Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

HESSEN

Hessischer Lebensmittel- und Futtermittelbericht 2008

Liebe Leserinnen und Leser des Hessischen Lebensmittel- und Futtermittelberichtes 2008,

die Arbeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung, zu der auch die Überwachung der Bedarfsgegenstände und kosmetischen Mittel gehört, war im Jahre 2008 wieder von einigen markanten Verstößen geprägt. Bleihaltige Farbstoffe in Kinderspielzeug, mit dem Kunststoff Melamin gepanschte Säuglingsnahrung aus China und Dioxine in irischem Schweinefleisch standen dabei im Vordergrund.

Anhand dieser Fälle mögen Sie erkennen, wie wichtig die amtliche Lebensmittelüberwachung für einen wirksamen Verbraucherschutz ist. Genauso wichtig ist verantwortungsvolles Handeln von Unternehmen bei der Produktion und dem Vertrieb von Lebensmitteln. Verbraucherinnen und Verbraucher müssen zu Recht darauf vertrauen können, dass die angebotenen Produkte sicher und nicht zu beanstanden sind. Die Gewährleistung dafür bietet eine lückenlose Kontrolle „vom Feld bis auf den Tisch", wobei auch die Überwachung von Futtermitteln ein unverzichtbarer Bestandteil der Lebensmittelproduktion ist. Ebenso tragen die von der Agrarverwaltung durchgeführten Kontrollen auf Erzeuger- und Verarbeitungsebene dazu bei, die Qualität der aus der landwirtschaftlichen Primärproduktion erzeugten Lebensmittel zu sichern.

Im vergangenen Jahr wurden durch die hessische Lebensmittelüberwachung risikoorientiert über 61.000 Betriebskontrollen und 32.400 Proben entnommen und untersucht. Lediglich ein Anteil von 0,3 Prozent der untersuchten Proben musste als gesundheitsschädlich eingestuft werden. Weitere Kontrollen, wie etwa im Bereich der Futtermittel- und Marktüberwachung sowie die rund 36.100 Einfuhrkontrollen am Frankfurter Flughafen ergänzen diese Zahlen.

Darüber hinaus wurden bei den Kontrollbehörden erste Erfahrungen mit der Anwendung des am 1. Mai 2008 in Kraft getretenen Verbraucherinformationsgesetzes gesammelt. Leider konnten aufgrund der komplexen Rechtsmaterie nicht immer alle Erwartungen der Anfragenden – etwa einer schnellen, unmittelbaren Auskunft bei komplexen Fragestellungen – durch die Behörden erfüllt werden. In vielen Fällen war es aber dennoch möglich, Bürgerinnen und Bürgern schnell bei Fragen mit Auskünften und Informationen zu helfen.

An dieser Stelle möchte ich die Gelegenheit nutzen, mich bei allen Beschäftigten der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung sowie den Qualitätskontrolleuren der Landwirtschaftsverwaltung sehr herzlich für ihr großes Engagement zum Wohl der hessischen Verbraucherinnen und Verbraucher zu bedanken.

Ich bin sicher, dass der Lebensmittel- und Futtermittelbericht – wie in den vergangenen Jahren auch – interessante Informationen zu den Aufgaben, Kontrollen und Ergebnissen der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung im Jahr 2008 geben wird und wünsche Ihnen in diesem Sinne eine aufschlussreiche Lektüre!

Silke Lautenschläger
Hessische Ministerin für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Vorwort 3

Inhalt 4

Impressum 7

1. Gesundheitlicher Verbraucherschutz 8
1.1 Verbraucherschutz in der Lebens- und Futtermittelüberwachung 8
1.2 Vorschriften zum Schutz der Verbraucher 9
1.2.1 Das Gemeinschaftsrecht der Europäischen Union (EU) 9
1.2.2 Die nationalen Vorschriften 10
1.3 Aufbau und Organisation der Lebensmittelüberwachung in Hessen 14
1.3.1 Oberste Verwaltungsbehörde 14
1.3.2 Mittlere Verwaltungsbehörde 14
1.3.2.1 Task Force Lebensmittelsicherheit 15
1.3.2.2 Zentrale Aufgaben aus dem Bereich Markt und Ernährung 17
1.3.3 Untere Verwaltungsbehörden 18
1.3.4 Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) 20
1.4 Aufbau und Organisation der Futtermittelkontrolle in Hessen 20
1.5 Risikoorientierte Kontrolle 21
1.5.1 Risikobeurteilung von Betrieben 22
1.5.2 Risikoorientierte Probenahme 23

2. Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen anhand von Kontroll- und Probenzahlen sowie behördliche Maßnahmen im Jahr 2008 24
2.1 Zusammenfassung der durchgeführten Kontrollen sowie Maßnahmen im Jahr 2008 – Interpretation der Ergebnisse 24
2.1.1 Anzahl und Art der kontrollierten Betriebe, der Betriebe mit Verstößen sowie der festgestellten Verstöße und behördlicher Maßnahmen 24
2.2 Besondere Ereignisse des Jahres 2008 29
2.2.1 Produktbeanstandungen 29
2.2.2 Betriebskontrollen 32
2.2.3 Europaweite Rückrufaktionen 34
2.2.4 2. Marburger Symposium zum Lebensmittelrecht 36
2.3 Europäisches Schnellwarnsystem 36
2.4 Sicherstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bei Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden 39
2.5 Kontrolle von Lebensmitteltransporten 41
2.6 Sonstige Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2008 42
2.7 Amtliche Fleischhygieneüberwachung-, Schlachttier- und Fleischuntersuchung 42
2.8 Qualitätskontrollen 45
2.8.1 Qualitätskontrolle von Obst, Gemüse und Speisekartoffeln im Groß- und Einzelhandel 45
2.8.2 Qualitätskontrolle bei Butter und Käse 47
2.8.3 Qualitätssicherung für Öko-Produkte 50

2.8.4 Jahresbericht für den Bereich Vermarktungsnormen Eier und Geflügel sowie Legehennenregistrierung ... 53
2.8.5 Überwachung der Vorschriften zur Rindfleischetikettierung ... 54
2.9 Kontrolle der Milcherzeugerbetriebe im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung durch die Milchhygienetierärzte / innen Hessens ... 54
2.9.1 Rechtsgrundlagen und Organisation ... 54
2.9.2 Überwachungstätigkeit in den Milcherzeugerbetrieben ... 55
2.9.2.1 Risikoorientierte Überwachung und Auswahl der Milcherzeugerbetriebe ... 55
2.9.2.2 Überwachungstätigkeit im „Problembetrieb" ... 56
2.9.2.3 Überwachungstätigkeit im „Direktvermarkterbetrieb" ... 56
2.9.2.4 Kontrolle von Betrieben mit automatischem Melksystem Melkroboter (AMS) ... 57
2.9.2.5 Weitere Kontrollen ... 58
2.9.2.6 Anzahl der Betriebskontrollen ... 58
2.9.3 Ergebnisse ... 58
2.9.3.1 Ergebnisse der Betriebsbegehungen ... 58
2.9.3.2 Viertel- und Hälftegemelksproben ... 60
2.9.3.3 Zellzahlniveau der hessischen Anlieferungsmilch ... 61
2.9.4 Vereinheitlichung der Vorgehensweise bei Notifizierungen ... 62
2.9.5 Zusammenfassung ... 62
2.10 Untersuchungsergebnisse des Landesbetriebes Hessisches Landeslabor ... 62
2.10.1 Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel ... 63
2.10.1.1 Übersicht der untersuchten Lebensmittel ... 63
2.10.1.2 Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel nach VO (EG) Nr. 882/2004 an der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen am Flughafen Frankfurt/Main (TGSH) ... 64
2.10.1.3 Untersuchung von Zitrusfrüchten auf Oberflächenbehandlungsmittel ... 69
2.10.1.4 Untersuchung von Kartoffeln ... 69
2.10.1.5 Untersuchung von Kirschen ... 69
2.10.1.6 Ökologisch erzeugte Lebensmittel aus Hessen/Ergebnisse der PSM-Untersuchung ... 70
2.10.2 Kontaminanten ... 71
2.10.2.1 Organische Umweltkontaminanten ... 71
2.10.2.1.1 Organochlor-Insektizide, Polychlorierte Biphenyle (PCB) und Moschus-Duftstoffe in fetthaltigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs ... 71
2.10.2.1.2 Dioxine und PCB in Schweinefleisch aus Irland ... 72
2.10.2.1.3 Polybromierte Diphenylether (BDE) ... 73
2.10.2.1.4 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) ... 74
2.10.2.2 Radionuklide ... 76
2.10.2.3 Mykotoxine ... 78
2.10.2.3.1 Aflatoxine B1, B2, G1, G2 ... 78
2.10.2.3.2 Ochratoxin A ... 79
2.10.2.3.3 Deoxynivalenol ... 79
2.10.2.3.4 Zearalenon ... 79
2.10.2.3.5 Fumonisin B1, B2 ... 80
2.10.2.3.6 T2-, HT2-Toxin ... 80
2.10.2.3.7 Aflatoxin M1 ... 80

2.10.2.3.8 Patulin 80
2.10.2.4 Melamin in Lebensmitteln 81
2.10.2.5 Aluminium in Lebensmitteln 82
2.10.2.6 Nitratgehalte in Lebensmitteln 84
2.10.2.7 Cumarin in Zimt und zimthaltigen Lebensmitteln 85
2.10.2.8 Synthetische Farbstoffe 86
2.10.2.9 Bestrahlung 86
2.10.3 Toxische Reaktionsprodukte 87
2.10.3.1 Acrylamid in Lebensmitteln 87
2.10.3.2 Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln 89
2.10.4 Molekularbiologische Untersuchungen 90
2.10.4.1 Lebensmittel 90
2.10.4.2 Saatgut 93
2.10.4.3 Futtermittel 93
2.10.5 Rückstandsuntersuchungen auf pharmakologisch wirksame Stoffe 93
2.10.5.1 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes 94
2.10.5.1.1 Hemmstoffuntersuchungen 95
2.10.5.1.2 Rückstandsuntersuchungen 95
2.10.5.2 Länderübergreifende Zusammenarbeit mit den Bundesländern Rheinland-Pfalz und Saarland 99
2.10.5.3 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings 99
2.10.5.4 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Sonderprojektes Flusskrebse mit Herkunft aus China 100
2.10.6 Bakteriologische Fleischuntersuchung 100
2.10.7 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Nationalen Kontrollprogramms Futtermittelsicherheit 100
2.11 Betriebskontrollen 101
2.11.1 Lebensmittel-, Kosmetik- und Bedarfsgegenständebetriebe 101
2.11.2 Amtliche Weinkontrolle in Hessen (Tätigkeit der Weinkontrolleure) 101

3. Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung in Hessen 2008 105
3.1 Kontrolltätigkeit im Berichtsjahr 107
3.2 Ergebnisse der Kontrollen 108
3.3 Schwerpunkte 2008 111

4. Qualitätsmanagement (QM) im Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen und erzielte Ergebnisse 114
4.1 Aufbau und Inhalte des Qualitätsmanagementsystems im Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung 114
4.2 Auswirkungen auf die amtliche Lebensmittelüberwachung und den Verbraucherschutz in Hessen 115
4.3 Fachanwendung BALVI iP 115
4.4 Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit – FIS-VL 116
4.5 EU-Trainingsprogramm: Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel 118

5. Rat und Auskunft für Verbraucher 119
5.1 Wer informiert? / Beschwerdelink 119
5.1.1 Anschriftenverzeichnis der kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden 120
5.1.2 Anschriftenverzeichnis der Regierungspräsidien und des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz 122
5.2 Nützliche Hinweise für Verbraucher 123
5.2.1 Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum 123
5.2.2 Einsatz von Gentechnik bei Lebensmitteln 124
5.2.3 Einsatz von Gentechnik bei Futtermitteln 125

Glossar 126

Anlagen 130

weitere Veröffentlichungen 137

Impressum

Anmerkung zur Verwendung
Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Hessischen Landesregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel.

Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Druckschrift dem Empfänger zugegangen ist. Den Parteien ist es jedoch gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Herausgeber:
Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Mainzer Straße 80, 65189 Wiesbaden
www.hmuelv.hessen.de

Bildnachweise:
Titel: aid-infodienst, creativ collection Verlag, Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, Landkreis Kassel und Schwalm-Eder-Kreis

Fotos:
Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, Regierungspräsidium Gießen, Regierungspräsidium Darmstadt, Landratsämter der Landkreise Kassel, Schwalm-Eder und, creativ collection Verlag

Gestaltung:
cognitio
Kommunikation & Planung, Niedenstein
www.cognitio.de

Druck und Verarbeitung:
Hauseigene Druckerei

ISBN: 978-3-89274-296-8
1. Auflage 2009

1. Gesundheitlicher Verbraucherschutz

1.1 Verbraucherschutz in der Lebens- und Futtermittelüberwachung

Die Sicherheit von Lebensmitteln ist ein elementarer Bestandteil des vorsorgenden Verbraucherschutzes. **Aufgabe der amtlichen Lebens- und Futtermittelüberwachung** ist es, den Verbraucher vor **gesundheitlichen Gefahren** ausgehend von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen oder auch kosmetischen Mitteln zu schützen. Es ist aber auch Aufgabe, seine **Irreführung** und **Täuschung** zu verhindern.

Hierzu überprüft die amtliche Lebensmittelüberwachung die Einhaltung des Lebensmittelrechts durch die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen („from farm to fork"). Die Kontrollen der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung erfolgen sowohl bei der Inspektion der Betriebe als auch bei der Probenahme risikoorientiert.

Die **Hauptverantwortung** für die Herstellung und das Inverkehrbringen von **sicheren Lebens- und Futtermitteln** trägt über die gesamte Lebensmittelkette hinweg der **Lebens- bzw. Futtermittelunternehmer**. Er muss dafür Sorge tragen, dass in den seiner Kontrolle unterstehenden Unternehmen, die Anforderungen des geltenden Rechts erfüllt werden und er muss die Einhaltung dieser Anforderungen überprüfen.

So sind Lebensmittelunternehmer nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gesetzlich zur Durchführung von betrieblichen Eigenkontrollen verpflichtet, die den Grundsätzen eines „HACCP-Verfahrens" genügen sollen. „HACCP", für „Hazard analysis critical control point", geht auf ein durch die FAO/WHO im Rahmen des Codex Alimentarius entwickeltes, international anerkanntes System der Risikoanalyse zurück, das eine systematische Analyse des Herstellungs- und Vertriebsprozesses hinsichtlich möglicher Gefahren – wie etwa den Eintrag von Fremdkörpern in ein Lebensmittel oder unzureichende Erhitzungsprozesse – verlangt. Es erfordert u. a. neben der Dokumentation die Entwicklung von Methoden zur Beherrschung etwaiger Gefahren, die Festlegung von Grenzwerten und die Überprüfung der Wirksamkeit der Maßnahmen.

Das in ganz Europa gültige, umfassende Überwachungsprinzip **„from farm to fork"** – „vom Feld bis auf den Teller" – ist ein ganzheitlicher Ansatz für mehr Lebensmittelsicherheit, der sämtliche Elemente einbezieht, die sich auf die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auswirken können – und zwar an jedem Punkt der Nahrungskette, vom Anbau von Feldfrüchten und Futtermitteln über den Stall bis zum Esstisch des Verbrauchers. Das „From farm to fork"-Prinzip für mehr Lebensmittelsicherheit hat damit zum Ziel, dem Konsumenten ein Höchstmaß an Schutz zu bieten.

Abb. 1.1: Getreide- und Getreideerzeugnisse

Aber auch den Verbraucherinnen und Verbrauchern kommt eine wichtige Rolle in der Frage „sicherer" Lebensmittel, etwa bei der korrekten Lagerung, Handhabung und Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt oder aber auch durch sein Kaufverhalten – zu.

Eine gezielte und umfängliche Verbraucheraufklärung ist deshalb unerlässlich.

1.2 Vorschriften zum Schutz der Verbraucher

Über 270 nationale und internationale Gesetze, Verordnungen und sonstige Vorschriften sollen Verbraucher vor möglichen gesundheitlichen Schäden, vor Irreführung und Täuschung schützen.

Das Lebensmittelrecht verlangt u. a., dass

- Lebens- und Futtermittel sicher sein müssen, das heißt, sie dürfen die menschliche bzw. tierische Gesundheit nicht schädigen oder gefährden.
- Lebensmittel nur unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, be- und verarbeitet und angeboten werden dürfen.
- Lebensmittel in Aussehen, Geruch, Geschmack und in der Farbe die für sie typischen Eigenschaften aufweisen müssen.
- Lebens- und Futtermittel keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln, Schwermetallen und anderen chemischen Stoffen enthalten bzw. die dafür festgelegten zulässigen Höchstmengen nicht überschreiten dürfen. Die in Lebens- und Futtermitteln enthaltenen Zusatzstoffe müssen zugelassen sein.
- Lebens- und Futtermittel so gekennzeichnet sein müssen, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher ausreichend und zutreffend informiert und dabei nicht getäuscht werden.
- Gegenstände des täglichen Bedarfs (Bedarfsgegenstände), insbesondere wenn sie mit Lebensmitteln oder dem menschlichen Körper in Kontakt kommen – wie beispielsweise Geschirr, Kleidung, Zahnbürsten oder auch Matratzen – so beschaffen sein müssen, dass von ihnen keine Gefahr für die Gesundheit ausgeht.
- Kosmetische Mittel keine Stoffe enthalten dürfen, die zu gesundheitlichen Schäden führen können. Irreführende Angaben und unzutreffende Hinweise auf bestimmte Wirkungen sind verboten.
- Bei der Herstellung von Tabakerzeugnissen nur Stoffe verwendet werden dürfen, die ausdrücklich zugelassen sind.

Abb. 1.2: Grenzkontrolle Flughafen Frankfurt/Main

1.2.1 Das Gemeinschaftsrecht der Europäischen Union (EU)

Das deutsche Lebensmittelrecht ist weitgehend harmonisiert, was bedeutet, dass es im Wesentlichen auf gemeinschaftsrechtlichen Grundlagen beruht, die in allen Mitgliedstaaten der EU gelten. Diese können beispielsweise so genannte Richtlinien sein, die zunächst einer Umsetzung in nationales Recht erfordern. Zumeist handelt es sich jedoch um Rechtsverordnungen, die unmittelbar in allen Mitgliedstaaten gelten.

In den vergangenen Jahren wurde – nicht zuletzt als Konsequenz aus der BSE-Krise – umfangreich an einer Überarbeitung des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechtes gearbeitet. So trat im Jahr 2002 die Verordnung **(EG) Nr. 178/2002**, die so genannte **„Basisverordnung"**, in Kraft, die die wesentlichen Grundzüge des „neuen" Lebensmittelrechtes beschreibt. Um ein hohes Gesundheitsschutzniveau für die Verbraucher herbeizuführen, wird nunmehr die gesamte Lebensmittelherstellungskette einschließlich der Futtermit-

telherstellung abgedeckt. Die Basisverordnung bestimmt auch, dass Industrie und Handel die Hauptverantwortung für sichere Lebensmittel tragen.
Dieser Verantwortung gerecht zu werden, muss der Lebens- und Futtermittelunternehmer umfangreiche Pflichten erfüllen:
So ist er beispielsweise dann zu einer unmittelbaren **Information der Behörden** verpflichtet, wenn er Kenntnis hat, dass nicht sichere Lebens-/Futtermittel durch ihn in den Markt gelangt sind. Ist das „nicht sichere" Lebensmittel bereits beim Verbraucher, hat er darüber hinaus auch die Pflicht, die **Öffentlichkeit zu informieren**. Der so genannten **„Rückverfolgbarkeit"** von Lebens-/Futtermitteln über die gesamte Lebensmittelkette hinweg, d. h. den umfassenden, auch Zeit bezogenen Kenntnissen über Lieferanten und Belieferte, Produkt und Menge auf allen Handelsebenen, kommt dabei eine sehr große Bedeutung zu.

Im Jahr 2004 wurde die „Basisverordnung" um weitere Verordnungen ergänzt, nämlich das so genannte „Hygienepaket der EU", bestehend aus den drei Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004) und der Verordnung (EG) Nr. 882/2004, die „Kontrollverordnung". Das „Hygienepaket der EU" regelt die hygienischen Anforderungen an das Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Neu ist, dass neben der unmittelbaren Gültigkeit in den Mitgliedstaaten, erstmals die Hygiene der gesamten Lebensmittelkette einschließlich der Primärproduktion abgebildet wurde.

Während das Hygienepaket das gesamte Lebensmittelhygienerecht neu ordnet – also die bislang in nationalen Verordnungen umgesetzten „Produkt-Richtlinien" ersetzt, regelt die Kontrollverordnung die Anforderungen an die Durchführung amtlicher Kontrollen, wie etwa die Qualifikation des Überwachungspersonals, den Umfang und die Art der Kontrollen oder auch die Gebühren, die bei bestimmten Kontrollen – etwa Nachkontrollen – zwingend zu erheben sind.

Die genannten Verordnungen finden seit dem 01.01.2006 Anwendung.
Darüber hinaus definiert das Gemeinschaftsrecht auch noch ganz bestimmte Produktions- und Verarbeitungsmethoden, wie etwa die der ökologischen Wirtschaftsweise. Mit der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 ordnet die EU den Bereich des ökologischen Landbaus und die Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Auf dieser Grundlage kann der Verbraucher darauf vertrauen, dass auch „Bio" drin ist, wo „Bio" drauf steht.

Neben den ausschließlich dem Verbraucherschutz dienenden Vorschriften des Gemeinschaftsrechts, gibt es weitere EU-Regelungen, die sowohl dem Verbraucherschutz, als auch dem Wettbewerbsschutz dienen. Dazu gehören z. B. die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über die gemeinsame Marktorganisation Obst und Gemüse sowie die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 über die Kontrollen zur Einhaltung der Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse.

Die Anforderungen an Futtermittel bestimmt die Verordnung (EG) Nr. 183/2005 (Futtermittelhygieneverordnung).

1.2.2 Die nationalen Vorschriften

Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) wurde im Jahr 2005 durch das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** ersetzt. Seit dem liefert das LFGB nicht nur den nationalen Rahmen für die Anforderungen an die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln sondern auch den für kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände. Es enthält dabei nicht nur zahlreiche Verbote und Gebote zum Schutz der Gesundheit sondern auch zum Schutz vor Täuschung.

In Folge des Inkrafttretens der europäischen „Basisverordnung" und des darin umgesetzten, umfassenden Kontrollansatzes „vom Acker bis auf den Teller" wurde auch in der nationalen Gesetzgebung das frühere Futtermittelgesetz nunmehr im LFGB integriert.

Die Anforderungen an Tabakerzeugnisse sind in einem „Vorläufigen Tabakgesetz" geregelt.

Hygiene in Betrieben

Die Anforderungen an die Hygiene in Betriebsstätten und im Umgang mit Lebensmitteln wurden, wie bereits erwähnt, bis zum Ende des Jahres 2005 ausschließlich in zahlreichen allgemeinen und speziellen nationalen Rechtsvorschriften, den so genannten „Produktverordnungen" wie etwa der Lebensmittelhygieneverordnung, der Fleisch- und Geflügelfleischhygieneverordnung, der Fischhygieneverordnung, der Milchverordnung oder aber der Eiprodukteverordnung beschrieben.

Diese Verordnungen wurden aufgrund der Regelungen im „EU-Hygienepaket" mit Inkrafttreten der Verordnung zur Durchführung des europäischen Lebensmittelhygienerechts (Lebensmittelhygienerecht-Durchführungsverordnung) im Jahr 2007 aufgehoben.

Bei der **Lebensmittelhygienerecht-Durchführungsverordnung** handelt sich um eine so genannte „Mantel-„ oder auch „Artikelverordnung", die die unterschiedlichsten Regelungsbereiche zusammenfasst. Von besonderem Interesse für den Lebensmittelunternehmer, aber auch die Überwachung, sind dabei die ersten der insgesamt 24 Artikel, da sie eigenständige Verordnungen darstellen:

Artikel 1:
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
Artikel 2:
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs. (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)
Artikel 3:
Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)
Artikel 4:
Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

Artikel 5:
Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern. (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – LMEV)

Anforderungen an Produkte

Die Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV) enthält genaue Vorschriften darüber, wie Lebensmittel im Interesse der Verbraucher deklariert werden müssen. Dazu gehören auch Angaben über Herstellungs-, Abpack- oder Abfülldatum oder die Mindesthaltbarkeitsdauer.

Die Pflanzenschutzmittel-Höchstmengen-Verordnung, die Schadstoff-Höchstmengenverordnung und die Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung bestimmen im Einzelfall, ob und bis zu welcher Menge Rückstände in Lebensmitteln hingenommen werden können.

Das Weingesetz und zahlreiche Verordnungen regeln die Erzeugung, Herstellung und Vermarktung von Wein und Weinerzeugnissen. Die Mindestanforderungen in qualitativer Hinsicht und die Kennzeichnung sind hier vorgeschrieben.

Abb. 1.3: Weinlese

Das Strahlenschutzvorsorgegesetz und die **entsprechende Verordnung** beschreiben Höchstgrenzen radioaktiver Belastung von Lebensmitteln.

Das Arzneimittelgesetz gilt auch für Tierarzneimittel. Es soll Verbraucher davor schützen, dass sie auf dem Weg über Fleisch und Lebensmittel tierischer Herkunft auch Rückstände von Arzneimitteln aufnehmen. Es enthält neben dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, auch Regelungen zur Einstufung eines Produktes als Lebensmittel oder Arzneimittel.

Die **Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten** bildet für die gesamte Europäische Union den Rechtsrahmen für das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten.

Für den ökologischen Landbau wird die Verordnung (EG) Nr. 2092/91 auf nationaler Ebene durch das **Öko-Landbaugesetz (ÖLG)** und die **Öko-Kennzeichenverordnung (ÖkoKennzV)** ergänzt. In Hessen werden die Kontrollen von Kontrollstellen durchgeführt, die dafür nach der **Verordnung zur Durchführung des Öko-Landbaugesetzes** beliehen wurden.

Für den Bereich Obst und Gemüse gelten auf nationaler Ebene das **Handelsklassengesetz** und die darauf basierende **Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse**. Diese wird ergänzt durch die **Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln**.

Die Qualitätskontrolle bei Butter und Käse wird auf der Grundlage des **Milch- und Fettgesetzes** und der darauf aufbauenden **Butter- und Käseverordnung** durchgeführt. Ergänzt wird letztere durch die **Hessische Verordnung zur Durchführung der Käseverordnung**.

Seit dem Jahr 2003 regeln noch zwei weitere EU-Verordnungen, die **Verordnung (EG) Nr. 1829/2003** und die **Verordnung (EG) Nr. 1830/2003** die Kennzeichnung und Überwachung von Lebens- und Futtermitteln, die gentechnisch veränderte Lebensmittel enthalten. Seitdem ist, von wenigen Ausnahmen abgesehen, jede direkte Anwendung eines gentechnisch veränderten Organismus (GVO) im Verlauf der Herstellung oder Erzeugung von Lebens- und Futtermitteln kennzeichnungspflichtig. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Verwendung eines GVO anhand einer Untersuchung des Endproduktes letztendlich nachgewiesen werden kann.

Die **Futtermittelverordnung** regelt national den Verkehr mit Futtermitteln soweit dies nicht bereits durch unmittelbar geltendes EU-Recht erfolgt ist.

Art. 1: des Gesetzes zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation – Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation – (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)
Im Jahr 2008 trat nach mehrjähriger Beratung das **Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation** vom 5. November 2007 (BGBl. I S. 2558) mit dem Ziel die umfassende Information der Verbraucherinnen und Verbraucher zu gewährleisten, in Kraft. Es besteht aus insgesamt vier Artikeln.

- Artikel 1 **Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)**
  Dieses stellt das eigentliche Verbraucherinformationsgesetz dar und ist am 1. Mai 2008 in Kraft getreten.
- Artikel 2: Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches
  Die Änderung betrifft insbesondere die §§ 40 und 42 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).
- Artikel 3: Änderung des Weingesetzes:
  Dem Weingesetz wird mit § 52a ein neuer Paragraf hinzugefügt, welcher das Verbraucherinformationsgesetz für entsprechend anwendbar erklärt.
- Artikel 4: Inkrafttreten

Am 1. Mai 2008 trat Artikel 1 des Gesetzes zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation, kurz das eigentliche Verbraucherinformationsgesetz (VIG), in Kraft. Mit dem Gesetz werden im Wesentlichen zwei Ziele verfolgt: Zum einen die Gewährleistung umfas-

sender Verbraucherinformation, zum anderen wird es als ein „zentraler Baustein zur Vorbeugung und raschen Eindämmung von Lebensmittelskandalen" angesehen. Das Verbraucherinformationsgesetz begründet einen weitreichenden Rechtsanspruch der Verbraucherinnen und Verbraucher auf Zugang zu den bei den Behörden vorhandenen Informationen über Lebens- und Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände. Zuständig sind in Hessen grundsätzlich die Landräte und Oberbürgermeister/innen in kreisfreien Städten, darüber hinaus aber auch die drei Regierungspräsidien sowie das Hessische Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.
Von den Behörden kann Zugang zu folgenden Informationen gewährt werden:

- über Verstöße gegen des Lebensmittel- und Futtermittelrecht sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit solchen Verstößen getroffen worden sind,
- über von einem Erzeugnis im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ausgehende Gefahren oder Risiken für Gesundheit und Sicherheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern,
- über die Kennzeichnung, Herkunft, Beschaffenheit, Verwendung sowie das Herstellen oder das Behandeln von Erzeugnissen sowie über Abweichungen von Rechtsvorschriften über diese Merkmale und Tätigkeiten,
- über die Ausgangsstoffe und die bei der Gewinnung der Ausgangsstoffe angewendeten Verfahren und
- über Überwachungsmaßnahmen oder andere behördliche Tätigkeiten oder Maßnahmen zum Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern einschließlich der Auswertung dieser Tätigkeiten und Maßnahmen sowie Statistiken über festgestellte Verstöße gegen in § 39 Abs. 1 Satz 1 LFGB genannte Vorschriften, soweit die Verstöße sich auf Erzeugnisse beziehen.

Um Informationen zu erhalten, muss die Verbraucherin/der Verbraucher einen schriftlichen Antrag bei der zuständigen Behörde stellen. Die Behörde prüft und entscheidet, ob die erbetenen Informationen gewährt werden können. Ein Anspruch auf Informationsgewährung besteht wegen entgegenstehender öffentlicher Belange unter anderem dann nicht, soweit das Bekanntwerden der Informationen die Vertraulichkeit der Beratung von Behörden berührt oder eine erhebliche Gefahr für die öffentliche Sicherheit verursachen kann; grundsätzlich während der Dauer eines Verwaltungsverfahrens, Gerichtsverfahrens, strafrechtlichen Ermittlungsverfahrens, Disziplinarverfahrens oder eines ordnungswidrigkeitenrechtlichen Verfahrens oder in der Regel bei Informationen über Verstöße, die vor mehr als fünf Jahren seit der Antragstellung entstanden sind. Auch entgegenstehende private Belange können den Anspruch auf Informationsgewährung ausschließen bzw. beschränken. Beispielhaft seien an dieser Stelle genannt: Zugang zu personenbezogenen Daten, es sei denn, das Informationsinteresse der Verbraucherin oder des Verbrauchers überwiegt das schutzwürdige Interesse der oder des Dritten am Ausschluss des Informationszugangs; der Schutz geistigen Eigentums sowie Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse. Zudem sind missbräuchlich gestellte Anträge von den Behörden abzulehnen.

Der Antrag der Verbraucherin/des Verbrauchers auf Zugang zu Informationen wird durch die Behörde in der Regel innerhalb eines Monats bescheiden. Sofern Belange Dritter von dem Antrag auf Informationszugang betroffen sind, etwa Lebensmittelunternehmer, müssen die Behörden diesen vor ihrer Entscheidung über den Antrag der Verbraucherinm/des Verbrauchers schriftlich Gelegenheit zur Stellungnahme eines Monats geben. In diesen Fällen verlängert sich die Frist zur Entscheidung über den Antrag der Verbraucherin/des Verbrauchers auf zwei Monate. Da es dem Drittbetroffenen, also etwa dem von einer Auskunft betroffenen Lebensmittelunternehmer möglich ist, Rechtsbehelfe einzulegen, kann sich die Zeit bis zur eventuellen Informationsgewährung erheblich verlängern.

Gebühren

Die Behörden sind nach dem VIG verpflichtet, für ihre Amtshandlungen und mithin unter anderem für die Entscheidung über den Antrag auf Informationszugang

kostendeckende Gebühren und Auslagen zu erheben. Dabei können in Hessen Gebühren von maximal 600 Euro erhoben werden. Die genaue Gebührenhöhe bemisst sich nach dem Verwaltungsaufwand. Ausschließlich der Zugang zu Informationen über Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht ist kostenfrei.
In den ersten Monaten seit Inkrafttreten des VIG war festzustellen, dass von Seiten der Bürgerinnen und Bürger nur wenige Anträge bei den Behörden gestellt und diese in der Regel schnell beantwortet werden konnten.

Den Antragstellenden entstanden daher überwiegend keine Kosten. Dem gegenüber führten sog. „Pauschalanfragen" von zumeist Verbraucherschutzorganisationen zu einem erheblichen Verwaltungsaufwand, da diese vielfach um Zugang zu Informationen ersuchten, die sich generell auf die Beschaffenheit bestimmter Erzeugnisse in Bezug auf einen längeren Zeitraum (mehrere Kalenderjahre) bezogen.

Dies hatte zur Folge, dass z. B. eine einzige Anfrage zur Anhörung von mehr als 30 Unternehmen führte.
Die Adressen der maßgeblichen Behörden als auch das Verbraucherinformationsgesetz, sowie die kostenrechtlichen Bestimmungen sind auf den Internetseiten des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zu finden.
(http://www.hmuelv.hessen.de;
http://www.verbraucherfenster.de).

1.3 Aufbau und Organisation der Lebensmittelüberwachung in Hessen

In Hessen sind die Zuständigkeiten im Bereich der Lebensmittelüberwachung auf **drei Verwaltungsstufen** verteilt:

- der unteren, den 26 Landräten und Oberbürgermeistern in den Landkreisen und kreisfreien Städten,
- der mittleren, den 3 **Regierungspräsidien** in Darmstadt, Gießen und Kassel und
- der obersten Verwaltungsbehörde, dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Der **Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL)** untersucht und begutachtet die im Rahmen der Lebensmittelüberwachung gezogenen Proben unterschiedlichster Art, wie etwa Lebensmittel, kosmetische Mittel oder auch Bedarfsgegenstände. Die **Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen**, als eine Abteilung des LHL, überwacht am Frankfurter Flughafen die Einfuhr von Lebensmitteln.

1.3.1 Oberste Verwaltungsbehörde

Das **Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUELV)** koordiniert und steuert im Rahmen der Fachaufsicht alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Wahrnehmung der Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung. So ist gewährleistet, dass der Vollzug im Land Hessen einheitlich stattfindet, d. h. alle Lebensmittelunternehmer den gleichen Anforderungen unterliegen und alle nachgeordneten Verwaltungsebenen die Informationen erhalten, die sie zur Aufgabenwahrnehmung benötigen.
Das Ministerium ist auch hessische Kontaktstelle für das Europäische Schnellwarnsystem RASFF/RAPEX.

1.3.2 Mittlere Verwaltungsbehörde

Die **Regierungspräsidien in Darmstadt, Gießen und Kassel** nehmen als „Bündelungsbehörden" übergreifende und koordinierende Aufgaben wahr. So sind sie einerseits die unmittelbare Fachaufsichtsbehörde über die unteren Verwaltungsbehörden und koordinieren in dieser Rolle einen einheitlichen Vollzug, andererseits sind ihnen aber auch unmittelbare Vollzugsaufgaben zugewiesen, wie etwa die EU-Zulassung von Betrieben oder auch die Öko-Kontrolle. Im Rahmen von Vor-Ort-Kontrollen durch die Mitarbeiter

der Regierungspräsidien wird die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben überwacht.

Abb. 1.4: Regierungspräsidium Darmstadt, Luisenplatz

Beim Regierungspräsidium Darmstadt wurde im Jahr 2006 eine für ganz Hessen zuständige Sondereinheit, die **„Task-Force Lebensmittelsicherheit"** eingerichtet.

Abb. 1.5: Regierungspräsidium Gießen, Außenstelle Wetzlar

Das Regierungspräsidium Gießen übernimmt darüber hinaus zentral für ganz Hessen folgende Aufgaben:
Kontrolle der hessischen Milcherzeugerbetriebe,
Öko-Kontrolle,
Kontrolle der EG-Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse,
Durchführung von amtlichen Butter- und Käseprüfungen
Eier- und Geflügelkontrolle
Überwachung der obligatorischen Rindfleischetikettierung.

Abb. 1.6: Regierungspräsidium Kassel, Steinweg

1.3.2.1 Task Force Lebensmittelsicherheit

Die Verbrauchererwartungen an sichere Lebensmittel und an eine effektive Lebensmittelüberwachung sind ungebrochen hoch. Gammelfleischskandale haben sich bislang zwar nicht wiederholt, Belastungen oder Verunreinigungen von Lebensmitteln, die zu Genussuntauglichkeit oder gar zu Gesundheitsgefährdungen führen, bleiben jedoch eine ständige Bedrohung und verunsichern regelmäßig die Verbraucherinnen und Verbraucher. Dieser Verunsicherung kann nur durch eine in allen Situationen effizient arbeitende Lebensmittelüberwachung begegnet werden. Umfang und Komplexität des gemeinschaftlichen als auch nationalen Lebensmittelrechts und die Bearbeitung der Meldungen aus dem Europäischen Schnellwarnsystem erfordern weiterhin eine intensive Auseinandersetzung mit der Thematik ebenso wie flexible, schnelle und äußerst sachkundige Einsätze des Überwachungspersonals. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittelüberwachung können in Krisenfällen trotz hohen Engagements jedoch an ihre Belastungsgrenzen stoßen.
Um der berechtigten Verbrauchererwartung an sichere Lebensmittel und dem damit verbundenen Gesundheitsschutz gerecht zu werden, hat das Land Hessen im Oktober 2006 eine interdisziplinär besetzte **„Task Force Lebensmittelsicherheit"** beim Regierungspräsidium Darmstadt eingerichtet.

Die Anbindung an diese Behörde erfolgte vor dem Hintergrund, dass aufgrund der Betriebsdichte und der Betriebsstrukturen der Schwerpunkt der Lebensmittelverarbeitung in Hessen im Rhein-Main-Gebiet und in Südhessen liegt.
Die Task Force Lebensmittelsicherheit arbeitet als Team aus Fach- und Verwaltungskräften sowie einem Juristen. Sie unterstützt die hessischen Vollzugsbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte fachlich und personell bei der Wahrnehmung ihrer Aufgabe, die Sicherheit und Transparenz in der Lebensmittelproduktion vom Erzeuger bis zum Endverbraucher zu gewährleisten (vom Stall bis auf den Tisch). Die zuständigen Stellen können, insbesondere in Fällen besonderer oder überregionaler Bedeutung, die Task Force Lebensmittelsicherheit anfordern.

Die Ziele der Task Force Lebensmittelsicherheit sind:

- das effiziente, einer Krise angepasste Handeln der zuständigen Behörde durch Koordination und kompetentes, gezieltes Vorgehen und unmittelbare Handlungsbereitschaft sicher zu stellen,
- in Fällen des Inverkehrbringens unsicherer Lebensmittel die Vollzugsbehörden bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben zu unterstützen sowie rechtliche Beratung zu gewähren,
- nach Risikobewertung in Kooperation mit den zuständigen Behörden Schwerpunktkontrollen durchzuführen und deren Ergebnisse auszuwerten,
- durch die Bündelung von Kompetenzen einen Wissenspool zu bilden, der jederzeit durch die Vollzugsbehörden abgerufen werden kann und zu größerer Rechtssicherheit im Verwaltungshandeln führt,
- die Kommunikation und Kooperation mit den Strafverfolgungsbehörden zu intensivieren und zu optimieren und dadurch die Effizienz von Verwaltungs- und Strafverfahren zu erhöhen,
- konzeptionelle Maßnahmen zu erarbeiten, welche die Lebensmittelsicherheit in Hessen erhöhen und damit insgesamt
- die Qualität und Wirksamkeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung und damit den Verbraucherschutz zu stärken.

Tätigkeitsschwerpunkte im Jahr 2008 waren:
Durchführung von integrierten Lebensmitteltransportkontrollen mit den Verkehrsdiensten der Polizei und Vertretern der jeweils zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden. Die bereits im Jahr 2007 erstellten Handlungshilfen für die Kontrolle von Lebensmitteltransporten fanden dabei Anwendung. In dieser Handlungshilfe wird die Polizei auf die Temperaturliste „Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln" hingewiesen, um eine erste Einschätzung vornehmen zu können. Nach Abschluss der Schwerpunktkontrollen im Laufe des Jahres 2009 werden die Ergebnisse in einem Abschlussbericht zusammengefasst und ausgewertet.
Durchführung einer Schulungs- und Informationsveranstaltung mit Vertretern der Strafverfolgungsbehörden und der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit dem Thema „Gerichtssichere Beweiserhebung". Die Initiative zu dieser Veranstaltung entstand anlässlich der regelmäßigen Arbeitstreffen mit der hessischen Generalstaatsanwaltschaft. Die Veranstaltung wurde von den Teilnehmern durchweg als gelungen und sinnvoll erachtet.

Abb. 1.7: Fortbildung durch die Task Force Lebensmittelsicherheit

Punktuelle fachliche Mitarbeit auf Anforderung bei hessischen Vollzugsbehörden.
Juristische und fachliche Beurteilung von lebensmittelrechtlichen Fragestellungen überregionaler und besonderer Bedeutung, beispielsweise zur Verpflichtung von Lebensmittelunternehmern zum Rückruf beanstandeter Ware oder zur strafrechtlichen Wertung von lebensmittelrechtlichen Verstößen.

Arbeitstreffen mit Vertretern der Generalstaatsanwaltschaft. Wesentliche Rollen spielen hierbei Fragen zur ordnungsgemäßen Aufbewahrung von amtlichen Gegenproben sowie zur Dokumentation der Rückverfolgbarkeit von Ware beim Lebensmittelunternehmer. Künftig werden die Arbeitstreffen mit Vertretern der örtlich zuständigen Staatsanwaltschaften, Polizeibehörden und Lebensmittelüberwachungsbehörden in den einzelnen Landgerichtsbezirken durchgeführt, um den beteiligten Behörden Gelegenheit zu geben, die lokale Zusammenarbeit effektiver und intensiver zu gestalten. Die Generalstaatsanwaltschaft wird in Fällen mit überregionaler strafrechtlicher Bedeutung und Relevanz teilnehmen.
Im September 2008 fand in Hessen ein Generalaudit der FVO zum Thema Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelbedarfsgegenstände statt. Bei der Vorbereitung und Durchführung unterstützte die Task Force Lebensmittelsicherheit federführend die Vollzugsbehörden.

