.231 ha Mais ein. Es wurden insgesamt 99 Käfer an 31 Standorten gefangen. Im o. g. Gebiet in BY wurde im Jahr 2009 ein Eingrenzungsprogramm durchgeführt.

In Freilassing (BY/Landkreis Berchtesgadener Land an der Grenze zu Österreich) wurde ein Käfer im Jahr 2009 festgestellt, der vermutlich im gleichen Jahr mit dem Landverkehr eingeschleppt wurde. Es wurden Ausrottungsmaßnahmen gemäß der Entscheidung 2003/766/EG Artikel 4 eingeleitet.

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

Im Rahmen der in Deutschland im Jahr 2009 durchgeführten Erhebungen wurden weder *Rhynchophorus ferrugineus* noch entsprechende Befallssymptome festgestellt.

Einfuhruntersuchungen

In keinem Fall wurden *R. ferrugineus* oder Symptome von Befall mit *R. ferrugineus* festgestellt. Eine Sendung von 150 *Trachycarpus fortunei* aus China wurde wegen *Helicotylenchus dihystra* und anderer *Helicotylenchus*-Arten, anhaftender natürlicher Erde und einer unvollständigen Zusatzerklärung im Pflanzengesundheitszeugnis beanstandet (Meldung Nr. DE/JKI/2009/0365). Die Pflanzen wurden untersucht, in Quarantäne genommen und anschließend freigegeben. Eine Sendung von acht *Butia capitata* aus den Vereinigten Staaten von Amerika wurde wegen eines fehlenden Pflanzengesundheitszeugnisses beanstandet (DE/JKI/2009/0224). Die Einfuhr dieser Pflanzen wurde verweigert. Eine Sendung von 440 Pflanzen aus China wurde von einem gefälschten Pflanzengesundheitszeugnis begleitet (DE/JKI/2009/0251).

Nacheinfuhruntersuchungen

Eine Sendung von 500 Pflanzen aus China wurde in 2008 geliefert und in Quarantäne genommen. Sie wurde in Nacheinfuhruntersuchungen einbezogen. Es wurde kein *R. ferrugineus* und keine Symptome von Befall mit *R. ferrugineus* festgestellt.

Anmerkungen:

1. Wie bereits im Bericht 2008 angemerkt, sind chinesische Pflanzengesundheitszeugnisse in keinem Fall von der zuständigen nationalen Behörde an eine nationale Pflanzenschutzorganisation (NPPO) gerichtet. Streng genommen sind die Zeugnisse somit ungültig.
 2. Mindestens drei Sendungen in 2009 stammen laut Pflanzengesundheitszeugnis aus Guangdong. Wie bereits im Bericht 2008 angemerkt wurde ist Guangdong nach Angaben von CABI/EPPO (2002) Befallsgebiet für *R. ferrugineus*. Soweit uns Zeugniskopien vorliegen, wird dort regelmäßig als zusätzliche Erklärung angegeben, dass die Pflanzen aus einem „Gebiet stammen, das als frei von *R. ferrugineus* erklärt ist“. Um Klarheit zu schaffen, sollte die Kommission China um eine Karte/Liste von Gebieten bitten, die amtlich als frei von *R. ferrugineus* anerkannte Gebiete innerhalb der Provinz Guangdong und anderer Provinzen ausweist.
- **Erhebungen zum Vorkommen von *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* und *Ralstonia solanacearum***

C. m. subsp. sepedonicus:

In keiner der durchgeführten visuellen Kontrollen konnten Symptome, die durch die Krankheit hervorgerufen werden, festgestellt werden.

In Pflanzkartoffeln wurden in einem Fall und in Speise- und Wirtschaftskartoffeln in zwei Fällen latente Infektionen festgestellt. Damit ist der in den letzten Jahren eingesetzte positive Trend in der Bekämpfung der bakteriellen Ringfäule an Kartoffeln stabil geblieben. Seit Beginn der systematischen Untersuchungen in der Kartoffelproduktion Deutschlands Anfang der 1990er Jahre ist das die niedrigste Infektionsrate.

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 noch insgesamt 3 Partien aus Vorsorge nicht als Pflanzgut anerkannt, im Jahr 2009 gab es keine derartigen Partien, in denen die Anerkennung abgebrochen worden ist.

Ralstonia solanacearum

In keiner der durchgeführten visuellen Kontrollen konnten Symptome, die durch die Krankheit hervorgerufen werden, festgestellt werden. *Ralstonia solanacearum* tritt in der

Kartoffelerzeugung seit vielen Jahren in Deutschland nur vereinzelt auf und im Erntejahr 2009 in nur einem Fall in Pflanzkartoffeln der Stufe Z1.

Die Situation in Oberflächengewässern ist weitgehend unverändert. Kontaminationen mit *R. solanacearum* in Oberflächengewässern wurden in den Untersuchungen in Bayern in 32 Wasserproben und 7 Wildkrautproben nachgewiesen. Zum Schutz des Kartoffel- und Tomatenanbaus hat die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft gemäß der Verordnung zur Bekämpfung der Bakteriellen Ringfäule und Schleimkrankheit Allgemeinverfügungen erlassen, die eine Sicherheitszone ausweisen, in der eine Beregnung und Bewässerung von Kartoffel- und Tomatenpflanzen mit Oberflächenwasser aus den kontaminierten Gewässerabschnitten verboten ist. Als Sicherheitszonen wurden im Regelfall die positiven Gewässerabschnitte ausgewiesen, wenn durch Vorliegen negativer Ergebnisse flussauf- und flussabwärts der letzten positiven Probe die Abgrenzung eindeutig erfolgen konnte. In den übrigen Fällen wurden die Sicherheitszonen um 3 – 5 km lange Pufferzonen ausgedehnt. Die Allgemeinverfügungen gelten zeitlich unbegrenzt.

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 vor allem 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. Viele Händler sind nicht in Deutschland ansässig und vertreiben ihre Waren als Postsendungen, Untersuchungen aus 2009 zufolge zu einem großen Anteil nicht oder falsch deklariert. 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. Zudem fehlt bei vielen Sendungen das notwendige Pflanzengesundheitszeugnis nach Anhang V Teil B Kapitel I der Richtlinie 2000/29/EG.

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 fortlaufend an der inhaltlichen Aktualisierung und 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. Gegebenenfalls 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 erste Änderungsentwürfe diskutiert und bewertet.

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 verabschiedet.

Eine wesentliche Grundlage ist das „Kompendium zur Pflanzengesundheitskontrolle in Deutschland“, in dem praktische Handlungsanleitungen für die Inspektoren für Vorgehensweisen bei festgestellten Mängeln verankert sind. 2009 wurde eine Online-Version des Kompendiums erstellt, die den Pflanzenschutzdiensten über die Internetseite des JKI passwortgesichert zur Verfügung gestellt wird. 2009 wurde damit begonnen, eine internetbasierte, technische Basis für die Meldung, kartographische Darstellung und Auswertung von Monitoringdaten und Auftretensmeldungen von Schadorganismen nach Artikel 16 der Richtlinie 2000/29/EG zu erstellen („Web-Atlas für Schadorganismen“ (WAtSon)).

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 2009 verschiedene Informationsbroschüren und Datenblätter erstellt (siehe auch unter <http://pflanzengesundheit.jki.bund.de>).

- Asiatische Laubholz & Citrusbockkäfer – Verwechslung mit heimischen Insekten
- Einfuhrbeschränkungen und Einfuhrverbote für Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse im Reiseverkehr
- Frühwarnsystem in der Pflanzenquarantäne – Meldungen von Schadorganismen
- Rundköpfiger Apfelbaumbohrer (*Saperda candida*)
- PRATIQUE Ein Projekt im 7. Forschungsrahmenprogramm

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 2009 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 und entwickelt das Aktionsprogramm weiter. Insbesondere werden Bundesländer bei der Erstellung eigener Aktionsprogramme unterstützt. Im Jahr 2009 hat das Institut Pflanzengesundheit vor allem an der Erarbeitung von Programmen in

Berlin und in Brandenburg teilgenommen. Mithilfe eines Forschungsvorhabens zur Verbreitung von Ambrosia entlang von Verkehrswegen wurden Grundlagen für Empfehlungen zu Bekämpfungsmaßnahmen an Straßen erarbeitet.