Ausblick:

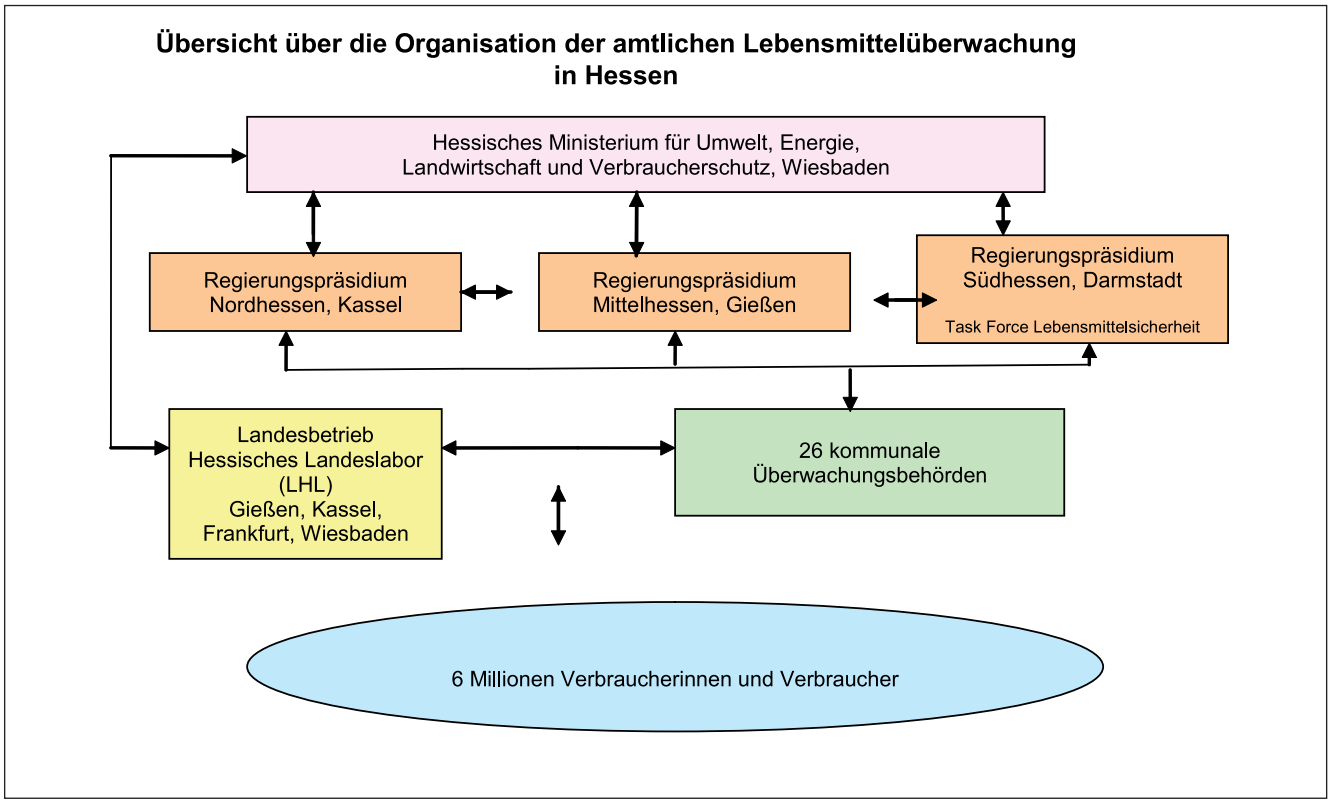
Die Task Force Lebensmittelsicherheit widmet sich auch weiterhin der Information und Schulung im Bereich des komplexen europäischen Lebensmittelrechts. Sie wird als Auftrag einer ministeriellen Arbeitsgruppe die Evaluierung einer gezielten, risikoorientierten Probenanforderung und Probenentnahme in Hessen durchführen. Weiterhin ist vorgesehen, mit den Vollzugsbehörden ein Schwerpunktkontrollprogramm bezüglich der Einfuhr pflanzlicher Lebensmittel aus dem fernen Osten zu erarbeiten und durchzuführen. Dabei soll insbesondere die Rückverfolgbarkeit in überregional tätigen Lebensmittelunternehmen überprüft werden. Ein weiteres Schwerpunktkontrollprogramm bildet die Überwachung des sich stetig ausweitenden Internethandels mit Nahrungsergänzungsmitteln und die damit oftmals verbundenen Schwierigkeiten beim Vollzug amtlicher Maßnahmen im Falle von Produktbeanstandungen. Die Zusammenarbeit mit den örtlichen Vollzugsbehörden auf dem Gebiet der Aufklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche wird erweitert.

1.3.2.2 Zentrale Aufgaben aus dem Bereich Markt und Ernährung

Das Regierungspräsidium Gießen überwacht als zentrale Stelle in ganz Hessen die Einhaltung europäischer und nationaler Rechtsvorschriften in bestimmten Bereichen der Land- und Ernährungswirtschaft. Dabei handelt es sich um rechtliche Anforderungen, die einerseits aus Gründen des Verbraucherschutzes, andererseits aus Gründen des Wettbewerbsschutzes im Großhandel, in Verteilerzentren und bei landwirtschaftlichen Erzeugern kontrolliert werden müssen. Im Einzelnen ist das

- die Öko-Kontrolle: Ist Bio drin, wo Bio drauf steht?
- die Überwachung der Milchhygiene und der qualitätsgerechten Bezahlung von Milch
- die Durchführung von amtlichen Butter- und Käseprüfungen
- die Überwachung von EG-Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse
- die Kontrolle von gesetzlichen Handelsklassen für Kartoffeln
- die Eier- und Geflügelkontrolle
- die Überwachung der obligatorischen Rindfleischetikettierung

So überwacht das Regierungspräsidium Gießen mit 3 amtlichen **Milchhygienetierärzten** die hessischen Milcherzeugerbetriebe bezüglich Hygiene und Tiergesundheit und unterstützt so die hessischen Vollzugsbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte fachlich und personell bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben.
Die anderen genannten Überwachungsaufgaben aus dem Bereich Markt und Ernährung werden vom Regierungspräsidium Gießen in eigener Zuständigkeit zentral für Hessen durchgeführt.
Die detaillierten Kontrollaufgaben und Prüfungsergebnisse sind im Kapitel 2.8 bis 2.9 beschrieben.



Grafik 1.1:

1.3.3 Untere Verwaltungsbehörden

Die Lebensmittelüberwachung – bis dahin Aufgabe des Landes – wurde zum 1. April 2005 den Landräten der Landkreise und den Oberbürgermeistern der kreisfreien Städte als Auftragsangelegenheit übertragen und damit kommunalisiert.

Abb. 1.8: Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Schwalm-Eder-Kreises

Durch die Kommunalisierung wurden vor dem Hintergrund enger werdender Finanzspielräume des Landeshaushalts und der kommunalen Haushalte die Nutzung aller Synergieeffekte erreicht, die durch eine Integration der staatlichen in die kommunale Verwaltung auf der Kreisebene möglich waren.

Zu den Aufgaben der Landräte und Oberbürgermeister zählt die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelüberwachung).

Schwerpunkte der Überwachung sind große Herstellerbetriebe, die überregional und auch EU-weit Lebensmittel oder auch Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände herstellen und vertreiben. Zur Überwachung dieser Großbetriebe werden auch Kontrollteams gebildet, die sich aus Bediensteten der Überwachungsbehörden, der Sachverständigen des Landesbetriebes Hessisches Landeslabor und ggf. auch der Regierungspräsidien zusammensetzen.

Lebensmittelzentralläger, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelläden, Bäckereien und Metzgereien wie auch Volksfeste, Markthallen, Wochenmärkte, landwirtschaftliche Betriebe mit Selbstvermarktung und Lebensmitteltransportkontrollen im Nah- und Fernverkehr sind weitere Schwerpunkte der Überwachung.

Gegenstand der Überwachung kann neben der Einhaltung der **Betriebshygiene**, also der Überwachung der Sauberkeit eines Betriebes, die Kontrolle der Eigenkontrollsysteme oder sonstiger Betriebsunterlagen sein. In der Regel wird auch Einblick in die **Gefahrensicherungskonzepte** der Unternehmen (HACCP-Analysen, HACCP steht für Hazard Analysis Critical Control Point) verlangt. Diese beschreiben alle Maßnahmen, die ein Unternehmer im Herstellungsprozess ergreift, um eine für den Verbraucher gesundheitsrelevante Kontamination des Lebensmittels auszuschließen.

Gesundheitlich relevante Gefahren können in diesem Zusammenhang
- physikalischer (z. B. Steine als Fremdkörper),
- chemischer (z. B. Verunreinigungen durch Reinigungsmittel) oder
- biologischer (Mikroorganismen z. B. Salmonellen) Art sein.

Einen weiteren Schwerpunkt der amtlichen Kontrolle bildet in den Betrieben auch die Überprüfung der **Rückverfolgbarkeit** der Lebensmittel. Der Lebensmittelunternehmer muss hierfür auf allen Stufen des Umgangs mit Lebensmitteln lückenlos den Bezug und die Abgabe (außer an den Endverbraucher) von Lebensmitteln bzw. Rohstoffen nachweisen können.

Durch **Produktprobenahme** wird die Zusammensetzung, Kennzeichnung und der Gehalt an Schadstoffen oder Mikroorganismen in Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen überprüft.

Neben den sog. **Planproben**, die verschiedene hessische, nationale aber auch gemeinschaftliche Kontrollpläne berücksichtigen, gelangen auch **Verdachtsproben**, die bei der Kontrolle von Betrieben dem Überwachungspersonal z. B. aufgrund ihres Aussehens, ihrer Kennzeichnung oder ihrer Lagerungsbedingungen auffallen, zur Untersuchung. Zudem werden auch **Beschwerdeproben**, die Verbraucher bei den Überwachungsbehörden abgegeben haben, untersucht.

Die insgesamt 26 **Überwachungsbehörden** in Hessen sind darüber hinaus die direkten Anlaufstellen für alle Verbraucher, die im Zusammenhang mit dem gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen Beschwerden vorzubringen haben oder Rat und Auskunft suchen. Dort sind neben Amtstierärztinnen und Amtstierärzten Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure bei allen in diesem Zusammenhang auftretenden Fragen behilflich.

Abb. 1.9: Betriebskontrolle durch eine Lebensmittelüberwachungsbehörde

Abb. 1.10: Zulassungskontrolle eines Betriebs durch Mitarbeiter eines Regierungspräsidiums

1.3.4 Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL)

Der **Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL)** ist mit seinem Hauptsitz in Gießen und weiteren Standorten in Wiesbaden, Kassel, Frankfurt und Bad Hersfeld zuständig für die Untersuchung und rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln und Futtermitteln. Im LHL ist wissenschaftliches Personal aus unterschiedlichen Disziplinen, Labor- und Verwaltungspersonal tätig. Mit der Konzentration unterschiedlicher Fach- und Laborkompetenzen bietet der LHL ein umfassendes Untersuchungsspektrum für einen bürgernahen Verbraucherschutz. Dabei werden modernste analytische und diagnostische Methoden eingesetzt.
Besondere Analysenverfahren innerhalb der Lebensmitteluntersuchung bestehen im Bereich von Rückständen, hier insbesondere Pflanzenschutzmittelrückstände, (Umwelt)-Kontaminanten sowie Stoffen mit pharmakologischer Wirkung. Die Untersuchung von Lebensmitteln auf Bestrahlung, auf gentechnische Veränderungen und die Mikrobiologie nehmen ebenfalls breiten Raum ein.

Abb. 1.11: Untersuchung einer Probe

Immer wichtiger, weil von großer ernährungsphysiologischer und wirtschaftlicher Bedeutung, wird die Beurteilung von Erzeugnissen in den Graubereichen zwischen Lebensmitteln und Arzneimitteln, besonders bei Nahrungsergänzungsmitteln und kosmetischen Mitteln.

Abb. 1.12: Analysegerät

An Europas größter Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen – der gleichfalls zum LHL gehörenden **Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH)** – werden jährlich ca. 60.000 Sendungen von lebenden Tieren, tierischen Produkten und pflanzlichen Lebensmitteln untersucht. Diese kommen als Fracht, im Reisegepäck und als Paketsendungen aus der ganzen Welt in die Europäische Union. Die TGSH stellt damit sicher, dass die Tierbestände gesund bleiben und die Verbraucher vor möglichen Risiken durch eingeführte Lebensmittel und Tiere geschützt sind. Dies geschieht im Rahmen von europäischen und nationalen Gesetzesvorschriften.

1.4 Aufbau und Organisation der Futtermittelüberwachung in Hessen

Die Futtermittelkontrolle hat zum Ziel, durch die Gewährleistung sicherer und qualitativ hochwertiger Futtermittel zur Sicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft beizutragen. Auch der Schutz der Tiere vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch „nicht sichere" Futtermittel sowie der Schutz der Umwelt vor Stoffen, die über Futter-

mittel eingetragen werden können, sind wichtige Teile der Überwachung. Vorrangiges Ziel der amtlichen Futtermittelkontrolle ist die Minimierung von Einträgen an unzulässigen und unerwünschten Stoffen, aber auch die Kontrolle der Einhaltung von Verfütterungsverboten.

Das Regierungspräsidium Gießen überwacht die Futtermittelkette auf allen Stufen von der Primärerzeugung, über die Herstellung/Verarbeitung und die Vermarktung bis zur Verwendung der Futtermittel. Die Zuständigkeit für die Futtermittelkontrolle in Hessen ist damit in einer Behörde konzentriert.

Die Aufgabe der Futtermittelüberwachung wird im Rahmen eines zweistufigen Verwaltungsaufbaus wahrgenommen, der aus der Fachaufsicht und Koordination durch die oberste Landesbehörde, dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und dem eigentlichen Kontrollorgan, dem Regierungspräsidium Gießen, Dezernat 51.3, besteht. Das Regierungspräsidium koordiniert die Kontrolle und überwacht die Betriebe in der Fläche. Hierzu steht ein Arbeitsteam im Innendienst am Standort des Regierungspräsidiums in Wetzlar und ein über Hessen verteiltes Team von Kontrolleuren und Kontrolleurinnen zur Verfügung.

Diese überprüfen die baulich-technischen Anlagen sowie die Arbeitsweise der Betriebe und entnehmen Futtermittelproben. Im Auftrag des Regierungspräsidiums werden die Futtermittelproben vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor nach Vorgaben der Vollzugsbehörde analysiert. Die Bewertung der Ergebnisse obliegt dem Regierungspräsidium Gießen.

Die Aufgaben im Einzelnen:

- Registrierung und Zulassung von Futtermittelunternehmen auf allen Stufen gemäß EU-Vorschriften (Zusatzstoff-, Vormischungs- und Futtermittelhersteller, Händler, Spediteure und landwirtschaftliche Betriebe)
- Vor-Ort-Kontrollen zur Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorgaben im Rahmen der genannten Zulassungen und Registrierungen
- Importkontrollen von Drittlandseinfuhren
- Überprüfung der Verkehrsfähigkeit von Futtermitteln
- Prüfung betrieblicher Unterlagen auf die Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorgaben, insbesondere hinsichtlich des Einsatzes von Zusatzstoffen und der Einhaltung von festgesetzten Grenzwerten
- Kontrolle der Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften
- Probeentnahmen und Erteilung der entsprechenden Untersuchungsaufträge mit dem Schwerpunkt auf verbotene, unerwünschte und nicht zugelassene Stoffe
- Bewertung der daraus resultierenden Analyseergebnisse
- Durchführung von Ordnungswidrigkeitenverfahren aufgrund festgestellter Verstöße
- Stellungnahmen und fachliche Beratung
- Statistische Erhebungen und Abfragen für das Land, den Bund und die EU
- Erteilung von Ausnahmegenehmigungen und Exportbescheinigungen
- Umsetzung des EU-Schnellwarnsystems für Futtermittel
- Verfügungen im Rahmen der Gefahrenabwehr, z. B. Verkehrsverbote, Reinigungsgebote, Entsorgungsverfügungen, Meldepflichten

1.5 Risikoorientierte Kontrolle

Nach Erwägungsgrund 16 der Verordnung (EG) 178/2002 müssen die von den Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft erlassenen Maßnahmen zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit auf einer Risikoanalyse beruhen. Diesem Ansatz folgend, hat seit Inkrafttreten der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 am 1.1.2006 die Kontrolle von Betrieben und die Probenahme nach risikoorientierten Kriterien zu erfolgen. Die Betriebs- und Produktart, das Verhalten des Unternehmers, das Hygienemanagement und der Umfang der Eigenkontrollen sind Kriterien die bei der Risikobeurteilung von Betrieben angewendet werden. Bei der Bestimmung des Produktrisikos sind beispielsweise Merkmale wie die Leichtverderblichkeit, die Konsumgewohnheiten aber auch bereits bekannte Fehlerquellen – etwa ein möglicher Pestizideinsatz – bei der Risikoauswahl von Bedeutung.

1.5.1 Risikobeurteilung von Betrieben

Grundsätzlich bedeutet dies für die Durchführung von Betriebskontrollen, dass nicht die allgemeine Betriebsart sondern das individuelle Risiko eines Betriebes als Kriterium für die Häufigkeit von Kontrollen herangezogen wird.

Bund und Länder haben sich mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) auf ein einheitliches und transparentes System der Risikobewertung von Betrieben verständigt.

Dabei werden folgende Merkmale bzw. Parameter beurteilt:

- die Art des Betriebes (z. B. Produktionsstufe, Vertriebsradius, Art der Waren (verpackt, unverpackt))
- die Art des Produktes (z. B. Haltbarkeit, Ernährungszielgruppe)
- das Verhalten des Unternehmers (z. B. rechtskonformes Verhalten, Einrichtung von Rückverfolgbarkeitssystemen, Durchführung von Mitarbeiterschulungen)
- Umfang der durch den Unternehmer durchgeführten Eigenkontrollen (z. B. HACCP-Verfahren, Einhaltung von Temperaturen)
- Hygienemanagement (z. B. bauliche Beschaffenheit, Einhaltung von Personal- und Produktionshygiene, Durchführung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen)

Während die Punktzahl der Merkmale „Betriebsart" und „Produktrisiko" sich anhand bestimmter Kriterien ergeben und nach Berechnung unveränderlich sind, sind die weiteren Kriterien betriebsbezogen zu bewerten und grundsätzlich – in Abhängigkeit von den im Unternehmen herrschenden Umständen – veränderlich. Aus der Summe der vergebenen Maluspunkte errechnet sich eine Risikoklasse, die mit einer entsprechenden Kontrollfrequenz verknüpft ist (Grafik 1.2).

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

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

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

Grafik 1.2: Modell zur Risikobeurteilung von Betrieben, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen

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

Grafik 1.3: Zusammenhang Risikoklasse – Risikokategorie

Dies bedeutet, dass einerseits nicht alle Betriebe aufgrund ihrer niedrigen Risikobewertung jährlich kontrolliert werden müssen, andererseits risikoreichere oder auch mängelanfälligere ggf. mehrfach im Jahr – auch beispielsweise im Rahmen von Nachkontrollen – überprüft werden müssen. In der Praxis heißt das, dass Metzgereien, die Umgang mit verderbnisanfälligen Lebensmitteln haben oder auch Babynahrungshersteller beispielsweise häufiger als reine Schankwirtschaften oder Kioske durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden zu kontrollieren sind. Die auf Risikobasis ermittelten durchschnittlichen Kontrollfrequenzen können daher von mehrmals jährlich bis zu alle drei Jahre betragen.

Werden Betriebe bei Kontrollen auffällig, sind darüber hinaus unmittelbare und kostenpflichtige Nachkontrollen erforderlich.

Das bedeutet, dass der Lebensmittelunternehmer ganz gezielt und rechnerisch nachvollziehbar durch den Umfang und die Güte seiner Eigenkontrollmaßnahmen, durch rechtskonformes Verhalten und durch sein Betriebsmanagement, die Anzahl der amtlichen Kontrollen – im positiven wie auch negativen Sinne – beeinflussen kann.

1.5.2 Risikoorientierte Probenahme

Eine Risikoorientierung bei der Probenahme berücksichtigt zum einen den üblichen Warenkorb des Verbrauchers, zum anderen werden ganz gezielt Proben dort genommen, wo ein Anfangsverdacht bereits besteht. Neben so genannten Planproben, die als eine Art „Screening" des Warenkorbes des Verbrauchers betrachtet werden können – sie sollen also Aufschluss über die generelle Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht geben – werden zu einem Anteil von etwa 20 % gezielt auffällig gewordene Proben im Rahmen von Verdachtsproben, Nachproben oder auch Verbraucherbeschwerdeproben zur Untersuchung gebracht. Aufgrund dieser zielgerichteten Auswahl ist mit entsprechenden Beanstandungsquoten zu rechnen. Bei einer Beanstandungsquote von insgesamt 17,4 % aller untersuchten, gezielt entnommenen Proben – von allen untersuchten Proben wurden 0,3 % als gesundheitsschädlich eingestuft – können die Produkte in Hessen damit überwiegend als sicher eingestuft werden.

2. Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen anhand von Kontroll- und Probenzahlen sowie behördliche Maßnahmen im Jahr 2008

2.1 Zusammenfassung der durchgeführten Kontrollen sowie Maßnahmen im Jahr 2008 – Interpretation der Ergebnisse

2.1.1 Anzahl und Art der kontrollierten Betriebe, der Betriebe mit Verstößen sowie der festgestellten Verstöße und behördlicher Maßnahmen

Im Jahr 2008 wurden durch die Amtliche Lebensmittelüberwachung in Hessen folgende Kontrollen risikoorientiert durchgeführt:

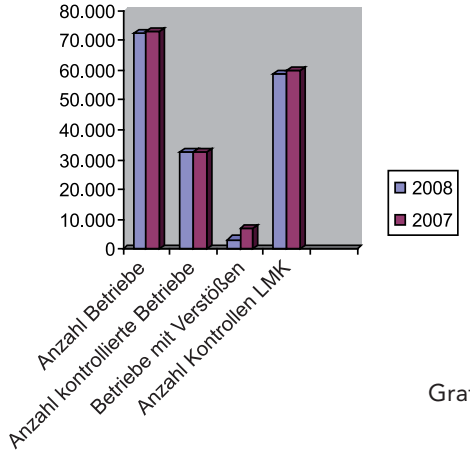
Kontrollen in Betrieben und bei Transporten

Insgesamt wurden 60.737 Kontrollen (Vorjahr 62.570) durch die amtliche Lebensmittelüberwachung durchgeführt.

Überprüft wurden 32.428 (44,81 %) der 72.356 in Hessen registrierten Lebensmittelunternehmen (Vorjahr 44,62 %, bei 72.892 Betrieben).

Bei 3.344, d.h. bei 10,31 % (Vorjahr 7.056, 21,7 %), der 32.428 kontrollierten Lebensmittelunternehmen wurden Verstöße, die zu formellen Maßnahmen durch die Behörden führten, festgestellt.

Zusätzlich zu den Betriebskontrollen wurden Kontrollen von 677 Lebensmitteltransporten[1] (Vorjahr 1.703) durchgeführt.



Grafik 2.1:

Ergänzend erfolgte die risikoorientierte Kontrolle von 500 (11 %) (Vorjahr 662 Betriebe, 14 %) der etwa 4.600 (Vorjahr 4.700) registrierten Milcherzeugerbetriebe durch spezialisierte Milchtierärztinnen und Milchtierärzte. Hierbei wurden 661 Kontrollbesuche durchgeführt. Bei 9 (2 %) der kontrollierten Betriebe wurden Verstöße im Bereich der Hygiene festgestellt.[2]

Bei insgesamt 1.065.885 Großtieren (Vorjahr 1.068.117) wurde eine amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchgeführt.

Die Anzahl der kontrollierten Betriebe, die Anzahl der Betriebe mit Verstößen und die Anzahl der Kontrollen, bei denen Verstöße gegen Rechtsvorschriften festgestellt wurden, verteilen sich auf verschiedene Betriebsgattungen. Die nachfolgende Tabelle 2.2 enthält die in Hessen im Jahr 2008 erzielten Ergebnisse. Eine die kontrollierten Betriebsarten weiter differenzierende Auflistung befindet sich in Anlage 1.

„Verstöße" und „Maßnahmen"

Die Nichteinhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften durch den Lebensmittelunternehmer – ob in

[1] vgl. Kap. 2.5

[2] vgl. Kap. 2.9

Bezug auf die Hygiene im Betrieb oder die Produktqualität – hat die Einleitung von Maßnahmen seitens der zuständigen Behörden zur Folge. Welche Maßnahme eine Behörde ergreift, hängt vom jeweiligen Einzelfall ab. Dies kann bei geringfügigen Mängeln eine Belehrung sein, bei schweren Mängeln zu einer Ordnungsverfügung und Betriebsschließung führen. Sehr oft sind Rechtsverstöße weniger auf bewusstes, etwa kriminelles Verhalten zurückzuführen, als vielmehr auf Nachlässigkeit und mangelnde Sachkunde.

Statistisch wird zwischen „nicht formellen" oder auch „**informellen**" und „**formellen**" Maßnahmen unterschieden.

Als „**Verstöße**" werden nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Datenübermittlung (AVV DÜb) statistisch nur Rechtsverstöße gewertet, die zu „**formellen Maßnahmen**" seitens der Behörde geführt haben.
Zu den „**formellen Maßnahmen**" zählen beispielsweise die verwaltungsrechtliche Anordnung bzw. Verfügung oder aber ordnungsrechtliche Maßnahmen in Form von Verwarn- oder Bußgeldern. Auch die Zustellung einer schriftlichen Mahnung, die Ordnungsverfügung, die Einleitung eines Rückrufes, die Beschlagnahme, die Sicherstellung oder Vernichtung eines Lebensmittels, der Lizenzentzug, oder die völlige oder teilweise Schließung eines Betriebs fallen unter diese Kategorie.
Geringfügige Rechtsverstöße und kleinere Mängel führen in der Regel zu statistisch als „**informell" bezeichneten Maßnahmen**. „Informelle Maßnahmen" sind beispielsweise die mündliche Belehrung, die Beratung, die Ankündigung einer Nachkontrolle, das Aushändigen von Informationsmaterial, die Erstellung eines Protokolls über die durchgeführte Kontrolle oder auch freiwillig seitens des Lebensmittelunternehmers eingeleitete Maßnahmen. Geringe Mängel, die lediglich zu „informellen Maßnahmen" führen, dürfen statistisch nicht den „**Verstößen**" zugerechnet werden.

Nachdem seitens der Vollzugsbehörden in den vergangenen Jahren – nach AVV DÜb nicht ganz korrekt – oftmals auch kleine Mängel, die lediglich informelle Maßnahmen wie etwa die Ausstellung eines Protokolls zur Folge hatten, als statistischer „Verstoß" in die Statistik eingetragen wurden, führten gezielte Fortbildungsmaßnahmen nunmehr zu einer nach AVV DÜb statistisch korrekten Erfassung der „Betriebe mit Verstößen". Aus diesem Sachverhalt heraus, lässt sich sowohl der starke Rückgang der „Betriebe mit Verstößen" (3.344 / 2008, 7.056 / 2007) als auch die gestiegene Anzahl informeller Maßnahmen erklären (19.235 / 2008, 13.091 / 2007).
Die Art und Menge der tatsächlichen formellen Maßnahmen ist hingegen weitestgehend gleich geblieben.

Art der Verstöße

Bei den Überprüfungen wurden in 2.805 Betrieben hygienische Mängel festgestellt. 1.287 Betriebe führten nicht im erforderlichen Umfang Eigenkontrollen durch, in 110 Betrieben wurde gegen Rechtsvorschriften im Bereich der Zusammensetzung und in 619 Fällen im Bereich der Kennzeichnung verstoßen. 118 Betriebe begingen Verstöße, die nicht den genannten Hauptkategorien zuzuordnen waren.

Behördliche Maßnahmen

Im Jahr 2008 wurden durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden in 5.008 Fällen (Vorjahr 10.009) „formelle" Maßnahmen eingeleitet.

Dabei wurden Insgesamt 1.937 (Vorjahr 2.101) Verwarnungen erteilt, die in 999 Fällen zu Verwarnungsgelder (Vorjahr 984) in einer Höhe von insgesamt 32.595 € (Vorjahr 31.497 €) führten. Zusätzlich wurden 490 Bußgelder (Vorjahr 332) in Höhe von insgesamt 192.792 € (Vorjahr 125.369 €) rechtskräftig. In 760 (Vorjahr 860) Fällen reagierte die Behörde mit Ordnungsverfügungen. In 9 Fällen (Vorjahr 24) wurden Betriebsräume und in 115 Fällen (Vorjahr 89) Betriebe geschlossen.
Von den im vergangenen Jahr eingeleiteten Strafverfahren wurden 5 (Vorjahr 4) von den Gerichten bestätigt.

Die Anzahl informeller Maßnahmen infolge geringer Rechtsverstöße betrug im Jahr 2008 19.235. So wurden unter anderem 12.941 Protokolle erstellt, 4.064 mündliche Belehrungen ausgesprochen, 1.530 Nachkontrollen angekündigt, in 432 Beratungen durchgeführt und 188 Fällen Informationsmaterialien ausgeteilt.

Anzahl der informellen Maßnahmen												
	informelle M.	Verwarnung	Ordnungsverfügung	Untersagung der Tätigkeit	Schließung von Betrieben	Schließung von Betriebsräumen	Zwangsmaßnahme	Bußgeld	Bußgeld Betrag	Strafverfahren	Sicherstellung	Unschädliche Beseitigung
2008 Summe	19235	1937	760	39	115	9	6	490	192792	5	133	247
2007 Summe	13091	2101	860	27	89	24	9	332	125369	4	103	311

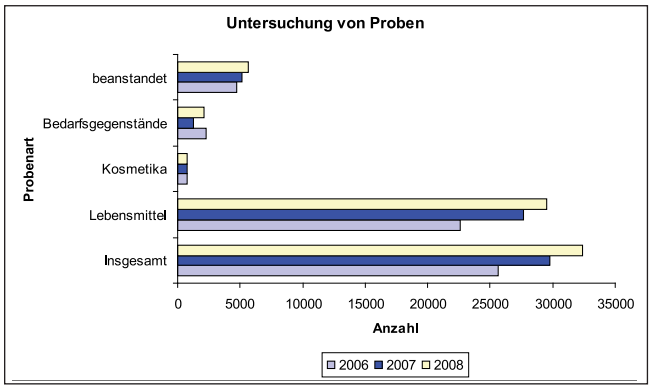
Tabelle 2.1:

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Anzahl der Betriebe mit Verstößen in den Bereichen				
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung	Andere Verstöße
Erzeuger (Urproduktion)	1.331	255	7	362	311	29	20	298	0	1	10	48	0	0	4	1	2	0
Hersteller und Abpacker	1.265	625	60	2.654	1.357	1.182	115	2.270	18	33	69	215	70	22	43	5	17	3
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	1.867	550	42	1506	1420	11	75	1.039	2	7	32	388	3	19	22	6	9	1
Einzelhändler	24.890	10.380	764	19.846	19.752	8	73	15.843	50	6	832	3.015	0	238	579	23	193	38
Dienstleistungsbetriebe	37.073	17.441	2.097	30.762	30.596	18	114	25.832	137	4	2.636	1.790	0	837	1.835	66	329	58
Hersteller die im wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	5.930	3.177	374	5.607	5.255	68	280	4.631	37	274	437	425	0	171	322	9	69	18
Gesamtsumme	72.356	32.428	3.344	60.737	58.691	1.316	677	49.913	244	325	4.016	5.881	73	1.287	2.805	110	619	118

Tabelle 2.2: Anzahl und Art der kontrollierten Betriebe, der Betriebe mit Verstößen sowie der festgestellten Verstöße vor Ort

Produktuntersuchung

Durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) wurden im Jahr 2008 32.403 Proben – 29.530 Lebensmittel, 756 kosmetische Mittel und 2.117 Bedarfsgegenstände untersucht. Davon waren 27.127 Planproben, 1.359 Nachproben, 838 Beschwerdeproben bzw. 3.079 Verdachtsproben (siehe Grafik 2.2). Von diesen wurden 5.630 Proben (17,4 %) (Vorjahr 5.105, 17,2 %) beanstandet.



Grafik 2.2: Art und Zahl der untersuchten und davon beanstandeten Proben im Jahresvergleich 2006 – 2008

Lediglich ein Anteil von 0,3 % aller untersuchten Proben, insgesamt 106 Proben (Vorjahr 113, 0,4 %), musste als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Beispielsweise wurden mit krankheitserregenden Mikroorganismen (z. B. Salmonellen) oder scharfkantigen Fremdkörpern wie Glas- oder Metallsplittern kontaminierte Lebensmittel als gesundheitsschädlich beurteilt. Die gleiche Beurteilung ergab sich bei erheblichen Überschreitungen von Gehalten an Pflanzenschutzmittelrückständen in Obst und Gemüse sowie beim Nachweis überhöhter Histamingehalte in verdorbenem Fisch.
In allen anderen Fällen waren die Hauptbeanstandungsgründe beispielsweise Mängel in der Kennzeichnung oder Zusammensetzung der Produkte.

Einfuhruntersuchung (Abt. V LHL)

Besondere Bedeutung hat die Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH) am Frankfurter Flughafen als Abteilung V des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor. Hier werden für den gesamten Europäischen Binnenmarkt Lebensmittel regelmäßig bei der Einfuhr aus Drittländern überprüft.
Durch die Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen wurden im Jahr 2008 im Rahmen von Einfuhrkontrollen 36.095 (Vorjahr 33.150) Sendungen überprüft, davon 24.651 (Vorjahr 15.956) Waren und Lebensmittel tierischer Herkunft und 11.444 Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs.

Neben anderen tierischen Erzeugnissen wurden im Jahr 2008 über die Tierärztliche Grenzkontrolle 10.514 t Frischfleisch (Vorjahr 17.405 t) und 19.130 t Fisch (Vorjahr 19.529 t) eingeführt.

Insgesamt wurden im Rahmen der Einfuhruntersuchung 720 (Vorjahr 413) Proben entnommen und durch den LHL untersucht. Darüber hinaus wurden 548 Proben pflanzlicher Lebensmittel (vorwiegend Obst und Gemüse sowie Waldpilze, Palmöl und Papayas) dem LHL zur weiteren Untersuchung zugeleitet

Von den überprüften Lebensmittelsendungen an Waren und Lebensmitteln tierischer Herkunft wurden 403 (1,6 %) (Vorjahr 572) beanstandet. Das entspricht einer Menge von etwa 28.045 t Lebensmitteln.
Bei 105 (Vorjahr 33) der insgesamt 36.095 Einfuhren (0,3 %) kam es zur Zurückweisung oder Vernichtung der Sendung. Dies betraf z. B. Lebensmittel tierischer Herkunft, die nicht von einem EU-Gesundheitszeugnis begleitet wurden sowie gentechnisch veränderte Papayas oder pestizidbelastetes Obst und Gemüse.

Warenart	Anzahl	Beanstandungen	Beanst. in %
Milch, Milcherzeugnisse	176	56	31,8
Fleisch: Huftiere, Schlachtnebenprodukte, Geflügel, Kaninchen, Wild	2.523	43	1,7
Fleisch-, Geflügelfleischerzeugnisse	639	38	5,9
Fischereierzeugnisse	9.748	164	1,7
Krebstiere, Hummer, Seeigel, Surimi, Muscheln	1782	34	1,9
Honig, Gelee Royal	183	19	10,4
Eier, Eiprodukte	10	2	20,0
Froschschenkel, Schnecken	22	5	22,7
Sonstige (Gelatine, Darmhüllen)	542	42	7,7
gesamt	15625	403	2,6

Tabelle 2.3: Anzahl an Beanstandungen der einzelnen Produktgruppen

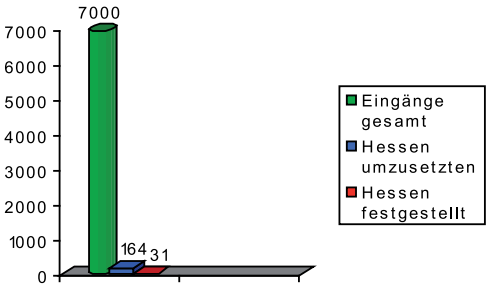
Warenarten	Gesamtmenge Einfuhr kg	Zurücksendungen kg	Vernichtungen kg	vorübergehende Verweigerung kg
Fleisch: Huftiere	5.651.532,82	4.114,10	50,88	122.761,45
Schlachtnebenprodukte	0,40	0,40	0,00	0,40
Fleischerzeugnisse	462.516,74	578,30	980,98	6.660,77
Fischereierzeugnisse	19.129.837,63	1.342,85	3.800,76	147.888,30
Krebstiere, Hummer	629.525,23	95,00	0,00	4.710,00
Darmhüllen	736.627,86	60,00	0,00	16.457,00
Geflügelfleisch, -organe	701.729,86	0,00	0,00	1.563,42
Geflügelfleischerzeugnisse	350.911,49	0,00	0,00	112,22
Kaninchen-, Wildfleisch	66.327,18	0,00	0,00	4.962,21
Milch, Milcherzeugnisse	19.393,07	422,30	110,50	1.984,27
Eiprodukte	45,40	43,80	0,00	43,80
verarb. tierisches Eiweiß	1,00	0,00	0,00	0,00
Seeigel, Surimi	38.755,64	347,30	38,25	1.743,05
Muscheln	211.584,07	12,00	4,70	955,32
Honig, Gelee Royal	11.623,19	40,20	568,50	1.406,10
Gelatine	21.080,08	47,90	1,5	8.387,82
Froschschenkel, Schnecken	13.403,00	0,00	0,00	3.662,00
	28.044.894,66	**7.104,15**	**5.556,07**	**323.298,13**

Tabelle 2.4: Menge der von Beanstandungen betroffenen Warengruppen

EU-Schnellwarnsystem (RASFF / RAPEX)

Im Rahmen des **EU-Schnellwarnsystems** wurden durch das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz etwa **7.000 Meldungen gesichtet** und **ausgewertet**. Diese Meldungen umfassen Informations-, Warn- und Folgemeldungen, die sich insbesondere auf gesundheitsrelevante Mängel bei Lebensmitteln, aber auch kosmetischen Mitteln oder Bedarfsgegenständen beziehen. Die Meldungen werden entweder – sofern sie Lebensmittel betreffen – im „Rapid Alert System for Food and Feed" (RASFF) oder, sofern kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände betroffen sind, im „Rapid Exchange of Information System" (RAPEX) den Mitgliedstaaten und über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit den Bundesländern mitgeteilt.

Bei **164** Meldungen mussten **weitergehende Maßnahmen** in Hessen eingeleitet werden. **In 31 Fällen** wurden durch Hessen nicht sichere Produkte in das Europäische Schnellwarnsystem gemeldet.[3]



Grafik 2.3: Grafische Darstellung der Meldungen im SW-System

2.1.2 Interpretation der Ergebnisse

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

[3]vgl. Kap. 2.2.3

Oftmals führen Kontrollen daher in diesen Bereichen auch zu einer tendenziell höheren Beanstandungsquote (s. a. Kap. 2.2). Besonders deutlich wird dies anhand erforderlicher Nachkontrollen – wenn es also bereits zu Beanstandungen in Betrieben gekommen ist – oder auch bei der zielgerichteten Probenauswahl verdächtiger Produkte (Verdachtsproben, Verbraucherbeschwerden). Das bedeutet aber auch, dass die im Jahr 2008 erzielten Ergebnisse nicht zwingend repräsentativ für den Zustand „aller" im Markt befindlichen Erzeugnisse oder „aller" hessischen Lebensmittelunternehmen sind.

Nicht selten führen hohe Beanstandungsquoten zu vermehrten Anstrengungen der Lebensmittelwirtschaft mit der Folge, dass die Zahl der Beanstandungen in diesen Bereichen sinkt.

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

Dies und die gezielten Kontrollen der Lebensmittelüberwachung sind Grund dafür, dass nur ein Bruchteil der kontrollierten Lebensmittel als gesundheitsschädlich eingestuft werden muss (Hessen 2008: 0,3 %).

Es ist selbstverständlich das Ziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen die Qualität der Betriebshygiene oder die Sicherheit der Produkte durch ihre Tätigkeit positiv zu beeinflussen und den Verbraucherschutz in Hessen in diesen Bereichen zu stärken.

Dem Ziel, die Sicherheit von Lebensmitteln zu steigern, tragen nicht zuletzt die zahlreichen Kontrollen, sondern insbesondere auch die vielen Aktivitäten der hessischen Lebensmittelüberwachung bei Vortragsveranstaltungen oder Fortbildungen in Kooperation mit der Lebensmittelwirtschaft Rechnung.

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

2.2 Besondere Ereignisse des Jahres 2008

2.2.1 Produktbeanstandungen

Melamin in Milch und Milchprodukten aus China

Im Jahr 2008 erschütterte ein Lebensmittelskandal erheblichen Ausmaßes insbesondere die Bevölkerung Chinas, aber auch in Hessen war die Öffentlichkeit informiert und die Lebensmittelwirtschaft und -überwachung in Alarmbereitschaft versetzt.

Um analytisch einen höheren Gehalt an Proteinen vorzutäuschen, war in China Säuglingsmilchpulver vorsätzlich mit Melamin – einem Grundstoff aus der Kunststoffproduktion – versetzt worden. Den offiziellen Meldungen zufolge erlitten über 50.000 Säuglinge dadurch Nierenschäden, mehrere Todesfälle waren zu beklagen.

Milch und Milcherzeugnisse konnten aufgrund eines für derartige chinesische Produkte in der Europäischen Union bestehenden Einfuhrverbots – zumindest legal – nicht nach Hessen gelangt sein. Allerdings zählten Produkte, die unter Verwendung von Milch oder Milchpulver hergestellt wurden, wie etwa Kekse, Bonbons u. ä., nicht zu dieser Kategorie und konnten sich daher legal auf dem deutschen Markt befinden.

Daher wurden die hessischen Vollzugsbehörden zu verstärkter Kontrolle und Probenahme – insbesondere in Asia-Läden und Milchverarbeitungsbetrieben – aufgefordert.
In keiner der in diesem Zusammenhang gezogenen 33 Proben – wie etwa Milch- und Sahnepulver, Milch,

Joghurt, Sahne, Schmand, Sojamilch, Kekse, Süßwaren und Getränkepulver – konnte jedoch Melamin festgestellt werden.

Eine am 30. September 2008 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) erlassene Eilverordnung beschränkt nunmehr die Höchstmenge an Melamin in derartigen Erzeugnissen auf 2,5 mg/kg.

Abb. 2.1: Beispielhafte Darstellung von auf Melamin untersuchten Produkten aus China

Dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) in irischem Schweinefleisch

Polychlorierte Biphenyle (PCB) sind ein Gemisch aus einzelnen chemischen Stoffen, die sich aufgrund ihrer biochemischen und toxikologischen Eigenschaften in zwei unterschiedliche Gruppen unterteilen lassen: die dioxinähnlichen PCB (DL-PCB) und die nicht dioxinähnlichen PCB (NDL-PCB). Obwohl die Produktion und Verwendung von PCB in den meisten Ländern seit den 1980er Jahren eingestellt worden ist, gibt es nach wie vor große Mengen in elektrischen Anlagen, Kunststoffprodukten und Baustoffen. Aufgrund ihrer Persistenz in der Umwelt sind in der Vergangenheit freigesetzte PCB auch heute noch nachweisbar. Sie reichern sich aufgrund ihrer Fettlöslichkeit im Fettgewebe an und werden nur schwer abgebaut.
Im Rahmen eines Monitoringprogramms wurden im Dezember 2008 durch irische Behörden erhöhte Werte dioxinähnlicher polychlorierter Biphenyle (dl-PCB) in Schweinefleisch festgestellt. Bei weiteren Untersuchungen in Irland wurden Gehalte von bis zu 292 µg/kg dl-PCB in Schweinefleisch nachgewiesen, der gesetzlich zulässige Höchstwert (1 µg/kg) wurde damit erheblich überschritten.

Da das betroffene Fleisch nicht sicher rückverfolgt werden konnte, trafen die irischen Behörden aus Verbraucherschutzgründen die Entscheidung die gesamte – möglicherweise belastete aber auch unbelastete – Produktion irischen Schweinefleisches des fraglichen Zeitraums (01.09. – 06.12.2008) national und international zurückzurufen. Auch nach Deutschland war verdächtiges Schweinefleisch geliefert worden.

Unmittelbar nach Bekanntwerden erfolgter Lieferungen irischen Schweinefleisches nach Deutschland wurden die hessischen Vollzugsbehörden zu Schwerpunktkontrollen, Probenahmen und ggf. der Sicherstellung möglicherweise belasteter Fleischprodukte angehalten.
Obgleich in dem fraglichen Zeitraum keine direkten Lieferungen irischen Schweinefleisches an hessische Lebensmittelunternehmer erfolgten, gelangten letztendlich über Händler doch ca. 164 t irisches Schweinefleisch nach Hessen. Von diesen konnten 42 t unmittelbar sichergestellt und vom Markt genommen werden. Etwa 67 t waren bereits weiterverarbeitet und in den Handel gelangt. Proben noch erhältlicher Ware waren nicht zu beanstanden und konnten gemäß

eines hierzu herausgegebenen Maßnahmenplanes der Europäischen Kommission auf dem Markt verbleiben. Weitere 42 t waren lediglich durch einen hessischen Händler in andere Länder durchgehandelt worden. Etwa 13 t irischen Schweinefleischfilets waren bereits durch den Verbraucher verzehrt worden.

Im Rahmen einer Risikoanalyse stellte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) fest, dass bei Überschreitung des von der WHO festgelegten Wertes für die lebenslange Aufnahme (tolerable daily intake, TDI) bei einer kurzfristigen Exposition keine unmittelbare gesundheitliche Gefährdung für den Verbraucher bestünde. Jedoch seien bei einer länger andauernden Exposition hoch kontaminierter Produkte gesundheitliche Beeinträchtigungen nicht auszuschließen.
Zu einem vergleichbaren Ergebnis kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Die irischen Behörden konnten die Kontamination auf den Einsatz verunreinigten Futtermitteln zurückführen. Offensichtlich war beim Trocknungsprozess kontaminiertes Holz als Brennstoff verwendet worden.

Sicherstellung und Vernichtung von kosmetischen Mitteln und Geflügelfleisch

Im Jahr 2008 wurden u. a. große Mengen an Geflügelteilen und -fleisch (77.025 kg) als auch eines kosmetischen Mittels – einer Waschlotion (30.102 l) – sichergestellt und die unschädliche Beseitigung angeordnet.

Nitrosamine in Waschlotion

In einer Waschlotion wurden unzulässig hohe Werte an Nitrosaminen festgestellt.
Nitrosamine ist die Sammelbezeichnung für N-Nitrosoverbindungen von sekundären Aminen. Sie gehören zu den karzinogenen (krebserzeugenden) Substanzen. Nitrosamine kommen in der Umwelt des Menschen in vielen Bereichen u. a. auch in Nahrungsmitteln, Tabak, Kosmetika, Bedarfsgegenständen aus Latex u. a. m. vor („Exogene" Belastung).
Auch im menschlichen Organismus selbst ist eine Nitrosaminbildung möglich („Endogene" Belastung), da sowohl die Umwelt als auch die Nahrung nitrosierbare Amine und nitrosierende Stoffe enthält (z. B. Nitrit oder Stickoxide).
Die für den Krankenhausbedarf vorgesehene Waschlotion stammte von einem Pharmagroßunternehmen, das nach anfänglich kontroverser Diskussion die Vollzugsbehörden vorbildlich bei den Ermittlungen und Maßnahmen unterstützte. In mehreren großen Meetings, in denen auch von Unternehmerseite Fachleute aus der Schweiz herangezogen wurden, kamen Überwachung und Unternehmen zu dem einvernehmlichen Ergebnis, die sichergestellten 30.102 l Waschlotion zu vernichten. Die in einer Planprobe festgestellten und erhöhten Nitrosaminwerte waren auf bestimmte, aus technologischen Gründen verwendete Ausgangsmaterialien zurückzuführen. Nach diesem Vorfall mit wirtschaftlichen Verlusten in Millionenhöhe wurde entschieden auf diese Stoffe bei der Herstellung künftig zu verzichten.

Botulismus bei Schlachtputen

Bei 77.025 kg sichergestellten und letztendlich unschädlich beseitigtem „Geflügelfleisch" handelte es sich um Puten, die vor der Schlachtung auffällige Krankheitssymptome – einige Tiere litten unter zentralnervösen Störungen – zeigten. Bei der erforderlichen Untersuchung der Herde durch die zuständige Behörde im Vorfeld der Schlachtung (Schlachttieruntersuchung) wurde ein Schlachtverbot – mit dem der Besitzer zunächst nicht einverstanden war – ausgesprochen und weitere diagnostische Maßnahmen eingeleitet.
Wegen des Verdachts auf die Krankheit „Botulismus" wurde die darauf spezialisierte Universität Göttingen eingeschaltet, die letztendlich den Verdacht der Behörde nach umfangreicher differentialdiagnostischer Abklärung (u. a. auch der Vogelgrippe) bestätigte. Die gesamte Herde wurde – die Tiere gelten als „Primärprodukte" und damit Lebensmittel – als „nicht sicheres Lebensmittel" eingestuft, da Toxine im Fleisch nicht sicher auszuschließen waren. Die Tötung

der Tiere wurde angeordnet. Der Schaden für den betroffenen Landwirt betrug über 200.000 €.

Erhöhte Aluminiumgehalte in Quick Cooking Nudeln aus China

Der Nachweis von unzulässig hohen Werten an Aluminium bei „Quick Cooking Nudeln" aus China führte zu der Sicherstellung von 15.000 kg dieses Produktes bei einem hessischen Großhändler. Die Ware war im Rahmen einer Routine-Einfuhruntersuchung in Bremerhaven beprobt worden. Nach Vorliegen und Mitteilung der Untersuchungsergebnisse konnten die hessischen Behörden bei dem Großhändler insgesamt 1.099 Kisten à 30 Kartons zu je 500 g Nudeln sicherstellen. Die Ware wurde unter behördlicher Aufsicht an den Importeur in Bremerhaven zurückgesendet.

2.2.2 Betriebskontrollen

Den Alltag der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Jahr 2008 veranschaulichen die folgenden Beispiele:

Restaurant

In einem bereits in den Vorjahren auffällig gewordenen Restaurant wurden erneut schwerwiegende Hygienemängel festgestellt und beanstandet.

Abb. 2.2: Hefebelag in der Geschirrspülmaschine

Abb. 2.3: verschmutze Kühleinrichtung

Während der Betriebskontrolle wurden sowohl Bier-Verdachtsproben aus der Schankanlage als auch Fritürenfett entnommen.
Bei der Nachkontrolle waren die festgestellten Mängel durch den Lebensmittelunternehmer nicht behoben worden. Die Probenuntersuchung hatte zudem zum Ergebnis, dass das Fritürenfett als nicht sicheres Lebensmittel und damit zum Verzehr nicht geeignet beurteilt wurde. In der Bierprobe wurden coliforme Keime festgestellt – ein Hinweis auf die unzureichende Reinigung der Schankanlage.

Abb. 2.4: verschmutzter Fassanschluss

Gegen den Betreiber des Restaurants wurde ein Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet, gegen das der Lebensmittelunternehmer Einspruch einlegte. In dem

darauf folgenden Gerichtsverfahren wurde er zur Zahlung einer Geldbuße verurteilt.

Großbäckerei

Bei der Kontrolle einer Großbäckerei wurden gravierende Hygiene- und bauliche Mängel festgestellt. So wurde offensichtlich nur völlig unzureichend gereinigt. Boden, Wände und Decken wiesen zahlreiche Schäden auf und ein Splitterschutz an den Lampen fehlte. Eigenkontrollen wurden nur unzureichend durchgeführt und darüber hinaus nicht ausreichend dokumentiert. Gegen beide Geschäftsführer wurden jeweils Bußgelder verhängt.

Abb. 2.5: defektes Backblech

Abb. 2.6: stark rostiger Transportwagen

Backwaren

Ein Beispiel für die Irreführung und Täuschung des Verbrauchers:
Die Untersuchung einer in einer Bäckerei entnommenen Probe „Butter Croissant" ergab, dass in dem Croissant keine Butter enthalten war. Die Probe wurde daher beanstandet und der Verstoß mit einem Bußgeld geahndet.

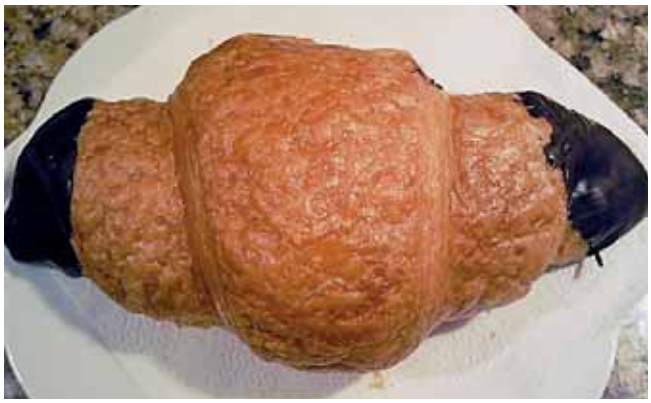


Abb. 2.7: Croissant

Restaurant

Glücklicherweise werden nicht allzu oft in Lebensmittelunternehmen derart schwere Hygienemängel festgestellt, dass deren Schließung unmittelbar angeordnet werden muss.

Abb. 2.8: Unhygienische Verhältnisse in der Küche

Bei der Routinekontrolle einer Gaststätte entstanden die folgenden Abbildungen. Die Küche wurde aufgrund der zahlreichen und schwerwiegenden Mängel geschlossen. Die Herstellung von Speisen wurde erst nach umfangreicher Reinigung und Abnahme durch die Behörde wieder erlaubt, der Gastwirt wurde zur Zahlung eines Bußgeldes verpflichtet. Zusätzlich wurde ihm mit einer Ordnungsverfügung bei künftigem Zuwiderhandeln ein Zwangsgeld angedroht.

Abb. 2.9: unabgedeckte Lebensmittelbehälter in unmittelbaren Kontakt mit dem verschmutzten Boden

Abb. 2.10 u. Abb. 2.11: verschmutzte Arbeitsflächen und Ausrüstung

Fischgeschäft

Der Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln, wie etwa Frischfisch, erfordert von dem Lebensmittelunternehmer besondere Sorgfalt und Sachkenntnis. Dennoch mussten bei der Kontrolle eines Fischgeschäftes hygienische Mängel festgestellt werden, die in ihrer Summe die Schließung des Betriebes notwendig machten. Die Kontrolle ergab, dass es dem Unternehmer offensichtlich an Sachkenntnis im Umgang mit Frischfisch mangelte – er hatte laut eigener Aussage zuvor nur „Obst und Gemüse" verkauft. Seitens der Behörde wurde gegen den Geschäftsmann nicht nur ein Bußgeld verhängt und im Rahmen einer Ordnungsverfügung bei erneuter Zuwiderhandlung ein Zwangsgeld angedroht, sondern auch der Nachweis umfangreicher Schulungsmaßnahmen gefordert.

2.2.3 Europaweite Rückrufaktionen

Auch in diesem Jahr mussten europaweit Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel aus Groß- und Einzelhandelsgeschäften und beim Verbraucher zurückgerufen werden. In der Regel wurden die Behörden über das Europäische Schnellwarnsystem informiert. In einer ganzen Anzahl von Fällen war auch Hessen von Rückrufmaßnahmen betroffen.

So musste z. B. ein deutscher Nudelhersteller aufgrund untypischen Geruches nach Maschinenöl verschiedene Chargen von Eierspätzle bei seinen Kunden zurückrufen. Seifenstückchen in Form von Gummibärchen – eine Verwechslungsgefahr und damit ein Verzehr der Seife war damit nicht auszuschließen – und Linsen-Konserven

in denen Glassplitter gefunden wurden, mussten ebenfalls aus dem Handel genommen werden.

Starker Schädlingsbefall bei kenianischen Zuckererbsen führte zu einer Zurückweisung der Sendung am Frankfurter Flughafen.

Nachdem die Verwendung von Azofarbstoffen, Phtalaten (Weichmacher) oder auch hohe Nickelgehalte nachgewiesen werden konnten, waren verschiedene Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel nicht verkehrsfähig und wurden vom Markt genommen.

Abb. 2.14: Weichmacher in Spielzeugauto

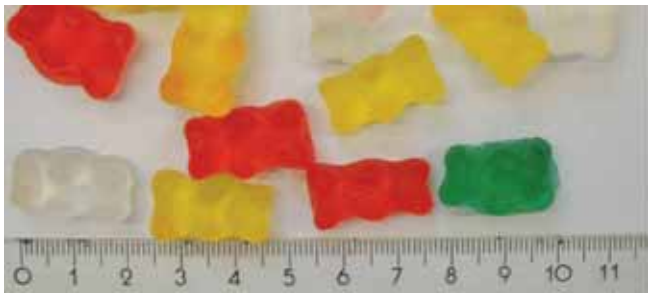


Abb. 2.12: Seifenstückchen in Form von Gummibärchen

Abb. 2.13: Schädlingsbefall bei Zuckererbsen

Abb. 2.15: Verbotene Azofarbstoffe in Badebekleidung

Abb. 2.16: Migration von primären aromatischen Aminen bei Küchenzange

2.2.4 2. Marburger Symposium zum Lebensmittelrecht

Im Jahr 2007 organisierte das damalige Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz mit Erfolg erstmals ein Symposium zur Lebensmittelsicherheit, zu dem Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus ganz Deutschland anreisten. Wenige Tage später wurde durch den Verein zur Förderung einer Forschungsstelle für Europäisches und Deutsches Lebens- und Futtermittelrecht der Philipps-Universität Marburg ebenfalls ein Symposium zum Lebensmittelrecht ausgerichtet. Beide Veranstaltungen stießen auf große und positive Resonanz und so vereinbarten Ministerium und der Verein, im darauf folgenden Jahr die gemeinsame Ausrichtung eines solchen Symposiums zu versuchen.

Thema des am 21. November 2008 in der alten Aula der Universität Marburg ausgerichteten 2. Symposiums war das neu eingeführte Verbraucherinformationsgesetz (VIG). Insgesamt neun Referenten beleuchteten die oftmals problematische Handhabung des VIG in der Praxis, sowohl aus den Blickwinkeln der Wirtschaft und Behörden, als auch aus Sicht der Wissenschaft und Rechtsprechung. Nahezu 200 Teilnehmer folgten der Einladung und tauschten sich in angeregten Diskussionen über die bestehenden Unsicherheiten im Umgang mit dem neuen Gesetz aus.

Das VIG wirft eine Vielzahl von Rechtsfragen auf. Nachdem ein Vorläufer dieses Gesetzes an kompetenzrechtlichen Fragen scheiterte, wurde die nun geltende Regelung vielfach unter verfassungsrechtlichen und gemeinschaftsrechtlichen Blickwinkeln diskutiert. Ein intensiver Meinungsaustausch fand zu der Frage statt, wie mit sehr weit gefassten Auskunftsbegehren umzugehen ist, und wie ein Schutz der Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse im Auskunftsverfahren gewährleistet werden kann.

Die eine oder andere Frage blieb jedoch auch offen. Beispielsweise, wann Anträge zurückzuweisen sind, weil die Informationen im Internet abgerufen werden können oder weil der Antrag von der Konkurrenz initiiert erscheint? Müssen Informationen noch vervollständigt werden, und wie geht man mit Zweifeln um, die an der Richtigkeit der Informationen bestehen? Müssen Informationen, die ein Laie missverstehen könnte, in einen erläuternden Kontext gestellt werden?

Auch wenn bei vielen Fragen erst die Rechtsprechung zu einer gewissen Rechtssicherheit führen wird, haben die Teilnehmer eine Fülle wichtiger Anregungen für ihre tägliche Arbeit beim Umgang mit Auskunftsbegehren erhalten. Dabei ist ein Blick auf die unterschiedlichen Standpunkte eine wichtige Entscheidungshilfe, da im Verwaltungsvollzug vielfach eine Entscheidung getroffen werden muss, ohne die Konkretisierung des Gesetzes durch die Rechtsprechung abwarten zu können.

2.3 Europäisches Schnellwarnsystem

Täglich gehen bei der hessischen Landeskontaktstelle, dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMULV), zwischen 20 und 40 – in Spitzenzeiten auch mehr – Meldungen über das **Europäische Schnellwarnsystem** ein.

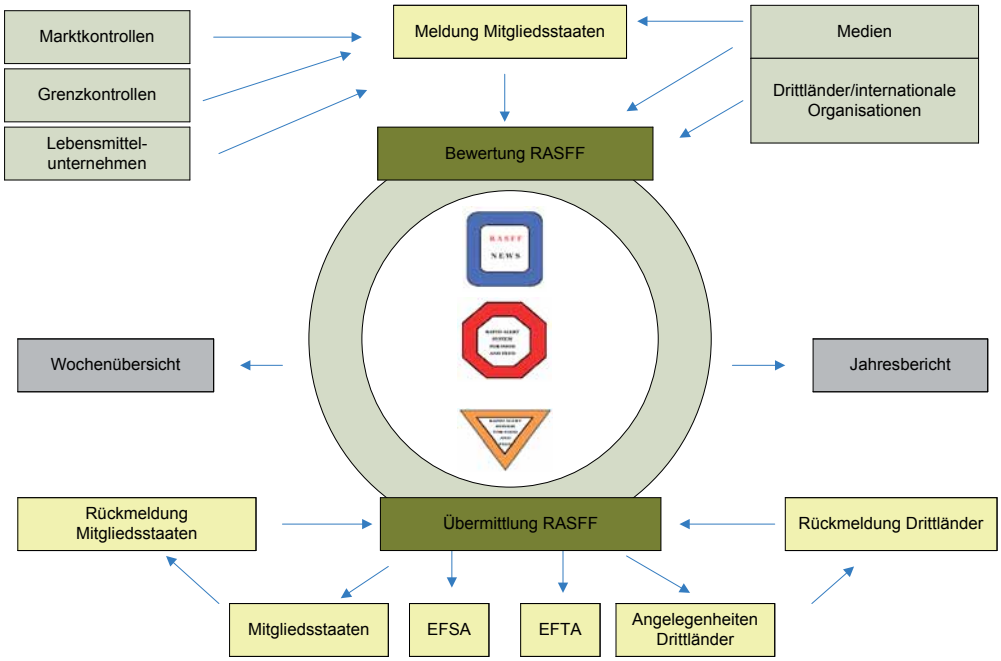
Dieses Schnellwarnsystem dient dem schnellen Austausch von Informationen zwischen der Europäischen Kommission und den Mitgliedsstaaten. Es wird insbesondere dann aktiviert, wenn ein Produkt – sei es ein Lebensmittel, Bedarfsgegenstand, kosmetisches Mittel oder auch Futtermittel – als „nicht sicher", etwa gesundheitsschädlich eingestuft wurde.

So führt etwa die Feststellung von
- verbotenen oder nicht zugelassenen Zusatzstoffen,
- Grenzwertüberschreitungen,
- physikalischen Risiken, wie etwa der Nachweis von Glassplittern,

• nicht zugelassenen neuartigen Lebensmitteln,
• pathogenen Mikroorganismen oder auch
• die Herkunft aus nicht zugelassenen Betrieben

zu einer Einstellung in das Europäische Schnellwarnsystem, wenn die Betroffenheit anderer Mitgliedstaaten gegeben oder möglich ist.

Durch eine unmittelbare Weitergabe der Informationen an die betroffenen zuständigen Behörden und die sofortige Einleitung entsprechender Gegenmaßnahmen wird einer Gefährdung des Verbrauchers im Rahmen eines effektiven Krisenmanagements zu einem möglichst frühen Zeitpunkt entgegen gesteuert.



Grafik 2.4: Grafische Darstellung des Schnellwarnsystems – Quelle: Europäische Kommission, durch HMUELV überarbeitet

In Abhängigkeit von den Produktgruppen, die in den Meldungen genannt werden, wird zwischen zwei Schnellwarnsystemen, bezeichnet als RASFF und RAPEX, unterschieden. Im RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) werden Informationen, die sich auf Lebens- und Futtermittel beziehen übermittelt. RAPEX (Rapid Exchange of Information System) enthält Meldungen über Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel. Beide Systeme tragen dazu bei, dass gesundheitsschädliche Produkte nicht weiter in den Verkehr gebracht und gezielt vom Markt genommen werden

Die Informationen können in Abhängigkeit von ihrem Informationsgehalt und den daraus möglicherweise resultierenden Maßnahmen auf dreierlei und in unterschiedlicher Weise gut sichtbar mit Symbolen gekennzeichnet als Warnmeldung, Informationsmeldung oder Nachricht weitergegeben werden.

1.		**Warnmeldungen** (Alert Notifications) erfordern sofortiges Handeln der Lebensmittelüberwachung, da sich das Produkt auf dem Binnenmarkt befindet.
2.		**Informationsmeldungen** (Information Notification) erfordern keine unmittelbaren Maßnahmen, da sich das Produkt nicht (mehr) auf dem EU-Binnenmarkt befindet. (z.B. Zurückweisung an der Außengrenze der EU).
3.		**Nachricht** (news) beinhaltet allgemeine Informationen mit Interesse für die Überwachungsbehörden.

Grafik 2.5:

Durch die hessische Kontaktstelle wurden im Jahr 2008 etwa 7.000 derartiger Meldungen gesichtet, hinsichtlich ggf. einzuleitender Maßnahmen ausgewertet. In 164 Fällen mussten aufgrund eingehender Meldungen in Hessen weitergehende Maßnahmen – wie etwa Betriebs- und Produktkontrollen, Sicherstellungen, Rückrufüberwachungen oder auch die Erstellung von Lieferlisten im Rahmen der Rückverfolgbarkeit – eingeleitet werden. In 31 Fällen löste Hessen eine Meldung, etwa nach Feststellung von Grenzwertüberschreitungen, aus.

Die Tabelle führt beispielhaft einige Meldungen des Jahres 2008 auf.
Die Europäische Kommission veröffentlicht die Meldungen regelmäßig in anonymisierter Form auf ihren Seiten im Internet (http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm).

Produkt	Nachweis von
Fisch	• Salmonella Jangowani in Zackenbarsch aus dem Senegal • Nematoden in Heilbutt, gefangen im Pazifischen Ozean • überhöhte Histamingehalte in Sardellenfilet aus Marokko • Dioxine und polychlorierter Biphenyle (PCB) in gedämpfter Seeteufelleber aus den USA
Fleisch	• Dioxin-ähnliche PCB in Schweinefleisch aus Irland • Salmonellen in Zwiebelmettwurst aus Deutschland • Listeria monocytogenes in Wurstaufschnitt aus Frankreich • Salmonelle Agona in Streifen von Rindersteak und Hühnchen • Salmonella Agona in Döner aus Kalb- und Putenfleisch aus Deutschland
Milch- und Milcherzeugnisse	• Schimmelbefall bei Käse aus Deutschland • Listerien in Ricotta-Schafskäse aus Italien • Melamin in Milch und Milcherzeugnissen aus China
Getreide	• Salmonella Tenessee in Sojaprotein-Isolat aus China • Aflatoxine in Maismehl aus Kolumbien
Obst und Gemüse	• überhöhte Werte von Cadmium und Nitrat in gefrorenem Blattspinat • Migration von Dibutylphthalat (DBP) und Dibutylphthalat (DINP), beides Weichmacher, aus Deckeln von Konserven mit Bohnensauce - • Migration von Diisononylcyclohexan-1,2-dicarboxylat (DINCH), einem Weichmacher, aus Gläserverschlüssen für Tomaten-Öl-Konserven • Überschreitung der zulässigen Höchstwerte für Zinn und Blei bei Oliven
Bedarfsgegenstände	• Migration von primären aromatischen Aminen bei Küchenzangen aus China • Nachweis verbotener krebserzeugender Azofarbstoffen auf Basis von Benzidin in Trägernachthemden • Nachweis verbotener krebserzeugender Azofarbstoffe im Innenfutter von Kinderstiefeln und in Badebekleidung • hoher Nickelgehalt in Ohrsteckern

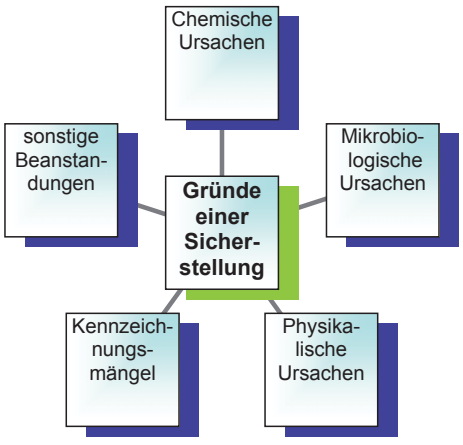
Tabelle 2.5: Beispiele für Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem im Jahr 2008

2.4 Sicherstellung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bei Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden

Im Jahr 2008 wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Betriebskontrollen insgesamt 137.800 kg/Liter und 8.893 Stück Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel sichergestellt.
120.347 kg/Liter und 8.595 Stück dieser Produkte mussten unschädlich beseitigt werden, da ein weiteres Inverkehrbringen aus Verbraucherschutzgründen nicht zulässig war.

Statistisch werden allerdings nicht Produkte erfasst, die durch den Lebensmittelunternehmer in eigener Initiative zurückgenommen wurden.

Die folgenden Tabelle 2.6 zeigt die Menge und Art der in Hessen im Jahr 2008 sichergestellten und teilweise auch unschädlich beseitigten Produkte. So mussten beispielsweise allein in einem Landkreis 77.025 kg Putenfleisch aufgrund der Erkrankung einzelner Tiere und 30.102 l Waschlotion, nach dem Nachweis von Nitrosaminen entsorgt werden (s. a. Kapitel 2.2.1).



Grafik 2.6: Grafische Darstellung für Gründe zur Sicherstellung

Lebensmittel müssen aus den unterschiedlichsten Gründen sichergestellt werden. Oftmals sind die Ursache **Kontaminationen**, die über die gesamte Lebensmittelkette – vor und bei der Ernte bis hin zur Verarbeitung, Verpackung, dem Transport oder der Zubereitung – entstanden sein können. Aber auch Kennzeichnungsmängel, etwa die unzureichende Kenntlichmachung von allergenen Stoffen, können Sicherstellungen auslösen.

Eine **mikrobiologische** intolerable Kontamination eines Lebensmittels kann beispielsweise durch die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen, Mängel im Reifungsprozess, unhygienischen Umgang etwa bei der Lagerung oder den Transport oder durch Überlagerung entstehen. Ein Lebensmittel, in dem Krankheitserreger, wie etwa Salmonellen oder Bacillus cereus nachgewiesen werden oder das von Schädlingen befallen ist, ist nicht mehr verkehrsfähig. Hinweise auf einen mikrobiologischen Verderb können ein fauliger Geruch, untypisches Aussehen – etwa Schimmel- und Schmierenbildung oder Bombagenbildung von Konserven sein.

Physikalische Kontaminationen können die Folge von: beschädigten Verpackungen oder Fremdkörperverunreinigungen – etwa bei Glasbruch während der Herstellung – sein.
Chemische Beanstandungsgründe sind beispielsweise die Verwendung nicht zugelassener Farb- und Zusatzstoffe oder Pflanzenschutzmittel oder das Überschreiten zugelassener Höchstmengen.
Kennzeichnungsmängel, wie etwa ein nicht vorhandenes Identitätskennzeichen, fehlende Hinweise auf allergene Inhaltsstoffe oder abgelaufene Verbrauchsdaten führen ebenfalls zu einer Sicherstellung durch die Behörden.
Aber auch bei **anderen Mängeln**, wie etwa der Herstellung aus nicht zugelassenen gentechnisch veränderten Organismen oder eine unterlassene Fleischuntersuchung erfolgt die Sperre durch die zuständige Behörde.

Tabelle 2.6: Sicherstellungen

Produktgruppe	sichergestellt		davon unschädlich beseitigt	
	„Menge in kg / Liter“	„Menge in Stück / Anz.“	„Menge in kg / Liter“	„Menge in Stück / Anz.“
Milch und Milchprodukte	3.093		3.069	
Eier und Eiprodukte		20		20
Fleisch, Geflügel und Erzeugnisse daraus	80.031	480	78.976	461
Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse	1.387	60	79	60
Fette und Öle	145		145	
Suppen, Soßen	34		34	
Getreide und Backwaren	1.191	41	1.186	41
Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate	6		6	
Teigwaren	15.008		8	
Obst, Gemüse u. Erzeugnisse	220	6	208	6
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	14		14	
Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	5		4	
Pilze, Pilzerzeugnisse	2		2	
alkoholhaltige Getränke, Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke	10			
Zusatzstoffe, Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	14		1	
Honige, Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert	15			
Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	136		136	
Zuckerwaren, Süßwaren	5		5	
Puddinge, Kremspeisen, Desserts, süße Soßen	85		85	
Fertiggerichte	223	58	223	58
Gewürze, Würzmittel	43		43	
Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	1		1	
Aromastoffe, Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u. / o. LM und Convenience-Produkte	30		20	
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege		727		615
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	36.102	1	36.102	
Spielwaren und Scherzartikel		6.805		6.639
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt		695		695
	137.800	**8.893**	**120.347**	**8.595**

2.5 Kontrolle von Lebensmitteltransporten

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln in Betrieben, auf Lebensmittelgroßmärkten und im öffentlichen Nah- und Fernverkehr wurden, z. T. in Zusammenarbeit im Jahr 2008 677 Lebensmitteltransporte überprüft. In 101 Fällen (14,9 %) wurden – zumeist hygienische – Mängel festgestellt (Vorjahr 12,8 %). Am häufigsten wurden dabei Mängel im hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln festgestellt, wie etwa eine unzureichende Kühlung oder fehlender Schutz, etwa unverpackter Lebensmittel, vor Kontaminationen.

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

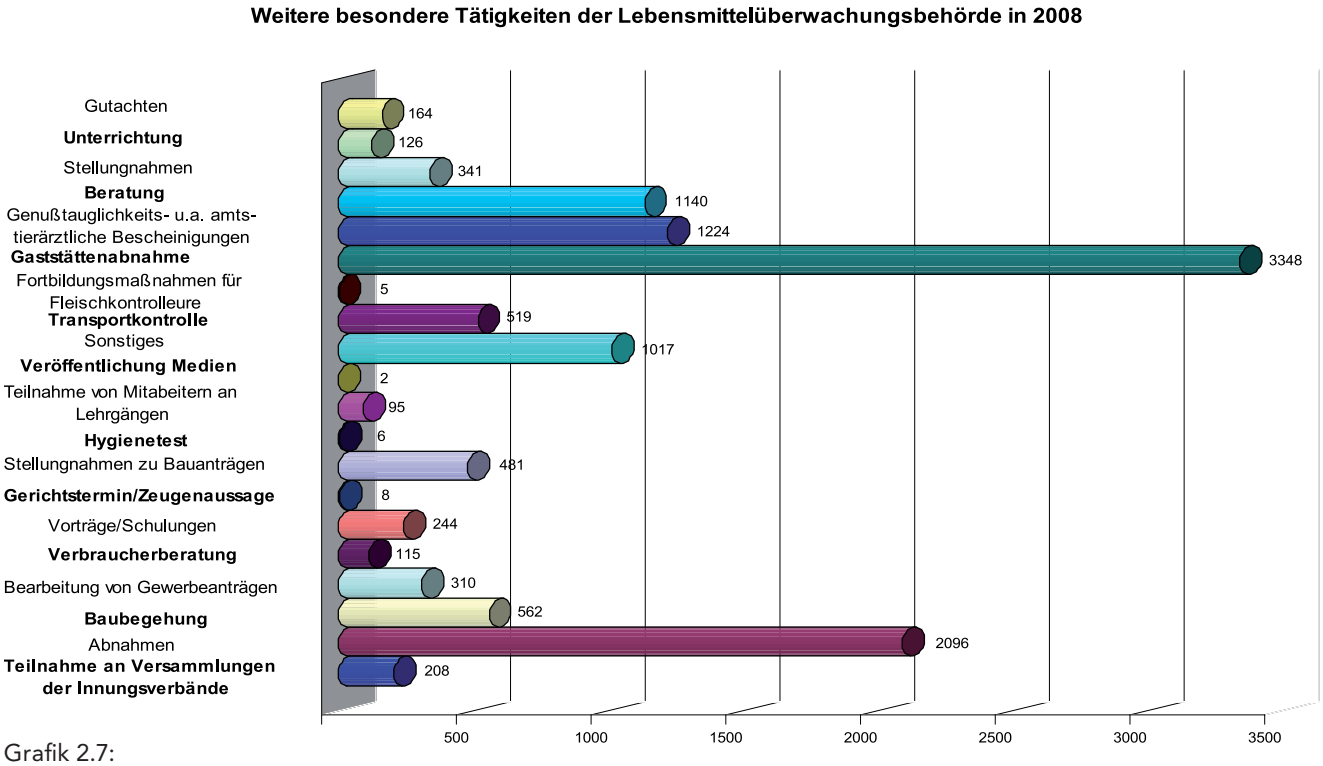
Abb. 2.17 und Abb. 2.18: Lebensmittelkontrolleure bei der Kontrolle von Fahrzeugen

Tabelle 2.7: Die Kontrollen sind in der nachfolgenden Übersicht dargestellt:

Transportmittel	
Kontrollen	Lebensmitteltransporte
Anzahl der durchgeführten Kontrollen	677
davon Kontrollen auf Autobahnen und sonstigen Straßen mit der Verkehrspolizei	59
Anzahl der Beanstandungen	101
Beanstandungsgründe:	
fehlende dauerhafte Aufschrift am Transportbehälter "Nur für Lebensmitteltransporte"	1
unzulässige Verwendung der Lebensmitteltransportbehälter	0
hygienische Mängel	28
bauliche Mängel	21
Davon: unzureichende Kühlung der Lebensmittel	19
sonstige Mängel	42

2.6 Sonstige Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2008

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



Grafik 2.7:

2.7 Amtliche Fleischhygieneüberwachung, Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Fleisch spielt in der menschlichen Ernährung als tierischer Eiweißträger neben Milch, Ei und Fisch eine wesentliche Rolle. Qualitativ hochwertiges Fleisch kann nur durch Schlachtung gesunder Tiere, die tiergerecht gehalten und schonend zur Schlachtung transportiert wurden, gewonnen werden. Dabei liegt die Überwachung der Fleischgewinnung in der Verantwortlichkeit der örtlichen Veterinärbehörden auf Ebene der Landkreise und kreisfreien Städte. Das einschlägige europäische sowie nationale Recht schreibt bei allen schlachtbaren Tieren wie Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Pferd die Verpflichtung zur generellen Untersuchung der lebenden Tiere (Schlachttieruntersuchung) unmittelbar vor der Schlachtung sowie die Untersuchung der Tierkörper und Organe nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung) bindend vor. Ferner muss bei geschlachteten Schweinen, erlegten Wildschweinen sowie weiteren Allesfressern, übrigens auch bei Pferden und anderen Einhufern, außer der Fleischuntersuchung noch eine Untersuchung auf das Vorhandensein des Parasiten Trichinella spiralis (Trichinenschau) vorgenommen werden.

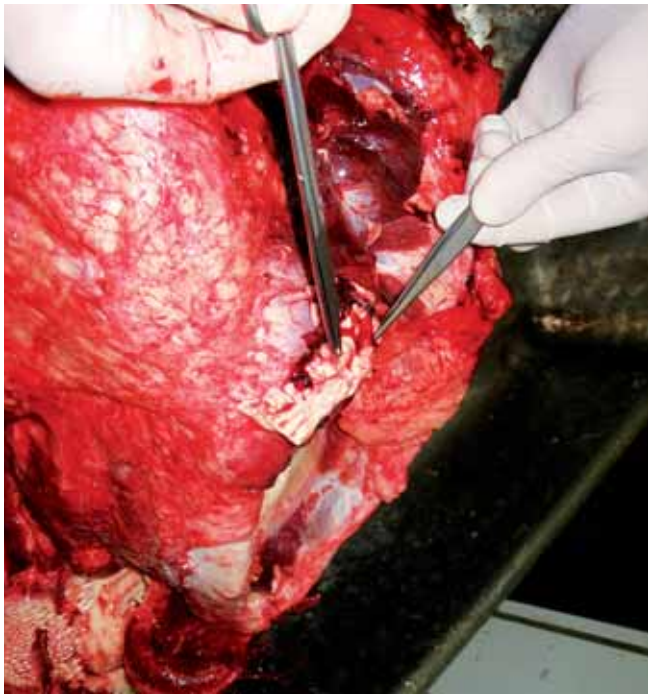


Abb. 2.19: Entnahme von Probenmaterial

Abb. 2.21: Amtlicher Tierarzt bei der Probenentnahme

Die vorgenannten amtlichen Aufgaben werden von dafür behördlich beauftragten amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten, Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt. Erst nach Abschluss dieser Untersuchungen und wenn hierbei keine Krankheiten oder Mängel festgestellt wurden, wird das Fleisch für den menschlichen Genuss als „tauglich" beurteilt.

Abb. 2.20: Identitätskontrolle (Ohrmarken, Rinderpass)

Des Weiteren unterliegen alle fleischbe- und verarbeitenden Betriebe einer intensiven behördlichen Überwachung. Neben der Überwachung der Betriebs- und Prozesshygiene werden auch die betrieblichen Eigenkontrollkonzepte der einzelnen Unternehmen einer genauen Überprüfung unterzogen. Auch werden hierbei mikrobiologische Stufenkontrolluntersuchungen vorgenommen.

Bei geschlachteten Rinder, die älter als 30 Monate sind (ab 01.01.2009 älter als 48 Monate) ist im Rahmen der Fleischuntersuchung ein BSE-Test (Bovine spongiforme Enzephalopathie) verpflichtend vorgeschrieben. Diese Untersuchungen werden in einem akkreditierten Privatlabor durchgeführt, welches auch den Transport der BSE-Proben von den örtlichen Veterinärbehörden zur Untersuchungseinrichtung sicherstellt. Das Labor wird regelmäßig durch Sachverständige des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor (LHL) kontrolliert.

Im Jahr 2008 wurde in Hessen bei insgesamt 1.065.885 Großtieren die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchgeführt (s. anl. Tabelle 2.8 des Hessischen Statistischen Landesamtes).

Tierart	Schlachtungen von Tieren in- und ausländischer Herkunft[1]		darunter Schlachtungen von Tieren inländischer Herkunft				
			Gewerbliche Schlachtungen			Hausschlachtungen	
	Tiere	Schlacht-menge in t	Tiere	Durch-schnittliches Schlacht-gewicht in kg	Schlacht-menge in t	Tiere	Schlacht-menge in t
Rindvieh ohne Kälber	53.459	16.106	48.681	1.211	14.728	4.778	1.378
davon							
Ochsen	1.067	347	990	1.300	322	77	25
Bullen	31.119	10.178	28.970	1.310	9.475	2.149	704
Kühe	9.845	2.741	9.409	1.112	2.619	436	122
Färsen[2]	11.428	2.840	9.312	992	2.312	2.116	528
Kälber	2.217	282	2.052	508	261	165	21
Schweine	664.826	62.522	629.635	376	59.204	35.191	3.318
Schafe	288.736	6.352	239.563	88	5.270	7.766	171
Ziegen	2.585	47	2.095	72	38	490	9
Pferde	603	159	603	1.056	159	0	0
I n s g e s a m t	1.065.885	101.573	971.310	8.024	94.387	53.168	. 276

Quelle: Hessisches Statistisches Landesamt

Tabelle 2.8: Schlachtungen von Tieren in- und ausländischer Herkunft Januar bis Dezember 2008

[1] ohne untauglich beurteilte Tiere

[2] ausgewachsene weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben

2.8 Qualitätskontrollen

2.8.1 Qualitätskontrolle von Obst, Gemüse und Speisekartoffeln im Groß- und Einzelhandel

Weltweiter Warenfluss und Konzentrationsprozesse im Lebensmitteleinzelhandel verlangen nach einheitlichen Partien in definierter Qualität.
Hierzu muss zunächst erläutert werden, was unter dem Begriff „Qualität" zu verstehen ist.
Für einen Erzeuger bedeutet Qualität in erster Linie hoher Ertrag, gute Anbaueignung der Sorte etc., für einen Händler hingegen haben eher Aspekte wie Frische, Haltbarkeit, Aufmachung und ein günstiger Preis Bedeutung.
Und für den Verbraucher? Für ihn oder sie spielen vor allem Kriterien wie Gesundheitswert, Frische und Umweltverträglichkeit des Anbaus und der Handelswege eine Rolle.

Abb. 2.22: Obst- und Gemüsevielfalt

Um all diesen doch sehr unterschiedlichen Anforderungen an die Qualität nachzukommen und gleichzeitig auch eine gewisse Markttransparenz zu schaffen, wurde in Deutschland bereits 1936 und ab 1972 in der Europäischen Gemeinschaft ein gesetzlich festgelegtes Normensystem (Qualitätsnormen) geschaffen.