2009 wurden wieder die Fundortdaten aus den Bundesländern zusammengetragen. Wegen der Unterschiedlichkeit der Originaldaten aus den Bundesländern wurde keine zusammenfassende Vorkommenskarte für Deutschland erstellt. Trotz weiterhin bestehender Kenntnislücken wächst insgesamt die Kenntnis über die Verbreitung der Art in Deutschland. Es zeigt sich, dass Ambrosia in Deutschland noch überwiegend in kleinen Beständen oder als Einzelpflanze vorkommt. Größere etablierte Bestände gibt es wie im Vorjahr vor allem im Süden Deutschlands und in größeren Städten. Im Jahr 2009 wurde darüber hinaus besonders deutlich, dass in der Niederlausitz (südöstliches Brandenburg) eine einzigartige Häufung von großen Beständen vorliegt, wobei – anders als im Rest Deutschlands – hier auch Ackerflächen befallen sind.

Die Datenaufnahme, Kartendarstellung des Vorkommens in Deutschland wird zukünftig mit einem Web-GIS System („Web Atlas für Schadorganismen“ (WAtSon)) durchgeführt, das auch die Eingabe von Daten durch die Öffentlichkeit ermöglicht. Durch WAtSon werden umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten und eine Kartendarstellung möglich. Die Programmierung wurde in 2009 begonnen.

Die Information der Öffentlichkeit über die Medien wurde 2009 fortgeführt. Die Diskussion von Maßnahmen wurde national und international verstärkt, u.a. durch Teilnahme an einem laufenden Forschungsprojekt mit Partnern aus europäischen Ländern (EUPHRESKO), eine Mitarbeit in der neu gegründeten „International Ragweed Society“ sowie die Mitwirkung an verschiedenen europäischen Workshops und Tagungen zu Ambrosia und anderen invasiven Arten. 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. Zum Treffen waren wieder Kollegen aus der Schweiz und zum ersten Mal auch solche aus den Niederlanden und Luxemburg zum grenzüberschreitenden Erfahrungsaustausch dabei. Die Berichte aus der Schweiz zeigen, dass bei konsequenter Verfolgung Erfolge gegen Ambrosia möglich sind. Das Aktionsprogramm wird fortgesetzt. Darüber hinaus hat das JKI national und international im Arbeitsbereich 'Klimawandel und Gesundheit' des BMU/UBA/WHO mitgewirkt und das BMELV bei der Weiterentwicklung des „Aktionsplan Allergien“ unterstützt.

Schulung

- **Inspektorenworkshop**

An dem im Jahr 2009 vom JKI ausgerichteten Inspektorenworkshop nahmen insgesamt 112 Inspektoren und Mitarbeiter aus den Ländern teil. Der Workshop stand unter dem Motto ‚Binnenmarkt‘. Schwerpunktthemen waren die Schulung zu Schadorganismen und Verfahrensweisen beim Auftreten von meldepflichtigen und Quarantäneschadorganismen und bei Betriebskontrollen sowie Anforderungen an Pflanzenpässe.

- **„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 Kompendium für phytosanitäre Kontrollen (Zuständigkeit JKI) verknüpft, um eine gezielte Optimierung der Kontrollen im pflanzengesundheitlichen Im- und Exportbereich zu gewährleisten. An den für das Jahr 2009 drei angebotenen Kursthemen konnten insgesamt 12 Personen aus den Pflanzenschutzdiensten der Länder teilnehmen.

5. Erklärung zur Gesamtleistung

Einfuhr 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 Schadorganismen konnte zwar 2009 noch nicht ausgeräumt werden, mögliche Maßnahmen wurden jedoch identifiziert und an der Verbesserung der Situation wird weiter gearbeitet.

Der Vertriebsweg ‚Internet‘ ist zurzeit aus verschiedenen Gründen nicht ausreichend kontrollierbar. Die Sendungen gehen häufig als Postsendungen an Privatkunden und werden zu einem großen Anteil nicht als Sendungen erkannt, die der pflanzengesundheitlichen Kontrolle unterliegen. Es wird zurzeit daran gearbeitet, Maßnahmen zur Verbesserung der Situation zu entwickeln.

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 (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91

Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung EG (Nr.) 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle

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 Kiefernfasenwurm) 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)

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis i.d.B der Neufassung vom 9. November 2009 , *BAnz 178*, S. 4005

(AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH)

Anlage 1

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

Jahr: 2009

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

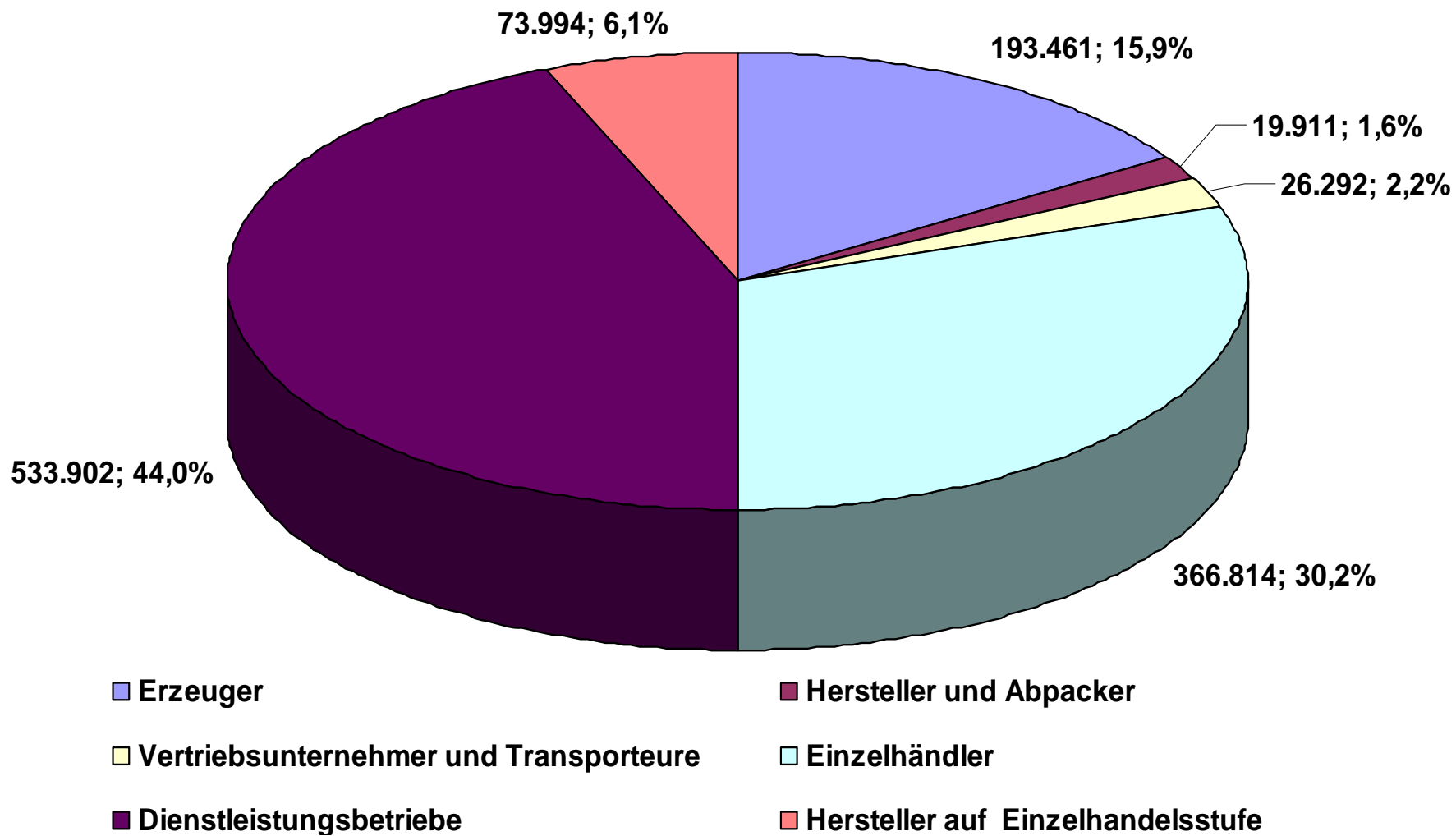
	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunter- nehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungs- betriebe	Hersteller, die im wesentlichen auf der Einzelhandels- stufe verkaufen	Insgesamt
Zahl der Betriebe	193.461	19.911	26.292	366.814	533.902	73.994	1.214.374
Zahl der kontrollierten Betriebe	14.933	10.440	9.245	180.494	289.827	39.605	544.544
Kontrolldichte [%] (Zahl kontrollierter Betriebe / Betriebszahl)	7,7%	52,4%	35,2%	49,2%	54,3%	53,5%	44,8%
Zahl der Kontrollbesuche	20.213	48.229	22.012	315.229	446.810	76.866	929.359
Kontrollintensität [%] (Zahl der Kontrollbesuche / Zahl der kontrollierten Betriebe)	135,4%	462,0%	238,1%	174,6%	154,2%	194,1%	170,7%
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)	1.524	2.720	1.484	33.748	80.728	11.023	131.227
Beanstandungsquote [%] (Zahl der Betriebe mit Verstößen*/Zahl der kontrollierten Betriebe)	10,2%	26,1%	16,1%	18,7%	27,9%	27,8%	24,1%
Verstoßquote [%] (Anzahl Verstöße*/ Zahl der Kontrollbesuche)	10,0%	9,2%	10,5%	16,5%	29,9%	24,1%	22,9%
durchschnittliche Verstöße pro Betrieb (Anzahl Verstöße*/ Zahl der Betriebe mit Verstößen)	1,3	1,6	1,6	1,5	1,7	1,7	1,6

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

Anlage 1

Anzahl der Verstöße (*)							
Stufe	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungsbetriebe	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	Insgesamt
Hygienemanagement (HACCP, Schulung)	342	920	451	10.327	31.109	4.286	47.435
Betriebshygiene	831	2.327	967	26.867	72.474	10.384	113.850
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	77	184	145	721	929	233	2.289
Kennzeichnung und Aufmachung	357	696	557	11.473	22.735	2.644	38.462
Andere Verstöße	412	303	186	2.761	6.131	957	10.750
Summe	2019	4.430	2306	52.149	133.378	18.504	212.786
Anteil der Verstöße (*)							
Stufe	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungsbetriebe	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	Insgesamt
Hygienemanagement (HACCP, Schulung)	17%	21%	20%	20%	23%	23%	22%
Betriebshygiene	41%	53%	42%	52%	54%	56%	54%
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	4%	4%	6%	1%	1%	1%	1%
Kennzeichnung und Aufmachung	18%	16%	24%	22%	17%	14%	18%
Andere Verstöße	20%	7%	8%	5%	5%	5%	5%
Anteil auf Produktionsstufe	1%	2%	1%	25%	63%	9%	

Einteilung der Betriebe nach Betriebsgattung



Anlage 2

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

Jahr: 2009

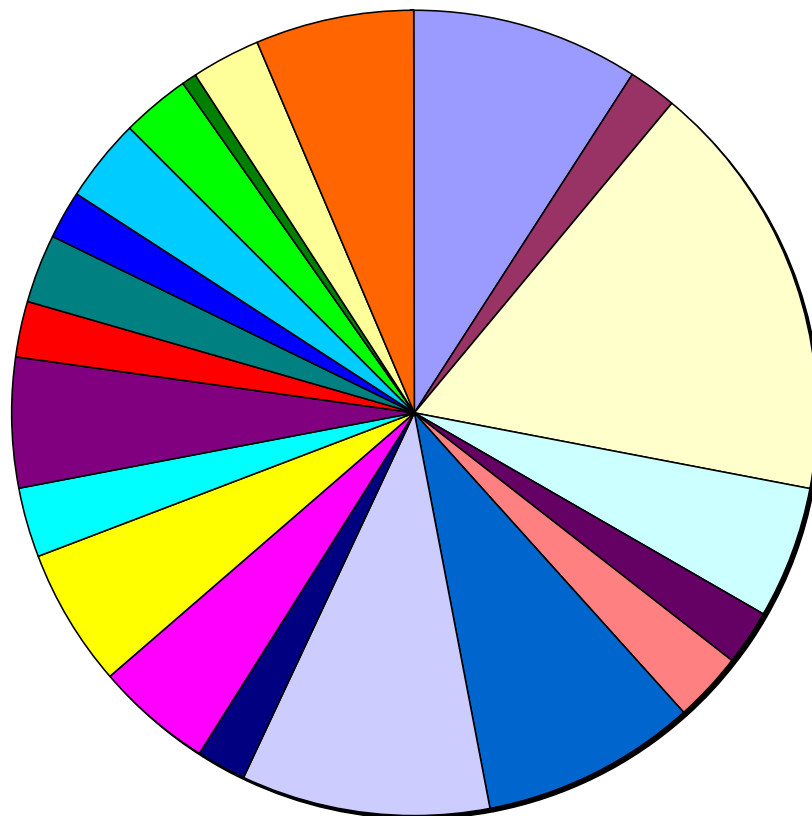
B. Ergebnisse der im Labor untersuchten amtlichen Proben

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	9,2%	Milch und Milchprodukte	1.535	183	299	2.512	704	4.641	35.740	13,0%	5.233
2	1,9%	Eier und Eiprodukte	79	64	36	429	253	736	7.236	10,2%	861
3	16,9%	Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	3.240	839	1.786	6.989	776	11.969	65.406	18,3%	13.630
4	5,4%	Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	487	418	358	1.142	222	2.337	21.036	11,1%	2.627
5	2,0%	Fette und Öle	6	622	182	390	59	1.175	7.693	15,3%	1.259
6	2,9%	Suppen, Brühen, Saucen	246	42	253	1.090	79	1.648	11.214	14,7%	1.710
7	8,7%	Getreide und Backwaren	643	617	539	2.227	399	4.054	33.505	12,1%	4.425
8	10,0%	Obst und Gemüse	254	1.010	357	1.366	221	3.079	38.629	8,0%	3.208
9	1,8%	Kräuter und Gewürze	43	73	98	580	41	744	7.052	10,6%	835
10	4,8%	Alkoholfreie Getränke	313	288	222	1.654	295	2.445	18.466	13,2%	2.772
11	5,5%	Wein	0	28	1.026	1.435	364	2.291	21.134	10,8%	2.853
12	2,9%	Alkoholische Getränke (außer Wein)	323	116	194	1.554	226	1.975	11.134	17,7%	2.413
13	5,3%	Eis und Desserts	1.258	81	191	1.200	187	2.822	20.356	13,9%	2.917

Anlage 2

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	5	85	78	596	38	701	8.843	7,9%	802
15	2,7%	Zuckerwaren	18	73	143	1.630	223	1.778	10.531	16,9%	2.087
16	2,1%	Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	32	196	177	244	231	873	7.959	11,0%	880
17	3,2%	Fertiggerichte	271	99	261	918	87	1.513	12.531	12,1%	1.636
18	2,8%	Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	16	53	118	1.181	314	1.404	10.692	13,1%	1.682
19	0,5%	Zusatzstoffe	6	12	24	71	22	115	1.894	6,1%	135
20	2,9%	Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	54	111	541	777	19	1.402	11.290	12,4%	1.502
21	6,3%	Andere	2.245	84	212	1.183	567	4.028	24.504	16,4%	4.291
		Gesamt	11.074	5.094	7.095	29.168	5.327	51.730	386.845	13,4%	57.758
		Anteil an den Verstößen	19,2%	8,8%	12,3%	50,5%	9,2%				