Abb. 2.23: Bewertung der Qualität von Weiß- und Rotkohl

Hiermit wurde für die Erzeuger die Möglichkeit geschaffen, ihre Produkte in verschiedene Güteklassen einzuteilen (= unterschiedliche Preise) und damit auf dem Markt konkurrenzfähig zu bleiben.
Der Handel konnte nun die Waren objektiv vergleichen (gleiche Klasse = gleiche Qualität = gleicher Preis) und es konnten große homogene Partien zusammengestellt werden, die den Handel und den Transport deutlich kostengünstiger gestalteten.
Gleichzeitig konnte die Ware ohne vorhergehende Besichtigung geordert werden.
All dies vereinfachte den Handel enorm und schaffte Rechtssicherheit auch über Länder- und Sprachgrenzen hinweg.
In den Jahren 2007 und 2008 stellten die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union fest, dass auf den globalisierten Lebensmittelmärkten das Interesse der Verbraucher an Qualitätsprodukten und ihrer Kennzeichnung wächst. Die harmonisierten EU-Qualitätsregeln haben sich zur Sicherstellung dieser Bedürfnisse bewährt, gleichwohl sollten die Möglichkeiten der Verwaltungsvereinfachung genutzt werden.
Aus diesem Grunde wurde das gesetzliche Regelwerk zur Kontrolle von EG-Normen vollständig verändert und den modernen Marktbedürfnissen angepasst.

Abb. 2.24: Kontrolle im Frischezentrum Frankfurt

Qualitätssicherung für Öko-, pflanzliche Produkte und Milch – hessenweit in über 600 Betrieben die Qualitäts- und Kennzeichnungsanforderungen der marktüblichen Obst- und Gemüsearten überprüft, damit im Einzelhandel gute Qualität ankommt.
Ansprechpartner für das Regierungspräsidium Gießen ist der jeweilige Besitzer der Erzeugnisse.
Überwacht werden die Einhaltung der Mindesteigenschaften, der Klassen- und Größeneigenschaften und die Kennzeichnungsangaben.

Abb. 2.25: Erdbeeren in der Schale

Das Regierungspräsidium Gießen als zuständige Stelle für die Überwachung der EG-Vermarktungsnormen für Obst, Gemüse und Speisekartoffeln hat sich diesen veränderten Bedingungen angepasst und kontrolliert nun seit dem 01.01.2008 auf der Grundlage der VO (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte.
Kontrolliert wird durch das Regierungspräsidium Gießen die Einhaltung der Vermarktungsnormen auf Großhandelsebene, also in Großhandelsbetrieben, Verteilerzentren, Packstationen und bei Importeuren. Weiterhin überwacht werden die hessischen Erzeugergemeinschaften sowie Selbstvermarkter, die selbst aufbereiten, kennzeichnen und ihre Ware in den Handel geben.
Für die Kontrolle der Obst- und Gemüsequalitäten im Einzelhandel sind die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landkreise zuständig.
Insgesamt wurden im Jahr 2008 vom zuständigen Dezernat 51.2 des Regierungspräsidiums Gießen – Gekennzeichnet werden muss die Anschrift des Packers/Absenders, das Ursprungsland, die Art des Erzeugnisses/Sorte/Handelstyp, die Klasse (Extra, I, II) sowie Größe/Netto-Gewicht/Stück. Die Kennzeichnung muss deutlich sichtbar und unverwischbar angebracht sein.
Bei Beanstandungen werden je nach Schwere der gefundenen Mängel Verwarnungen ausgesprochen oder Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet.

Abb. 2.26: Die ersten Erdbeeren werden beurteilt.

Vom Regierungspräsidium Gießen wurden in 2008 aufgrund der Kontrollen in 110 Fällen eine Verwarnung mit Verwarnungsgeld in Höhe von insgesamt 2.900,– € ausgesprochen. Außerdem wurden 5 Bußgeldverfahren eingeleitet und damit Bußgelder in Höhe von insgesamt 1.948,50 € erhoben.
In besonders schweren Fällen wurden ganze Partien gesperrt. Dann musste nach der Sperre die aussortierte Partie wieder überprüft und freigegeben oder der Entsorgungsnachweis vorgelegt werden.

	Großhandelsstufe Kontrollen des RP Gießen	**Einzelhandelsstufe** Kontrollen der Lebensmittelüberwachung bei den Landkreisen
Anzahl der durchgeführten Kontrollen	1469	3790
Mündliche Verwarnungen	110	425
Schriftliche Verwarnungen ohne Verwarnungsgeld	0	155
Schriftliche Verwarnungen mit Verwarnungsgeld	0	9
Erteilte Bußgeldbescheide	9	3

Tabelle 2.9: Ergebnisse der Kontrollen in 2008

2.8.2 Qualitätskontrolle bei Butter und Käse

Das Regierungspräsidium Gießen ist zuständige Überwachungsstelle der Bundes-Butter- und Käseverordnung sowie der Hessischen Verordnung zur Durchführung der Käseverordnung.
Im Rahmen der zugewiesenen Aufgaben ist die Überwachungsstelle u. a. für die Handelsklassen Deutsche Markenbutter, Markenkäse, aber auch Nichtmarkenkäse sowie die Einhaltung der Normen für diese Produkte zuständig. Zusätzlich erfolgt eine stichprobenartige Prüfung der Qualität von Butter und Käse mit Handelsklasseangabe in Molkereien, Ausformstellen und im Lebensmittelhandel.

Markenbutter

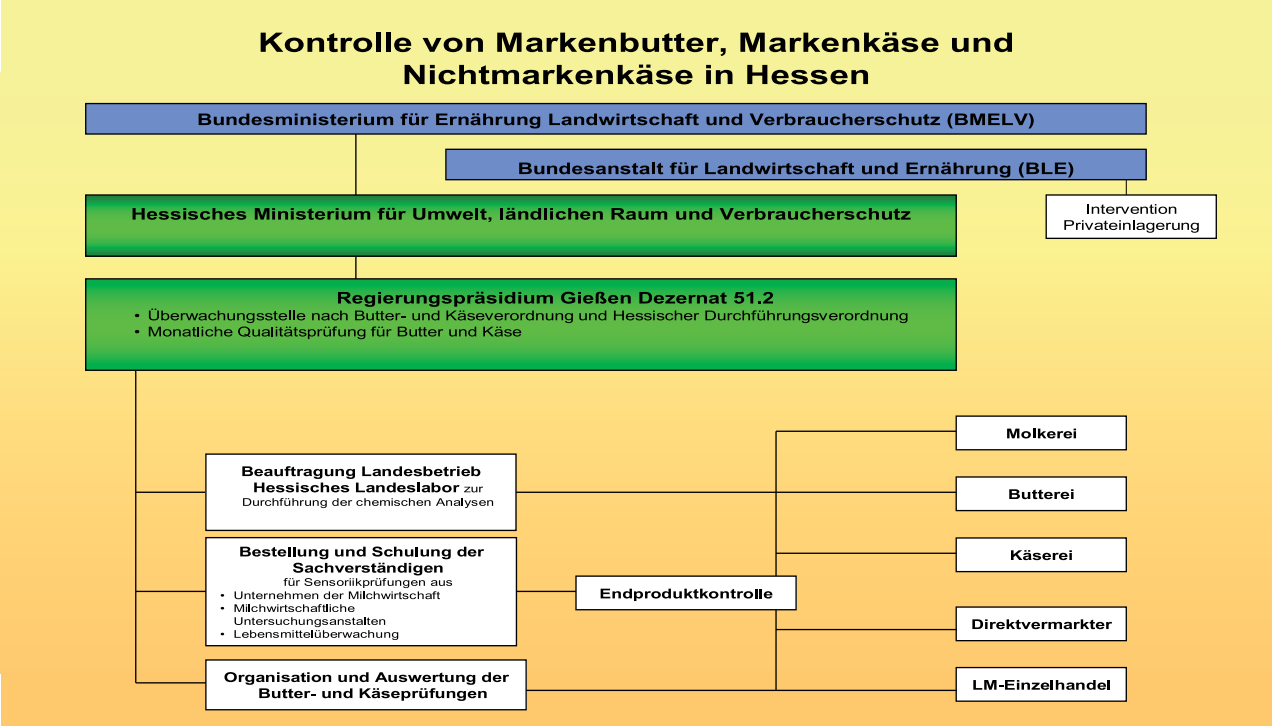
Das Bundesland Nordrhein-Westfalen hat per Vertrag die amtlichen Qualitätsprüfungen auf Hessen übertragen. Somit wird die Butter dieser beiden Bundesländer mit einer Jahresproduktion von etwa 30.000 t zusammen geprüft und untersucht. Beprobt werden die drei Buttersorten Sauerrahmbutter, Mildgesäuert- und Süßrahmbutter.

Abb. 2.27: Butterei in einer Hofmolkerei

Zu den monatlich stattfindenden Handelsklassenprüfungen wurden 471 Proben sensorisch auf die Kriterien

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Textur
- Wasserverteilung

geprüft. Dazu werden von der Überwachungsstelle Sachverständige aus der Milchwirtschaft, dem Han-



Grafik 2.8:

del, der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt und den Verbraucherorganisationen geschult und berufen. Die Sachverständigen müssen Voraussetzungen gemäß DIN Sensorik erfüllen.

Im Labor werden folgende Parameter untersucht:

- Fettgehalt
- Wassergehalt
- Schnittfestigkeit
- pH-Wert
- Coliforme Keime

Hierbei kommt der Schnittfestigkeit eine erhebliche Bedeutung zu. Dieser Wert bestimmt die Streichfähigkeit der Butter und wird in Newton gemessen (s. Abbildung 2.28). Bei dieser Testmethode durchteilt ein Draht ein definiertes Butterstück. Durch Messen der Zeit kann der Newton Wert ermittelt werden. Der Schnittfestigkeitsmesswert wurde über die Jahre vom Verordnungsgeber immer weiter herabgesetzt, so dass sich dadurch die Streichfähigkeit der Deutschen Markenbutter fortlaufend verbessert hat.

Abb. 2.28: Messgerät zur Feststellung der Schnittfestigkeit von Butter

Der Verbraucher misst diesem Parameter sehr große Bedeutung bei. Eine Butter, die sich schlecht auf das

Brot streichen lässt, hat zwangsläufig schlechtere Wettbewerbsbedingungen gegenüber irischer- oder holländischer Butter, die ein anderes Fettsäurespektrum durch die dort herrschenden klimatischen Bedingungen hat. Die Butterhersteller in Deutschland haben zur Verbesserung der Streichfähigkeit nur die begrenzte Möglichkeit der thermischen Rahmreifung.
Die Beanstandungsquote bei Markenbutter lag 2008 bei 8,5 %.
Eine Aberkennung der Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter gab es in dem Jahr nicht.
Ein Betrieb stellte die Butterproduktion ein.

Abb. 2.29: Im Butterlabor

Käse

Gemäß Käse-Verordnung und Hessischer Landesverordnung ist die beim Regierungspräsidium Gießen angesiedelte Überwachungsstelle für die Einhaltung und Förderung der Güte bei Käse zuständig.

Abb. 2.30: Sensorische Analyse von Weichkäse

Dazu werden für die Produktgruppen Labkäse, Frischkäse, Sauermilch- und Kochkäse-Qualitätsprüfungen von Produkten der Molkereien, Käsereien und bei Direktvermarktern durchgeführt.
Diese Betriebe stellen in Hessen etwa 48.000 t Käse her, von dem ein Teil als Standardsorten wie Tilsiter, Edamer, Gouda oder Butterkäse mit klar definierten sensorischen und chemisch-physikalischen Eigenschaften in den Handel gegeben werden.

Abb. 2.31: Reifung von Rotschmierkäse

Ein größerer Teil der Käseproduktion wird als freie Käsesorten mit den von den Unternehmen selbst definierten Parametern produziert. Diese beschriebenen Eigenschaften sind der Überwachungsstelle mitzuteilen.
Die Sortenstandards werden von Sachverständigen sensorisch in den Kriterien Aussehen Äußeres, Aussehen Inneres (Lochung usw.), Konsistenz, Gefüge, Geruch und Geschmack geprüft. Bei bestimmten Produktgruppen findet eine Zusammenarbeit mit den Bundesländern Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Thüringen statt.

Bei den Laboruntersuchungen werden folgende Inhaltsstoffe untersucht:

- Fettgehalt
- Trockenmasse
- Fettgehalt in der Trockenmasse
- Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse

Zur Feststellung der mikrobiologische Beschaffenheit werden folgende Parameter untersucht:

- Hefen/Schimmel
- coliforme Keime
- E. Coli

Die Betriebe erhalten eine schriftliche Mitteilung über die Ergebnisse der Prüfung.

Abb. 2.32: Mozzarella im Kühlraum

Zusätzlich zu den Qualitätsprüfungen bei Butter und Käse werden bei den Herstellern dieser Produkte ein bis zwei Mal im Jahr Betriebsprüfungen durchgeführt. Es ergaben sich dabei keine nennenswerten Mängel.

Anzahl der Qualitätsprüfungen im Jahr 2008			
Produkt	Anzahl der Prüfungen	Anzahl der Proben	Anzahl der untersuchten Prüfungs-Parameter
Labkäse	12	324	2916
Frischkäse	12	248	1502
Sauermilch käse; Koch-käse,Quark	12	576	3916
Butter	12	471	3768

Tabelle 2.10:

2.8.3 Qualitätssicherung für Öko-Produkte

Rechtliche Grundlage

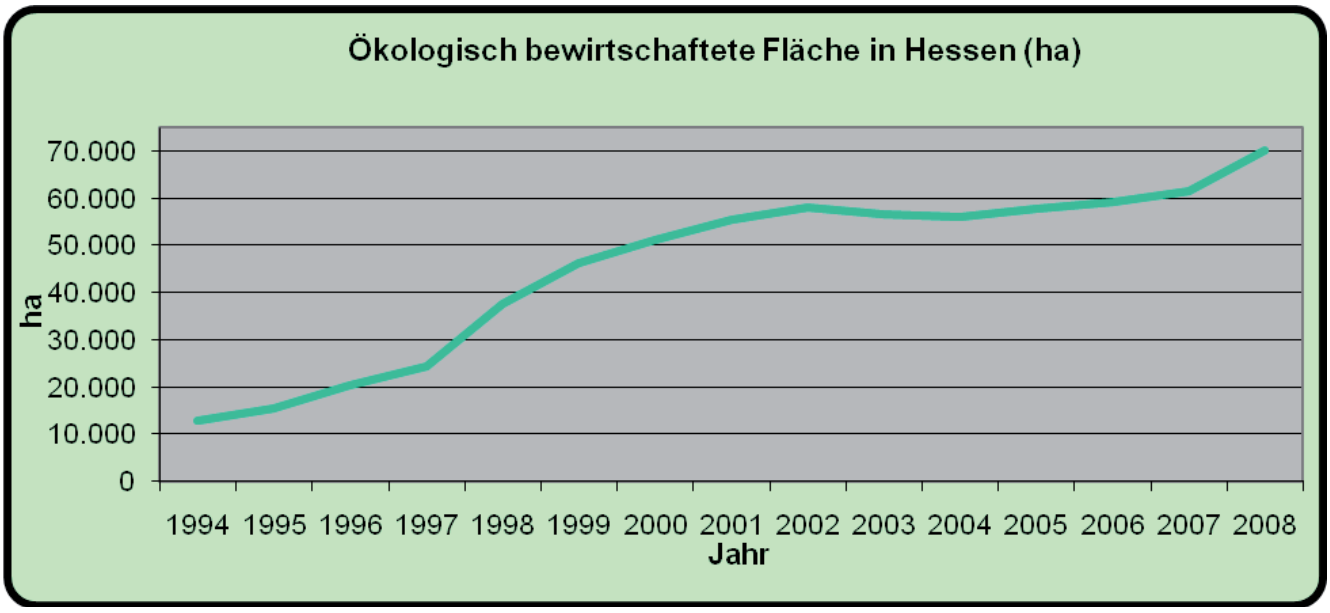
Bis Ende 2008 erfolgte die Qualitätssicherung für Ökoprodukte auf Grundlage der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24.06.1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EG-Öko-VO). Seit dem 01.01.2009 gilt die neue EG-Öko-Basisverordnung Nr. 834/2007 mit den dazugehörigen Durchführungsverordnungen.
Zuständige Behörde zum Vollzug der „alten" EG-Öko-VO und der neuen Verordnungen ist in Hessen das Regierungspräsidium Gießen. Gleichzeitig ist hier auch die Zuständigkeit für den Vollzug des Öko-Kennzeichengesetzes und der Umsetzung des Qualitätssicherungssystems des „Biosiegel Hessen" angesiedelt. Unternehmen, die Öko-Produkte erzeugen, aufbereiten, lagern, handeln oder einführen, müssen sich einem kontinuierlichen Kontrollverfahren unterziehen, das von staatlich zugelassenen und in Hessen auch beliehenen Kontrollstellen durchgeführt wird. Derzeit sind dies in Hessen 18 Kontrollstellen, deren Aufgabenerfüllung vom Regierungspräsidium Gießen überwacht wird.

Entwicklung des Öko-Landbaus in Hessen

Insgesamt wirtschafteten am 31.12.2008 in Hessen 2.203 Unternehmen nach den Vorschriften der EG-Öko-VO. Mit den nunmehr ca. 1.607 landwirtschaftlichen Betrieben ist die Anzahl dieser Betriebe in 2007 und 2008 erheblich im Vergleich zu den Vorjahren angestiegen. Deutlich ist auch der Anstieg der verarbeitenden Unternehmen (z. B. Bäcker, Metzger oder andere Lebensmittel verarbeitende Unternehmen) auf derzeit 448 Betriebe. Diese Entwicklung hat ihre Ursache vor allem in der gestiegenen Nachfrage nach Öko-Lebensmitteln. Durch die positive Entwicklung der Betriebszahlen im landwirtschaftlichen Bereich ist auch die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Hessen in den letzten Jahren kontinuierlich angestiegen (s. Grafik 2.9).

Zur Erfüllung der Überwachungsaufgaben führt das Regierungspräsidium Gießen u. a. folgende Prüfungen / Maßnahmen durch:

- Überwachung der zugelassenen, beliehenen Kontrollstellen und Kontrolleure durch
  - Prüfung von Inspektionsberichten
  - Auswertung der vorgeschriebenen Berichterstattung
  - Begleitung von Kontrollgängen der Kontrollstellen, eigene risikoorientierte oder anlassbezogene Kontrollen
  - Office-Audits der Kontrollstellen mit Geschäftssitz in Hessen
  - Bewertung und Erfassung von Unregelmäßigkeiten und Verstößen
  - Aussprechen von Vermarktungsverboten; Ordnungswidrigkeitsverfahren gegen Betriebe oder Kontrollstellen
  - Erteilung von Ausnahmegenehmigungen
- Berichterstattung zur Information anderer Mitgliedsstaaten und Bundesländer
- Verwaltung des Verzeichnisses der in Hessen dem Kontrollverfahren unterworfenen Unternehmen
- Ergreifen von Krisenmanagement-Maßnahmen
- Koordinierung und Information bezüglich der Bestimmungen der Verordnung und des Folgerechts



Grafik 2.9: Entwicklung „ökologisch bewirtschaftete Fläche in Hessen"

Begleitung von Kontrollgängen; risikoorientierte oder anlassbezogene Kontrollen

Ziel ist es, dass jährlich mindestens 5 % der Inspektionen der Kontrollstellen durch das Regierungspräsidium Gießen begleitet werden. Darüber hinaus werden aus verschiedenen Gründen auch eigene Nachkontrollen in den Unternehmen ohne Beisein der jeweils zuständigen Kontrollstelle durchgeführt.
Die Auswahl der Kontrolleure und/oder der Betriebe erfolgt sowohl stichprobenartig als auch risikoorientiert. Im Jahr 2008 wurden insgesamt 83 begleitende Kontrollen in hessischen Öko-Betrieben durchgeführt. Der Großteil der Begleitungen fiel auf den Erzeugerbereich. Entsprechend der Zunahme an Handelsunternehmen im Öko-Bereich wurden 2008 auch 5 Händler im Rahmen einer Kontrollbegleitung besucht.

Abb. 2.33: Öko-Käsetheke

Schwerwiegende Mängel, die Anlass dazu hätten geben können, dem Kontrolleur oder der Kontrollstelle die Zulassung entziehen zu lassen, wurden nicht festgestellt. Außerdem wurden 28 Unternehmen im Rahmen der risiko- oder anlassbezogenen Kontrollen überprüft.

Inspektionen in den Diensträumen (Office-Audits)

Die zuständige Behörde führt bei den Kontrollstellen, die in ihrem Zuständigkeitsbereich den Geschäftssitz haben, jährlich eine Inspektion in den Geschäftsräumen durch. Im Jahr 2008 wurden bei folgenden Kontrollstellen solche Office-Audits durchgeführt:

- AGRECO R.F. Göderz GmbH, Witzenhausen
- ABCG Agrar-Beratungs- und Controll GmbH, Alsfeld

In Rahmen der Office-Audits werden jährlich die Bilanzen der Kontrollstellen eingesehen und es werden risikoorientiert Aktenprüfungen vorgenommen. Ein Schwerpunkt der Audits 2008 war zusätzlich die Umsetzung der neuen EG-Öko-Basisverordnung mit den dazugehörigen Durchführungsverordnungen (gültig ab 2009). Bei beiden Kontrollstellen wurden keine schwerwiegenden Mängel festgestellt.

Sanktionsmaßnahmen

Im Jahr 2008 wurden in 17 Fällen wegen Feststellung von Unregelmäßigkeiten die Hinweise auf den ökologischen Landbau von der betroffenen Partie oder Erzeugung entfernt. Diese Produkte mussten konventionell vermarktet werden. Die meisten Unregelmäßigkeiten wurden in den Bereichen Zukauf von Tieren und Verwendung konventioneller Zutaten festgestellt.
Nach dem Öko-Landbaugesetz kann die zuständige Behörde bei Feststellung von Ordnungswidrigkeiten bzw. Straftaten auch Ordnungswidrigkeitsverfahren einleiten. Sie hat die Möglichkeit, ein Bußgeld zu verhängen.
Im Jahr 2008 wurden 12 derartige Verfahren eingeleitet. Davon wurden in 6 Fällen Bußgelder verhängt.

Abb. 2.34: Aufzucht Bio-Kälber

2.8.4 Jahresbericht für den Bereich Vermarktungsnormen Eier und Geflügel sowie Legehennenregistrierung

Eier dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie die Anforderungen der europäischen Vermarktungsnormen erfüllen.
Alle Eierpackstellen sowie alle Erzeuger von Eiern, die für den Handel bestimmt sind oder ab einer bestimmten Betriebsgröße, müssen sich unter Angabe der Haltungsform beim Regierungspräsidium Gießen registrieren lassen.
Bei der Überwachung der Eierpackstellen und der Großhandelsbetriebe wird die Einhaltung der Vermarktungsnormen – dabei besonders die Ei-Qualität, die Einteilung der Eier in Gewichtsklassen und die korrekte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums – überprüft.
Im Rahmen des vorbeugenden Verbraucherschutzes werden Erzeuger von Eiern, Eierpackstellen und Großhandelsbetriebe, die mit Eiern handeln, von Mitarbeitern des Regierungspräsidiums Gießen flächendeckend in Hessen überwacht. Die Kontrollen der Betriebe werden unangekündigt vorgenommen. Die Häufigkeit der Kontrollen je Betrieb wird risikoorientiert festgelegt.

Tabelle 2.11: Anzahl zugelassener Betriebe und durchgeführter Kontrollen

	2006	2007	2008
Betriebe			
Packstellen	224	217	210
Legehennenbetriebe	277	274	246
Kontrollen			
Eierpackstellen	208	228	218
Legehennenbetriebe	63	41	52
Großhandelsbetriebe	96	113	93
Gesamt	367	382	363

Seit dem vergangenen Jahr 2008 ist die Zahl der Legehennenbetriebe und Packstellen rückläufig. Grund für den Rückgang an Erzeugerbetrieben und Packstellen ist das Verbot der konventionellen Käfighaltung in Deutschland zum 01.01.2009. Die bisher verbreiteste Form der Legehennenhaltung war die Käfighaltung. Auf Grund des Verbots der Käfighaltung müssen alle Käfiganlagen stillgelegt und durch Boden-, Freiland- oder Kleingruppenhaltungssysteme ersetzt werden. Diese Umstellung wollen viele Betriebe nicht vornehmen. Ursache hierfür ist entweder ein in absehbarer Zeit bevorstehender Generationswechsel in der Familie, bei dem die Legehennenhaltung ohnehin eingestellt worden wäre, oder die fehlende Rentabilitätsperspektive für die Investition in neue Stalleinrichtungen.

Abb. 2.35: Qualitätskontrolle mit Durchleuchtungslampe und Luftkammermesser

Viele Legehennenhalter betreiben parallel zur Legehennenhaltung auch eine Packstelle. Wenn die Legehennenhaltung aufgegeben wird, wird häufig gleichzeitig der Betrieb der Packstelle aufgegeben. Die Zahl der Packstellen verändert sich damit parallel zu der Betriebszahl.

Die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch wurden in 103 Betrieben überprüft. Bei jeder Prüfung wurden mehrere, in kleineren Betrieben alle vorrätigen Geflügelfleischpartien geprüft.

Besonderer Wert wird auf die Ausbildung der Kontrolleure und Sachbearbeiter/-innen im Innendienst gelegt. Es war auch 2008 wieder möglich, alle mit Kontrollaufgaben betrauten Personen an der im zweijährigen Turnus stattfindenden Jahrestagung der Überwachungskräfte des Bundes und der Länder teilnehmen zu lassen.

Abb. 2.36: Abbildung vom Zerlegelehrgang

2.8.5 Überwachung der Vorschriften zur Rindfleischetikettierung

Das Regierungspräsidium Gießen ist für die Überwachung der Vorschriften über die Etikettierung von Rindfleisch zentral für Hessen zuständig. In den Zuständigkeitsbereich fallen alle nicht zugelassenen Schlachtbetriebe sowie alle Betriebe sofern sie ausschließlich obligatorische Angaben machen.
Insgesamt wurden im Berichtsjahr 668 Kontrollen durchgeführt. Davon wurden 236 Kontrollen in erstmalig geprüften Betrieben durchgeführt. In 154 der 236 erstmalig kontrollierten Betriebe wurden Mängel in der Etikettierung festgestellt. In 179 Fällen handelte es sich um Nachkontrollen. Diese werden nach Auffälligkeiten bei der Erstkontrolle durchgeführt. Leider werden auch bei Nachkontrollen immer noch in ca. 25 % der geprüften Betriebe Mängel festgestellt. In 71 Fällen wurden Betriebe zufällig für eine Folgeprüfung ohne vorherige Mängelfeststellung aufgesucht. Hier lag die Beanstandungsquote mit ca. 15 % auf einem deutlich besseren Niveau. In 182 Fällen konnte keine Prüfung durchgeführt werden, weil die Betriebe zum Zeitpunkt der Kontrolle kein Rindfleisch im Angebot hatten, der Betrieb dauerhaft oder vorübergehend geschlossen war.
Beanstandungen gegen die Etikettierungsvorschriften ziehen eine kostenpflichtige Nachkontrolle nach sich und werden mit Verwarnungen bzw. Bußgeldern geahndet. Insgesamt wurden 172 Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld ausgesprochen. In 37 Fällen wurde ein Bußgeld verhängt.

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

2.9.1 Rechtsgrundlagen und Organisation

Die Milchhygienetierärzte/innen kontrollieren die hessischen Milcherzeugerbetriebe nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007.

Neben den kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrollieren in Hessen drei hauptamtlich beschäftigte Tierärzte/innen schwerpunktmäßig die hessischen Milcherzeugerbetriebe. Dienststelle der Milchhygienetierärzte/innen ist das Regierungspräsi-

dium Gießen, Dezernat 51.2 – Qualitätssicherung für Öko-, pflanzliche Produkte und Milch. Sie werden hessenweit tätig. Aufgrund ihres hohen Sachverstandes – sie besitzen die Qualifikation zum „Fachtierarzt für Milchhygiene" – unterstützen sie die Landräte und Oberbürgermeister bei der Überwachung der Einhaltung des Europäischen Hygienerechts in den Milcherzeugerbetrieben.

Der Einsatz von „Milchhygienetierärzte/innen" zur Überwachung der Milchtiergesundheit wird in Hessen bereits seit dem Jahr 1995 sehr erfolgreich und effizient praktiziert.

Im Rahmen der Überwachung der Gesundheit milchliefernder Tiere und der Lebensmittelhygiene werden in den landwirtschaftlichen Betrieben Proben entnommen. Zentrales Labor für die Untersuchung dieser Proben ist der Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Standort Gießen, Abteilung Veterinärmedizin, Fachgebiet Bakteriologische und Mykologische Diagnostik.

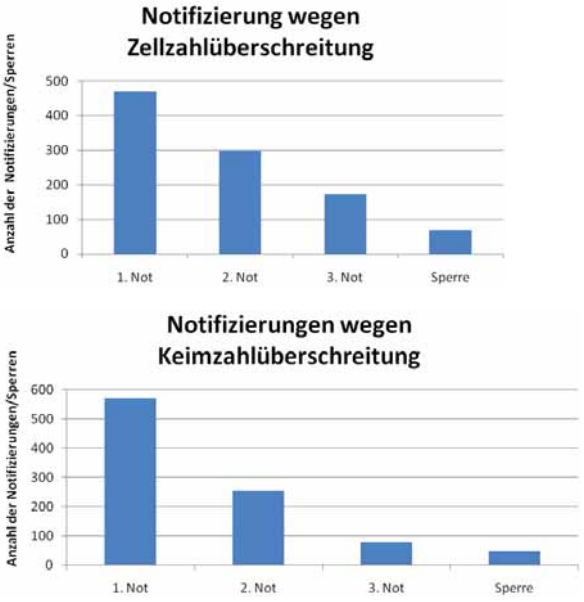
2.9.2 Überwachungstätigkeit in den Milcherzeugerbetrieben

Zu Beginn des Jahres 2008 gab es in Hessen etwa 4.600 Milcherzeugerbetriebe (Vorjahr 4.700) mit 154.000 Milchkühen (Vorjahr 157.000). Die durchschnittliche Bestandsgröße betrug 34 Kühe pro Betrieb (Vorjahr 32).

Abb. 2.37: Neben der Eutergesundheit wird bei der Betriebskontrolle auch die allgemeine Tiergesundheit beurteilt.

2.9.2.1 Risikoorientierte Überwachung und Auswahl der Milcherzeugerbetriebe

Die Auswahl der zu überprüfenden Betriebe erfolgt risikoorientiert, d. h. es werden vorrangig solche Betriebe kontrolliert, die die notwendigen Anforderungen an die Milchqualität nicht erfüllt haben.
Ein erster Verdacht, dass die Anforderungen hinsichtlich einer hygienisch einwandfreien und qualitativ hochwertigen Rohmilcherzeugung in einem Betrieb nicht erfüllt werden, ergibt sich bereits bei erhöhten Gehalten an somatischen Zellen in der Anlieferungsmilch. Somatische Zellen in der Milch sind Indikatoren für die Beurteilung der Eutergesundheit in einem Betrieb.
Betriebe, die im geometrischen Mittel der letzten drei Monate >400.000 Zellen/ml Milch erreichen, werden als „notifizierte Milcherzeugerbetriebe" bezeichnet. Der Hessische Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen in der Tierzucht e.V. (HVL) bzw. die Landeskontrollverbände der umliegenden Bundesländer melden diese Betriebe monatlich. Auf dieser Datenbasis erstellte monatliche „Notifizierungslisten" stellen die risikoorientierte Grundlage für einen gezielten Einsatz der Milchhygienetierärzte/innen dar (Steuerungsparameter Zellzahl).



Grafik 2.10

Betriebe, die wegen einer erhöhten Gesamtkeimzahl von >100.000 Keimen/ml in der Anlieferungsmilch (geometrisches Mittel über 2 Monate) notifiziert werden, werden ebenfalls bevorzugt aufgesucht (Steuerungsparameter Keimzahl). Auch diese Betriebe werden von den Kontrollverbänden gemeldet. Eine erhöhte Gesamtkeimzahl ist meist auf Probleme mit der Reinigung und Desinfektion der Melkanlage/des Milchtanks oder mit der Milchkühlung zurückzuführen.

Abb. 2.38: Moderner Melkstand mit 20 Melkplätzen bei der Reinigung

Abb. 2.39: Älterer Melkstand nach der Reinigung unmittelbar nach dem Melken

2.9.2.2 Überwachungstätigkeit im „Problembetrieb"

Die Kontrolle in Milcherzeugerbetrieben mit Problemen im Sinne der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Nr. I-III (i. d. R. erhöhte Zahl somatischer Zellen in der Anlieferungsmilch) gestaltet sich folgendermaßen:

1. Besuch des Erzeugerbetriebes – vorzugsweise zur Melkzeit; ggf. antiseptische Entnahme von Viertelgemelksproben aller laktierenden Tiere bzw. Anordnung der Entnahme von Viertelgemelksproben
2. Entnahme einer Tankmilchprobe
3. Überprüfung des Betriebes gemäß Anhang IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004
4. Beurteilung der Tiergesundheit, Melkhygiene, Stallhygiene, Haltung und Fütterung
5. Einsichtnahme in milchhygienisch relevante Unterlagen
6. Erste Belehrung/Beratung vor Ort
7. Bestimmung des Gehaltes an somatischen Zellen (Zellzahlbestimmung) und ggf. bakteriologische/mikrobiologische Untersuchung der Viertelgemelksproben und der Tankmilchprobe im zentralen Labor des LHL, Standort Gießen
8. Befunddokumentation und Maßnahmenkatalog unter Einbeziehung aller erfassten Daten
9. Information der zuständigen Vollzugsbehörde bei den Landräten und Oberbürgermeistern durch Versand eines Berichtes. Zusätzlich werden der Betriebsleiter und der Hoftierarzt über die Ergebnisse schriftlich informiert.

2.9.2.3 Überwachungstätigkeit im „Direktvermarkterbetrieb"

Vorzugsmilchbetriebe, Betriebe, die erhebliche Mengen „Milch-ab-Hof" abgeben sowie Betriebe, die Rohmilchprodukte herstellen und vermarkten, werden wegen des erhöhten lebensmittelhygienischen Risikos, ebenfalls vorrangig kontrolliert.
Die Zeitintervalle zwischen den Betriebskontrollen sowie die Intensität der durchgeführten Erhebungen und Untersuchungen sind von der jeweiligen Betriebssituation der Milcherzeuger abhängig. Dabei werden der aktuelle Hygienestatus und die aktuelle Eutergesundheitssituation in besonderer Weise berücksichtigt.

Abb. 2.40: Erhitzungsgebot: In Milch-ab-Hof-Abgabe Betrieben muss an der Abgabestelle deutlich sichtbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht sein. Bei Bedarf wird ein entsprechendes „Hinweisschild" abgegeben.

Die Anforderungen an Vorzugsmilchbetriebe sind in § 17 und 18 sowie Anlage 9 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs – Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) geregelt.
Eine besondere Kategorie innerhalb der Direktvermarkterbetriebe stellen die ca. 150 hessischen Schaf- und Ziegenmilchbetriebe dar.

Abb. 2.41: Vielfältigkeit: Milchziegen werden in kleinsten (3 Tiere) bis großen (über 200 Tiere) Beständen gehalten. Ziegenmilch und Ziegenmilchprodukte werden zum Teil von Allergikern konsumiert.

In allen Betrieben mit Milch-ab-Hof-Abgabe wird der Milcherzeuger bei einer Kontrolle mündlich und schriftlich auf die relevanten Vorschriften des § 17 der Tier-LMHV hingewiesen.

Für die Abgabe von Vorzugsmilch bedürfen Betriebe einer besonderen Genehmigung nach § 18 der Tier-LMHV durch die zuständige Behörde.
Da alle vier hessischen Vorzugsmilchbetriebe auch Molkereilieferanten sind, werden sie durch eine kontinuierliche Güteprüfung zusätzlich regelmäßig hinsichtlich Keimzahl und Zellzahl überprüft.

2.9.2.4 Kontrolle von Betrieben mit automatischem Melksystem Melkroboter (AMS)

Die in Anhang III Abschnitt IX, Kapitel I Nr. I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gestellten Anforderungen an den Tierbestand, den Erzeugerbetrieb und das Melken müssen auch unter den Bedingungen des automatischen Melkens eingehalten werden. Insbesondere muss entsprechend der EU-Verordnung gewährleistet sein,

a) dass die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile vor Melkbeginn sauber sind,
b) dass die Milch jedes Tieres vom Melker oder nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert wird; Milch mit solchen abnormen Merkmalen darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

Bei Installation eines AMS in einem Milcherzeugerbetrieb ist die Eutergesundheit 4 – 6 Wochen vor der geplanten Inbetriebnahme des Systems und nochmals 1 – 2 Wochen vor Einbringen der Herde durch eine zytobakteriologische Untersuchung der Viertelanfangsgemelke zu überprüfen. Die Einhaltung dieser aus Sicht der Milchhygieneüberwachung dringend notwendigen Voruntersuchungen wird in jedem hessischen Betrieb überprüft.

Abb. 2.42: Bei Stallneubauten werden in zunehmendem Maße Melkroboter (Automatische Melksysteme, AMS) installiert. Die Abbildung zeigt einen „eingehausten" Melkroboter.

Seit 2005 nimmt die Anzahl der installierten Anlagen sehr stark zu. Bis Ende 2008 wurde in 70 Betrieben ein automatisches Melksystem zur Milchgewinnung eingesetzt. Ca. 40 weitere Betriebe werden im Jahr 2009 ein solches Melksystem in ihrem Betrieb neu installieren. Bei Stallneubauten beträgt der Anteil der Stallsysteme mit automatischem Melksystem etwa 50 %.

Abb. 2.43: Bei Stallneubauten wird bewusst auf Hygiene und Kuhkomfort geachtet. Die Abbildung zeigt vorbildliche Liegeboxen.

2.9.2.5 Weitere Kontrollen

Ergaben sich bei einem Betriebsbesuch augenfällige Hinweise auf Verstöße, die nicht unter das EU-Hygienepaket fallen, wie beispielsweise Verstöße gegen die Nutztierhaltungsverordnung (angebundene Kälber, mangelhafte Klauenpflege, schlechter Ernährungs- und Pflegezustand der Tiere), wurden diese den zuständigen Ämtern für Veterinärwesen und Verbraucherschutz (Veterinärämter) ebenfalls schriftlich und ggf. zusätzlich telefonisch mitgeteilt.

2.9.2.6 Anzahl der Betriebskontrollen

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Milchhygieneüberwachung 661 Kontrollen (Vorjahr 662) in 500 Betrieben (Vorjahr 500) durchgeführt. Damit konnten – bezogen auf 4.600 – Milcherzeuger etwa 10 % (Vorjahr 4.700, 10 %) der hessischen Milcherzeugerbetriebe durch die hessischen Milchhygienetierärzte / innen fachspezifisch beraten und überprüft werden. Diese Überprüfungen ergänzen die Kontrollen der Veterinärämter, die für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuständig sind. Sie sind ebenfalls zuständig für die Ahndung der von den Milchhygienetierärzten festgestellten Beanstandungen.

2.9.3 Ergebnisse

2.9.3.1 Ergebnisse der Betriebsbegehungen

Die Ergebnisse der Betriebsbegehungen führen die in den Vorjahren erzielten Resultate fort. Statische Mängel, z. B. bauliche Gegebenheiten der Melkkam-

mer oder des Milchleitungssystems spielen in Bezug auf das Hygienerisiko eine nur untergeordnete Rolle. Wesentlich häufiger traten wie in den Vorjahren sogenannte „dynamische Mängel" auf, die eine qualitativ einwandfreie Milcherzeugung insbesondere unter hygienischen Gesichtspunkten beeinträchtigten.

	Erzeuger (Urproduktion)
Zahl der Betriebe	4600
Zahl der kontrollierten Betriebe	500
Zahl der Kontrollbesuche	661
Zahl der Betriebe mit schwerwiegenden Verstößen	9
Art der Verstöße	
Hygiene allgemein	9

Tabelle 2.12: Ergebnisse der Betriebsbegehungen

Häufig vorgefundene dynamische Mängel waren: Unsachgemäßes Vormelken, keine oder unzureichende Euterreinigung, keine oder unsachgemäße Zitzendesinfektion nach dem Melken, im Falle ansteckender Mastitiserreger keine Melkreihenfolge nach Eutergesundheit im Anbindestall bzw. keine Zwischenspülung/-desinfektion des Melkzeuges im Melkstand, überfällige technische Prüfung der Melkanlage, unsachgemäßes Trockenstellen, Fütterungsmängel und mangelhafte Stallhygiene.

Es fällt besonders auf, dass in Problembetrieben häufig keine sachgemäße Zitzendesinfektion nach dem Melken (Dippen/Sprühen) durchgeführt wurde. Dies ist umso erstaunlicher, als dass die Zitzendesinfektion die wirksamste Maßnahme zur Verhinderung der Übertragung ansteckender, kontagiöser Mastitiserreger ist.

Abb. 2.44: Die Stall- und Liegeflächenhygiene hat einen entscheidenden Einfluss auf die Sauberkeit des Euters.

In Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Ziffer II Buchst. B 1a der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gefordert: „dass die Zitzen, Euter und angrenzende Körperteile vor Melkbeginn sauber sind". Eine sachgemäße, dem jeweiligen Verschmutzungsgrad der Euter angemessene Euterreinigung vor dem Melken soll den Verbraucher vor einer postsekretorischen Kontamination der Milch mit Krankheitserregern schützen und den Eintrag von Schmutzkeimen in die Milch minimieren. Ein weiterer Aspekt sachgemäßer Euterreinigung ist die Verhinderung der Übertragung kontagiöser Mastitiserreger beim Melken.

Die oben aufgeführten Mängel in der Melkhygiene zeigen, dass insbesondere in Problembetrieben eine Betriebskontrolle zur Melkzeit (entsprechend Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Ziffer II Buchst. B 1. der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Hygienevorschriften für das Melken) erfolgen sollte.

In 9 der 500 kontrollierten Betriebe (1,8 %) wurden schwere Verstöße gegen Abschnitt IX Kapitel I Ziffer II Buchst. A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III vorgefunden. In allen Fällen handelte es sich um Verstöße im Bereich der Milchkammern. Diese fehlte in 6 Betrieben gänzlich. Die Milch wurde zum Beispiel in der Garage, im Außenbereich oder in der Futterküche aufbewahrt.

In 3 Betrieben wurde die Milchkammer unzulässigerweise gleichzeitig als Waschküche benutzt.

In 2 Betrieben wurden erhebliche Mängel in der Klauenpflege festgestellt.