Probenschlüssel Deutschland gesamt



- 1 9,2% Milch und Milchprodukte
- 2 1,9% Eier und Eiprodukte
- 3 16,9% Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus
- 4 5,4% Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- 5 2,0% Fette und Öle
- 6 2,9% Suppen, Brühen, Saucen
- 7 8,7% Getreide und Backwaren
- 8 10,0% Obst und Gemüse
- 9 1,8% Kräuter und Gewürze
- 10 4,8% Alkoholfreie Getränke
- 11 5,5% Wein
- 12 2,9% Alkoholische Getränke (außer Wein)
- 13 5,3% Eis und Desserts
- 14 2,3% Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee
- 15 2,7% Zuckerwaren
- 16 2,1% Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren
- 17 3,2% Fertiggerichte
- 18 2,8% Lebensmittel für besondere Ernährungsformen
- 19 0,5% Zusatzstoffe
- 20 2,9% Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt
- 21 6,3% Andere

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 feststellenden 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

Anlagen zur Berichterstattung des ökologischen Landbaus siehe Kapitel 3.2



Überwachungsbericht
t_Ökolandbau_2009.pdf

Anlage 5.a - Überwachungsbericht Ökolandbau 2009



Ökolandbau_Kontroll
en 2009_Formblatt C

Anlage 5.b - Ökolandbau-Kontrollen 2009 Formblatt C



Ökolandbau_Operat
ors_2009_Formblatt I

Anlage 5.c - Ökolandbau Operators 2009 Formblatt D

BERICHT

**zur Durchführung von Artikel 27, 28, 30, 36 der Verordnung (EG) Nr.
834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 und gemäß
Artikel 44 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen
Parlaments und des Rates vom 29. April 2004**

**unter Berücksichtigung der Leitlinien für die Berichtspflicht der
Mitgliedstaaten gegenüber der Europäischen Kommission**

LAND:

Deutschland

JAHR:

2009

Teil 1. Angaben zum Kontrollverfahren

A) Bitte beschreiben Sie das Kontrollverfahren für den ökologischen Landbau Ihres Landes.

DIE ANGABEN KÖNNEN AUS DEM VORJAHRESBERICHT KOPIERT WERDEN, FALLS KEINE ÄNDERUNGEN EINGETRETEN SIND

1. Beschreiben Sie bitte das in Ihrem Land gemäß Artikel 27 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 geschaffene Kontrollverfahren und erklären Sie den Rechtsrahmen und die Vorschriften für die Durchführung von Artikel 27:

Mit dem Öko-Landbaugesetz (ÖLG) werden in Deutschland bestimmte Vollzugsaufgaben im ökologischen Landbau gebündelt und die Effizienz der Durchführung der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau verbessert. Das Öko-Landbaugesetz wurde 2002 verkündet und zuletzt durch neuen Wortlaut mit Wirkung vom 1.1.2009 an die neuen EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau angepasst. Das Gesetz regelt u.a. die Meldepflicht von Kontrollstellen, die Aufgabenübertragung der Länder an die privaten Kontrollstellen, die Bündelung von Vollzugsaufgaben sowie Straf- und Bußgeldvorschriften. Für die Durchführung von den gesetzlichen Vorschriften, einschließlich des EG-Rechts, sind nach dem Grundgesetz in Deutschland die Bundesländer zuständig. In jedem Bundesland gibt es eine zuständige Behörde für den ökologischen Landbau. Entsprechend der Bestimmungen der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau ist in Deutschland ein System von staatlich zugelassenen privaten Kontrollstellen etabliert, die durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zugelassen und durch die zuständigen Behörden der Länder überwacht werden.

2. Wird das Kontrollverfahren Ihres Landes von einer hierfür bestimmten staatlichen Kontrollbehörde oder von zugelassenen privaten Kontrollstellen oder sowohl von einer staatlichen Kontrollbehörde als auch von zugelassenen privaten Kontrollstellen durchgeführt (Artikel 27 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 834/2007)?

Die Einhaltung der Bestimmungen der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau wird durch private Kontrollstellen kontrolliert. Diese werden auf Antrag

nach Prüfung durch die BLE zugelassen. Die zugelassenen privaten Kontrollstellen werden durch die zuständigen Behörden der Bundesländer überwacht.

3. Im Fall der Durchführung des Verfahrens durch private Kontrollstellen:

a) Wie sieht das Zulassungsverfahren für die Kontrollstellen aus?

Die Kontrollstellen werden durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zugelassen, soweit diese die Voraussetzungen nach Artikel 27 der VO (EG) Nr. 834/2007 erfüllen.

b) Wie stellt die zuständige Behörde sicher, dass die Kontrollstellen den Anforderungen der Norm EN 45011 gerecht werden?

Die BLE erteilt unter der Voraussetzung einer vorliegenden Akkreditierung in Bezug auf die EN 45011 die Zulassung der Kontrollstellen. Zusätzlich erfolgt im Rahmen der Zulassung ein Office-Audit der BLE bei allen Kontrollstellen sowie eine enge Zusammenarbeit zwischen der Akkreditierungsstelle und der BLE.

c) Wie wird die Objektivität der Kontrollstelle gegenüber den von ihr kontrollierten Unternehmen bewertet (Artikel 27 Absatz 5 und 9 der VO (EG) Nr. 834/2007)?

Die BLE prüft im Rahmen des Zulassungsverfahrens, ob die Kontrollstellen die Anforderungen der EN 45011 an die Objektivität erfüllen. Dazu werden unter anderem Einflussmöglichkeiten Dritter auf Zertifizierungsentscheidungen, die Verbindung zu anderen Stellen, weitere Geschäftsfelder der Kontrollstelle und mögliche Interessenskonflikte beim Kontrollpersonal analysiert und bewertet. Für die Zulassung der Kontrollstelle muss die Objektivität zweifelsfrei nachgewiesen sein.

Nach der Zulassung werden die Kontrollstellen durch die zuständigen Landesbehörden hinsichtlich der oben genannten Anforderungen überwacht.

4. Im Fall der Durchführung des Verfahrens durch private Kontrollstellen:

a) Wie werden die Kontrollstellen von der zuständigen Behörde überwacht?

Nach der Zulassung durch die BLE überwachen die zuständigen Behörden der Bundesländer die Kontrollstellen. Sie begleiten auf Basis einer Risikoanalyse ausge-

wählte Inspektionen und führen auch eigenständig Nachkontrollen durch. Zusätzlich führt die Behörde eigenständig Kontrollen durch, um die Wirksamkeit der Kontrolle durch die Kontrollstelle zu überwachen.

- b) Welche Ressourcen und Verfahren stehen der zuständigen Behörde für die Überwachungsmaßnahmen zur Verfügung?

Die zuständigen Behörden der Länder verfügen über entsprechend qualifiziertes Personal. Die Mitarbeiterzahl bei den zuständigen Behörden der Länder variiert in Abhängigkeit von der Anzahl der in den jeweiligen Bundesländern ökologisch wirtschaftenden Unternehmen und den dort ansässigen und tätigen Kontrollstellen. Die Behörden verfügen über ein untereinander abgestimmtes, risikoorientiertes System zur Überwachung der Kontrollstellen.

- c) Wie gewährleistet die zuständige Behörde insbesondere die Objektivität und Wirksamkeit der Kontrollen, wie in Artikel 27 Absatz 9 der VO (EG) Nr. 834/2007 verlangt?

Die zuständigen Behörden der Länder führen Office-Audits durch, prüfen Kontrollunterlagen, begleiten Kontrollen und stellen somit sicher, dass die oben genannten Anforderungen erfüllt werden.

5. Wie werden im Fall der Durchführung des Verfahrens durch hierfür bestimmte staatliche Kontrollbehörden diese Behörden benannt und überwacht?

Dieses System trifft für Deutschland nicht zu.

6. Im Fall der Übertragung der Kontrollaufgaben auf private Kontrollstellen: Sind diese Stellen bereits gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates akkreditiert? Falls ja, welche nationale Akkreditierungsstelle ist für die Akkreditierung zuständig und durch welche Verfahren wird fortwährend gewährleistet, dass nach der ursprünglichen Akkreditierung die Normen eingehalten werden?

In Deutschland erfolgte im Berichtsjahr 2009 die Akkreditierung der privaten Öko-Kontrollstellen nach EN 45011 in Verbindung mit den EG-Rechtsvorschriften zum ökologischen Landbau durch entsprechende in Deutschland anerkannte Akkreditierungsstellen. Diese übernehmen auch die weitere (jährliche) Überwachung

zur Gewährleistung der Einhaltung der genannten Norm. Alle 5 Jahre erfolgt eine Reakkreditierung.

B) Bitte geben Sie die Namen, Kontaktangaben und sonstigen einschlägigen Informationen über die am Kontrollverfahren beteiligten Behörden und Stellen an.

1. Geben Sie bitte die Bezeichnung, Anschrift und Kontaktangaben (einschließlich der E-Mail-Adresse und Website) des betreffenden Ministeriums bzw. der betreffenden Ministerien und der zuständigen Behörde(n) an:

a) für die Durchführung und Überwachung des Kontrollverfahrens nach Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zuständige Stelle(n)

Name	Address	Phone/Fax	E-mail	Website	Contact person
Zulassung von Kontrollstellen					
<i>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)</i>	<i>Deichmanns Aue 29</i>	<i>(+49) 0228 6845-3332</i>	<i>klaus.budde@ble.de</i>	<i>www.ble.de</i>	<i>Herr Budde</i>
	<i>D-53179 Bonn Germany</i>	<i>(+49) 0228 6845-3675</i>	<i>margit.backes@ble.de</i>		<i>Frau Backes</i>

Überwachung der Kontrollstellen:

Eine Liste der zuständigen Landesbehörden ging Ihnen bereits mit der Meldung gemäß Art. 35 Buchstabe a) und b) der VO (EG) Nr. 834/2007 sowie Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe a) und b) der VO (EG) Nr. 889/2008 vom 31.03.2010 zu.

b) für die Gewährung von Einfuhrgenehmigungen für Einführer nach Artikel 33 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 zuständige Stelle(n)

Name	Address	Phone/Fax	E-mail	Website	Contact person
<i>BLE</i>	<i>siehe oben</i>				

c) für die Prüfung der Einfuhrbescheinigungen (Originalbescheinigung) nach Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission zuständige Stelle(n)

Zuständig sind die deutschen Zollstellen.

2. Geben Sie bitte die Bezeichnung, Anschrift, Kontaktangaben (einschließlich der E-Mail-Adresse und Website) und Codenummer der zugelassenen Kontrollstelle(n) (und/oder der benannten Kontrollbehörde[n]) Ihres Landes an, wie in Artikel 35 Buchstabe a) und b) der VO (EG) Nr. 834/2007 sowie Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe a) und b) der VO (EG) Nr. 889/2008 verlangt.

Eine Liste der in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen ging Ihnen bereits mit der Meldung gemäß Art. 35 Buchstabe a) und b) der VO (EG) Nr. 834/2007 sowie Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe a) und b) der VO (EG) Nr. 889/2008 vom 31.03.2010 zu.

Teil 2. Bericht über die Überwachungsmaßnahmen und Liste der Unternehmen

A) Stellen Sie bitte das in Artikel 27 Abs. 14 erwähnte Verzeichnis von Unternehmen bereit.

Jede Kontrollstelle hat der zuständigen Landesbehörde ein Verzeichnis nach Artikel 27 Abs. 14 übermittelt (Auswertung siehe Formblatt D).

B) Machen Sie bitte folgende Angaben zu den Ergebnissen der von den zuständigen Behörden im Vorjahr ergriffenen Überwachungsmaßnahmen nach Artikel 27 Abs. 8.

1. Im Vorjahr durchgeführte Besichtigungen der Kontrollstellen und sonstige Mittel, die zur Bewertung und Überwachung der Kontrollstellen herangezogen wurden (z. B. Audits, Fragebögen, Interviews, Schulungen usw.).

Die zuständigen Überwachungsbehörden der Bundesländer führten im Jahr 2009 Office-Audits bei 17 Kontrollstellen durch. Zudem begleiteten die zuständigen Behörden der Bundesländer in 521 Fällen die Kontrolleure bei Inspektionen, um deren Kontrolltätigkeit direkt überprüfen und überwachen zu können (Witness-Audits). Die Auswahl geschah risikoorientiert. Einzelne Behörden der Länder nahmen an Schulungsveranstaltungen der Kontrollstellen teil oder schulten Kontrollstellen. Mit Kontrollstellenvertretern wurden allgemeine Problemfälle besprochen und ein Erfahrungsaustausch bezüglich des Kontrollsystems durchgeführt. Neben Besichtigungen der Kontrollstellen werden von den

Überwachungsbehörden auch eigenständige Kontrollen durchgeführt. In 2009 betraf dies 196 Unternehmen.

2. Bewertung der Kapazität der Kontrollstellen in Bezug auf das Personal und die Ressourcen.

Die Personalausstattung entspricht den Anforderungen der EN 45011. Alle Kontrollstellen verfügen über qualifiziertes Personal.

3. Feststellungen zu den Kontrollprogrammen und Sanktionsregelungen der Kontrollstellen.

Die Kontroll- und Sanktionsverfahren entsprachen in 2009 der VO (EG) Nr. 834/2007 und deren Durchführungsvorschriften.

Die kontrollbezogenen Aufzeichnungen der privaten Kontrollstellen sind unterschiedlich. Auf die Qualität der Kontrolle hat dies jedoch keine wesentlichen Auswirkungen.

Alle Kontrollstellen verfügen über Sanktionsregelungen, die sich teilweise unterscheiden, was sich in der Anzahl und Art verhängter Maßnahmen und Sanktionen widerspiegelt.

In einem Bundesland gilt ein zentraler, behördlich vorgegebener Rahmensanktionskatalog für alle dort tätigen Kontrollstellen.

Das Nachhalten der erteilten Auflagen wird in Einzelfällen, in denen dies erforderlich ist, weiter optimiert.

In einigen Bundesländern werden Sanktionsmaßnahmen gem. Art. 30 der VO (EG) Nr. 834/2007 nur durch die zuständigen Landesbehörden verhängt.

4. Verfügbarkeit der Bewertungsberichte und Empfehlungen der Kontrollstellen.

Die Bewertungsberichte werden in der Regel zeitnah nach der Kontrolle erstellt und versendet. Die Güte und Verfügbarkeit der Berichte wurde von den Bundesländern überwiegend als positiv bewertet.

Die Überwachungsbehörden prüfen die Berichte stichprobenartig im Rahmen der Office-Audits. Bei konkreten Anhaltspunkten wurden die Berichte von den Überwachungsbehörden auch direkt angefordert und überwiegend zeitnah von der Kontrollstelle zugesandt. Im Gegenzug werden i.d.R. Bewertungsberichte über die Leistung der Kontrolleure bei Witness-

Audits von der Landesbehörde an die jeweilige Kontrollstelle versandt, so dass ein effektiver Informationsfluss zwischen Kontrollstelle und zuständiger Behörde stattfindet.