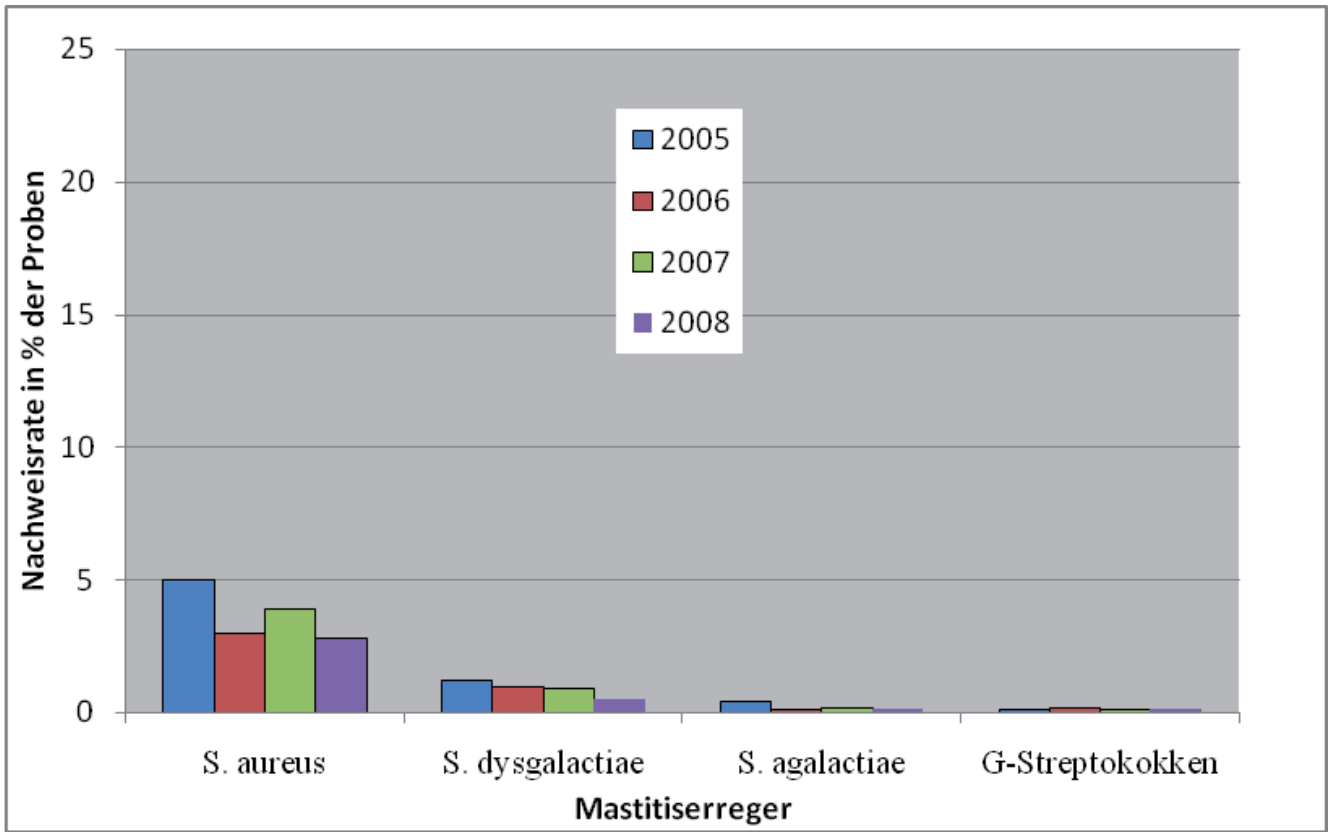
2.9.3.2 Viertel- und Hälftegemelksproben

Die zytobakteriologischen Untersuchungen der Viertel- und Hälftegemelksproben wurden im Labor des LHL in Gießen durchgeführt.

Das nachfolgende Diagramm stellt die Nachweisrate der bedeutendsten Mastitiserreger der im LHL untersuchten Proben im Vergleich zu den Vorjahren dar.

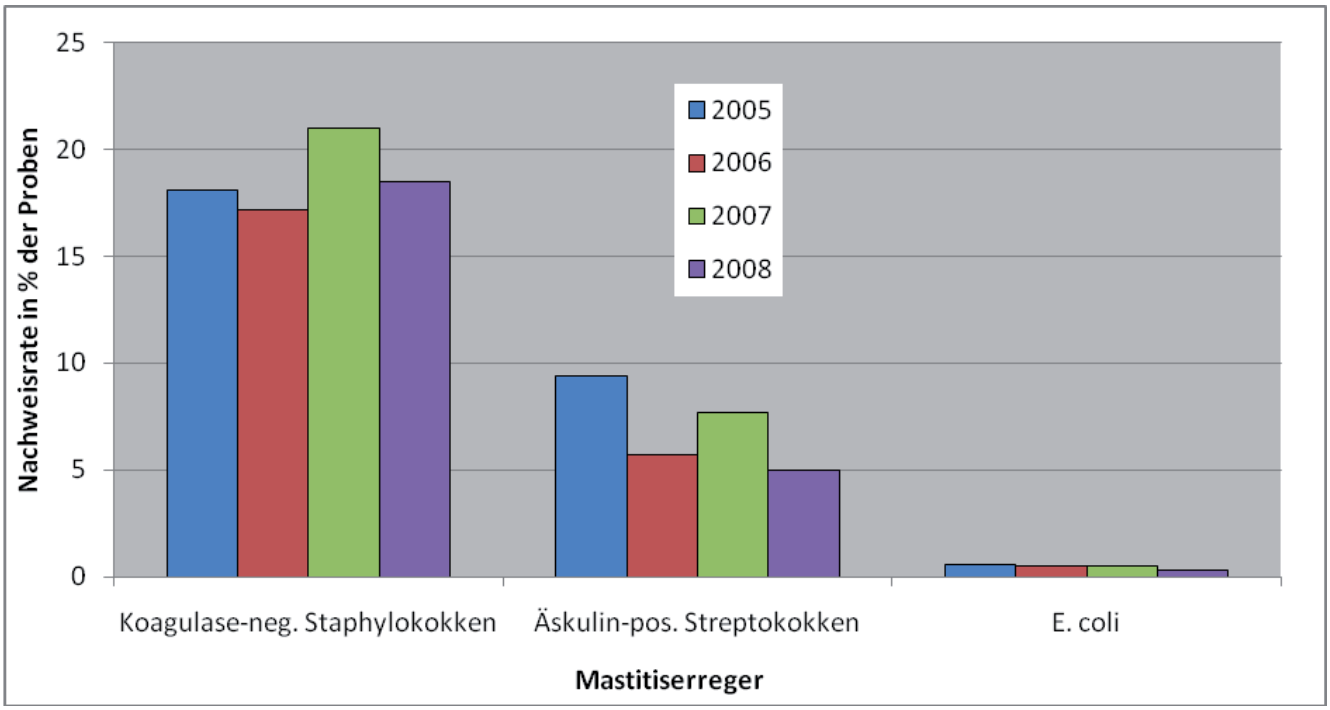
Die kontagiösen, zum Teil humanpathogenen Mastitiserreger Staphylococcus (S). aureus und Streptococcus (S.) agalactiae, die zudem als Indikatoren für Eutergesundheit und eine sachgerechte Melkhygiene gelten, wurden im Jahr 2008 in 2,8 % bzw. 0,1 % der 74.264 ausgewerteten Proben nachgewiesen (Grafik 2.12). Vor dem Hintergrund des Rohmilchverzehrs (Milch-ab-Hof) und der Direktvermarktung von Produkten aus roher und pasteurisierter Milch ist die Bedeutung des potenziellen Enterotoxinbildners S. aureus entsprechend hoch zu werten. Nach einem leichten Anstieg dieses Erregers im Jahr 2007 zeichnet sich im Jahr 2008 wieder ein leichter Abstieg ab.

Euterassoziierte kontagiöse Erreger



Grafik 2.11: Nachweisrate der bedeutendsten Mastitiserreger in Viertel- und Hälftegemelksproben 2005 bis 2008.

Umweltassoziierte Erreger



Grafik 2.12:

2.9.3.3 Zellzahlniveau der hessischen Anlieferungsmilch

Die Zellzahl der hessischen Anlieferungsmilch hat sich im vergangenen Jahr auf einem guten Niveau stabilisiert. Wie auch in den Jahren zuvor, schwankte die Zellzahl der Anlieferungsmilch saisonal stark. In den Sommermonaten des Jahres 2008 stieg, wie auch in den Vorjahren, die Zellzahl deutlich an. Besonders deutlich waren diese Schwankungen in Betrieben mit einem hohen Anteil subklinisch infizierter Milchkühe. Vielfach stieg in diesen Betrieben die Zellzahl auf über 400.000 Zellen/ml Milch an. Einzelne Betriebe mussten gesperrt, d. h. von der Milchanlieferung ausgeschlossen werden (siehe Grafik zu Notifizierung/Sperre).

Abb. 2.45: Die bedarfsgerechte Fütterung ist Grundvoraussetzung für allgemeine Tiergesundheit, einschließlich der Eutergesundheit.

2.9.4 Vereinheitlichung der Vorgehensweise bei Notifizierungen

Durch das Inkrafttreten des „Hygienepaketes" sowie der nationalen Lebensmittelhygienerechts-Durchführungsverordnung und dem Außerkrafttreten der Milchverordnung haben sich Änderungen der Untersuchungs- und Meldeverpflichtungen bzgl. der Einhaltung von Grenzwerten für Zell- und Keimzahlen in Rohmilch ergeben. Die Verfahrensweise zum Umgang mit Notifizierungen und daraus resultierenden Milchliefersperren musste neu angepasst werden.
Zur Vereinheitlichung der Vorgehensweise hinsichtlich der Untersagung und Wiederaufnahme der Rohmilchlieferung durch die zuständige Lebensmittel-Überwachungsbehörde (§ 9) wurde ein einheitlicher Verfahrensablauf entwickelt, welcher den Lebensmittelüberwachungsbehörden vorgestellt und als Empfehlung an die Hand gegeben wurde. Für die von den Veterinärämtern als zuständige Behörden zu fertigenden Anschreiben und Bescheide wurden Durchführungshinweise und Mustervordrucke entworfen und zur Verfügung gestellt. In diesem Zusammenhang wurden mehrere Informationsveranstaltungen und Treffen hinsichtlich der Umsetzung und des Erfahrungsaustausches durchgeführt.

2.9.5 Zusammenfassung

Im 14. Jahr der Durchführung der Kontrolle von Milcherzeugerbetrieben durch amtliche Tierärzte/innen wurden insgesamt 661 Kontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Im Sinne risikobasierter Kontrollen wurden schwerpunktmäßig Betriebe mit Qualitätsabweichungen in der Anlieferungsmilch (Steuerungsparameter Zellzahl und Keimzahl) und Betriebe mit erhöhtem lebensmittelhygienischem Risiko wie Vorzugsmilchbetriebe und Direktvermarkter aufgesucht.

Mängel bei der Melkhygiene, unsachgemäße Euterreinigung oder unsachgemäßes Vormelken stellten die häufigsten Auffälligkeiten in Problembetrieben dar. Bei 1,8 % der 500 kontrollierten Betriebe wurden schwere Mängel vorgefunden. Es handelte sich dabei um das Fehlen der Milchkammer bzw. unsachgemäße Milchlagerung.

Im weitaus größten Teil der kontrollierten Betriebe wurde die Milch unter hygienisch einwandfreien Bedingungen produziert.

Die durchschnittliche Zellzahl der hessischen Anlieferungsmilch hat sich im vergangenen Jahr auf einem guten Niveau gehalten.

Die Tendenz zum Einsatz von Anlagen mit automatischem Melksystem ist weiterhin steigend.

Die Vorgehensweise bei Notifizierungen wurde vereinheitlicht.

2.10 Untersuchungsergebnisse des Landesbetriebes Hessisches Landeslabor

Produktuntersuchung

Durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) wurden 32.403 Proben (Vorjahr 29.766) – 29.530 Lebensmittel, 756 kosmetische Mittel und 2117 Bedarfsgegenstände – untersucht. Davon entfielen 27.127 Proben auf Planproben, 1.359 auf Nachproben, 838 auf Beschwerdeproben bzw. 3.079 auf Verdachtsproben. Von diesen wurden 5.630 Proben (17,4 %) (Vorjahr 5.105, 17,2 %) beanstandet.

Lediglich ein Anteil von 0,3 % aller untersuchten Proben, insgesamt 106 Proben, (Vorjahr 113 Proben, 0,4 %) musste als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Beispielsweise wurden mit krankheitserregenden Mikroorganismen (z. B. Salmonellen), oder scharfkantigen Fremdkörpern wie Glas- oder Metallsplittern kontaminierte Lebensmittel als gesundheitsschädlich beurteilt. Die gleiche Beurteilung ergab sich bei erheblichen Über-

schreitungen von Gehalten an Pflanzenschutzmittelrückständen in Obst und Gemüse sowie beim Nachweis überhöhter Histamingehalte in verdorbenem Fisch.

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

In den nachfolgenden Abschnitten sind lediglich die besonderen Untersuchungen des LHL aufgeführt. Alle übrigen sind im LHL-Jahresbericht enthalten. Dieser kann im Internet unter der Adresse www.lhl.hessen.de heruntergeladen werden.

2.10.1 Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel

2.10.1.1 Übersicht der untersuchten Lebensmittel

Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel (PSM) wurden 2008 in insgesamt 1.621 Proben analysiert. Es handelte sich hauptsächlich um Lebensmittel pflanzlicher Herkunft sowie um Böden, Futtermittel und Pflanzenproben bzw. Pflanzenteile während der Vegetation.

In der Gesamtprobenzahl sind auch Untersuchungen innerhalb der folgenden Programme enthalten:

Bundesweites Monitoringprogramm
ein System wiederholter repräsentativer Messungen und Bewertungen überwiegend von PSM, Schwermetallen und anderen Kontaminanten.

Bundesweiter Überwachungsplan
jährlich festgelegter Plan zur Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften.

Bundesweites Pflanzenschutzprogramm
überwacht pflanzenschutzrechtliche Vorschriften, insbesondere bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und -geräten. Es werden Kontrollbereiche einbezogen, die im Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz und den Schutz des Naturhaushaltes als besonders risikobehaftet angesehen werden. Dazu gehören z. B. die Abstandskontrollen und die Einhaltung von Anwendungsverboten und -beschränkungen beim Einsatz von PSM.

Nationales Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit

In Tabelle 2.13 ist die Anzahl der auf PSM untersuchten Proben bzw. Lebensmittel – gegliedert nach Produktgruppen – dargestellt.

Tabelle 2.13: Anzahl der auf PSM untersuchten Proben

Bezeichnung	Anzahl Proben
Getreide	6
Getreideprodukte	1
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	15
Kartoffeln	68
Frischgemüse	477
Gemüseerzeugnisse	14
Pilze	15
Pilzerzeugnisse	2
Frischobst	375
Obstprodukte	2
Fruchtsäfte, Fruchtnektare	13
Getränkeansätze, Erfrischungsgetränke	5
Wein, Schaumwein, Traubenmost	77
Erzeugnisse aus Wein	13
Honige	3
Konfitüren, Gelees, Marmeladen	46
Süßwaren	5
Säuglings- und Kindernahrung	39
Gewürze	51
Sonstiges	13
Futtermittel	72
Behandlungsflüssigkeiten	17
Böden	185
Pflanzen und -teile während der Vegetation	99
Lysimeterwässer	8
Summe	1621

2.10.1.2 Einfuhrkontrollen pflanzlicher Lebensmittel nach VO (EG) Nr. 882/2004 an der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen am Flughafen Frankfurt/Main (TGSH)

Nach Artikel 15 der VO (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 sollen Futtermittel und Lebensmittel nichttierischer Herkunft bei der Einfuhr in die EU regelmäßig durch die zuständige Behörde kontrolliert werden.

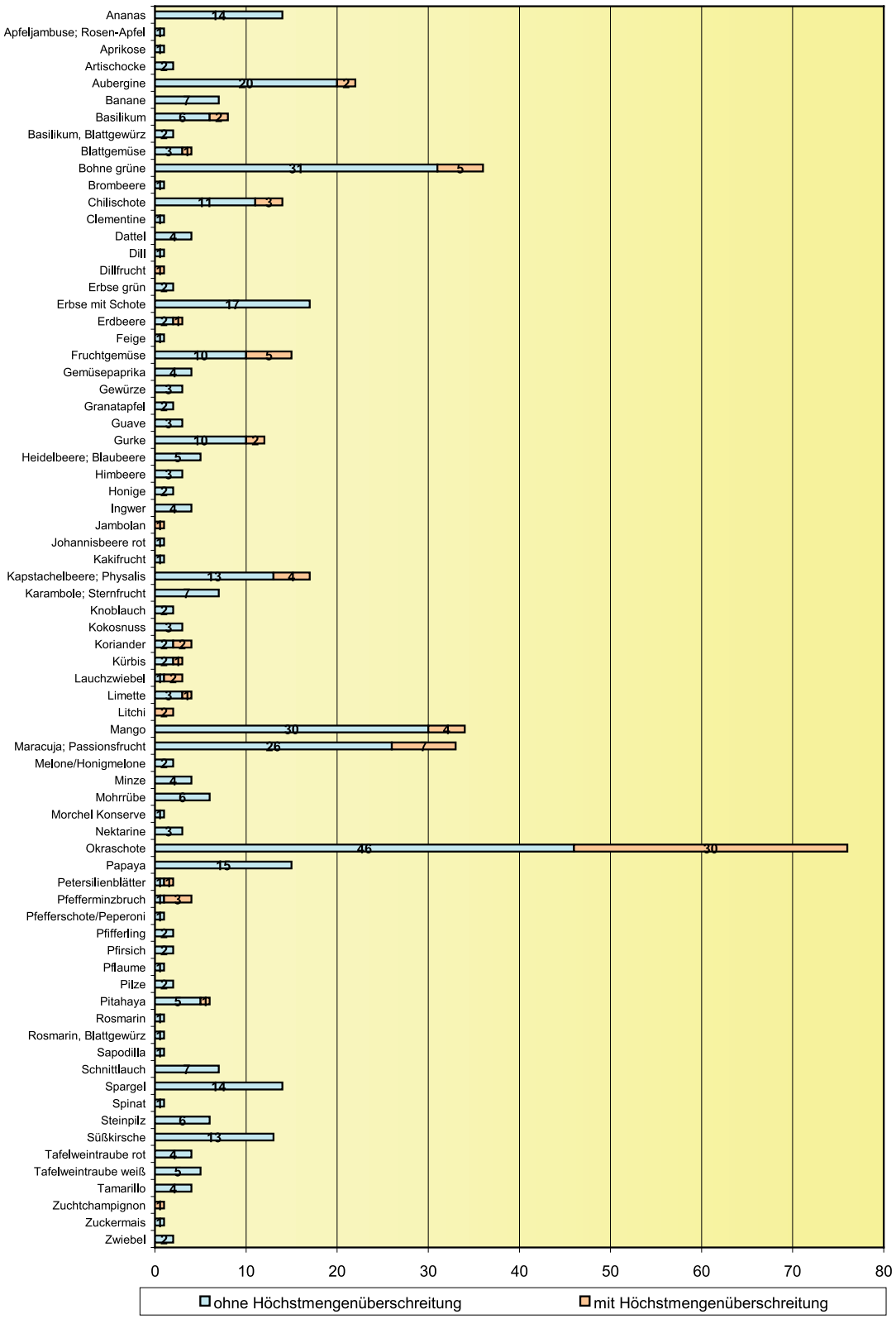
Um das Risiko für die Verbraucherinnen und Verbraucher weiter zu minimieren, erfolgt seit 2007 durch die Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH) eine verstärkte Probenahme pflanzlicher Lebensmittel, insbesondere von Obst und Gemüse im Rahmen einer sogenannten „Flaschenhalskontrolle". Dies bedeutet, dass die für den Import nach Deutschland bestimmten Lebensmittel bereits bei der Einfuhr stichprobenartig auf PSM-Rückstände untersucht werden.

Im Berichtsjahr wurden von insgesamt rund 11.500 Sendungen 509 (Abbildung 2.46) auf Rückstände von PSM untersucht.

Abb. 2.46: Litschis, im Rahmen der Drittlandseinfuhr auf PSM untersucht

Insgesamt wurde auf ein Stoffspektrum von über 300 unterschiedlichen PSM untersucht. Dabei wurden in 84 Proben (16,5%) die zulässigen Höchstmengen überschritten.
In 16 Fällen lag die Ausschöpfung der „Akuten Referenzdosis" (ARfD) über 100 %.

Grafik 2.13 zeigt die Anzahl der in 2008 untersuchten Lebensmittel sowie die Zahl der Höchstmengenüberschreitungen, gegliedert nach den Lebensmittelgruppen. Grafik 2.14 stellt die Anzahl der untersuchten Lebensmittel sowie die Anzahl der Höchstmengenüberschreitungen, gegliedert nach Probenherkunft dar.



Grafik 2.13: Anzahl der auf PSM untersuchten Lebensmittel, gegliedert nach Lebensmittelgruppen und Höchstmengenüberschreitungen

Grafik 2.14: Anzahl der auf PSM untersuchten Lebensmittel sowie Anzahl der Höchstmengenüberschreitungen, gegliedert nach Probenherkunft

In Tabelle 2.14 sind die PSM-Wirkstoffe aufgeführt, die insgesamt mehr als 10 mal in pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen wurden. Um die Datenbasis zu verbessern, wurden auch die Befunde aus dem Jahr 2007 einbezogen.

Tabelle 2.14: Häufigkeit (> 10 mal) der Befunde für einzelne PSM-Wirkstoffe von 2007 bis 2008

Wirkstoff	Häufigkeit
Carbendazim	105
Tebuconazol	45
Imidacloprid	44
Dimethoat	41
Methiocarbsulfoxid	37
Difenoconazol	36
Methiocarb	35
Omethoat	35
Azoxystrobin	34
Dithiocarbamate	33
Methomyl	31
Boscalid	29
Monocrotophos	27
Cypermethrin	24
Pyraclostrobin	23
Acephat	19
Metalaxyl	18
Trifloxystrobin	18
Prochloraz	16
Propargit	16
Triazophos	16
Methamidophos	14
Cyhalothrin-lambda	13
Cyprodinil	12
Propiconazol	12
Thiophanat-methyl	12
Chlorpyriphos	11
Fenarimol	11
Procloraz	11
Linuron	11

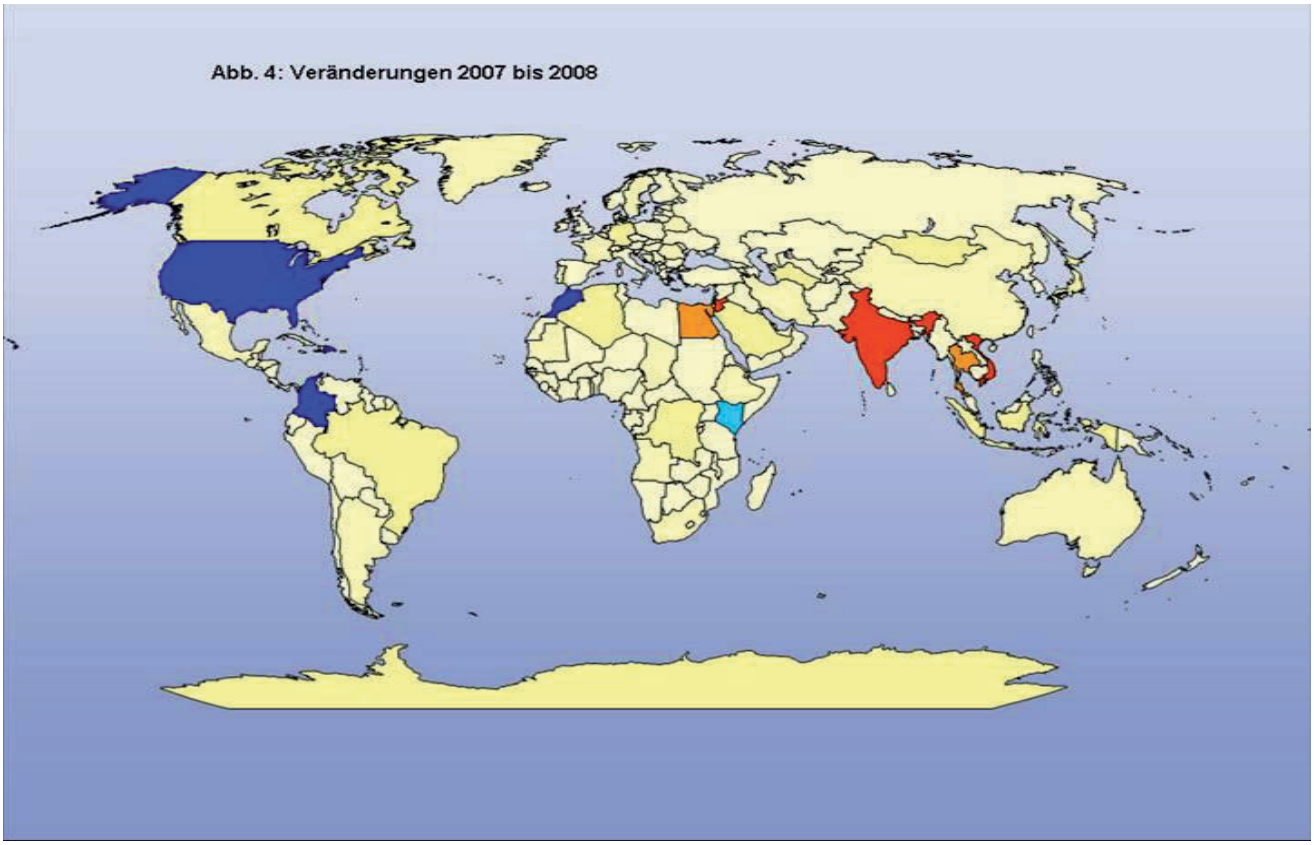
In der Grafik 2.15 (s. S. 68) dargestellten Weltkarte wird die Zu- bzw. Abnahme der länderbezogenen PSM-Höchstmengenüberschreitungen (HMÜ) des Jahres 2008 mit der von 2007 verglichen. In die Auswertung wurden nur die Länder aufgenommen, bei denen es in den beiden Jahren zu mehr als vier Höchstmengenüberschreitungen kam.
Deutlich zugenommen haben die PSM-HMÜ bei Lebensmitteln aus Indien (Grafik 2.15). Dies ist in erster Linie auf die Gehalte von Triazophos in Okraschoten zurückzuführen. Es gibt Hinweise, dass nach erfolgten Beanstandungen die Einfuhren indischer Okras auf andere Einfuhrorte in Deutschland umgeleitet werden.

Demgegenüber hat die Anzahl der PSM-HMÜ bei Lebensmitteln aus der Dominikanischen Republik stark abgenommen. Sie sank von 39 % auf 13 %. Bei einem EU-Inspektionsbesuch des „Food and Veterinary Office (FVO)" wurden erhebliche Mängel bei der Genehmigung und Anwendung von PSM in der Dominikanischen Republik festgestellt. Dies hat sich offensichtlich positiv hinsichtlich der HMÜ ausgewirkt.

Exotische Obst- und Gemüsearten innerhalb der Drittlandseinfuhr

Über einige der importieren und untersuchten Lebensmittel lagen bisher im LHL keine Informationen vor. Die Abbildungen 2.47 bis 2.49 zeigen Beispiele für diese Obst- und Gemüsearten.

Abbildung 2.47: Rosenapfel, Apfeljambuse, Malaysiaapfel



Grafik 2.15: Zu- bzw. Abnahme der länderbezogenen PSM-Höchstmengenüberschreitungen bei pflanzlichen Lebensmitteln im Vergleich des Jahres 2008 mit 2007.

Abb. 2.48: Gotukola

Abb. 2.49: Monkey plum

2.10.1.3 Untersuchung von Zitrusfrüchten auf Oberflächenbehandlungsmittel

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) wurden 38 Proben Zitrusfrüchte (Abbildung 2.50) auf Oberflächenbehandlungsmittel wie Imazalil, Biphenyl, Thiabendazol und o-Phenylphenol untersucht. Insgesamt 14 Proben (37 %) waren falsch, unvollständig oder irreführend gekennzeichnet.

Abb. 2.50: Auf Oberflächenbehandlungsmittel untersuchte Orangenprobe

2.10.1.4 Untersuchung von Kartoffeln

Von April bis Juni 2008 wurden vom LHL insgesamt 66 Proben Kartoffeln (Abbildung 2.51) auf PSM-Rückstände untersucht. Keine der Proben wurde wegen Höchstmengenüberschreitungen beanstandet.

Jedoch waren 16 Proben (24 %) zu beanstanden (im Vorjahr 13 %), weil das Keimhemmungsmittel Chlorpropham nicht auf der Verpackung angegeben war. Leider hat sich diese – für den Verbraucher unbefriedigende – Situation nicht verbessert, sondern sogar verschlechtert.

Abb. 2.51: Auf PSM untersuchte Kartoffelprobe

2.10.1.5 Untersuchung von Kirschen

Im Rahmen der verstärkten Zusammenarbeit zwischen dem Pflanzenschutzdienst in Hessen, der u.a. die Obstbaubetriebe berät, und dem LHL, der die gesamte Nahrungskette vom Acker bis zum Teller kontrolliert, wurden insgesamt 25 Kirschproben (Abbildung 2.52), darunter 23 Proben aus Hessen, auf PSM untersucht.
Gezielt wurde hierbei nach den Pflanzenschutzmitteln gesucht, die in den Vorjahren gegen die Kirschfruchtfliege zugelassen waren sowie dem neu genehmigten Wirkstoff Acetamiprid.

Abb. 2.52: Auf PSM untersuchte Probe Kirschen

Tabelle 2.15 zeigt die in Kirschen aus Hessen festgestellten Gehalte an PSM.

Tabelle 2.15: PSM-Gehalte in Kirschen aus Hessen

PSM-Wirkstoff	Anzahl Befunde	Gehalt in mg/kg	Höchstmenge in mg/kg	sachgerechte Anwendung
Acetamidprid	11	0,01 bis 0,14	0,2	ja
Dimethoat/ Omethoat	3	0,6 0,017 0,022	1,0	nein
Fenthion	1	0,21	2,0	nein

Von den insgesamt 25 Proben wurden in 15 PSM festgestellt. In drei dieser Proben wurden seit 01.01.2008 nicht mehr zugelassene PSM gefunden, deren Gehalte aber jeweils unterhalb der zulässigen Höchstmenge lagen (Tabelle 2.15).

Der beim Regierungspräsidium Gießen angesiedelte Pflanzenschutzdienst Hessen sieht diese Ergebnisse als Indiz für die überwiegend sachgerechte Anwendung von Pflanzenschutzmitteln in den hessischen Betrieben. Bereits bei den im Winter durchgeführten Informationsveranstaltungen für Obstbaubetriebe erfolgte eine intensive Aufklärung in Bezug auf mögliche Bekämpfungsstrategien.
Die Ergebnisse zeigen aber auch, dass gerade im kleinflächigen Anbau Produzenten bisweilen nicht die erforderliche Sachkunde besitzen und es so zu Fehlanwendungen gekommen ist.

2.10.1.6 Ökologisch erzeugte Lebensmittel aus Hessen/Ergebnisse der PSM-Untersuchung

Im Berichtsjahr wurden 15 aus Hessen stammende Lebensmittel untersucht, die als „biologisch" oder „ökologisch" gekennzeichnet waren. Tabelle 2.16 zeigt eine Übersicht dieser Lebensmittel, bezogen auf den Ort der Probenahme und den PSM-Gehalt.

Lediglich in einer dieser Proben wurde ein PSM, nämlich Indoxacarb (0,027 mg/kg) nachgewiesen (Tabelle 2.16). Seit einem Urteil des Landgerichts Halle aus dem Jahr

Tabelle 2.16: auf PSM untersuchte, aus Hessen stammende ökologisch erzeugte Lebensmittel

Lebensmittel	Ort der Probename	PSM	Gehalt in mg/kg
Porree	Groß-Bieberau, Kreis:Darmstadt-Dieburg		
Clementine	Frankfurt am Main		
Apfel	Frankfurt am Main	Indoxacarb	0,027
Apfel	Wiesbaden		
Apfelstück getrocknet	Wiesbaden		
Kartoffeln	Morschen, Kreis:Schwalm-Eder		
Kartoffeln	Schlangenbad, Kreis:Rheingau-Taunus		
Hafervollkornflocken/ Haferflocken	Bickenbach, Kreis:Darmstadt-Dieburg		
Fruchtzubereitungen	Bickenbach, Kreis:Darmstadt-Dieburg		
Fruchtzubereitungen	Bickenbach, Kreis:Darmstadt-Dieburg		
Tomate	Diemelsee, Kreis:Waldeck-Frankenberg		
Gurke	Diemelsee, Kreis:Waldeck-Frankenberg		
Tomate	Otzberg, Kreis:Darmstadt-Dieburg		
Zwiebel	Otzberg, Kreis:Darmstadt-Dieburg		
Mohrrübe; Karotte; Möhre	Fulda		

2007 werden ökologisch erzeugte Lebensmittel, in denen PSM festgestellt werden, nicht mehr beanstandet. Es wird nur noch darauf hingewiesen, dass die für den Hersteller zuständige Kontrollbehörde gemäß Verordnung über den ökologischen Landbau zu informieren ist.

2.10.2 Kontaminanten

2.10.2.1 Organische Umweltkontaminanten

Organische Umweltkontaminanten sind in der Regel experimentell-toxikologisch chronisch toxische, organische Verbindungen, die sich aufgrund ihrer schweren Abbaubarkeit (Persistenz) über einen längeren Zeitraum hinweg über die Luft, das Wasser und Lebewesen auf der ganzen Welt verbreiten konnten, d. h. ubiquitär vorkommen. Durch ihren unpolaren und lipophilen Charakter reichern sie sich über die Nahrungsketten im Fett z. B. von Fischen, Mollusken, Säugetieren und Menschen an. Für diese Stoffe wurde der Begriff „Persistent Organic Pollutant" (POP) geprägt.

Teilweise wurden bzw. werden diese Stoffe industriell in großem Umfang produziert, z. B. Organochlor-Pestizide, Polychlorierte Biphenyle (PCB), Moschus-Duftstoffe und Polybromierte Diphenylether (BDE). Stoffe aus dieser Gruppe entstehen aber auch durch natürliche Prozesse oder bei der Produktion als Nebenprodukte chemischer Reaktionen, z. B. Dioxine (PCDD, PCDF) und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK).

2.10.2.1.1 Organochlor-Insektizide, Polychlorierte Biphenyle (PCB) und Moschus-Duftstoffe in fetthaltigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 864 Proben auf ihren Gehalt an den folgenden organischen Umweltkontaminanten untersucht:

Organochlor-Pestizide: Aldrin/Dieldrin, Chlordan, DDT, Endrin, HCH, Heptachlor/-epoxid, Hexachlorbenzol (HCB), Toxaphen

Moschus-Duftstoffe: Moschus-Keton, Moschus-Xylol

Polychlorierte Biphenyle: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 („Indikator-PCB")

Tabelle 2.17 zeigt die Zahl der untersuchten Proben sowie die Zahl der Proben mit einem Stoffnachweis, gegliedert nach der Lebensmittelart und den darin vorgefundenen Substanzen.

Am häufigsten wurden Rückstände des Insektizids p,p'-DDT bzw. seines Metaboliten p,p'-DDE und der Industriechemikalie PCB vorgefunden (vgl. Tabelle 2.17). Mit deutlichem Abstand folgen HCB und HCH. Fleisch und Fett stellte bei den in 2008 untersuchten Lebensmitteln die am häufigsten belastete Gruppe dar, was in dem hohen Anteil an untersuchten Wildschweinproben (323) begründet liegt.
Überschreitungen der zulässigen Höchstmengen nach der Schadstoff- bzw. Rückstandshöchstmengen-Verordnung wurden außer für HCH-alpha und HCH-beta in Wildschweinen in keinen weiteren Proben festgestellt.

Tabelle 2.17: Organische Umweltkontaminanten in fetthaltigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs 2008

Lebensmittel	N	Chlordan	DDT	Dieldrin	Endrin	HCH	HCB	PCB	Toxaphen
Milch	104		17		1	4	1	46	
Mlchprodukte (incl. Käse und Butter)	24		13				7	14	
Hühnereier	41		5	2		1		21	
Fleisch/-erzeugnis, Fett (*)	511	1	361	17	9	92	158	381	20
Fisch/-erzeugnis (incl. Garnelen)	104	10	42	30	8	2	6	52	23
Pflanzenöl	15							1	
Schokolade	19								
Kleinkinder-nahrung	46	3	7				3	9	
Summe	**864**	**14**	**445**	**49**	**18**	**99**	**175**	**524**	**43**

N = Anzahl der untersuchten Proben
(*) inkl. 323 Proben Wildschwein

2.10.2.1.2 Dioxine und PCB in Schweinefleisch aus Irland

Über das Schnellwarnsystem der EU wurde im Dezember des Berichtsjahres darauf aufmerksam gemacht, dass mit Dioxinen belastetes Schweinefleisch aus Irland in Mitgliedsstaaten der EU geliefert und dort bereits zum Teil verzehrt worden war. In Deutschland hat Schweinefleisch aus Irland mit 0,3 Prozent einen vergleichsweise geringen Marktanteil.
Ursache für die Belastung des Schweinefleisches war der Einsatz von verunreinigtem Futter bei der Mast, das von einer irischen Recycling-Firma stammte. Es handelte sich um Bäckereiabfälle (Teig, unverkauftes Brot), die bei der Verarbeitung zu Tierfutter getrocknet worden waren. Man nimmt an, dass beim Betrieb der Trocknungsanlage mit PCB belastetes Öl eingesetzt wurde. PCB enthalten produktionsbedingt polychlorierte Dibenzofurane (PCDF) in sehr niedrigen Konzentrationen, welche mit den polychlorierte Dibenzo-p-doxinen (PCDD) in einer Höchstmenge zusammengefasst werden. Die kontaminierten Proben aus Irland wiesen sowohl hohe Gehalte an Indikator-PCB als auch an Dibenzofuranen auf. Der zulässige Höchstgehalt für Dioxine/Furane war teilweise bis zum 200-fachen überschritten.

Sowohl das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) als auch die europäische Behörde für Lebensmttelsicherheit (EFSA) kamen in ihren Gutachten zu dem Schluss, dass durch den Verzehr des belasteten Schweinefleischs aus Irland keine gesundheitliche Schädigung zu erwarten war. Aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes wurde jedoch von der EU beschlossen, dass Schweinefleisch aus Irland, welches vom 01. September bis 06. Dezember 2008, dem Zeitraum vom Beginn bis zur Aufdeckung der Kontamination, produziert worden war, vom Markt zurückgezogen und unschädlich vernichtet werden sollte.

Zur Kontrolle der aktuellen Marktsituaton in Hessen wurden dem LHL insgesamt 29 Lebensmittelproben irischer Herkunft zur Untersuchung eingereicht. Hierbei handelte es sich um Schweinefleisch, Rindfleisch, Butter, Milchpulver und sonstige Milchprodukte. Sämtliche Proben wurden auf Indikator-PCB untersucht, deren Höchstmengen in der Schadstoffhöchstmengen-Verordnung (SHmV) geregelt sind. Die Stoffe waren überwiegend nicht nachweisbar oder wiesen Gehalte auf, welche deutlich unter dem zulässigen Höchstgehalt lagen.

Aufgrund dieser Befunde und vorliegender Erkenntnisse anderer Untersuchungseinrichtungen, war bei allen Proben eine unzulässige Kontamination mit Dioxinen nicht zu erwarten. Zur Kontrolle wurden jedoch 12 Proben zusätzlich auf Dioxine und dioxinähnliche PCB (dl-PCB) untersucht. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in Tabelle 2.18 dargestellt.

Tabelle 2.18: Dioxine und PCB in Lebensmitteln aus Irland 2008

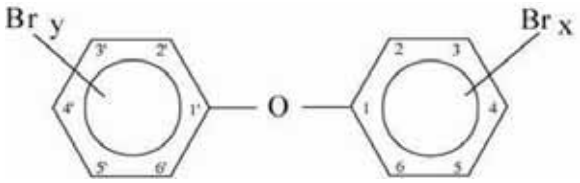
Lebensmittel	Anzahl Proben	Untersuchung auf Indikator-PCB		Untersuchung auf Dioxine und dioxinähnliche PCB	
		nicht nachgewiesen	nachgewiesen(*)	Anzahl Proben	Ergebnis
Schweinefleisch	13	10	3	8	kleiner Höchstmenge
Rindfleisch	5	5		1	
Butter	4	4		1	
Milchpulver	4	3	1	2	
Sonstige Milchprodukte	3	3		0	

(*) Gehalte unter der zulässigen Höchstmenge

Die festgestellten Gehalte lagen alle deutlich unter den zulässigen Höchstgehalten für Dioxine und den Höchstgehalten für die Summe aus Dioxinen und dl-PCB nach der EU-Verordnung 1881/2006. Hinweise auf einen Zusammenhang mit dem Vorkommnis in Irland waren nicht erkennbar.

2.10.2.1.3 Polybromierte Diphenylether (BDE)

BDE sind Verbindungen (Grafik 2.16), die technischen Produkten (z. B. Kunststoffen, Gummi, Farben, Textilien, Möbeln, Elektrogeräten) zugesetzt werden, um deren Brennbarkeit herabzusetzen. Sie gehören zu den weltweit am häufigsten verwendeten Flammschutzmitteln, sind aber in den Kunstoffen und Textilien nicht fest gebunden. Es ist daher möglich, dass diese Stoffe außer bei der Produktion und der Verarbeitung durch Auslaugung oder Verdampfung in die Umwelt gelangen. Das Inverkehrbringen von Penta- und Octabrom-Diphenylethern sowie von Zubereitungen und Erzeugnissen mit einem Massenanteil von mehr als 0,1 % dieser Stoffe ist laut Chemikalien-Verbotsverordnung nicht zulässig. In Lebensmitteln sind für diese Substanzen bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden.



Grafik 2.16: Allgemeine Strukturformel der Polybromierten Diphenylether

Tabelle 2.19: Polybromierte Diphenylether (BDE) in Lebensmitteln 2008 (N = 62)

	BDE 47	BDE 99	BDE 100	BDE 153	BDE 154	BDE 183
Anzahl Proben mit Stoffnachweis	27	0	5	0	0	0
90% Quantil der Gehalte im Fettanteil [µg/kg]	11					
Maximaler Gehalt im Fettanteil [µg/kg]	168	n.n.	6	n.n.	n.n.	n.n.
Maximaler Gehalt in der Frischmasse [µg/kg]	<1	n.n.	<1	n.n.	n.n.	n.n.

n. n. = Stoff nicht nachgewiesen

Es wurden insgesamt 62 Lebensmittelproben auf ihre Gehalte an den BDE-Kongeneren 47, 99, 100, 153, 154

und 183 untersucht. Die Auswahl der Proben beschränkte sich auf Fische (N = 56) und Garnelen (N = 6). Die Anzahl der Proben mit einem Stoffnachweis sowie die ermittelten maximalen Gehalte der einzelnen BDE-Kongenere im Fettanteil bzw. im ganzen Lebensmittel gibt Tabelle 2.19 wieder. Am häufigsten wurden die Kongenere 47 und 100 bestimmt.

2.10.2.1.4 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

PAK sind eine Gruppe von etwa 250 organischen Verbindungen, die zwei oder mehr kondensierte aromatische Kohlenstoffringe enthalten. Diese Stoffgruppe teilt man grob in zwei Gruppen ein: Verbindungen mit drei bis vier aromatischen Ringen werden als „leichte PAK" und solche mit fünf bis sieben aromatischen Ringen als „schwere PAK" bezeichnet. Zur ersten Gruppe gehört als bekanntester Vertreter das Naphthalin und zur zweiten Gruppe das Benzo(a)pyren. Insbesondere einige Vertreter der schweren PAK weisen krebserregende Eigenschaften auf.

PAK bilden sich insbesondere bei der unvollständigen Verbrennung organischen Materials. In und auf Lebensmittel können die Stoffe aufgrund ihrer ubiquitären Verbreitung in die Umwelt gelangen, aber auch durch Herstellungs- und Behandlungsverfahren, bei denen Lebensmittel stark erhitzt werden oder mit Verbrennungsgasen bzw. Rauch in Kontakt kommen (z. B. Trocknen und Räuchern).

Zur Beurteilung des PAK-Gehalts in Lebensmitteln wird als Leitsubstanz das kanzerogene Benzo(a)pyren herangezogen. Zulässige Höchstmengen für verschiedene Lebensmittelgruppen sind für diesen Stoff in der Verordnung 1881/2006 der EU-Kommission festgelegt.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 199 Lebensmittelproben auf ihre Gehalte an 10 PAK untersucht. Das Stoffspektrum zeigt Tabelle 2.20. Die meisten dieser Stoffe werden als genotoxisch und/oder kanzerogen angesehen.

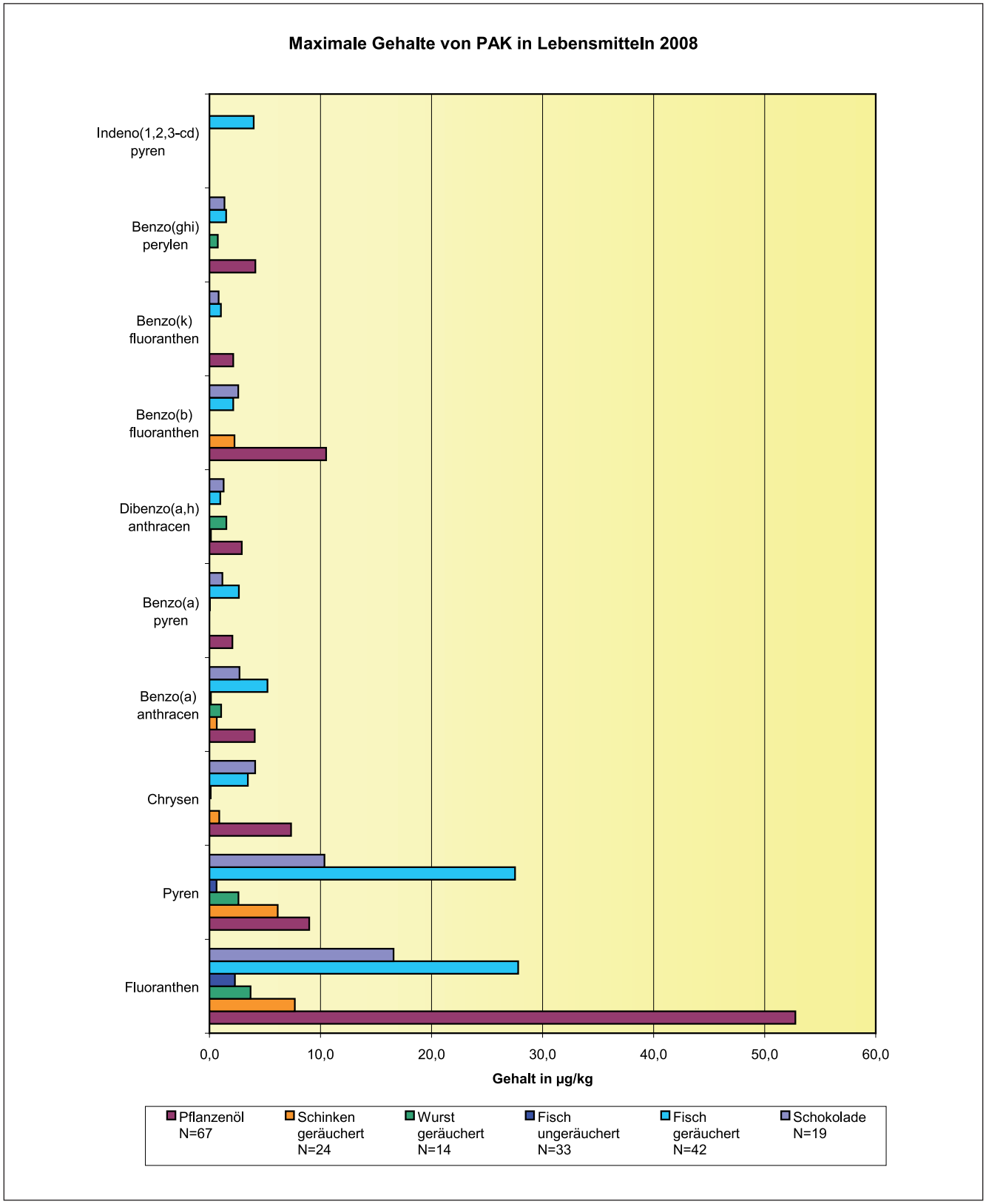
Tabelle 2.20: Untersuchtes PAK-Stoffspektrum in Lebensmitteln

PAK	Anzahl aromatische Ringe	genotoxisch	kanzerogen
Fluoranthen	4	fraglich	fraglich
Pyren	4	nein	fraglich
Chrysen	4	ja	ja
Benzo(a)anthracen	4	ja	ja
Benzo(a)pyren	5	ja	ja
Dibenzo(a,h)anthracen	5	ja	ja
Benzo(b)fluoranthen	5	ja	ja
Benzo(k)fluoranthen	5	ja	ja
Benzo(ghi)perylen	6	ja	fraglich
Indeno(1,2,3-cd)pyren	6	ja	ja

Die Untersuchungen konzentrierten sich auf Pflanzenöl (N = 67), geräucherten Schinken/Speck (N = 24), geräucherte Dauerwurst (N = 14), ungeräucherte (N = 33) und geräucherte Fische (N = 42), sowie Schokolade (N = 19). Von den Pflanzenölen waren 16 Proben als „ökologisch" deklariert.

Die in den einzelnen Lebensmittelgruppen vorgefundenen maximalen PAK-Gehalte zeigt Grafik 2.17. Die höchsten Gehalte an Benzo(a)pyren betrugen in Pflanzenöl 2,1 µg/kg (Rapsöl aus Deutschland), in geräuchertem Fisch 2,7 µg/kg (Sprotten aus Litauen) und in Schokolade 1,2 µg/kg (aus Belgien). Die Werte lagen unter Berücksichtigung der Messunsicherheit noch unter den zulässigen Höchstgehalten.

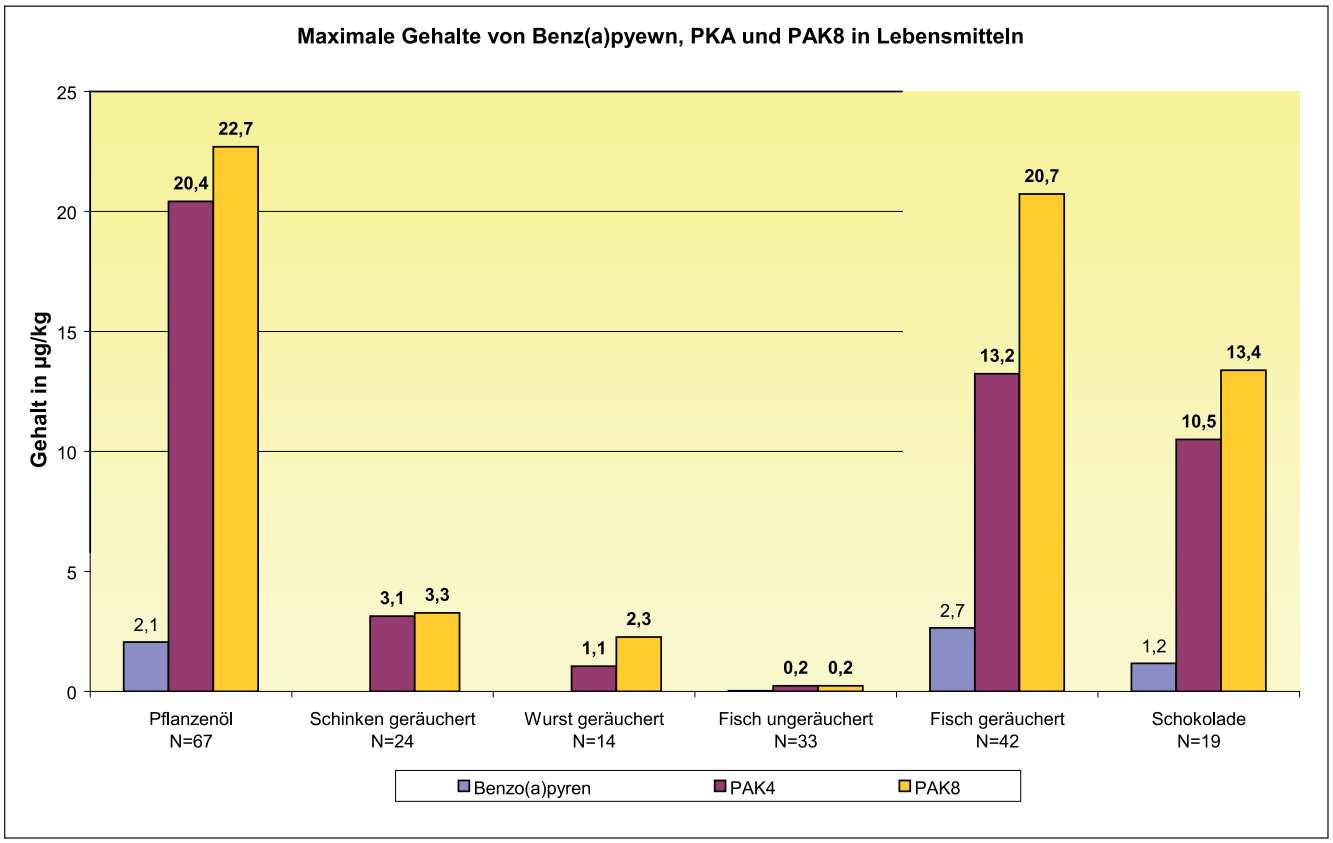
Die Brauchbarkeit des Benzo(a)pyrens als Indikator für das Vorkommen von PAK in Lebensmitteln wird inzwischen angezweifelt. Untersuchungen haben gezeigt, dass trotz eines fehlenden Nachweises von Benzo(a)pyren in Lebensmittelproben andere kanze-



Grafik 2.17: Maximale Gehalte von PAK in Lebensmitteln

rogene PAK, insbesondere Chrysen, in nicht unerheblichen Mengen vorkommen können. In einem Gutachten vom Juni 2008 kam das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) zu dem Schluss, dass eine Gruppe von vier PAK (PAK4): Chrysen, Benzo(a)anthracen, Benzo(a)pyren, Benzo(b)fluoranthen) oder acht PAK (PAK8): PAK4 + Dibenzo(a,h)anthracen, Benzo(k)fluoranthen, Benzo(g,h,i)perylen, Indeno(1,2,3-cd)pyren) bessere Indikatoren für die kanzerogene Potenz von PAK in Lebensmitteln darstellen.

In Grafik 2.18 sind die maximalen Gehalte an Benzo(a)pyren, PAK4 und PAK8 dargestellt, welche 2008 in den untersuchten 199 Lebensmittelproben vorgefunden wurden.



Grafik 2.18: Maximale Gehalte von Benzo(a)pyren, PAK4 und PAK8 in Lebensmitteln

2.10.2.2 Radionuklide

Durch den Reaktorunfall von Tschernobyl am 26. April 1986 wurden große Mengen radioaktiver Spaltprodukte in die Umwelt freigesetzt und gelangten über die Luft in weite Teile Europas. Für die derzeitige Strahlenexposition ist in Mitteleuropa aufgrund der freigesetzten Menge und der relativ langen Halbwertszeit von ca. 30 Jahren nur noch das Nuklid Cäsiums-137 (Cs-137) von Interesse. Es handelt sich um ein Isotop, das keinen natürlichen Ursprung besitzt und bei Kernwaffenexplosionen oder in Kernreaktoren gebildet wird. Durch seine nahe chemische Verwandtschaft zu Kalium kann es im Organismus intrazellulär angereichert werden, was insbesondere bei Pilzen zutrifft.

Ende Mai 1986 verordnete die EU Grenzwerte für die Einfuhr landwirtschaftlicher Erzeugnisse aus Drittlän-

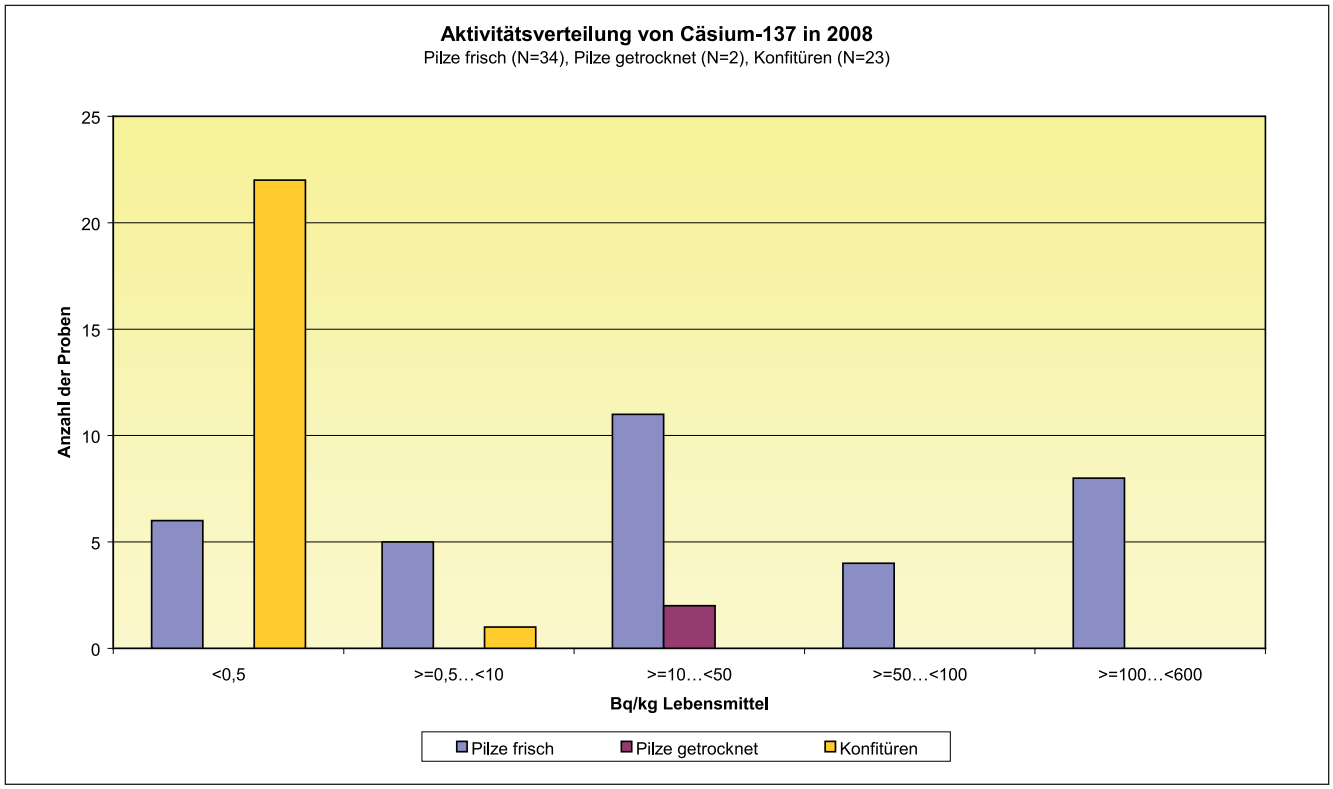
dern. Diese auch heute noch gültigen Höchstwerte beziehen sich auf die Summe von Cs-137 und Cs-134 und betragen 370 Bq/kg für Milch, Milchprodukte und Kleinkindernahrung und 600 Bq/kg für alle übrigen Lebensmittel (EU-Verordnung Nr. 737/90). Nach der deutschen Rechtsprechung dürfen höher kontaminierte Lebensmittel auch innerhalb Deutschlands nicht in den Verkehr gebracht werden.

Im Berichtsjahr wurden 59 Lebensmittelproben auf die Aktivitäten der Radionuklide Cs-134 und Cs-137 untersucht. Die Untersuchung konzentrierte sich auf die Warengruppen Pilze (u. a. 20-mal Pfifferlinge), und Konfitüren (u. a. 18-mal Beerenobst). Die vorgefundene Kontamination gegliedert nach Lebensmittel und Herkunftsland sowie die vorgefundenen maximalen Gamma-Aktivitäten an Cs-137 zeigt Tabelle 2.21. In der Grafik 2.19 ist die Verteilung der gemessenen Werte, bezogen auf die Anzahl der Proben, wiedergegeben. Die Aktivität des Nuklid Cs-134 lag bei allen Proben unter der Nachweisgrenze.

Tabelle 2.21: Cs-137 in ausgewählten Lebensmitteln 2008

Lebensmittel	Herkunftsland	N	<NG	>=NG	max. Gamma-Aktivität [Bq/kg]
Pilze frisch	Bosnien und Herzegowina	1		1	50
	Deutschland	14	6	8	140
	Litauen	4		4	39
	Polen	4		4	490
	Russische Föderation	4		4	250
	Türkei	2		2	3
	Weißrußland	5		5	360
Pilze frisch Gesamt		**34**	**6**	**28**	**490**
Pilze getrocknet	Deutschland	1		1	31
	Serbien	1		1	28
Konfitüren	Belgien	1	1		n.n.
	Deutschland	22	21	1	1
Summe		**59**	**28**	**31**	**490**

N = Anzahl der untersuchten Proben
<NG = Anzahl der Proben ohne Stoffnachweis
>=NG = Anzahl der Proben mit Stoffnachweis
NG = Nachweisgrenze (0,5 Bq/kg Lebensmittel)
Bq = Becquerel (radioaktiver Zerfall pro Sekunde)
n. n. = nicht nachweisbar



Grafik: 2.19: Verteilung der Gamma-Aktivität von Cäsium 137 auf die untersuchten Proben Pilze frisch, Pilze getrocknet und Konfitüren

Am häufigsten belastet erwiesen sich frische Pilze. Eine Überschreitung der zulässigen Höchstmenge an Cs-134 und Cs-137 wurde nicht beobachtet. Der höchste Wert an Cs-137 mit 490 Bq/kg wurde in einer Probe Pfifferlinge aus Polen bestimmt.

2.10.2.3 Mykotoxine

Im Berichtszeitraum wurden 692 Lebensmittelproben und 192 Futtermittelproben auf ihren Gehalt an verschiedenen Mykotoxinen untersucht. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden im Folgenden dargestellt.

2.10.2.3.1 Aflatoxine B1, B2, G1, G2

Aflatoxine werden von Schimmelpilzen der Gattung Aspergillus gebildet und kommen vor allem in Ölsaaten, getrockneten Feigen und bestimmten Gewürzen, seltener auch in Getreide vor. Aflatoxine, insbesondere Aflatoxin B1, wirken kanzerogen, daneben können auch hepatotoxische, neurotoxische und teratogene Wirkungen auftreten.

Insgesamt wurden 365 Proben auf Aflatoxine untersucht. Drei Proben Paprika- bzw. Chiligewürz, eine Probe Pistazien sowie drei Proben Mais zur Futtermittelherstellung wiesen Gehalte oberhalb der geltenden Höchstmengen auf. Im Einzelnen sind die Ergebnisse in Tabelle 2.22 dargestellt.

Tabelle 2.22: Aflatoxine in Lebens- und Futtermitteln

Matrix	Myko-toxin	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Paprika-gewürz	B1	42	28	5,1
	Summe *		29	5,2
Chili	B1	12	2	9,1
	Summe *		2	9,1
Kurkuma	B1	7	2	1,4
	Summe *		2	1,4
Pfeffer	B1	7	4	1,5
	Summe *		4	1,5
Gewürz-mischungen und -zube-reitungen	B1	6	0	
	Summe *		0	
Würz-saucen	B1	18	0	
	Summe *		1	0,6
Feigen, getrocknet	B1	10	1	0,2
	Summe		1	0,2
Säuglings-nahrung	B1	31	0	
	Summe *		0	
Haselnuss	B1	31	13	1,3
	Summe *		15	3,8
Mandeln	B1	21	6	1,3
	Summe *		6	1,4
Erdnüsse	B1	13	0	
	Summe *		0	
Pistazien	B1	8	3	19,7
	Summe *		3	20,8
Andere Nüsse	B1	7	0	
	Summe *		0	
Futtermittel	B1	152	7	31,4
	Summe *		7	34,5

* Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2

2.10.2.3.2 Ochratoxin A

Ochratoxin A wird von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattungen Penicillium und Aspergillus gebildet. Ochratoxin A hat eine nephrotoxische Wirkung und kommt hauptsächlich in Getreide, Kaffee, Traubensaft, Rosinen und Wein, Kakaoprodukten und Gewürzen vor.
Insgesamt wurden 261 Proben auf ihren Gehalt an Ochratoxin A untersucht. Überschreitungen der geltenden Grenzwerte wurde in den 121 Proben, die Ochratoxin A enthielten, nicht festgestellt. Auffällig ist, das Ochratoxin A häufig und auch in vergleichsweise hohen Konzentrationen in bestimmten Gewürzen auftritt. Für Gewürze existiert allerdings noch kein Grenzwert. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in Tabelle 2.23 dargestellt.

Tabelle 2.23: Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln

Matrix	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Rosinen	44	26	6,9
Getrocknete Feigen	6	5	2,2
Sonstige Trockenfrüchte	9	0	
Säuglingsnahrung	31	5	0,4
Lakritz	14	10	6,2
Schokolade	19	4	1,7
Chiligewürz	10	7	60,5
Paprikagewürz	36	35	135,7
Wein	53	11	0,6
Gewürzmischungen u.A.	5	5	135,9
Futtermittel	34	13	50,3

2.10.2.3.3 Deoxynivalenol

Deoxynivalenol wird von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattung Fusarium gebildet. Diese Pilze befallen Getreide, vor allem Weizen, Mais, Gerste und Hafer bereits vor der Ernte, und werden daher auch als Feldpilze bezeichnet. Deoxynivalenol besitzt vor allem eine immunschädigende Wirkung.
Insgesamt wurden 190 Proben auf ihren Gehalt an Deoxynivalenol untersucht. In Lebensmitteln wurden keine Überschreitungen der geltenden Grenzwerte festgestellt. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in Tabelle 2.24 dargestellt

Tabelle 2.24: Deoxynivalenol in Lebens- und Futtermitteln

Matrix	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Getreide und Getreideerzeugnisse	110	38	203
Säuglingsnahrung	31	0	
Futtermittel	49	30	1860

2.10.2.3.4 Zearalenon

Zearalenon wird von Pilzen der Gattung Fusarium. gebildet und kann in Futtermitteln und Getreide vorkommen. Zearalenon hat östrogene Wirkung. Eine stetige Zufuhr über die Nahrung hat im Tierversuch zu Fertilitätsstörungen geführt.

Insgesamt 62 Proben wurden auf Ihren Gehalt an Zearalenon untersucht. Die Ergebnisse sind in Tabelle 2.25 dargestellt. In den untersuchten Lebensmitteln wurde Zearalenon nicht nachgewiesen. Bei den Futtermitteln kam es bei keiner Probe zu einer Überschreitung der Richtwerte.

Tabelle 2.25: Zearalenon in Lebens- und Futtermitteln

Matrix	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Getreide und Getreideerzeugnisse	13	0	
Futtermittel	49	29	251

2.10.2.3.5 Fumonisin B1, B2

Fumonisine gehören ebenfalls zu den Toxinen, die von der Pilzgattung der Fusarien gebildet werden und kommen überwiegend in Mais vor. Sie haben sich im Tierversuch als leberschädigend erwiesen.

Insgesamt wurden 54 Proben auf ihren Gehalt an Fumonisinen untersucht. Überschreitungen der Grenzwerte für Lebensmittel wurden nicht festgestellt. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in Tabelle 2.26 dargestellt

Tabelle 2.26: Zearalenon in Lebens- und Futtermitteln

Matrix	Toxin	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Mais und -erzeugnisse	F-B1	32	21	496
	F-B2		8	127
Futtermittel	F-B1	22	5	128
	F-B2		0	

2.10.2.3.6 T2-, HT2-Toxin

T2- und HT2-Toxin gehören zu den Toxinen, die von Feldpilzen wie Fusarium gebildet werden. Diese Toxine kommen in Getreide, besonders im Hafer vor und zeigen eine immunschädigende Wirkung.
Im Berichtszeitraum wurden ausschließlich Futtermittel auf den Gehalt an T2- und HT2-Toxin untersucht. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in Tabelle 2.27 dargestellt. Für Futtermittel existieren derzeit keine Grenz- bzw. Richtwerte.

Tabelle 2.27: T2-, HT2-Toxin in Futtermitteln

Matrix	Toxin	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Futtermittel	T2	28	1	27
	HT2		2	264

2.10.2.3.7 Aflatoxin M1

Erhalten Tiere aflatoxinbelastetes Futter, so wird Aflatoxin B1 zu Aflatoxin M1 metabolisiert. Aflatoxin M1 geht während der Lactationsphase auch in die Milch über und besitzt wie Aflatxoin B1 krebserzeugendes Potential.

Im Berichtsjahr wurde bekannt, dass hessische Milcherzeuger mit Aflatoxin belastetes Futtermittel erhalten hatten. Aus allen belieferten Betrieben wurden daraufhin Milchproben entnommen und auf Ihren Gehalt an Aflatoxin M1 untersucht. Eine Überschreitung des Grenzwertes von 0.05 µg/L wurde bei keiner Probe festgestellt. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in Tabelle 2.28 dargestellt.

Tabelle 2.28: Aflatoxin M1 in Milch

Matrix	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Rohmilch	89	11	0,021

2.10.2.3.8 Patulin

Patulin ist ein Zellgift, das von verschiedenen Schimmelpilzen wie Aspergillus gebildet wird. Es kommt bei braunfaulem Obst und hier besonders in Äpfeln und Birnen vor.

Insgesamt wurden 109 Proben auf ihren Gehalt an Patulin untersucht. Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte wurden nicht festgestellt. In Tabelle 2.29 sind die Ergebnisse der Untersuchungen dargestellt.

Tabelle 2.29: Patulin in Säften und Obstzubereitungen

Matrix	Anzahl der Proben	Anzahl positiver Proben	Maximaler Gehalt [µg/kg]
Apfelsaft	49	11	9,3
Fruchtsaft für Säuglinge	19	0	
Apfelmus	25	0	
Obstzubereitung für Säuglinge	16	0	

2.10.2.4. Melamin in Lebensmitteln

Bereits 2007 wurde über Vergiftungsfälle bei Haustieren durch melaminhaltiges Tierfutter berichtet. In 2008 wurde bekannt, dass in China neben zahlreichen Vergiftungsfällen auch einige Todesfälle bei Säuglingen aufgetreten waren, die auf die Verwendung von melaminhaltigem Milchpulver in Kindernahrungsmitteln zurückgeführt werden konnten. Der Import von Milch- und Milcherzeugnissen aus China in die EU ist zwar schon seit einigen Jahren verboten, dieses Verbot gilt aber nicht für milchhaltige Lebensmittel. Aus diesem Grund wurden verschiedene Lebensmittel chinesischer, aber auch allgemein asiatischer Herkunft (Abbildung 2.53) auf ihren Gehalt an Melamin untersucht. Um zu klären, ob auch heimische Produkte betroffen waren, wurden gezielt Milch- und Milcherzeugnisse vorwiegend hessischer Hersteller und Erzeuger sowie Säuglingsnahrung auf Melamin untersucht.

Abb. 2.53: Auswahl der auf Melamin untersuchten Lebensmittel

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 115 Lebensmittelproben geprüft. Eine Probe Sahnebonbons sowie zwei Proben gefüllte Kekse, alle mit Herkunft aus China, wurden wegen überhöhter Melamingehalte beanstandet. In einer Probe Kekse mit Herkunft aus Sri Lanka lag der Melamingehalt unter dem Grenzwert von 2.5 mg/kg. In allen anderen 111 Proben lag der Melamingehalt unter der Nachweisgrenze des Verfahrens. In Tabelle 2.30 sind Art, Anzahl, und Herkunft der Lebensmittel, sowie die Anzahl der positiven Befunde dargestellt.

Tabelle 2.30: Melamin in Lebensmitteln

Art der Probe	Anzahl Gesamt	Herkunft	Anzahl	Anzahl positiver Befunde
Säuglingsnahrung	22	Europa	22	-
Milchpulver	12	Europa	11	-
		VR China	1	-
Milcherzeugnisse	22	Europa	17	-
		übriges Asien (1)	3	-
		unbekannt	2	-
Milch	7	Europa	7	-
Süßwaren	12	VR China	4	1
		übriges Asien	8	-
Getränkepulver	10	VR China	1	-
		übriges Asien	7	-
		Afrika	2	-
Kekse, Gebäck	11	VR China	6	2
		übriges Asien	2	1
		Europa	2	-
		unbekannt	1	-
Sonstige Lebensmittel	19	Europa	7	-
		VR China	4	-
		übriges Asien	8	-

(1) einschließlich pazifischer Raum

2.10.2.5 Aluminium in Lebensmitteln

Lebensmittel stellen offenbar die Hauptquelle der Aluminiumaufnahme des Menschen dar. Der Gesamt-Aluminiumgehalt setzt sich aus dem sog. Primärgehalt und dem Sekundärgehalt zusammen. Als Primärgehalt wird der natürliche Gehalt eines Lebensmittels bezeichnet. Bei dem sekundären Gehalt handelt es sich um den Primärgehalt zuzüglich möglicher Anreicherung durch Bedarfsgegenstände und Zusatzstoffe sowie durch Tierarzneimittel, Düngemittel und Luft (Eintrag aluminiumhaltiger Stäube).

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Aufnahme von Aluminium wurde und wird immer wieder kritisch hinterfragt. Das Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives hat sich auf seiner 77. Sitzung unter anderem mit der toxikologischen Bewertung von Aluminium befasst. Das Komitee beschloss, den PTWI-Wert (tolerierbare wöchentliche Aufnahme) für Aluminium von 7 mg/kg Körpergewicht auf 1 mg/kg Körpergewicht herabzusetzen.

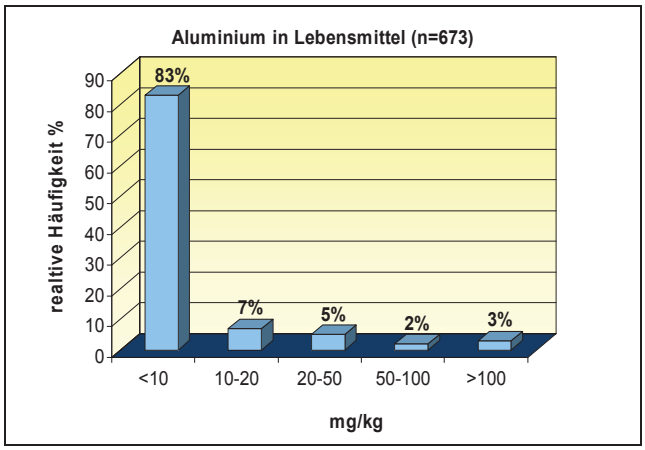
Neben den wissenschaftlichen Diskussionen wurden in letzter Zeit in Tageszeitungen und auch im Internet Aussagen gemacht wie: „Alzheimer aus der Tüte" „Alzheimer-Demenz und Aluminium", „Riecht gut, hält frisch, verursacht Alzheimer", „Ist die Alzheimer-Demenz Folge einer Aluminium-Belastung"?, „Aluminium und Alzheimersche Demenz gelten als gesichert", „Alzheimer durch Aluminium?", „Nicht die Joghurtdeckel sauber lecken, dies fördert Alzheimer", „Viele Süßigkeiten enthalten Aluminium", „Das Metall steht im Verdacht, Lernstörungen, Alzheimer und Hyperaktivität zu fördern". Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, aktuelle Daten über die Aluminiumbelastung von Lebensmitteln zu erheben.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 673 Proben untersucht. Die Verteilung der Aluminiumgehalte auf die untersuchten Produktgruppen geht aus der Tabelle 2.31 hervor.

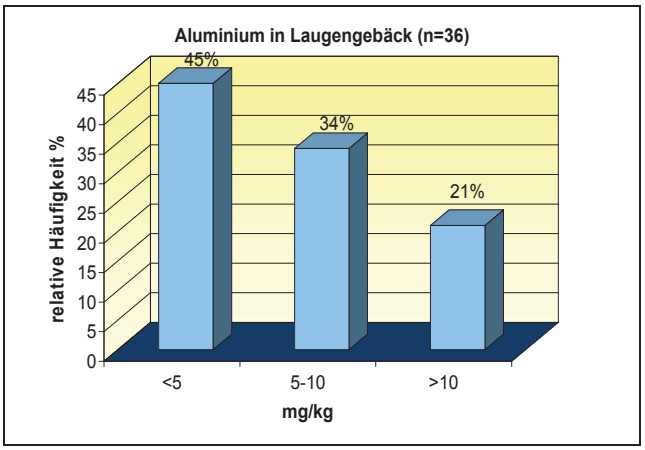
Tabelle 2.31: Aluminiumgehalte ausgewählter Lebensmittel

Produkt	Anzahl	Minimum	Maximum	Arithm. Mittelwert	Median
Müsli	*7*	*2,3*	*14,4*	8,1	7,1
Mehl	*48*	*0,1*	*16,3*	3,3	2,8
Brot	*67*	*0,7*	*9,7*	3,2	2,7
Laugen-gebäck	*36*	*0,5*	*54,7*	8,3	5,2
Spinat	*11*	*3,0*	*65,7*	17,6	7,6
Fruchtsaft	*37*	*0,1*	*14,3*	3,4	0,9
Fruchtwein	*48*	*0,1*	*14,7*	1,4	0,9
Süßwaren	*59*	*0,5*	*81,7*	21,5	16,5
Kakao-pulver	*15*	*116*	*190*	144,8	137,5
Schokolade	*21*	*5,6*	*75,1*	38,9	33,4
Säuglings-nahrung	*50*	*0,1*	*11,3*	1,2	0,05
Diätlebens-mittel	*19*	*0,2*	*40,0*	9,9	2,0
Suppen	*15*	*0,48*	*15,4*	4,8	2,4
Fertig-gerichte	*16*	*0,3*	*13,0*	2,8	1,3
Nahrungs-ergänzungs-mittel	*12*	*8,7*	*4639*	442,4	19,8
Mineral-wasser	*212*	*0,05*	*0,06*	0,02	0,01
Gesamt	***673***	***0,05***	***4639***	**16,4**	**0,97**

Die Aluminiumgehalte der untersuchten Proben lagen zwischen 0,02 und 4.639 mg/kg bzw. mg/l (vgl. Tabelle 2.31). Bei 83 % der Proben lagen diese unter 10 mg/kg. Die relative Häufigkeitsverteilung der Aluminiumgehalte aller untersuchten Proben ist in Grafik 2.20 dargestellt. Lediglich 3 % der Proben (n = 19) wiesen Gehalte über 100 mg/kg auf (Grafik 2.20).



Grafik 2.20: Relative Häufigkeitsverteilung der Aluminiumgehalte in Lebensmitteln



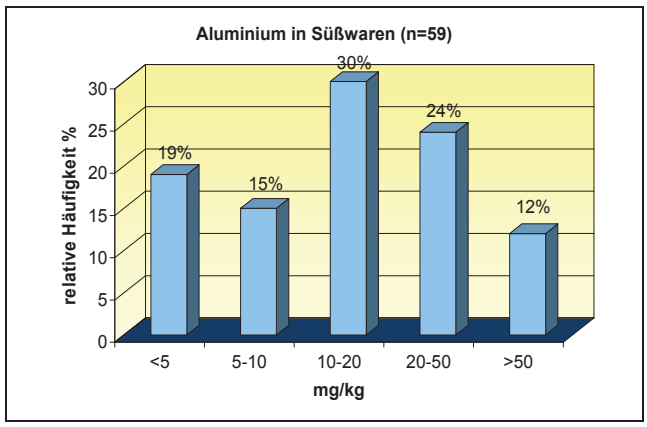
Grafik 2.21: Relative Häufigkeitsverteilung der Aluminiumgehalte in Laugengebäck

Laugengebäck

Durch unsachgemäßes Eintauchen von Aluminiumblechen in Natronlauge kann es zu einer Anreicherung von Aluminium kommen, wenn auf so behandelten Backblechen ohne Auflage von Backpapier Laugengebäck hergestellt wird. Im Berichtsjahr wurden 36 Proben Laugengebäck aus hessischen Bäckereien auf ihren Aluminiumgehalt untersucht (Tabelle 2.31). Die ermittelten Werte lagen zwischen 0,5 und 54,7 mg/kg. Wie aus Grafik 2.21 hervorgeht, wiesen 79% der Proben einen Aluminiumgehalt unter 10 mg/kg auf. In 21 % der Proben wurden jedoch Aluminiumgehalte zwischen 10 und 55 mg/kg ermittelt (Grafik 2.21). Nach der allgemeinen Verkehrsauffassung sollte der Aluminiumgehalt derartiger Produkte nicht höher als 10 mg/kg liegen, da ein solcher Übergang auf das Laugengebäck durch Teflonbeschichtung bzw. durch die Auflage von Backpapier technisch vermeidbar ist.

Süßwaren

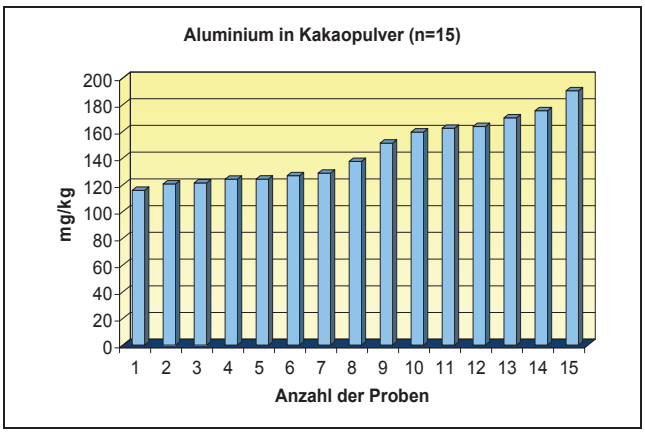
In Grafik 2.22 ist die relative Häufigkeitsverteilung der Aluminiumgehalte der untersuchten Süßwaren (zucker- und schokoladehaltige Produkte) zusammenfassend dargestellt. Die Gehalte lagen zwischen 0,5 und 81,7 mg/kg.



Grafik 2.22: Relative Häufigkeitsverteilung der Aluminiumgehalte in Süßwaren

Kakaopulver

Im Gegensatz zu den anderen hier untersuchten Lebensmitteln wiesen die Kakaopulver vergleichsweise hohe Aluminiumgehalte auf (Grafik 2.23). Der mittlere Gehalt lag bei rund 145 mg/kg. Die vergleichsweise hohen Aluminiumgehalte sind mit hoher Wahrscheinlichkeit geogen bedingt. Ein Übergang von Bedarfsgegenständen auf das Kakaopulver während des Herstellungsprozesses kann jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden.



Grafik 2.23: Aluminiumgehalte in Kakaopulver

2.10.2.6 Nitratgehalte in Lebensmitteln

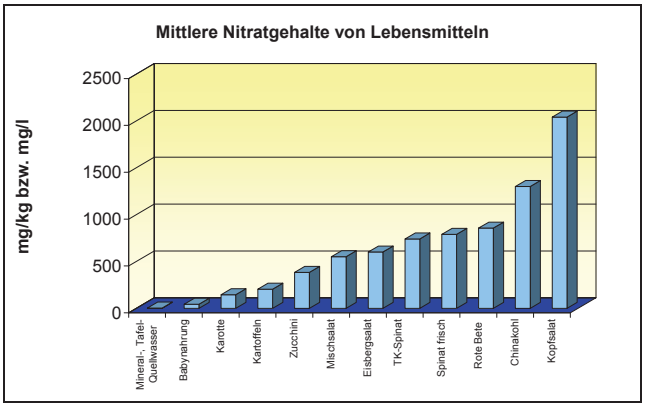
Als „Multitalente in Sachen Gesundheit" bezeichnet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Gemüse und Obst. Aus Sicht der Gesundheitsvorsorge wird empfohlen, mehr Obst und Gemüse zu verzehren, da diese eine protektive Wirkung gegen das Auftreten verschiedener chronisch-degenerativer Krankheiten, aber auch gegen die Entstehung von Tumoren und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zeigen. Seit Jahren ist aber der Nitratgehalt von Salaten und Gemüse immer wieder ein Thema im Bereich Verbraucherschutz. Nitrate sind Stickstoffverbindungen, die natürlicherweise im Boden vorkommen, aber auch als Dünger auf die Felder ausgebracht werden. Pflanzen benötigen Nitrat zum Aufbau von Eiweiß und haben unterschiedliche Nitratspeicherkapazitäten: Blattsalate, Blattgemüse, Grün- und Weißkohl, Rettich, Radieschen oder rote Bete können sehr hohe Nitratmengen enthalten. Wegen der gesundheitlichen Bedenken gegenüber Nitrat, insbesondere seiner Rolle bei der Entstehung von Nitrosaminen und der noch offenen Fragen bezüglich ihrer krebserregenden Eigenschaften beim Menschen sollte die Nitratzufuhr so weit wie möglich reduziert werden.

In Tabelle 2.32 sind die Nitratgehalte der im Berichtsjahr untersuchten Lebensmittel angegeben.