5. Schwächen oder Unregelmäßigkeiten, die in der Struktur oder bei der Arbeit einer Kontrollstelle festgestellt wurden.

In Einzelfällen wurde folgende Probleme bekannt:

- *Anmeldung neuer Betriebe gemäß Art. 28 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 834/2007 und Abmeldung von Unternehmen z.T. zeitlich verzögert oder unvollständig.*
- *Anzahl Cross Check-Prüfungen sollte erhöht werden (s. dazu Punkt 7).*
- *Kontrollstellen bevorzugen überwiegend angemeldete Betriebsprüfungen (s. dazu Punkt 7).*
- *Kontrolltermine werden i.d.R. im Vorfeld der zuständigen Landesbehörde mitgeteilt. Diesbezüglich gab es teilweise Versäumnisse.*
- *Mitteilungen und Rundschreiben der Bundesländer waren nicht allen Kontrolleuren zeitnah bekannt.*
- *Die Kommunikation zwischen den Kontrollstellen kann in Einzelfällen verbessert werden.*
- *Unterschiede zwischen Kontrollstellen bei der Anwendung bestimmter Sanktionen in Umsetzung der Sanktionskataloge (siehe auch Teil 2 B Punkt 3).*
- *Zum Teil zeitlich verzögerte Einleitung von Sanktionsmaßnahmen.*
- *Teilweise Optimierungsbedarf beim Meldeverfahren von Unregelmäßigkeiten an die zuständige Landesbehörde.*
- *Verschiedentliche Schwächen wurden bei Kontrollbegleitungen festgestellt, die das Vorgehen des Kontrolleurs oder der Kontrollstelle betrafen.*

6. Maßnahmen, die in solchen Fällen ergriffen wurden (falls eine Zulassung entzogen wurde, geben Sie bitte nähere Informationen an).

Die Probleme konnten durch Gespräche zwischen Landesbehörde und Kontrollstelle sowie durch Auflagen beseitigt werden. Betroffene Kontrollstellen erhielten entsprechende

Hinweisschreiben. In einigen Fällen führten die Behörden der Länder verstärkt Nachkontrollen oder häufigere Kontrollbegleitungen durch und erstellten Beurteilungsschreiben über die Begleitung für die jeweilige Kontrollstelle.

Schulungen und Informationsveranstaltungen für Kontrolleure und Kontrollstellenleiter wurden von der zuständigen Behörde durchgeführt.

Tatsachen, die den Entzug der Zulassung einer Kontrollstelle rechtfertigen würden, wurden nicht festgestellt.

7. Abschließende Feststellungen und Anmerkungen.

Die im letzten Jahr beschriebenen Schwächen sowie neu aufgetretene Probleme wurden weitgehend beseitigt.

Schwachpunkte im Kontrollverfahren wurden durch die Behörden analysiert. Ein Maßnahmenkatalog (z.B. mindestens 20% zusätzliche unangekündigte Kontrollen, verstärkte Cross Check-Maßnahmen, risikoorientierte Probenahme in landwirtschaftlichen Kulturen und bei Erzeugnissen) zur Verbesserung des Kontrollsystems wurde erstellt. Dieser muss von den Kontrollstellen umgesetzt werden.

Insgesamt ist festzustellen, dass im Jahr 2009 durch die engmaschigen und konsequenten Überwachungsmaßnahmen gegenüber den Kontrollstellen, den regelmäßigen Erfahrungs- und Informationsaustausch zwischen den Überwachungsbehörden und der BLE und die konsequente Sanktionierung von Unregelmäßigkeiten und Verstößen, die Objektivität und die Wirksamkeit der Kontrolle bundesweit sichergestellt werden konnte, um so letztlich auch die Identität und Rückverfolgbarkeit von Ökoprodukten sicherzustellen.

C) Beschreiben Sie bitte die Ergebnisse der von den Kontrollstellen und Kontrollbehörden im Vorjahr im Rahmen der Überwachungsmaßnahmen nach Artikel 27 der VO (EG) Nr. 834/2007 durchgeführten Kontrollen von Unternehmen.

1. Besichtigungen von Unternehmen

- a) Wurden alle Unternehmen mindestens einmal pro Jahr besichtigt? Wie wurde der risikobasierte Ansatz angewandt? Wie hoch war der Prozentsatz der Unternehmen, die mehr als einmal besichtigt wurden?

Alle Betriebe wurden mindestens einmal besichtigt. Differenzen erklären sich durch Überschneidungen zum Jahreswechsel, bzw. durch Anmeldung von Betrieben zum Ende des Jahres, so dass die Erstkontrolle erst im Folgejahr stattfinden konnte.

Alle Kontrollstellen führen eine Risikoanalyse durch. Nach dieser werden mindestens 10 % der zu kontrollierenden Betriebe ausgewählt, in denen eine unangekündigte zusätzliche Kontrolle durchgeführt wird (vgl. Formblatt C).

- b) Worin lagen die Gründe für zusätzliche Besichtigungen (Verdacht auf eine Unregelmäßigkeit)? Wurden diese zusätzlichen Besichtigungen angekündigt? Umfassten diese Besichtigungen eine Vor-Ort-Kontrolle der Anlagen?

In Deutschland sind mindestens 10 % der Betriebe zusätzlich (unangekündigt) auf der Grundlage einer Risikoanalyse zu kontrollieren. Weiterhin finden unangekündigte Kontrollen im Verdachtsfall sowie kostenpflichtige Nachkontrollen bei Unregelmäßigkeiten und Verstößen statt. In der Mehrzahl der Fälle werden auch diese Nachkontrollen kurzfristig und unangekündigt durchgeführt. Kontrollen in der Außer-Haus-Verpflegung finden regelmäßig unangemeldet statt.

In der Regel umfassen die zusätzlichen Kontrollen auch Inspektionen vor Ort.

- c) Wurden einige zusätzliche Besichtigungen von der zuständigen Behörde selbst durchgeführt?

In verschiedenen Bundesländern führten die zuständigen Behörden im Berichtszeitraum zusätzliche, eigene Kontrollen durch, bei denen die Kontrollstellen nicht zugegen waren. Im Jahr 2009 war dies bei 196 Unternehmen der Fall.

2. Entnommene und analysierte Proben

a) Wie viele Proben wurden in den Unternehmen entnommen?

Insgesamt wurden bundesweit 431 Proben durch die Kontrollstellen gezogen. Hinzu kommen Proben, die im Rahmen der Qualitätssicherung der Unternehmer von diesen selbst veranlasst werden sowie Proben, die von der staatlichen Lebensmittelkontrolle in Deutschland genommen werden. Diese werden allerdings im Rahmen der jährlichen Meldung nicht gesondert erfasst.

b) Wie viele und welcher Prozentsatz dieser Proben ließen auf einen Verstoß gegen die Verordnung schließen?

55 Proben wurden aufgrund eines vorliegenden Verdachts gezogen. Von diesen ließ nur ein geringer Teil auf einen Verstoß gegen die Verordnung schließen.

3. Unregelmäßigkeiten / Verstöße und Sanktionen

a) Wie viele Unregelmäßigkeiten und schwerwiegende Verstöße (im Sinne von Artikel 30 der VO (EG) Nr. 834/2007) wurden von den Kontrollstellen und Kontrollbehörden aufgedeckt? Welcher Prozentsatz der Unregelmäßigkeiten und/oder schwerwiegenden Verstöße wurde anhand der entnommenen Proben festgestellt?

Es wurden insgesamt 132 Unregelmäßigkeiten und 5 schwerwiegende Verstöße/Verstöße mit Langzeitwirkung gemäß Art. 30 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 834/2007 gemeldet (s. Formblatt C). Ob ein Verstoß auf der Grundlage einer Probe aufgedeckt wurde, ist mit den vorhandenen Daten nicht in allen Fällen nachzuvollziehen.

b) Welche Sanktionen gem. Art. 30 der VO (EG) Nr. 834/2007 wurden von den Kontrollstellen, und gegebenenfalls den Kontrollbehörden, in Abstimmung mit der zuständigen Behörde in jedem der oben erwähnten Fälle verhängt? Unterteilen Sie bitte diese Angaben je nach Art der Unternehmen und je nach Kontrollstelle.

Die Verteilung der Sanktionen nach Art. 30 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 834/2007 auf die einzelnen Kontrollstellen ist in Formblatt C aufgeführt.

Einige Unternehmen entfernten aufgrund der Feststellung von Abweichungen im Rahmen eigener Qualitätssicherungssysteme selbständig die Hinweise auf ökologischen Landbau von der Kennzeichnung ihrer Produkte.

c) Welcher Prozentsatz der festgestellten Unregelmäßigkeiten und/oder Verstöße führte zu solchen Sanktionen?

Von den insgesamt oben genannten 132 Unregelmäßigkeiten und 5 Verstößen wurden insgesamt 79 Fälle (= 57,7 %) entsprechend Art. 30 Abs. 1 sanktioniert (s. Formblatt C).

Kleinere Abweichungen wurden nicht mit Maßnahmen nach Art. 30 Abs. 1 geahndet, sondern durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen: schriftlicher Hinweis, verstärkte Aufzeichnungspflicht, Abmahnung oder Nachkontrolle. Teilweise haben Betriebe die Maßnahmen (z.B. Entfernen des Hinweises auf Ökologischen Landbau vom Produkt) nach Feststellung der Unregelmäßigkeit durch die Kontrollstelle auch von sich aus vorgenommen, ohne Einschreiten einer Landesbehörde oder Kontrollstelle. Insoweit erschienen diese Fälle auch nicht im Formblatt C als Maßnahmen gem. Art. 30 Abs. 1 Satz 1 der VO (EG) Nr. 834/2007.

In schweren Einzelfällen werden Verstöße gem. §§ 12 und 13 Ökolandbaugesetz auch als Ordnungswidrigkeit geahndet.

d) Hat die zuständige Behörde weitere Maßnahmen (z. B. Aufhebung der Beihilfe, Einleitung eines Gerichtsverfahrens usw.) im Zusammenhang mit den vorerwähnten Fällen ergriffen?

In verschiedenen Fällen wurden Informationen an die für die Förderung zuständigen Behörden übermittelt, welche über die Einstellung der Förderung oder Rückforderung von Fördergeldern zu entscheiden hat. Dies betrifft insbesondere den Kontrollbereich A. In Einzelfällen wurden Unterlassungen verfügt und Bußgelder/Zwangsgelder gegen Betriebe verhängt oder Strafverfahren eingeleitet. In 6 Fällen wurde Anzeige bei der Staatsanwaltschaft erstattet.

4. Abschließende Feststellungen und Anmerkungen der zuständigen Behörde: qualitative Analyse der zusammenfassenden Tabelle.

Die Kontrollstellen sanktionieren im Vergleich zum Jahr 2008 tendenziell mehr mit Hinweisschreiben und Auflage zur Meldepflicht. Auch das Instrument Durchführung von Nachkontrollen und Erteilung von Abmahnungen wird vermehrt angewendet. Schwerwiegende Sanktionen wie Partieaberkennungen als Konsequenz von Verstößen sind dagegen im Vergleich seltener. Die Arbeit der Kontrollstellen in Deutschland erfolgt verordnungskonform und effektiv. Die Wirksamkeit der Kontrollen ist bundesweit sichergestellt. Die Koordination zwischen den Behörden der Länder und den Kontrollstellen erfolgt wirksam und reibungslos.

Anmerkung zu den Formblättern und zum Bericht:

Die fehlende Definition der Begriffe „Unregelmäßigkeiten“ und „Verstöße“ führte auch im Jahr 2009 zu einem z.T. recht großen Ungleichgewicht zwischen der Anzahl der Verstöße und Unregelmäßigkeiten einerseits und der Anzahl der Sanktionen gemäß Art. 30 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 834/2007 andererseits. In die Anzahl der Unregelmäßigkeiten/Verstöße fließen z.T. auch solche Abweichungen ein, die lediglich eines schriftlichen Hinweises oder einer Abmahnung bedürfen, während die Zahl der verhängten Sanktionen lediglich die Maßnahmen des Entfernens des Hinweises auf Ökologischen Landbau bzw. eines Vermarktungsverbots beinhaltet (vgl. Formblatt C).

Diesem Bericht liegen das Formblatt D (Registered organic operators) sowie das Formblatt C (Vorlagen gemäß der Leitlinien für die Berichtspflicht der Mitgliedstaaten gegenüber der Europäischen Kommission) bei. Unterschiede in der Anzahl von Unternehmen zwischen Formblatt D und C erklären sich durch die Mehrfachnennung von Betrieben mit mehreren gemeldeten Kontrollbereichen in Formblatt C. Hier wird beispielsweise ein Betrieb mit den Kontrollbereichen ABC sowohl im Kontrollbereich „Erzeugung“ als auch in den Kontrollbereichen „Verarbeitung“ und „Import“ aufgeführt.

Formblatt C

Zusammenfassende Tabellen zu den von den Kontrollstellen durchgeführten Kontrollen der Unternehmen in Deutschland

Berichtsjahr 2009

Tabelle 1: Inspektionen, bundesweit

Codenummer der Kontrollstelle oder Kontrollbehörde	Zahl der Unternehmen				Zahl der Unternehmen, die mindestens einer jährlichen Inspektion unterzogen wurden				Zahl der Unternehmen, die zusätzlichen Inspektionen unterzogen wurden				Gesamtzahl der Inspektionen											
	Erzeuger ⁽¹⁾	Verarbeiter ⁽²⁾	Einführer ⁽³⁾	Sonstige ⁽⁴⁾	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Angekündigt				Unangekündigt				Insgesamt			
													Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige
Kontrollstelle a)	108	86	0	19	103	86	0	19	12	9	0	3	104	69	0	21	14	11	0	1	118	80	0	22
Kontrollstelle b)	351	190	25	12	345	185	24	10	28	39	3	2	372	204	29	9	36	78	5	3	408	282	34	12
Kontrollstelle c)	200	334	55	147	209	349	58	153	16	46	26	37	209	349	58	153	17	67	35	61	226	416	93	214
Kontrollstelle d)	521	213	9	26	524	215	9	26	69	16	2	2	525	215	9	27	68	16	2	1	593	231	11	28
Kontrollstelle e)	1434	651	0	21	1434	651	0	21	190	122	0	2	1434	651	0	21	199	126	0	2	1633	777	0	23
Kontrollstelle f)	853	169	81	51	852	173	81	51	5	4	0	1	857	177	81	52	52	17	7	2	909	194	88	54
Kontrollstelle g)	1	88	29	16	1	86	28	48	0	9	4	1	1	86	28	48	0	9	4	1	1	95	32	49
Kontrollstelle h)	1177	315	0	111	1174	315	0	111	117	68	0	9	1174	315	0	111	117	68	0	9	1291	383	0	120
Kontrollstelle i)	1139	676	17	95	1139	676	17	95	246	114	1	0	1139	676	17	95	246	114	1	0	1385	790	18	95
Kontrollstelle j)	752	1120	67	6	752	1121	67	6	170	314	21	2	824	1128	78	7	108	611	83	5	932	1739	161	12
Kontrollstelle k)	271	184	0	31	270	179	0	30	28	31	0	0	272	219	0	30	26	14	0	0	298	233	0	30
Kontrollstelle l)	10	47	7	80	10	47	7	80	3	7	0	7	10	47	7	80	3	7	0	7	13	54	7	87
Kontrollstelle m)	102	107	0	110	102	156	0	614	24	24	0	13	102	156	0	614	24	24	0	13	126	180	0	627
Kontrollstelle n)	0	49	3	28	0	49	3	0	0	8	0	0	0	49	3	28	0	8	0	0	0	57	3	28
Kontrollstelle o)	152	67	0	38	151	61	0	36	19	2	0	2	152	61	0	36	18	2	0	2	170	63	0	38
Kontrollstelle p)	261	88	0	8	261	88	0	8	70	34	0	1	273	101	0	9	65	28	0	0	338	129	0	9
Kontrollstelle q)	1138	1013	327	182	1135	1006	325	180	74	187	55	22	1144	1183	386	227	73	165	53	22	1217	1348	439	249
Kontrollstelle r)	3690	1368	103	189	3582	1310	97	184	437	217	37	18	3599	1327	101	185	408	171	33	8	4007	1498	134	193
Kontrollstelle s)	2148	551	95	116	2146	544	93	114	542	30	4	7	2244	557	99	115	503	21	0	6	2747	578	99	121
Kontrollstelle t)	7120	3615	164	604	6781	3382	158	562	1316	968	44	70	8344	4651	232	647	1144	818	32	92	9488	5469	264	739
Kontrollstelle u)	0	358	60	49	0	351	59	47	0	135	35	15	0	467	89	57	0	48	5	2	0	515	94	59
Kontrollstelle v)	0	3	0	2	0	3	0	2	0	2	0	1	0	5	0	2	0	0	0	1	0	5	0	3
Kontrollstelle w)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Insgesamt	21428	11292	1042	1941	20971	11033	1026	2397	3366	2386	232	215	22779	12693	1217	2574	3121	2423	260	238	25900	15116	1477	2812
Insgesamt	35703				35427				6199				39263				6042				45305			