Tabelle 2.32: Nitratgehalte in Lebensmitteln (mg/kg bzw. mg/l)

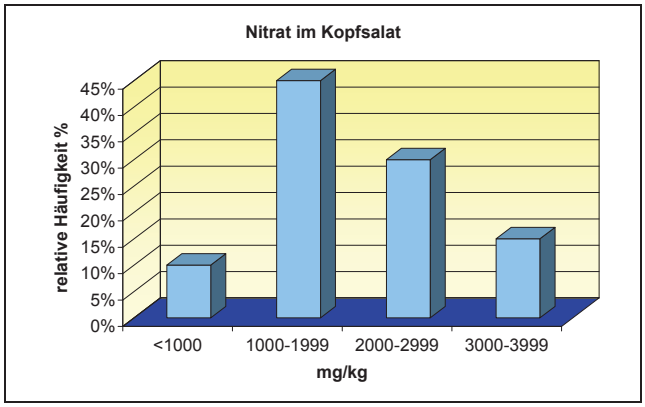
Produkt	Anzahl	Minimum	Maximum	Mittelwert	Median
Mischsalat	38	104	1912	550	442
Chinakohl	13	609	1685	1300	1322
Karotte	58	4	634	145	104
Zucchini	36	<10	1280	384	317
Rote Bete frisch	8	53	2085	856	694
Kartoffeln	46	50	670	204	166
Eisberg-salat	37	212	1218	601	617
TK-Spinat/ Rahmspinat	69	48	1837	740	635
Spinat frisch	28	<10	3020	790	477
Kopfsalat	20	743	3221	2040	1917
Baby-nahrung	41	<10	161	44	26
Mineral-, Tafel- und Quellwasser	92	<1	23	3	2
Summe	486				

In Grafik 2.24 sind die mittleren Nitratgehalte der untersuchten Erzeugnisse im Vergleich dargestellt.



Grafik 2.24: Mittlere Nitratgehalte von Lebensmitteln

Kopfsalat weist einen vergleichsweise hohen Durchschnittsgehalt an Nitrat auf (Grafik 2.25). Für diesen sind Höchstwerte gemäß der EG Kontaminantenverordnung festgelegt. Frischer Kopfsalat darf je nach Jahreszeit und Anbauform (Glas/Folie oder Freiland) einen Nitratgehalt von bis zu 4.500 mg/kg aufweisen. In keiner der untersuchten Kopfsalat-Proben kam es zu Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte. Dies trifft auch auf alle anderen untersuchten Salatarten zu, für die Höchstgehalte existieren. Die relative Häufigkeitsverteilung der Nitratgehalte in den untersuchten Kopfsalatproben ist in Grafik 2.25 dargestellt.



Grafik 2.25: Relative Häufigkeitsverteilung der Nitratgehalte in Kopfsalat

2.10.2.7 Cumarin in Zimt und zimthaltigen Lebensmitteln

Cumarin ist ein natürlicher Bestandteil vieler Lebensmittel wie Waldmeister, Erdbeeren, Kirschen, Salbei, Dill und Kamille, insbesondere von Zimt. Dieses Gewürz kann Cumarin in höheren Anteilen enthalten. Seit Anfang 2008 gelten innerhalb der EU für Cumarin Grenzwerte für verschiedene Lebensmittel (Tabelle 2.33).

Im Berichtsjahr wurden 147 Proben aus dem Groß- und Einzelhandel sowie aus hessischen Bäckereien auf ihren Cumaringehalt untersucht; die Untersuchungsergebnisse sind in Tabelle 2.34 zusammengefasst.

Tabelle 2.33: Grenzwerte für Cumarin in Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt wurden

Lebensmittel	*Grenzwert (mg/kg)*
• *Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist*	*50*
• *Frühstückgetreideerzeugnisse einschließlich Müsli*	*20*
• *Feine Backwaren außer Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist*	*15*
• *Dessertspeisen*	*5*

Tabelle 2.34: Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln (mg/kg bzw. mg/l)

Warengruppe	*Anzahl*	*Minimum*	*Maximum*	*Mittelwert **	*Median*	*Anzahl negativer Proben (< 0,02)*
Feine Backwaren	*54*	*1,14*	*22,63*	*10*	*1,12*	*48*
Glühwein	*50*	*0,20*	*1,68*	*0,31*	*0,31*	*0*
Tees, verschieden	*43*	*4,0*	*855*	*131*	*103,6*	*9*
Summe	***147***					

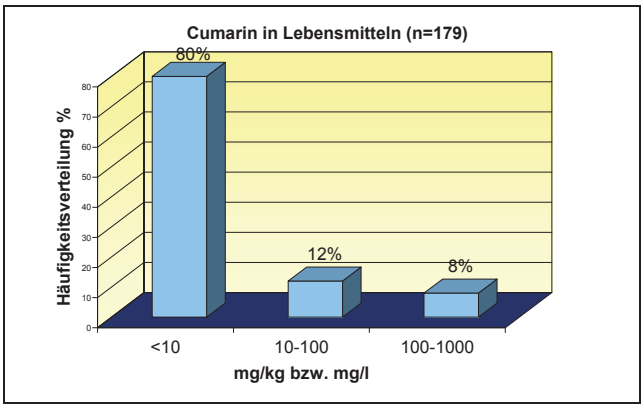
*Mittelwert der Gehalte der positiven Proben

Die Cumaringehalte der untersuchten Proben schwankten zwischen <0,02 und 855 mg/kg bzw. mg/l (Tabelle 2.34). Bei 80 % der Proben lagen diese unter 10 mg/kg bzw. mg/l. Die relative Häufigkeitsverteilung der Cumaringehalte aller untersuchten Proben ist in Grafik 2.26 dargestellt.

Lediglich 8 % der Proben wiesen Gehalte mit mehr als 100 mg/kg auf (Grafik 2.26). Bei keiner der unter-

suchten Proben („Feine Backwaren", Tabelle 2.34) lagen die Cumaringehalte über dem Grenzwert.

Die Cumaringehalte der untersuchten Lebensmittel lagen im Vergleich zu den Vorjahren insgesamt deutlich niedriger. Der Hauptgrund hierfür dürfte die Verwendung von Zimtaroma an Stelle von Zimt sein.



Grafik 2.26: Relative Häufigkeitsverteilung der Cumaringehalte in Lebensmitteln

2.10.2.8 Synthetische Farbstoffe

Über das Schnellwarnsystem der Europäischen Union wurde erstmals 2003 auf das Vorkommen von nicht zugelassenen synthetischen Farbstoffen in Lebensmitteln, insbesondere Chilis und Chilierzeugnissen, aufmerksam gemacht. Bei den ermittelten Substanzen handelte es sich um Vertreter aus der Gruppe der Azofarbstoffe, die z. B. zum Färben von Mineralölprodukten oder als Textilfarbstoff eingesetzt werden. Die Substanzen werden als gesundheitsschädlich, zum Teil als erbgutverändernd und krebserregend eingestuft. Als Lebensmittelzusatzstoffe sind sie in der EU nicht zugelassen.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 26 Proben (Gewürze, Würzsoßen und Palmöle) auf den Zusatz synthetischer Farbstoffe untersucht. In keiner Probe konnten diese Stoffe nachgewiesen werden.

2.10.2.9 Bestrahlung

Grundsätzlich können Lebensmittel mit ionisierenden Strahlen behandelt werden, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen, um die Anzahl unerwünschter Mikroorganismen zu verringern oder diese abzutöten. Darüber hinaus kann die Bestrahlung zur Entwesung von Insekten eingesetzt werden oder um eine vorzeitige Reifung, Sprossung oder Keimung von pflanzlichen Lebensmitteln zu verhindern. Gemäß Richtlinie 1999/2/EG kann die Behandlung eines Lebensmittels mit ionisierender Strahlung zugelassen werden, wenn sie technologisch sinnvoll und notwendig sowie gesundheitlich unbedenklich und für den Verbraucher nützlich ist. Die Behandlung sollte keinesfalls als Ausgleich für mangelhafte Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen oder als Ersatz für das Fehlen guter Herstellungs- oder landwirtschaftlicher Praktiken eingesetzt werden. Die Bestrahlung der Lebensmittel erfolgt in speziellen, dafür zugelassenen Anlagen. Alle Lebensmittel, die bestrahlt worden sind oder bestrahlte Bestandteile enthalten, müssen entsprechend gekennzeichnet sein.

In allen EU-Mitgliedstaaten sind „getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze" zur Bestrahlung zugelassen. Bis zur Einigung auf eine endgültige Positivliste dürfen in einigen EU-Mitgliedstaaten in Übereinstimmung mit der Richtlinie 1999/2/EG darüber hinaus noch andere bestrahlte Lebensmittel in Verkehr gebracht werden (Tabelle 2.35).

Tabelle 2.35: Liste der EU-Staaten mit weiteren für die Bestrahlung zugelassenen Lebensmitteln

EU-Mitgliedsstaat	*zur Bestrahlung zugelassene Lebensmittel*
GB	*Fische, Geflügel, Getreide und Obst*
NL	*Hülsenfrüchte, Hühnerfleisch, Garnelen und tief gefrorene Froschschenkel*
F	*Reismehl, tief gefrorene Gewürzkräuter, Getreideflocken und Eiklar*
B	*Erdbeeren, Gemüse und Knoblauch*
I	*Kartoffeln und Zwiebeln*

In Deutschland dürfen neben getrockneten Kräutern und Gewürzen aufgrund einer Allgemeinverfügung auch bestrahlte Froschschenkel angeboten werden.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 336 Proben auf Strahlenbehandlung untersucht (Tabelle 2.36). In fünf Fällen konnte eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen nachgewiesen werden. In allen Fällen handelte es sich um Nahrungsergänzungsmittel (Bierhefetabletten, Pilzpulvertabletten), bei denen eine Bestrahlung nicht zulässig war.

Tabelle 2.36: Untersuchung auf Strahlenbehandlung

Untersuchte Lebensmittelgruppen	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Anzahl der Proben mit dem Ergebnis:				
		nicht bestrahlt	bestrahlt (Bestrahlung zulässig)		bestrahlt (Bestrahlung nicht zulässig)	
			Ordnungsgemäß gekennzeichnet	nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet	gekennzeichnet	nicht gekennzeichnet
Krusten- Schalen-Weichtiere und Erzeugnisse daraus	12	12				
Pilze, getrocknet oder Pilzerzeugnisse	20	20				
Tee, teeähnliche Erzeugnisse	44	44				
Gewürze, einschließlich Zubereitungen und Gewürzsalz	139	139				
Trockenfertigmahlzeiten	34	34				
Nahrungsergänzungsmittel	19	18				1
Bierhefe	16	12				4
Knabbererzeugnisse gewürzt	23	23				
Kartoffeln	29	29				
Summe	**336**	**331**				**5**

2.10.3 Toxische Reaktionsprodukte

2.10.3.1 Acrylamid in Lebensmitteln

Im Berichtjahr wurden 167 Proben auf Acrylamid untersucht. In Tabelle 2.37 sind die minimalen und maximalen Acrylamidgehalte der untersuchten Lebensmittel sowie die Signalwerte zusammenfassend dargestellt.

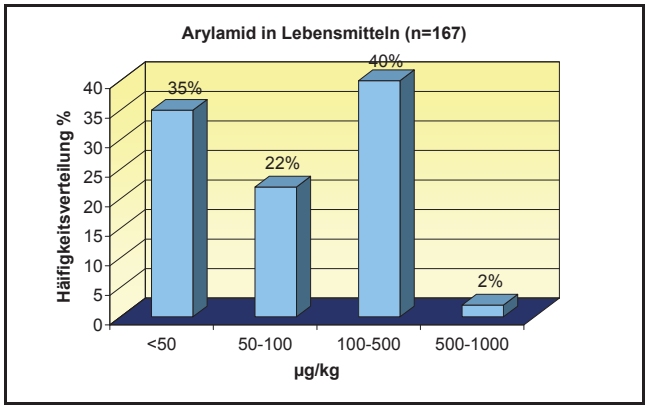
Tabelle 2.37: Acrylamid in Lebensmitteln

Lebensmittel	Anzahl	Signalwert* µg/kg	Acrylamid µg/kg	
			Minimum	Maximum
Feine Backwaren				
Buttergebäck	27	300	39	461
Spekulatius und Spritzgebäck	15	132	<10	404
Andere	34	-	<10	481
Knäckebrot	14	311	<10	605
Zwieback und Kekse für Kleinkinder	24	197	<10	66
Pommes frites	28	227	<10	481
Kartoffelchips	12	394	72	952
Kaffee, geröstet	13	195	90	240
Summe	**167**			

* Signalwertberechung vom 23.01.2008

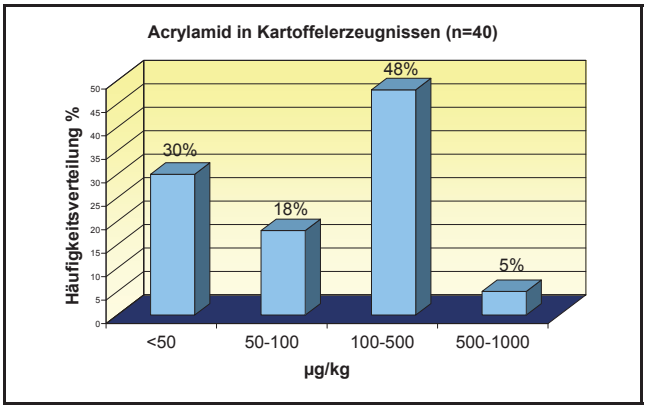
Grenzwerte für Acrylamidgehalte in Lebensmitteln gibt es bisher nicht. Stattdessen hat die Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Signalwerte für bestimmte Lebensmittel festgelegt. Der Signalwert ist derjenige Wert, der als aktueller Orientierungsmaßstab für die Lebensmittelüberwachung und die Hersteller dient und bei dessen Überschreitung Maßnahmen zu Minimierung der Acrylamidgehalte getroffen werden müssen. Außerdem werden alle Lebensmittel mit einem Acrylamidgehalt von mehr als 1.000 µg/kg in die Minimierungsbemühungen einbezogen.

Die Acrylamidgehalte der untersuchten Proben lagen zwischen < 10 und 952 µg/kg (vgl. Tabelle 2.37). Nur vier Proben (2 %) wiesen einen Acrlyamidgehalt von mehr als 500 µg/kg auf. Die relative Häufigkeitsverteilung der Werte ist in Grafik 2.27 zusammengefasst.



Grafik 2.27: Relative Häufigkeitsverteilung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln

Bei den im Berichtsjahr untersuchten Kartoffelerzeugnissen (vgl. Tabelle 2.37) handelte es sich um 28 Proben Pommes frites sowie 12 Proben Kartoffelknabbererzeugnisse. Die relative Häufigkeitsverteilung der Acrylamidgehalte der untersuchten Kartoffelerzeugnisse ist in Grafik 2.28 dargestellt.



Grafik 2.28: Relative Häufigkeitsverteilung der Acrylamidgehalte in Kartoffelerzeugnissen

Auch wenn es bei einzelnen Produktgruppen vereinzelt zu Signalwertüberschreitungen kam, lagen die Acrylamidgehalte der untersuchten Lebensmittel im Vergleich zu den Vorjahren deutlich niedriger. Dies dürfte vor allem auf Minimierungsmaßnahmen bei der Lebensmittelherstellung sowie auf verstärkte Kontrollen zurückzuführen sein.

2.10.3.2 Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln

Trans-Fettsäuren (TFS) entstehen in unterschiedlichem Ausmaß bei der industriellen Härtung von Ölen zur Herstellung von halbfesten und festen Speisefetten (z. B. Margarinen, Backfetten). Sie können sich aber auch in Ölen durch Erhitzen und Braten bei hohen Temperaturen bilden. TFS kommen auch natürlich vor, z. B. durch bakterielle Transformation von ungesättigten Fettsäuren im Pansen von Wiederkäuern.
TFS zählen aus ernährungsphysiologischer Sicht zu den unerwünschten Bestandteilen unserer Nahrung. Ebenso wie gesättigte Fettsäuren können TFS den Gehalt an Low Density Lipoprotein (LDL-Cholesterin, „schlechtes" Cholesterin) im Blut und damit das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen. Nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung müssen zwar gehärtete Fette mit dem Hinweis „gehärtet" deklariert werden, eine direkte Kennzeichnung von Trans-Fettsäuren ist jedoch nicht erforderlich. Einen Grenzwert für TFS gibt es in der EU (außer in Dänemark) bislang nur für Säuglingsnahrung und für Olivenöl.

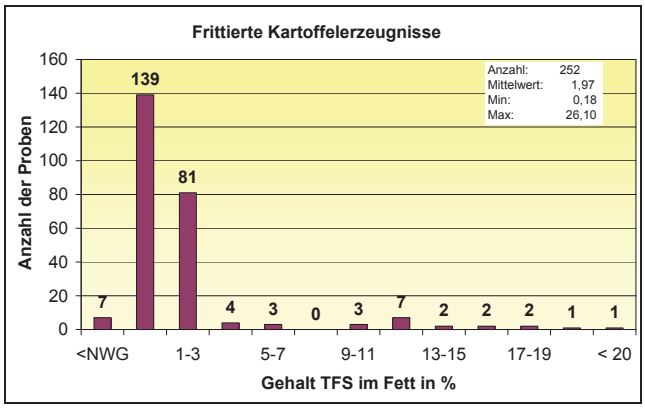
Zur Fortschreibung der bereits im Vorjahr begonnenen Erhebung von Daten aus Hessen wurden im Berichtsjahr 870 Proben auf TFS-Gehalte untersucht. Schwerpunkte waren dabei Frittierfette und frittierte Lebensmittel aus hessischen Gastronomiebetrieben. Daneben wurden aber auch Backwaren, Feine Backwaren, Brotaufstriche, Schokoladenwaren und andere ölhaltige Erzeugnisse, zum Teil im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms, untersucht.
Die Verteilung der auf TFS untersuchten Proben auf die einzelnen Lebensmittel gibt die Tabelle 2.38 wieder.

Tabelle 2.38: Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln

Lebensmittel	*Anzahl der Proben*
Öle und Fette	*278*
Backwaren einschl. Teigen und Zutaten	*22*
Feine Backwaren	*151*
Nüsse	*28*
Kartoffelerzeugnisse frittiert	*252*
Mayonnaisen	*16*
Fleischerzeugnisse frittiert	*3*
Nahrungsergänzungsmittel	*2*
Antipasti (in Öl eingelegte)	*28*
Brotaufstriche, Süßwaren, Schokoladen	*88*
ölhaltige Würzsoßen	*2*
Summe	*870*

Frittierte Kartoffelerzeugnisse

Von 252 untersuchten Erzeugnissen (vgl. Tabelle 2.38) wiesen 227 Proben Gehalte bis 3 % TFS, bezogen auf den Fettgehalt, auf. In 25 Proben konnten dagegen höhere Gehalte mit bis zu 26% festgestellt werden (Grafik 2.29). Die Ergebnisse zeigen, dass ein Großteil der Gewerbetreibenden zum Frittieren ungehärtete Fette einsetzt.

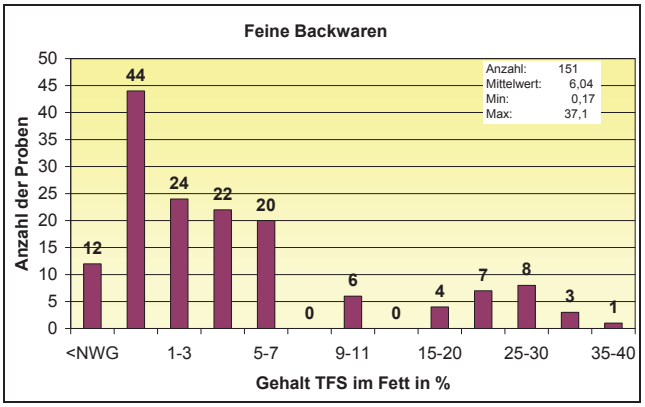


Grafik 2.29: Verteilung der TFS-Gehalte bei frittierten Kartoffelerzeugnissen

Feine Backwaren

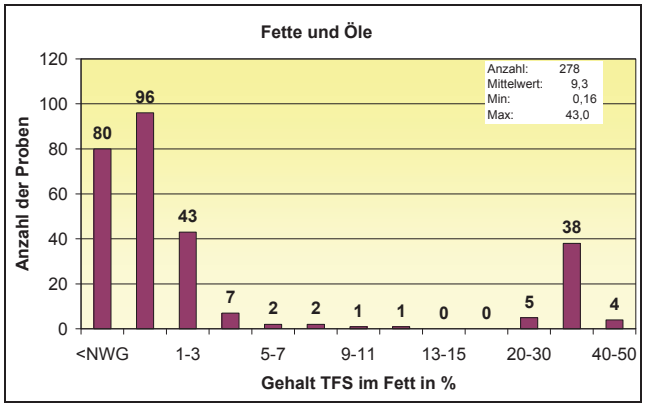
Von 151 untersuchten Proben (vgl. Tabelle 2.38) wiesen 102 Proben TFS-Gehalte bis zu 5 % auf. Bei 49 Proben lagen die TFS-Gehalte zum Teil deutlich über 5 % (Grafik 2.30).

Während TFS-Gehalte bis zu 7 % überwiegend bei milchfetthaltigen Kremtorten festgestellt wurden, zeigten gerade frittierte Gebäckstücke TFS-Gehalte im Bereich 15 – 35 %.
Im Zuge des vorbeugenden Verbraucherschutzes ist eine Reduzierung der TFS-Gehalte anzustreben. Eine Festlegung von Grenz- bzw. Signalwerten zur Minimierung der TFS wäre wünschenswert.



Grafik 2.30: Verteilung der TFS-Gehalte bei Feinen Backwaren

Fette und Öle



Grafik 2.31: Verteilung der TFS-Gehalte bei Fetten und Ölen

Insgesamt 218 von 278 untersuchten Proben (vgl. Tabelle 2.38) wiesen TFS-Gehalte bis zu 3 % auf. Fünf der 20 untersuchten Backmargarinen enthielten mehr als 2 % TFS. Bei Pflanzenmargarinen wurde ein ähnliches Bild gefunden, weil vielfach ungehärtete Fette zum Einsatz kommen (Grafik 2.31). Bei den Proben mit TFS-Gehalten über 20 % handelt es sich um Frittierfette, überwiegend aus Bäckereien.

2.10.4 Molekularbiologische Untersuchungen

2.10.4.1 Lebensmittel

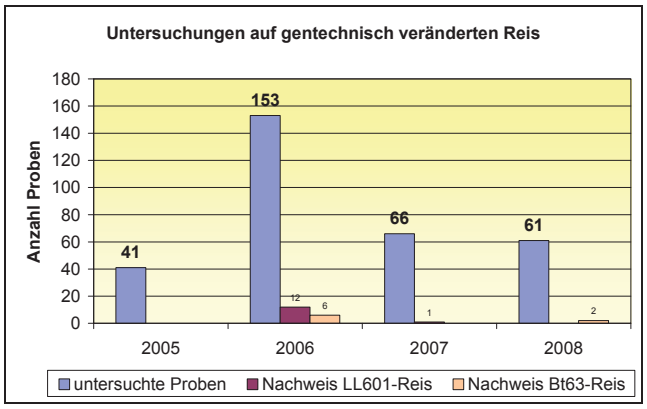
Im Berichtsjahr wurden 727 Proben – davon 618 Lebensmittel – auf gentechnische Veränderungen untersucht. Bei weiteren 109 Proben handelte es sich um Saatgut und Futtermittel.

Untersuchungen auf gentechnisch veränderten Reis

Wie schon im Jahr zuvor lag im Berichtsjahr ein Untersuchungsschwerpunkt in der Überprüfung von Reis und Reisprodukten auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO). In 2006 waren Spuren des gentechnisch veränderten Reises „LL RICE 601" aus den USA und „Bt-63-Reis" mit Ursprung China in verschiedensten Erzeugnissen auf dem europäischen Markt nachgewiesen worden. Diese Befunde bestätigten sich auch in 2007. Nach wie vor besteht für diese nicht zugelassenen GVO in der Europäischen Gemeinschaft eine Nulltoleranz, so dass der Nachweis unweigerlich zur Beurteilung des betroffenen Produkts als „nicht verkehrsfähig" führt.

In Fortführung der Überprüfung der GVO-Gehalte ausgewählter Reis-Produkte wurden Proben von Körner-Reis aus dem Handel und Reis-Produkte chinesischen Ursprungs aus Asia-Läden und der entsprechenden Gastronomie gezogen.

Insgesamt wurden 61 Reis-Produkte in 194 Teilproben untersucht. In 2006 waren in 18 (11,8 %) von 153 untersuchten Reis-Proben gentechnische Veränderungen festgestellt worden (Grafik 2.32). In 2007 reduzierte sich der Anteil an positiven Proben auf eine von 66 untersuchten Proben (1,5 %). Im Berichtsjahr konnte in zwei Reis-Produkten aus China (insgesamt 3,3 % der Proben) die DNA-Sequenz des „Bt-63 Reis" nachgewiesen werden. Der in den USA entwickelte GV-Reis LL601 wurde in keinem der untersuchten Produkte nachgewiesen.

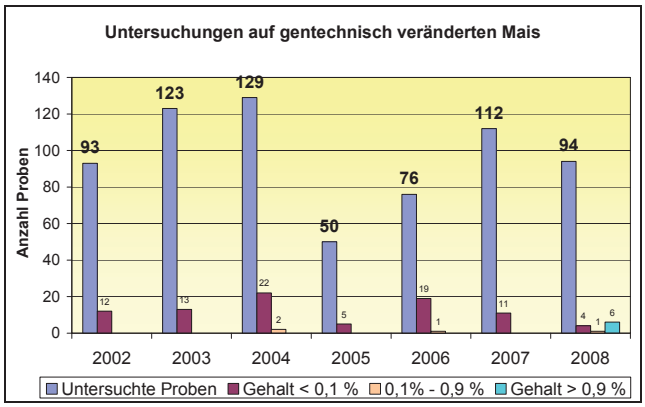


Grafik 2.32: Untersuchungen auf gentechnisch veränderten Reis

Untersuchungen auf gentechnisch veränderten Mais

Im Berichtsjahr wurden 94 maishaltige Lebensmittel auf ihre Gehalte an gentechnisch veränderten Bestandteilen untersucht. In 2007 waren in 9,8 % (11 von 112) der untersuchten Mais-Proben Sequenzen von GVO-Mais gefunden worden (Abbildung 2.33). Die GV-Gehalte lagen ausnahmslos unter 0,1 %, so dass keine Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. Im Berichtsjahr wurden in 11 von 94 Proben (11,7 %) gentechnische Veränderungen festgestellt (Grafik 2.33). In vier Fällen wurde ein Gehalt von 0,1 % nicht überschritten. Diese Proben wurden nicht beanstandet.

In weiteren sieben maishaltigen Lebensmitteln wurden GVO-Gehalte ermittelt, die zu einer Beanstandung führten (Grafik 2.33).



Grafik 2.33: Anzahl GVO-positiver Mais-Proben in den Jahren 2002 bis 2008

Untersuchungen auf gentechnisch verändertes Roundup Ready ™ Soja

Im Berichtszeitraum wurden 82 sojahaltige Lebensmittel auf gentechnische Veränderungen untersucht. In 28 Proben (34,2 %) wurden Anteile der Roundup Ready ™ Sojabohne nachgewiesen. Die Verteilung der GVO-Anteile in %, bezogen auf die einzelnen Lebensmittel, geht aus Tabelle 2.39 hervor.

Tabelle 2.39: Anzahl GVO-positiver sojahaltiger Lebensmittel und deren GVO-Anteile in %

Lebensmittel	*Anzahl*	*GV - positiv*	*< 0,1 %*	*0,1 % - 0,9 %*	*0,9 %-10 %*	*> 10 %*
Sojatrunk	*17*	*2*	*2*	*0*	*0*	*0*
Tofu	*45*	*16*	*14*	*2*	*0*	*0*
Sojaerzeugnisse	*11*	*5*	*1*	*3*	*0*	*1*
Sojahaltige Fertiggerichte	*9*	*5*	*5*	*0*	*0*	*0*
Summe	***82***	***28***	***24***	***3***	***0***	***1***

In drei Sojaerzeugnissen wurden Anteile von Roundup Ready™-Soja oberhalb von 0,1 % nachgewiesen, ohne dass der Schwellenwert von 0,9 % überschritten wurde (Tabelle 2.39). In diesen Fällen wurden die zuständigen Ämter für Verbraucherschutz und Veterinärwesen über die Gehalte unterrichtet und aufgefordert zu prüfen, inwieweit seitens der Hersteller geeignete Maßnahmen ergriffen wurden, um die Verwendung gentechnisch veränderter Rohstoffe zu vermeiden.
In einem Sojaerzeugnis (Tortellinis aus der Türkei) bestand die Zutat „Sojaprotein" zu mehr als 10 % aus gentechnisch veränderter Soja (Tabelle 2.39).

Untersuchungen auf gentechnisch veränderte Papayas

Nachdem in den vergangenen vier Jahren jeweils gentechnisch veränderte Papayas aus Hawaii nach deren Einfuhr über den Flughafen Frankfurt in Hessen nachgewiesen worden waren, wurden auch in 2008 entsprechende Untersuchungen durchgeführt. Noch immer besteht keine Zulassung für den Import und das Inverkehrbringen von gentechnisch veränderter Papaya in die EU. Die Probenahme erfolgte im Rahmen der Einfuhrkontrolle bei der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle (TGSH; Abt. VI des LHL) am Frankfurter Flughafen. Im Berichtsjahr wurden bei neun Sendungen aus Hawaii (Abbildung 2.54) insgesamt 114 Papayas auf eine eventuelle gentechnische Veränderung untersucht.

Abb. 2.54: Papayas, die auf gentechnische Veränderungen untersucht wurden

Außerdem wurden 46 Proben Papayas aus anderen Ursprungsländern auf gentechnische Veränderungen geprüft. Diese Früchte stammten aus Thailand, Brasilien und Ghana. In keiner der untersuchten Papayas wurden GVO nachgewiesen.

Untersuchungen auf gentechnisch veränderte Kartoffeln

In Anbetracht der Diskussion in Deutschland und in Europa um die Zulassung zum Anbau gentechnisch veränderter Kartoffeln wurden 45 Proben von Produkten aus Kartoffeln auf gentechnische Veränderungen untersucht. Die Untersuchungen ergaben keinen Hinweis auf das Vorhandensein bzw. die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen.

Untersuchungen auf gentechnisch veränderte Zucchini

Zur Erzielung von Virus-Resistenzen wurden bereits zum Ende der 1990er Jahre gentechnisch veränderte Zucchini in Nordamerika entwickelt und angebaut. Dieser Anbau findet auch heute noch auf etwa 10.000 ha in den USA statt. In Europa gab es verschiedene Freilandversuche mit GV-Zucchini in Italien, Spanien und Frankreich, die jedoch bereits einige Jahre zurückliegen. Diese Ausgangssituation wurde zum Anlass genommen, auf dem Markt befindliche Zucchini (43 Proben) auf gentechnische Veränderungen zu untersuchen. Die Ergebnisse der Untersuchungen ergaben keine Hinweise auf GVO.

Untersuchung von Produkten des ökologischen Landbaus auf gentechnisch veränderte Bestandteile

Auch mit dem Inkrafttreten der neuen Öko-VO 834/2007 am 1.1.2009 bleibt die Anwendung der Gentechnik im Zusammenhang mit ökologisch erzeugten Produkten verboten. Weder GVO selbst noch aus GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen einge-

setzt werden. Gehalte bis 0,9 % stehen einer Kennzeichnung als „ökologisch erzeugtes Produkt" jedoch nicht entgegen, wenn der Hersteller nachweisen kann, dass diese geringen Gehalte unvermeidbar waren bzw. als zufällig angesehen werden müssen.
Im Berichtsjahr wurden 36 Proben des ökologischen Landbaus auf gentechnische Veränderungen untersucht. In fünf Fällen konnten DNA-Sequenzen von gentechnisch veränderten Pflanzen (Roundup Ready™-Soja) nachgewiesen werden. Die Gehalte lagen jeweils unterhalb von 0,1 %, so dass keine Beanstandungen ausgesprochen werden mussten.

Kennzeichnung von Produkten „ohne Gentechnik"

Das EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz ermöglicht die Kennzeichnung eines Lebensmittels, die auf eine Herstellung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hindeutet. Dies darf nur mit der Angabe „ohne Gentechnik" erfolgen. Zutaten und Zusatzstoffe aus GVO dürfen nicht verwendet werden, d. h. im Unterschied zu Produkten des ökologischen Landbaus können auch zufällige und technisch unvermeidbare Gehalte im Zusammenhang mit einer Kennzeichnung „ohne Gentechnik" nicht toleriert werden.
In keinem der insgesamt 15 so gekennzeichneten Produkte wurden DNA-Sequenzen von GVO nachgewiesen.

2.10.4.2 Saatgut

Untersuchung auf gentechnische Veränderungen in Saatgut

Im Berichtsjahr wurden 27 Saatgut-Proben in 79 Teilproben auf gentechnische Veränderungen untersucht. Hierbei handelte es sich um vier Proben Raps- und 23 Proben Mais-Saatgut, die im Rahmen der Saatgutüberwachung gezogen worden waren. In keinem Fall ergaben sich Hinweise auf das Vorhandensein von gentechnisch verändertem Saatgut.

2.10.4.3 Futtermittel

Untersuchung von Futtermitteln auf gentechnisch veränderte Bestandteile

Im Berichtsjahr wurden 30 Futtermittel-Proben auf die Verwendung gentechnisch veränderter Pflanzen untersucht.
In 20 dieser untersuchten Futtermittel wurde die Spezies Soja nachgewiesen. In allen Proben waren Anteile davon gentechnisch verändert. In 12 Proben wurde ein GVO-Gehalt oberhalb des Grenzwerts von 0,9 % festgestellt. In einem Fall lag der GVO-Gehalt unter 0,1 % und in sieben weiteren Fällen konnte der GVO-Gehalt aufgrund des geringen Gehaltes an Soja nicht quantifiziert werden.
In 17 der analysierten Futtermittel-Proben wurden Anteile der Spezies Mais festgestellt. Davon wurden in zwei Fällen Anteile an dem gentechnisch verändertem Mais Nk 603 nachgewiesen, deren Gehalt jeweils unterhalb von 0,1 % betrug. In den 23 Futtermittel-Proben, in denen ein Anteil an Raps ermittelt wurde, ergaben sich keine Hinweise auf das Vorhandensein von GVO.

2.10.5 Rückstandsuntersuchungen auf pharmakologisch wirksame Stoffe

Im Berichtjahr wurden Untersuchungen an 1.892 Proben durchgeführt. Die Untersuchungen verteilten sich auf Proben von Schlachttieren aus Schlachtbetrieben, von lebenden Tieren aus landwirtschaftlichen Betrieben, auf Milch-, Eier-, Fisch- und Honigproben aus Erzeugerbetrieben sowie Importstichproben der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle am Flughafen Frankfurt/Main. Eine Übersicht der Probenzahlen, bezogen auf die verschiedenen Kontrollprogramme bzw. Einsender und die Zahl der positiven Befunde von Rückständen ist in Tabelle 2.40 dargestellt. In insgesamt 52 (2,8 %) der untersuchten 1.892 Proben konnten Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe nachgewiesen werden.

Tabelle 2.40: Probenzahlen, bezogen auf die Kontrollprogramme bzw. Einsender und die Zahl der positiven Rückstandsbefunde

Kontrollprogramm/Einsender	Matrix	Anzahl Proben	Positive Befunde von Rückständen
Nationaler Rückstandskontrollplan			
	Schlachttierproben	1173	9
	Proben aus Tierbeständen	225	keine
	Milch, Eier, Fische, Honig, Tränkewasser	141	1
	Verdachtsproben	61	36
	Sonstige	11	keine
Länderübergreifende Zusammenarbeit mit anderen Bundesländern	Schlachttierproben	134	keine
Lebensmittel-Monitoring	Lachs, Hähnchen, Pute	51	keine
Sonderprojekt	Flusskrebs mit Herkunft China	14	keine
Nationales Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit	Einzel- und Mischfuttermittel	67	6
Summe		**1892**	**52**

2.10.5.1 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes

In der modernen landwirtschaftlichen Produktion ist der Einsatz von Tierarzneimitteln im Rahmen der Tiergesundheit zur Behandlung und auch zur Vorbeugung von Krankheiten notwendig.
Um zu gewährleisten, dass die erzeugten Lebensmittel tierischer Herkunft gesundheitlich unbedenklich sind, wird die Produktion routinemäßig durch Untersuchung von Proben nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan überwacht.

Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP) wird jährlich nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen erstellt.
Die Richtlinie regelt die Überwachung der Produktionskette für Tiere und Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs sowie von Futtermitteln und Tränkewasser auf Rückstände von Stoffen mit anaboler Wirkung, nicht zugelassene Stoffen, Tierarzneimittel und Kontaminanten. Die Mindestanforderungen für die Rückstandskontrollen und Häufigkeit der Probennahme sind in der Entscheidung 97/747/EG der Kommission vom 27. Oktober 1997 festgelegt.

Durch diese Vorgaben soll sichergestellt werden, dass Lebensmittel tierischen Ursprungs keine Spuren verbotener Stoffe aufweisen und keine Rückstände über den zugelassenen Höchstmengen enthalten sind. Die Kontrollen und Probennahmen erfolgen einerseits bei der Schlachtung, andererseits auch in den Tierbeständen am lebenden Tier. Dabei wird der Schwerpunkt auf Rinder, Schweine, Schafe, Pferde, Geflügel sowie Fische aus Aquakulturen gelegt. Als Substrate für die Rückstandsuntersuchungen eignen sich je nach Art der durchzuführenden Untersuchung bei Schlachttieren Muskulatur, Niere, Leber, Fett, Blut, Urin, sowie die Retina der Augen. Bei lebenden Tieren werden je nach Tierart und Untersuchung Blut, Urin, Haare, Milch, Eier, Honig oder auch Tränkewasser und Futtermittel beprobt. Die Substrate sind nach den Vorgaben des Nationalen Rückstandskontrollplanes auf die dort genannten Stoffgruppen A1 bis A 6 (Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassene Stoffe) und B1 bis B3 (Tierarzneimittel und Kontaminanten) zu untersuchen.

Die Koordination des NRKP erfolgt durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Die Untersuchungsergebnisse der Länder werden dem BVL regelmäßig gemeldet, von diesem zusammengefasst und in Jahresberichten veröffentlicht.
(www.bvl.bund.de →Tierarzneimittel→Rückstände in Lebensmitteln→Berichte)

Die Umsetzung des NRKP in Hessen erfolgt durch den LHL in Zusammenarbeit mit den Ämtern für Veterinärwesen und Verbraucherschutz der Landkreise und kreisfreien Städte sowie mit den zuständigen Referaten der Regierungspräsidien von Nord-, Mittel- und Südhessen. Dies ermöglicht die Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Proben, und gegebenenfalls kann der Erzeuger direkt für seine Produkte zur Verantwortung gezogen werden. Betriebe, die gegen das bestehende Recht verstoßen haben, stehen für einen bestimmten Zeitraum unter verstärkter Kontrolle. Daher sind die Ergebnisse des NRKP nicht repräsentativ für die Gesamtheit der Lebensmittel tierischen Ursprungs.

2.10.5.1.1 Hemmstoffuntersuchungen

Es wurden insgesamt 4.951 Schlachttierkörperproben (jeweils Muskulatur und Niere) auf Hemmstoffe untersucht.
Diese verteilten sich auf folgende Tierarten (Tabelle 2.41):

Bei insgesamt drei Tieren (0,06 %) konnten mit Hilfe des sog. Dreiplattentests Hemmstoffe nachgewiesen werden (vgl. Tabelle 2.41). Durch weitergehende Untersuchungen wurden in einem Fall Rückstände eines Chinolons (Marbofloxacin) in der Muskulatur (820 µg/kg) und in der Niere (330 µg/kg) nachgewiesen. Die Proben wurden auf Grund einer Höchstmengenüberschreitung (der zulässige MRL-Wert beträgt 150 µg/kg) beanstandet.

In den beiden übrigen Fällen wurden Rückstände von Tetracyclinen und Sulfonamiden nachgewiesen, deren Gehalte jeweils unterhalb der MRL-Werte lagen, so dass diese Proben nicht zu beanstanden waren.

Tabelle 2.41: Aufteilung der Hemmstoffproben nach Tierart

Tierart	Anzahl	Anzahl positiver Proben
Kälber	43	0
Rinder	218	0
Kühe	47	0
Schweine	3188	3
Schafe	1429	0
Ziegen	16	0
Pferde	7	0
Haarwild	3	0
Summe	**4951**	**3**

2.10.5.1.2 Rückstandsuntersuchungen

Untersucht wurde entsprechend den Vorgaben des NRKP auf hormonwirksame Stoffe, verbotene Stoffe, zugelassene Tierarzneimittel sowie auf Kontaminanten (Tabelle 2.42).

Die Verteilung der Rückstandsuntersuchungen auf die Probenarten ist in Tabelle 2.43 dargestellt. Die Mehrfachuntersuchung auf eine Vielzahl von Stoffen und Stoffgruppen ist insbesondere bei den Milchproben vorgesehen, so dass auf die 71 Erzeugermilchproben 216 Untersuchungen entfallen (Tabelle 2.43).