(1) Umfasst folgende Betriebsformen: A, AB, AC, AD, AE, ABC, ABD, ABE, ACD, ACE, ADE, ABCD, ABCE, ABDE, ACDE, ABCDE

(2) Umfasst folgende Betriebsformen: B, AB, BC, BD, BE, ABC, ABD, ABE, BCD, BCE, BDE, ABCD, ABCE, ABDE, BCDE, ABCDE

(3) Umfasst folgende Betriebsformen: C, AC, BC, CD, CE, ABC, ACD, ACE, BCD, BCE, CDE, ABCD, ABCE, ACDE, BCDE, ABCDE

(4) Sonstige Unternehmen, die dem Kontrollsystem unterstehen: umfasst alle reinen D-, E- und H-Betriebe

A= Unternehmen der Erzeugung von Pflanzen, pflanzlichen Erzeugnissen, Tieren und /oder tierischen Erzeugnissen

B= Einheiten für die Aufbereitung von pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen sowie von aus pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen bestehenden Lebensmitteln

C= Unternehmen der Einfuhr von Pflanzen, pflanzlichen Erzeugnissen, Tieren, tierischen Erzeugnissen und Lebensmitteln, die pflanzliche und/oder tierische Erzeugnisse enthalten, von Futtermitteln, Mischfuttermitteln und Futtermittel-Ausgangserzeugnissen aus Drittländern

D= Einheiten, die in der Erzeugung, Aufbereitung oder Einfuhr von Erzeugnissen gemäß Artikel 1 Absatz 1 einbezogen sind und die die damit verbundenen Tätigkeiten ganz oder teilweise an Dritte vergeben haben

E=Einheiten für die Aufbereitung von Futtermitteln, Mischfuttermitteln und Futtermittel-Ausgangserzeugnissen

H= reine Handelsunternehmen (nationale Einordnung)

Zusammenfassende Tabellen zu den von den Kontrollstellen durchgeführten Kontrollen der Unternehmen in Deutschland

Berichtsjahr 2009

Tabelle 2: Probenahmen, Verstöße und Maßnahmen, bundesweit

Codenummer der Kontrollstelle oder Kontrollbehörde	Zahl der entnommenen Proben								Zahl der festgestellten Unregelmäßigkeiten oder schwerwiegenden Verstöße/Verstöße mit Langzeitwirkung								Zahl der verhängten Maßnahmen											
	Gesamtzahl der analysierten Proben				Proben, die auf einen Verstoß gegen die EG- Rechtsvorschriften zum ökologischen Landbau hindeuteten				Unregelmäßigkeiten				Schwerwiegender Verstoß/Verstoß mit Langzeitwirkung				gem. Art. 30 VO (EG) Nr. 834/07 i.V.m. Art. 91 Abs. 1 VO (EG) Nr. 889/08				gem. Art. 30 VO (EG) Nr. 834/07 i.V.m. Art. 91 Abs. 2 VO (EG) Nr. 889/08							
	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige	Erzeuger	Verarbeiter	Einführer	Sonstige				
Kontrollstelle a)	1	2	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0				
Kontrollstelle b)	2	0	0	0	2	0	0	0	7	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0			
Kontrollstelle c)	3	42	32	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0			
Kontrollstelle d)	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Kontrollstelle e)	23	13	0	0	2	1	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0		
Kontrollstelle f)	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	1	1	0	0	0	
Kontrollstelle g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle h)	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle i)	20	4	0	0	2	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle j)	6	8	3	3	2	2	1	0	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2	2	0	0	0	0	
Kontrollstelle k)	11	0	0	0	1	0	0	0	3	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle l)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle m)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle n)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle o)	1	0	0	0	1	0	0	0	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kontrollstelle p)	6	1	0	0	4	0	0	0	6	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	5	0	0
Kontrollstelle q)	0	7	3	1	0	0	0	0	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
Kontrollstelle r)	8	4	1	0	1	1	0	0	7	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kontrollstelle s)	6	1	0	0	1	0	0	0	16	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	4	3	0	0	0	0	0
Kontrollstelle t)	130	73	0	0	20	13	0	0	14	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	3	0	0	0	0	0	0	0
Kontrollstelle u)	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kontrollstelle v)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kontrollstelle w)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Insgesamt	219	165	39	8	37	17	1	0	77	44	10	1	5	0	0	0	0	0	0	43	18	6	1	6	4	1	0	0
Insgesamt	431				55				132				5				68				11							
Insgesamt	137																							79				

Form D: Registered organic operators

to be returned by 1 July 2010

Country: Germany**Year:** 2009

Registered operators		2008	New in 2009	Withdrawn in 2009	End of 2009 (preliminary)	Possible definitions (please specify)
Total number of registered operators		29244			31295	
A	Registered producers only (1)	17004	1733	683	18054	
A1	Registered agricultural producers only	0			0	Agriculture holdings (a)
A2	Registered aquaculture producers only	0			0	
B	Registered processors only (2)	6970	1027	627	7370	Agro Industry
C	Registered importers only (3)	242	65	28	279	Enterprises or local units (b)
AB	Registered mixed operators : producers/processors (4)	2796	196	16	2976	Agriculture holdings (a)
AC	Registered mixed operators : producers/importers (4)	1	1	0	2	Agriculture holdings (a)
BC	Registered mixed operators : processors/importers (4)	703	83	29	757	Agro Industry
ABC	Registered mixed operators : producers/processors/importers (4)	12	3	0	15	Agriculture holdings (a)
D	Other registered operators (5)	1516	445	119	1842	Enterprises or local units (b)

(1) Producer: organic agricultural and aquaculture farms (incl. processing, packaging and initial labeling of own crop and livestock products on the farm)

(2) Processor: operator who preserves and/or processes organic agricultural products (incl. slaughtering and butchering) and aquaculture products

Packaging and labeling as organic is also considered as processing.

(3) Importer: operator who imports from a third country organic products with a view to the subsequent marketing

(4) Mixed refers to operators which are involved in more than one of the activities covered by the regulation

(5) Operators not included in the other groups

(a) Agricultural holdings: (FSS) . It is defined as a single unit both technically and economically, which has a single management and which produces agricultural products.

(b) Enterprise: Organisational unit producing goods or service, which benefits from a certain degree of autonomy in decision-making especially for the allocation of its current resources

Local unit: The local unit is an enterprise or part thereof (eg a workshop, factory, warehouse, office, mine or depot) situated in a geographically identified place

An enterprise can be composed by one or several local units

area under organic farming in Germany (in ha)	947.115
---	---------