Tabelle 2.42: Untersuchtes Stoffspektrum der Stichproben nach dem NRKP

Stoffgruppe		Geprüfte Einzelstoffe
A	**Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassene Stoffe**	
A 1	Stilbene	Diethylstilbestrol, Hexestrol, Dienestrol
A 2	Thyreostatika	Thiouracil, Methylthiouracil, Phenylthiouracil, Propylthiouracil, Tapazol
A 3	Steroide	17α- und 17β-Boldenon, 17α- und 17β-19-Nortestosteron, 17α- und 17β-Trenbolon, 17α-Ethinylestradiol, Methyltestosteron, Stanozolol
	Gestagene	Chlormadinon, Flugestonacetat, Megestrolacetat, Melengestrolacetat, Medroxyprogesteronacetat
A 4	Resorcylsäure-Lactone	α-Zeraralanol (Zeranol), β-Zearalanol (Taleranol) und Zearalanon, und das Fusarien-Mykotoxin Zearalenon und dessen Metabolite α-Zearalenol und β-Zearalenol
A 5	ß- Agonisten	Brombuterol, Cimaterol, Clenbuterol, Clencyclohexerol, Clenproperol, Fenoterol, Hydroxymethylclenbuterol(Na 1141), Isoxsuprin, Mabuterol, Ractopamin, Ritodrin, Salbutamol, Terbutalin und Zilpaterol
A 6	Chloramphenicol	Chloramphenicol
	Nitroimidazole	Metronidazol, Dimetridazol, Ronidazol und Ipronidazol und die hieraus gebildeten Metaboliten Metronidazol-OH, Ronidazol-OH und Ipronidazol-OH
	Nitrofurane	Nitrofuran-Metaboliten AOZ, AMOZ, AHD und SEM sowie Nifursol-Metabolit DSH
B	**Tierarzneimittel und Kontaminanten**	
B 1	Sulfonamide	Sulfanilamid, Sulfamethoxypiridazin, Sulfamethazin, Sulfamerazin, Sulfadoxin, Sulfadimidin, Sulfadimethoxin, Sulfadiazin
	Tetracycline	Tetracyclin, Oxytetracyclin, Chlortetracyclin, Doxycyclin
	Chinolone	Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequin, Marbofloxacin, Nalidixinsäure, Norfloxacin, Oxolinsäure, Sarafloxacin
	Pleuromutilin	Tiamulin
	ß-Lactamantibiotika	ß-Penicillin, Ampicillin, Amoxicillin
	Macrolidantibiotika	Tylosin
B 2	Anthelminthika	Abamectin, Doramectin, Eprinomectin, Ivermectin und Moxidectin
	Kokzidiostatika	Lasalocid, Monensin, Narasin, Nicarbacin, Salinomycin
	Sedativa	Acepromazin, Chlorpromazin, Propionylpromazin
	NSAID´s	Phenylbutazon
	Kortikosteroide	Dexamethason
B 3	Organische Chlorverbindungen	DDT, Lindan, Nitrofen u.a. „alte“, häufig fettlösliche Pestizide (über 20 Stoffe), Polychlorierte Biphenyle (PCB: sechs PCB-Kongenere), Dioxine (PCDD/F, dl-PCB)
	Schwermetalle	Blei, Cadmium, (Arsen, Kupfer, Quecksilber, Selen, Zink)
	Mykotoxine	Aflatoxin B1, Zearalenon, Ochratoxin A
	Farbstoffe	Brilliantgrün, Kristallviolett, Malachitgrün, Leucomalachitgrün

Tabelle 2.43: Probenart, bezogen auf Anzahl Proben und Anzahl Untersuchungen

Probenart	Anzahl Proben	Anzahl Untersuchungen
Schlachttiere	1039	1059
Tierbeständen	225	225
Milch	71	216
Eier	28	28
Fische	4	4
Honig	22	44
Tränkewasser	16	22
Verdachtsproben	61	61
Summe	**1466**	**1659**

Untersuchungsergebnisse der Stichproben

Verbotene Tierarzneimittelwirkstoffe der Gruppen A1 bis A6 (vgl. Tabelle 2.42) wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Mit der Untersuchung auf erlaubte Tierarzneimittel wurde die Einhaltung der nach der VO (EWG) 2377/90 festgelegten MRL-Werte (Maximal Residue Levels) überprüft. Auf Grund der durchgeführten Untersuchungen ergaben sich keine Hinweise auf eine unzu-

lässige Überschreitung dieser Höchstmengen (HM). In drei Proben vom Schwein konnten Antibiotika jeweils unterhalb der HM nachgewiesen werden (Tabelle 2.44).

Tabelle 2.44: Nachgewiesene Tierarzneimittel in Stichproben

Tierart	Anzahl Proben	Positive Proben (Matrix)	Nachweise Rückstände	Nachgewiesene Stoffe	Gehalte
Schwein	123	Muskulatur	1	Chlortetracyclin	70 µg/kg (<HM)
		Niere	1	Chlortetracyclin	350 µg/kg (<HM)
		Niere	2	Sulfamoxol	95 µg/kg (<HM)
				Tylosin	31 µg/kg (<HM)
Forelle	13	Muskulatur	6	Malachitgrün, Leucomalachitgr.	1,1 bis 72,2 µg/kg (nicht zugelassen)
Summe	136		10		

In sechs Proben Forellen wurden Rückstände von Leukomalachitgrün, einem Abbauprodukt von Malachitgrün, mit Gehalten von 1,1 bis 72,2 µg/kg festgestellt (Tabelle 2.44). Malachitgrün ist als Tierarzneimittel nicht zugelassen.

Untersuchungsergebnisse der Verdachtsproben

Aus landwirtschaftlichen Betrieben gingen 61 Verdachtsproben ein. Häufigkeit und Art der nachgewiesenen Stoffe, bezogen auf die Probenmatrices, sind in der Tabelle 2.45 dargestellt.

Tabelle 2.45: Nachgewiesene Tierarzneimittel in Verdachtsproben

Tierart	Matrix	Anzahl Proben	Nachweise Rückstände	Nachgewiesene Stoffe
Schwein	Muskulatur	4	4	Cadmium 3x (< HM) Marbofloxacin 1x
	Niere	4	4	Cadmium 2x (> HM) Marbofloxacin 1x
	Urin	10	14	Amoxicillin 1x Cefalexin 2x Tetracyclin 3x Chlortetracyclin 1x Oxytetracyclin 4x Sulfadimidin 2x Sulfamerazin 1x
	Tränkewasser	2	keine	
	Futtermittel	4	5	Amoxicillin 2x Tetracyclin 2x Chlortetracyclin 1x
Rind	Muskulatur	2	keine	
	Niere	2	keine	
	Leber	1	keine	
	Fett	1	keine	
	Urin	1	keine	
	Blut	1	keine	
Forelle	Muskulatur	29	9	Leucomalachitgrün
Summe		61	36	

Bei Schweinen wurden am häufigsten Stoffe aus der Gruppe der Antibiotika nachgewiesen, Bei Forellen war dies Leucomalachitgrün (Tabelle 2.45). In zwei Proben Niere vom Schwein wurden erhöhte Gehalte des Umweltkontaminanten Cadmium festgestellt.

Importproben

Von der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle am Flughafen Frankfurt/M. gingen 149 Stichproben ein (Tabelle 2.46), die mit Schwerpunkt auf unterschiedliche hormonwirksame Stoffe oder verbotene Tierarzneimittel innerhalb des NRKP untersucht wurden.

In fünf Proben Garnelen aus Indien konnte gebundenes Semicarbazid (SEM) mit Gehalten von 0,55 µg/kg bis 3,8 µg/kg nachgewiesen werden (Tabelle 2.46). SEM ist der Metabolit des Nitrofuran-Wirkstoffes Nitrofurazon.
Es besteht die Möglichkeit, dass SEM in nicht (an Eiweiß) gebundener Form auch aus anderen Quellen als der Anwendung mit einem Tierarzneimittel stammt. Der Nachweis von gebundenem SEM ist allerdings ein Beweis für eine unzulässige Anwendung mit Nitrofurazon. Daher wurden die Proben beanstandet.

Tabelle 2.46: Untersuchte Importproben nach Tierart, Herkunft und untersuchten Stoffgruppen

Tierart	Herkunft	Anzahl Proben	Untersuchte Stoffgruppen	nachgewiesene Rückstände
Pferd	Mexiko, Kanada, Argentinien	65	ß-Agonisten (A5) Zeranol (A4) Chloramphenicol (A6) Steroide (A3)	keine
Rind	Polen, Frankreich, Deutschland	10	Chloramphenicol (A6) ß-Agonisten (A5) Stilbene (A1) Antibiotika (B1) Zeranol (A4) Chem. Elemente (B3c)	keine
Kalb	Neuseeland	2	ß-Agonisten (A5) Steroide (A3)	keine
Lamm	Neuseeland, Australien	9	ß-Agonisten (A5) Chloramphenicol (A6) Stilbene (A1) Antibiotika (B1) Anthelmintika (B2)	keine
Gans	Polen	1	Antibiotika (B1)	keine
Hirsch	Neuseeland	1	Chloramphenicol (A6)	keine
Bison	Kanada, USA	5	ß-Agonisten (A5) Antibiotika (B1) Zeranol (A4)	keine
Wildschweine	USA	1	Anthelmintika (B2)	keine
Strauß	Südafrika, Zaire, Simbabwe	6	ß-Agonisten (A5) Chloramphenicol (A6) Antibiotika (B1) Kokzidiostatika (B2)	keine
Därme	China, Pakistan, Iran, Kanada	4	Chloramphenicol (A6) Nitrofurane (A6)	keine
Fische	Malaysia, Vietnam, China	21	Antibiotika (B1) Chloramphenicol (A6) Nitrofurane (A6) Malachitgrün (B3e)	keine
Kaisergranat-schwänze, Garnelen, Shrimps	Brasilien, Indien, Senegal, Vietnam	15	Chloramphenicol (A6) Antibiotika (B1) Nitrofurane (A6)	Semicarbazid (Nitrofuranmetabolit) 5x
Muscheln, Austern	Neuseeland, Australien	3	Nitrofurane (A6) Antibiotika (B1) Chem. Elemente (B3c)	keine
Gelee Royal	China	6	Chloramphenicol (A6)	keine
Summe		**149**		**5**

2.10.5.2 Länderübergreifende Zusammenarbeit mit den Bundesländern Rheinland-Pfalz und Saarland

In 2008 wurde wie auch in Vorjahren mit den Untersuchungseinrichtungen der Bundesländer Rheinland-Pfalz und Saarland kooperiert. Zur Verbesserung der Effizienz und zur Minimierung des analytisch erforderlichen Aufwands der Methodenvalidierung wurden den Proben zur Untersuchung auf die Stoffe der Stoffgruppen A ausgetauscht.
Insgesamt wurden 134 Proben zur Untersuchung auf Stilbene (A1), Thyreostatika (A2), Resorcylsäurelactone (A4) und Nitrofurane (A6) der genannten Bundesländer im LHL untersucht (Tabelle 2.47). Proben zur Untersuchung auf Gestagene (A3) und Nitroimidazole (A6) wurden am LUA Rheinland-Pfalz untersucht. Am LSGV Saarbrücken erfolgt die Absicherung von fraglichen oder positiven Proben der Untersuchung auf nichtsteroidale Antiphlogistika.

Tabelle 2.47: Bearbeitung von Proben aus Rheinland-Pfalz und Saarland im Rahmen der länderübergreifenden Zusammenarbeit

Tierart	Anzahl Proben	nachgewiesene Rückstände
Rinder	48	keine
Schweine	57	keine
Geflügel	29	keine
Summe	134	

2.10.5.3 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings

Für jedes Untersuchungsjahr wird durch die Bundesländer im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings eine festgelegte Gruppe von Lebensmitteln untersucht, um repräsentative Daten über das Vorkommen gesundheitlich unerwünschter Stoffe in diesen

Tabelle 2.48: Untersuchte Proben im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings

Tierart	Matrix	Herkunft	Anzahl Proben	Untersuchte Stoffgruppen
Lachs	Muskulatur	Norwegen, Chile, Irland	18	Anthelmintika (B2a) Org. Chlorverbindg (B3a) Chem. Elemente (B3c)
Pute	Muskulatur	Polen, Frankreich, Deutschland	13	Amphenicole (A6) Nitroimidazole (A6) Nitrofurane (A6) Antibiotika (B1) Org. Chlorverbindg (B3a) Chem. Elemente (B3c)
Hähnchen	Muskulatur	Niederlande, Brasilien, Deutschland	20	Amphenicole (A6) Nitrofurane (A6) Antibiotika (B1) Org. Chlorverbindg (B3a) Chem. Elemente (B3c)
Summe			51	

Lebensmitteln zu gewinnen. Die Ergebnisse des Lebensmittel-Monitorings fließen kontinuierlich in die gesundheitliche Risikobewertung beim BVL ein und werden u. a. auch dazu genutzt, die Höchstgehalte für Rückstände und Kontaminanten zu überprüfen und im Bedarfsfall anzupassen. Im Berichtjahr wurden für Hessen insgesamt 51 Proben von Lachs, Puten und Hähnchen aus dem Lebensmitteleinzelhandel auf mehrere Stoffgruppen untersucht (Tabelle 2.48). Bei den durchgeführten Untersuchungen konnten keine Rückstände bzw. Kontaminanten festgestellt werden.

2.10.5.4 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Sonderprojektes Flusskrebse mit Herkunft aus China

In einem gesonderten Projekt wurden 14 Proben Flusskrebsfleisch mit Herkunft China (Binnenfischerei) aus dem Lebensmitteleinzelhandel auf Nitrofuran-Metabolite (A6) untersucht. Bei den durchgeführten Untersuchungen konnten keine Rückstände festgestellt werden.

2.10.6 Bakteriologische Fleischuntersuchung

Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung (BU), die nach fleischhygienerechtlichen Vorgaben erfolgte, wurden Proben von insgesamt 208 geschlachteten Tieren (Tabelle 2.49) untersucht (jeweils Muskulatur, Niere, Milz, Leber, Lymphknoten).

Tabelle 2.49: Aufteilung der BU -Proben nach Tierart

Tierart	Anzahl
Rinder	159
Schweine	36
Pferde	1
Wild	12
Summe	208

Nachweis pathogener Keime

Bei einer Schlachttierprobe vom Rind konnten durch Anreicherungsverfahren Erreger der Gattung Salmonella in der Leber nachgewiesen werden, die als S. Typhimurium identifiziert wurden. Vier Proben von geschlachteten Rindern enthielten in der Muskulatur obligate Anaerobier, wobei es sich in zwei Fällen um die pathogene Clostridien-Spezies Clostridium perfringens handelte.

2.10.7 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Nationalen Kontrollprogramms Futtermittelsicherheit

Im Auftrag der Futtermittelkontrollstelle beim Regierungspräsidium in Gießen wurden 67 Futtermittelproben untersucht. Grundlage bildet der Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011 (www.bmelv.de).

Die Schwerpunkte bei der Untersuchung auf pharmakologisch wirksame Stoffe sind:

a) Überprüfung auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung zugelassener Futtermittelzusatzstoffe
b) Überprüfung auf nicht mehr zugelassene Futtermittelzusatzstoffe
c) Überprüfung auf verbotene bzw. verschleppte Tierarzneimittelwirkstoffe

Die nachgewiesenen Stoffe sind in Tabelle 2.50 im Überblick dargestellt.

Tabelle 2.50: Nachgewiesene Stoffe im Rahmen der amtlichen Futtermittelkontrolle

Parameter	Anzahl Proben	Nachgewiesene Stoffe	Anzahl Nachweise
Antibiotika	61	Oxytetracyclin	1
		Sulfadimidin	1
		Sulfamerazin	2
		Tylosin	2
Kokzidiostatika (Futtermitttel-zusatzstoffe)	6	keine	
Summe	67		6

2.11 Betriebskontrollen

2.11.1 Lebensmittel-, Kosmetik- und Bedarfsgegenständebetriebe

Die Sachverständigen des LHL nahmen an insgesamt 43 Betriebskontrollen teil, die überwiegend als Teamkontrollen durchgeführt wurden. Die Häufigkeit der Kontrollen bezogen auf die einzelnen Betriebsarten ist in der Tabelle 2.51 aufgeführt.

Tabelle 2.51: Betriebskontrollen der wissenschaftlichen Sachverständigen

Art der Betriebe	Anzahl der Kontrollen
Bäckereien	15
Bedarfsgegenständehersteller	1
Brauereien	2
Fleischerzeugnisse Hersteller	2
Gastronomie-Service	2
Imkereien	4
Nahrungsergänzungsmittel - Inverkehrbringer, Importeure, Hersteller	2
Kosmetikhersteller, Inverkehrbringer von Kosmetika	1
Zusatzstoffhersteller	2
Molkereien	2
Mühlen	6
Säuglingsnahrungshersteller	2
Süßwarenhersteller, Confiserie, Pralinenhersteller	1
Teigwarenhersteller	1

2.11.2 Amtliche Weinkontrolle in Hessen (Tätigkeit der Weinkontrolleure)

Zur Unterstützung der für die Überwachung zuständigen Behörden (in Hessen: Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) sind nach § 31 (3) des Weingesetzes in jedem Bundesland Weinsachverständige (Weinkontrolleure) bestellt, die in der Sinnenprüfung der von ihnen zu überwachenden Erzeugnisse erfahren sind, das Verfahren ihrer Verarbeitung zu beurteilen vermögen und mit den einschlägigen Rechtsvorschriften vertraut sind. Die Tabellen 2.52 und 2.53 geben eine Übersicht über die Tätigkeit der Weinkontrolleure.

Tabelle 2.52: Statistische Angaben über die Kontrolltätigkeiten

Betriebsart	Anzahl der Kontrollen	Prozentualer Anteil
Weinbaubetriebe u. Winzergenossenschaften	1228	79,9
Weinhandlungen	56	3,6
Weinwirtschaften, Gasthäuser und ähnliche Wirtschaftsbetriebe	7	0,5
Betriebe mit Weinnebengeschäft	47	3,1
Schaumweinbetriebe	74	4,8
Brauereien	1	0,05
Brennereien, Spirituosenhersteller	2	0,1
Obstweinbetriebe	1	0,05
Vermittler von Weingeschäften	23	1,5
Andere Betriebe	99	6,4
Gesamtzahl der durchgeführten Kontrollen	1538	100
Beurteilung von Wein und anderen Erzeugnissen des Weinrechts (sensorische Prüfungen)	3546	

Tabelle 2.53: Anzahl der Beanstandungen nach Betriebsart

Art der beanstandeten Betriebe	Anzahl	Prozentualer Anteil
Weinbaubetriebe und Winzergenossenschaften	14	70
Weinwirtschaften	1	5
Betriebe mit Weinnebengeschäft	2	10
Schaumweinbetriebe	3	15
Summe Anzahl der beanstandeten Betriebe	20	100

Allgemeine Tätigkeiten

Aufgrund der Schwerpunktstellung, vorrangig Erzeuger- und Herstellerbetriebe zu überprüfen, ist die Anzahl der Kontrollen dieser Betriebe mit zusammen 84,7 % deutlich höher verglichen mit den Betrieben, in denen nur nebenerwerbsmäßig Wein verkauft wird. Von den insgesamt 1.538 Kontrollen wurden 1.228 (79,9 %) in Weinbaubetrieben und Winzergenossenschaften, 56 (3,6 %) in Weinhandlungen und in Schaumweinbetrieben 74 (4,8 %) durchgeführt (Tabelle 2.52).
Weiterhin wurden verstärkt Kellereien überprüft, die in großem Umfang Weine aus anderen Mitgliedstaaten verarbeiten.
Bei 14 Weinbaubetrieben sowie bei einer Weinwirtschaft, drei Schaumweinbetrieben und bei zwei Betrieben mit Weinnebengeschäft waren bedeutende Mängel hinsichtlich Weinbuchführung und Kennzeichnung vorhanden, die zu Beanstandungen führten (Tabelle 2.53).

Weiterhin sind im Berichtszeitraum einige Weingüter wegen gänzlich fehlender Eintragungen in der Weinbuchführung aufgefallen, was ebenfalls zu Beanstandungen führte.
Das Inverkehrbringen von als „Qualitätswein" bezeichneten Weinen und von als „Qualitätsschaumwein b. A." bezeichnetem Sekt, für die eine amtliche Prüfungsnummer nicht bzw. verspätet beantragt oder auch nicht erteilt worden war, bleibt nach wie vor ein häufiger Beanstandungsgrund.

Die Nichteinhaltung der Eintragungsfristen in die Kellerbücher sowie die Abweichungen von festgestellten Weinmengen im Keller zu den vorgeschriebenen Eintragungen in die Weinbuchführung führten ebenfalls mehrfach zur Beanstandungen.
Aufgrund des ertragsreichen Jahrgangs 2007 wurden von einigen Winzern Übermengen geerntet, für die teilweise eine Destillationspflicht besteht. Diese Weinmengen wurden im Jahr 2008 insbesondere bezüglich der zwingend vorgeschriebenen Entsorgung überwacht. In diesem Zusammenhang muss erwähnt werden, dass auch für die Kontrollen von Weinmengen, die bis zum nächsten Jahr überlagert werden dürfen (überlagerungsfähige Übermengen), ein erheblicher Überwachungsaufwand notwendig war.

Bei einer Kontrolle in einem Vollerwerbsbetrieb Mitte des Monats Mai 2008 wurden gravierende Mängel in der Hygiene festgestellt. Es wurde verdorbene Maische aus dem Herbst des Vorjahres vorgefunden (Abbildung 2.55).

Abb. 2.55: verdorbene Maische aus dem Vorjahr

Offene Behältnisse (Bütten) mit Maische und Wein standen über Monate im Freien und waren nur teilweise und mit stark verschmutzten Planen abgedeckt. Es wurden auf den Erzeugnissen dicke Kahmhefeschichten und teilweise auch Schimmel vorgefunden. Ein Beispiel hierfür gibt Abbildung 2.56.

Abb. 2.56: Bütte mit Maische aus dem Vorjahr

Für diese beanstandeten Erzeugnisse wurde die Entsorgung angeordnet, die gemeinsam mit der Lebensmittelkontrolle unter Aufsicht durchgeführt wurde.

Auch im Jahr 2008 wurden wieder zahlreiche Weinfeste in den Gemeinden der Anbaugebiete Rheingau und Hessische Bergstraße sowie sonstige Weinmärkte hessenweit überprüft. Bei diesen Kontrollen wird besonders das Weinangebot begutachtet sowie sensorische Überprüfungen von Produkten vorgenommen, z. T. verbunden mit einer Probenahme. Gravierende Mängel wurden bei diesen Kontrollen nicht festgestellt. Es wurden lediglich Belehrungen hinsichtlich der Angebotsform und der Hygiene ausgesprochen.

Prüfberichte, Belehrungen

In 87 Fällen wurden die Abweichungen von der Rechtsnorm als geringfügig angesehen und deshalb mündliche oder schriftliche Belehrungen erteilt. Dabei handelte es sich überwiegend um formale Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung von Erzeugnissen sowie um geringfügige Abweichungen von den Vorschriften der Weinbuchführung.

Herbstkontrolle

Das Weinjahr 2008 begann im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen Jahre mit einem früheren Austrieb. Dieser Vegetationsvorsprung wurde durch einen kühlen und feuchten Monat August kompensiert. Dadurch begann die Traubenlese 2008 mit früh reifenden Rebsorten Ende September, die Hauptlese des Rieslings setzte erst am 10.10.2008 ein. Dieses Datum entspricht einem durchschnittlichen Herbstbeginn. Vereinzelt wurden Riesling-Trauben bereits Ende September geerntet, deren physiologische Reife aber noch nicht gegeben war. Dies zeigte sich besonders in den Säuregehalten des Mosts von bis zu 14 ‰. Hier waren Korrekturen der Säuregehalte mit Kalk erforderlich. Aufgrund von wechselhaftem Wetter trat in der zweiten Oktoberhälfte negative Fäulnis auf, so dass die Winzer die Traubenlese durch den Einsatz von Traubenvollerntern (Abbildung 2.57) zügig zum Abschluss brachten.

Abb. 2.57: Weinlese mit einem Traubenvollernter

Für herausragende Qualitäten (z. B. Auslesen oder Erstes Gewächs) müssen die Trauben gesetzlich vorgeschrieben von Hand gelesen werden (Abbildung 2.59).

Abb. 2.58: Rheintal bei Assmannshausen

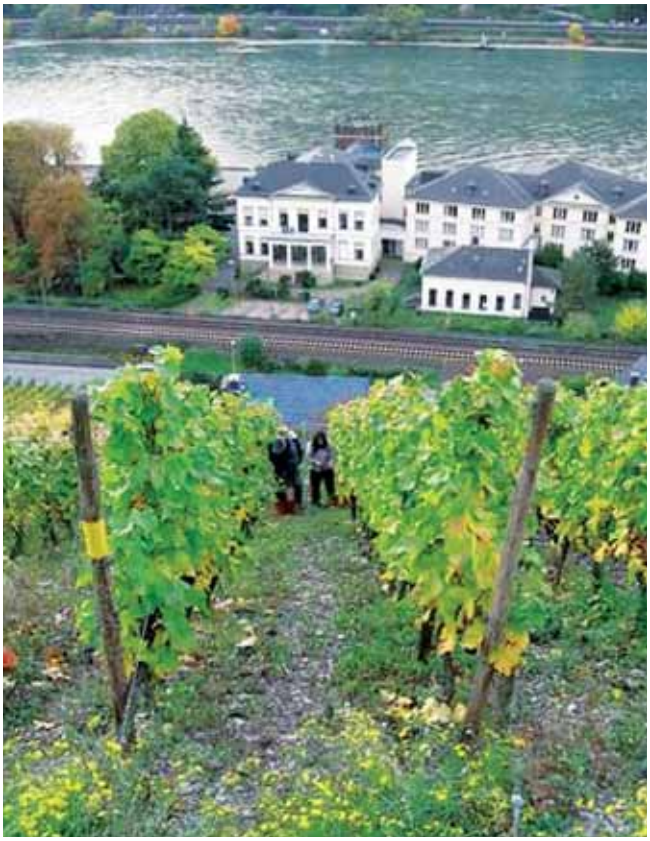


Abb. 2.59: Weinlese von Hand

Auch dies wird stichprobenartig überprüft. Der weitere Witterungsverlauf führte dazu, dass die Mostgewichte nur noch wenig zunahmen. Der Anteil an Mosten, die für Prädikatswein geeignet sind, fiel im Vergleich zu 2007 deutlich geringer aus. Während der Weinlese wurden insgesamt 638 Herbstkontrollen durchgeführt. Die Anzahl der zur Untersuchung entnommenen Mostproben belief sich auf 345.

Gemäß einer EU-Verordnung sind in den bestimmten Anbaugebieten Rheingau und Hessische Bergstraße Proben von frischen Weintrauben zur Weinbereitung und Analyse für die europäische Isotopen-Datenbank zu entnehmen.
Zu diesem Zweck wurden während der allgemeinen Lese an verschiedenen Standorten 15 Proben entnommen und untersucht. Jede dieser Proben umfasst eine Menge von ca. 60 kg.
Die Proben gelten als Referenzproben für das jeweilige Anbaugebiet. Durch die Anwendung der Kohlenstoff-Isotopenanalyse lässt sich die Anreicherung von Weinbauerzeugnissen sicherer kontrollieren. Auch der Zusatz von Wasser kann damit nachgewiesen und die Richtigkeit der Ursprungsangaben überprüft werden.

Abfertigung und Überprüfung von Begleitdokumenten

Bei der Beförderung von Wein und anderen Erzeugnissen im Sinne des Weinrechts zwischen zwei Orten innerhalb der Europäischen Gemeinschaft ist bei loser Ware ein Begleitdokument auszustellen, das die Beförderung begleitet.

Im Berichtszeitraum wurden 1.936 Begleitdokumente ausgegeben.

Durchschriften dieser Dokumente müssen an die für den Absender zuständige Stelle gesandt werden. Diese Stelle leitet eine Durchschrift an die für den Entladeort zuständige Stelle weiter. Mehrfach ergab sich dabei die Notwendigkeit von Rückfragen beim

Versender wegen unvollständiger Angaben im Begleitdokument oder von Überprüfungen vor Ort.

Gleiches gilt für die Weintransporte aus anderen Bundesländern nach Hessen. Diese Dokumente wurden ebenfalls hinsichtlich der Vollständigkeit der Angaben überprüft. Auch hier erfolgte vereinzelt die Überprüfung der Angaben vor Ort.

Die großen Sektkellereien, die im Zuständigkeitsbereich der Hessischen Weinkontrolle angesiedelt sind, beziehen naturgemäß große Mengen Sektgrundwein auch aus einer ganzen Reihe europäischer Länder. Für jeden dieser Transporte ist ein Dokument auszustellen und vor Beginn der Verarbeitung in Kopie der zuständigen Stelle vorzulegen. Im Berichtszeitraum waren dies 3.878 Dokumente, die auf ordnungsgemäße und vollständige Ausstellung überprüft wurden.

Hervorzuheben sind Kontrollen von Begleitpapieren vor Ort in einem Betrieb, wobei festgestellt wurde, dass die Angabe der Rebsorte in den Begleitpapieren gefälscht war.
Diese Feststellung hatte auch Auswirkungen auf Weinlieferungen in andere Bundesländer. Betroffen waren einige Millionen Liter Wein. Eine Verbrauchertäuschung im großen Stil konnte unterbunden werden.

3. Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung in Hessen 2008

Die amtliche Futtermittelüberwachung überwacht die Herstellung, den Handel und die Verwendung von Futtermitteln mit dem Ziel, die Erzeugung gesunder und rückstandsfreier Lebensmittel zu sichern, die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere zu fördern, Täuschungen im Verkehr mit Futtermitteln vorzubeugen und Umweltbelastungen durch Futtermittel zu verhindern.

Die für die amtliche Futtermittelüberwachung zuständige Behörde überprüft die Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorschriften stichprobenartig in allen Betrieben der Futtermittelwirtschaft. Zu diesen Betrieben gehören Hersteller, Händler, Lagerhalter, Transporteure sowie Landwirte.

Abb. 3.1: Futtermittelbeprobung

Die Prüfer der amtlichen Futtermittelüberwachung kontrollieren die Betriebe in der Regel unangemeldet. Die Kontrollen umfassen die Prüfung betrieblicher Anlagen und Abläufe sowie die Entnahme von Futtermittelproben. Die Kontrolltätigkeit betrifft den Nutztierbereich und den Heimtiersektor.

Als Rechtsgrundlagen für die Futtermittelkontrolle gelten das Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Futtermittelverordnung sowie die direkt geltenden EU-Verordnungen, in denen Anforderungen an Futtermittel und Betriebe der Futtermittelwirtschaft gestellt werden (z. B. die TSE-Verordnung (EG) Nr. 999/2001, Zusatzstoff-Verordnung (EG) Nr. 1831/2003, GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005). In der Futtermittelkontrolleurs-Verordnung sind die Anforderungen an die Prüfer geregelt.

Organisation

Das Regierungspräsidium Gießen ist die zuständige Vollzugsbehörde für ganz Hessen. Von dort wird der Sektor Futtermittelwirtschaft auf allen Stufen der Erzeugung, Produktion, Vermarktung und Verwendung überwacht.

Die bei den Kontrollen entnommenen Futtermittelproben werden vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor sowie weiteren für die Untersuchung von Futtermitteln anerkannten Laboren untersucht.

Durch Kontrolle und Vollzug trägt das Regierungspräsidium Gießen dazu bei, dass über sichere Futtermittel die Lebensmittel tierischer Herkunft in ihrer Qualität und Sicherheit einen hohen Standard haben. Auch der Schutz der Tiere vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch „nicht sichere" Futtermittel sowie der Schutz der Umwelt vor Stoffen, die über solche Futtermittel eingetragen werden könnten, sind wichtige Teile der Überwachung. Vorrangiges Ziel des zuständigen Dezernates 51.3 beim RP-Gießen ist die Minimierung von Einträgen an unzulässigen und unerwünschten Stoffen, aber auch die Kontrolle der Einhaltung von Verfütterungsverboten.

Die Aufgaben im Einzelnen:

- Registrierung und Zulassung von Futtermittelunternehmen auf allen Stufen gemäß EU-Vorschriften (Hersteller von Einzel- und Mischfutter, Zusatzstoffen, Vormischungen, Lagerhalter, Händler, Spediteure und landwirtschaftliche Betriebe)
- Vor-Ort-Kontrollen auf die Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorgaben im Rahmen der genannten Zulassungen und die Registrierungen
- Importkontrollen von Drittlandseinfuhren
- Überprüfung der Verkehrsfähigkeit von Futtermittelprodukten
- Prüfung betrieblicher Unterlagen auf die Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorgaben, insbesondere hinsichtlich des Einsatzes von Zusatzstoffen und der Einhaltung von festgesetzten Grenzwerten
- Kontrolle der Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften
- Probeentnahmen und Erteilung der entsprechenden Untersuchungsaufträge mit dem Schwerpunkt auf verbotene, unerwünschte und nicht zugelassene Stoffe
- Bewertung der daraus resultierenden Analyseergebnisse
- Durchführung von Ordnungswidrigkeitsverfahren aufgrund festgestellter Verstöße
- Stellungnahmen und fachliche Beratung
- Statistische Erhebungen und Abfragen für das Land, den Bund und die EU
- Ausnahmegenehmigungen für Versuchszwecke
- Ausstellen von Exportbescheinigungen
- Umsetzung des EU-Schnellwarnsystems für Futtermittel
- Verfügungen im Rahmen der Gefahrenabwehr, z. B. Verkehrsverbote, Reinigungsgebote, Entsorgungsverfügungen, Meldepflichten

Jeder Betrieb wird in der Regel ohne Voranmeldung unregelmäßig durch Betriebsprüfungen und Probenahmen kontrolliert. Dabei wird bei den gewerblichen Futtermittelherstellern u. a. folgendes überprüft:

Abb. 3.2: Verladung von Futtermittel

Abb. 3.3: Futtermittelabfüllung

- die Qualität der Futtermittelrohstoffe und der hergestellten Mischfuttermittel,
- die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften für die Verwendung von Zusatzstoffen,
- die Einhaltung der Deklarationsvorschriften,
- die für die Futtermittelherstellung angewandten Verfahren,
- der Zustand und die Sauberkeit von Grundstücken, Räumen, Anlagen, Beförderungsmitteln und Geräten sowie
- die Einhaltung der Importvorschriften.

Bei den landwirtschaftlichen Primärproduzenten stehen folgende Kontrollgründe im Vordergrund:
die Einhaltung der Qualitätsvorschriften für die Futtermittel und Zusatzstoffe,
Fütterungsvorschriften,
Hygienestandards im Umgang mit Futtermitteln,
Verfütterungsverbotsvorschriften.

3.1 Kontrolltätigkeit im Berichtsjahr

Die Tabelle 3.1 gibt einen Überblick über die Anzahl der in Hessen registrierten und kontrollierten Betriebe. Die Verordnung (EG) Nr. 183/2005 schreibt den Aufbau eines Registers vor, das zu veröffentlichen ist. In diesem Register sind alle Betriebe der Futtermittelwirtschaft unter Angabe der Art ihrer Tätigkeit aufzunehmen. Hierzu mussten die Betriebe die Aufnahme in das Register mit Angabe der Art ihrer Tätigkeit beantragen.

Das Register wurde im Laufe des Jahres 2008 weiter aufgebaut. Das Regierungspräsidium Gießen hat die dort registrierten hessischen Betriebe im Herbst 2007 erstmals im Internet veröffentlicht, das dortige Register wird aktualisiert, sobald eine größere Zahl an Betrieben neu erfasst ist. In der Tabelle 3.1 wird zwischen landwirtschaftlichen und gewerblichen Betrieben unterschieden. Insgesamt waren zum Ende des Jahres 2008 12.874 Betriebe im Register eingetragen. Davon waren 11.982 landwirtschaftliche und 892 gewerbliche Betriebe. 2008 sind damit 152 landwirtschaftliche und 191 gewerbliche Betriebe neu registriert worden.

Die Zahl der kontrollierten Betriebe liegt mit 263 im landwirtschaftlichen Bereich leicht unter dem Vorjahresniveau. Hierin enthalten sind die im Rahmen der „Cross-Compliance" (CC) ausgewählten Betriebe, bei denen in der Regel neben der CC-Kontrolle gleichzeitig eine Fachrechtskontrolle durchgeführt wurde. Im gewerblichen Bereich sind 191 Betriebe kontrolliert worden, was dem Vorjahresniveau entspricht.

Art des Betriebs/ Vermarktungsstufe	Anzahl der nach VO 183/2005 registrierten Betriebe	Anzahl der insgesamt kontrollierten Betriebe	Kontrollierte Betriebe in % (aller reg. Betr.)
Landw. Betriebe	11.982 (11.830)	263 (328)	1,9 (2,8)
Gewerbl. Betriebe	892 (701)	191 (159)	27,1 (22,3)
Gesamt	12.874 (12.531)	454 (487)	3,5 (3,9)

Tabelle 3.1: Hessische Futtermittelbetriebe, die im Jahr 2008 kontrolliert wurden (Vergleich Vorjahr)

Die Anzahl der gezogenen und untersuchten Futtermittelproben konnte im Berichtsjahr auf 694 (Vorjahr 674) wieder leicht gesteigert werden (Tabelle 3.2).

Der weit überwiegende Teil der Proben wurde vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) auf die beauftragten Stoffe untersucht. Stoffe, die vom LHL nicht untersucht werden konnten, wurden bei privaten, akkreditierten Labors beauftragt. Grundlage für die Beauftragung der Untersuchungen ist der mehrjährige nationale Kontrollplan für die Futtermittelkontrolle. Dieser Plan gibt die von Hessen im Rahmen der zufallsbedingten Proben- und Analysenauswahl zu untersuchenden Parameter nach Anzahl und Art der Futtermittel vor. In Tabelle 3.3 sind die Vorgaben des Plans dargestellt. In der rechten Spalte sind die tatsächlich durchgeführten Analysen wiedergegeben. Es ist ersichtlich, dass zum einen die Planvorgaben erfüllt wurden und darüber hinaus weitere, im Ermessen der Behörde stehende, risiko- oder anlassbezogene Untersuchungen veranlasst wurden.

3.2 Ergebnisse der Kontrollen

Betriebskontrollen

Die Kontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben wurden überwiegend auf Grund der Zufallsauswahl für die „Cross-Compliance" Regelung durchgeführt. Cross-Compliance, oder „anderweitige Verpflichtungen" wie es auf Deutsch heißt, stellt eines der Kernelemente der EU-Agrarform des Jahres 2003 dar. Damit erfolgt eine Verknüpfung der Direktzahlungen mit der nachweislichen Einhaltung von Rechtsstandards aus den Bereichen Umwelt, Gesundheit von Mensch und Tier, Kennzeichnung und Registrierung von Tieren, Meldungen von Krankheiten und Tierschutz. Die Behörden sind nach EU-Recht verpflichtet, die Einhaltung der entsprechenden Verpflichtungen stichprobenweise zu überprüfen.
Ausgewählt wurden 1% der Antragsteller bzw. 249 Betriebe. Die zufallsbedingten Kontrollen wurden durch anlassbezogene ergänzt. Anlässe waren überwiegend Meldungen anderer Behörden. Insgesamt wurden 263 (Vorjahr 328) landwirtschaftliche Betriebe überprüft. Die in der Tabelle 3.1 ausgewiesene Kontrolldichte von 1,9 % ist auf die Anzahl der registrierten Betriebe bezogen und damit nicht zu verwechseln mit der Kontrollquote, bezogen auf die Zahl der Antragsteller auf Direktzahlungen im Rahmen der gemeinsamen Agrarpolitik. Insgesamt sind nur wenige Beanstandungen mit geringem Schweregrad festgestellt worden.

190 (Vorjahr 159) der 892 (Vorjahr 701) registrierten gewerblichen Betriebe wurden geprüft. Bei den ausgewiesenen 27,1 % aller überprüften Betriebe sind in erster Linie Betriebstypen mit einem höheren Risikopotential kontrolliert worden, nämlich Herstellungsbetriebe und überregional agierende Händler. Alle Betriebe mit höchstem Risikopotential wurden überprüft, die wichtigsten davon mehrmals im Jahr.

Futtermittelproben

Aus der Übersicht 3.3 ist zu entnehmen, dass die im Rahmenplan für die Aktivitäten im Futtermittelsektor für Hessen vorgesehene Analysenzahl (4.972) mit 6.349 (Vorjahr 5.410) deutlich übertroffen wurde. Damit konnten über die nach dem Zufallsprinzip zu

analysierenden Stoffe hinaus weitere unter Risikogesichtspunkten beauftragte Analysen durchgeführt werden.

Zusatzstoffe sind Stoffe, die Futtermitteln zugesetzt werden, um bestimmte Wirkungen zu erzielen. Hier wird vor allem untersucht, ob der eingemischte Anteil vom deklarierten Gehalt abweicht und, soweit vorhanden, Höchst- oder Mindestgehalte eingehalten werden.

Abb. 3.4: Futtermittelabfüllanlage

Wie im Vorjahr standen auch 2008 die unerwünschten Stoffe im Mittelpunkt des Interesses. Als unerwünschte Stoffe in Futtermitteln werden Verunreinigungen mit Stoffen bezeichnet, die aus der Umwelt oder dem Herstellungsprozess der Futtermittelproduktion stammen. Solche Stoffe können natürlichen Ursprungs sein (Beispiel Mykotoxine) oder aus menschlicher Aktivität stammen (Beispiel Dioxine und Polychlorierte Biphenyle (PCB), Blei etc.). Mit 2.617 Analysen sind mehr als ein Drittel aller Analysen diesem Segment zuzuordnen. Erfreulich ist, dass unerwünschte Stoffe kaum (nur 7 Mal, davon 6 Mal Schwermetalle in Einzelfuttermitteln, das entspricht einer Quote von unter 0,3 %) festgestellt wurden. Bei den auf Melamin durchgeführten Untersuchungen konnte in keinem einzigen Fall diese Stoffe nachgewiesen werden.

Insgesamt kann festgestellt werden, dass keine Gefahren für die Tiergesundheit oder die Lebensmittelqualität aufgetreten sind. Die von der VO (EG) Nr. 178/2002 geforderte Sicherheit von Futtermitteln erwies sich bei den durchgeführten Kontrollen als stets gegeben.

	Landwirtschaft mit Tierhaltung	Erzeuger, Hersteller, Handels-, Lager-, Transportbetriebe, einschl. landwirtschaftliche Betriebe ohne Tierhaltung	Gesamt
Gezogene Proben insgesamt	179 (164)	515 (510)	694
Davon: Getreideprodukte	64 (63)	104 (114)	168
Ölsaatprodukte	11 (4)	50 (55)	61
Knollen und Wurzelfrüchte	0 (0)	11 (8)	11
Grün- u. Raufutter	9 (7)	45 (4)	54
Erzeugnisse von Landtieren	0 (0)	1 (1)	1
Mischfutter für Wiederkäuer	41 (32)	50 (68)	91
Mischfutter für Schweine	39 (33)	44 (48)	83
Mischfutter für Pferde	0 (0)	50 (60)	50
Mischfutter für Geflügel	4 (3)	96 (90)	100
Mischfutter für Heimtiere und Fische	0 (6)	22 (30)	22
Mischfutter für Kaninchen	0 (1)	16 (23)	16
Reine Zusatzstoffe	1 (0)	3 (1)	4
Vormischungen	0 (0)	11 (9)	11

Tabelle 3.2: Übersicht über untersuchte Futtermittelproben im Jahr 2008 in Hessen

	Nach dem Nationalen Kontrollprogramm (NKP) vorgeschriebene Analysen					Durch-geführte Analysen
	Einzel-futter-mittel	Vor-Mischun-gen	Zusatz-Stoffe	Misch-futter-mittel	Hessen gesamt	
Rohnährstoffe (Rohprotein, Rohfaser, Rohfett, etc.)	62	0	0	594	656	709
Mineralstoffe (Calcium, Natrium, Phosphor etc.)	1	0	0	284	285	307
Aminosäuren (Lysin, Methionin u.a.)	0	0	0	130	130	126
Enthaltene Energie (Megajoule u.a.)	0	0	0	41	41	41
Unerwünschte Stoffe, davon:	1.609	5	11	170	1.795	2.617
Dioxin	98	0	2	12	112	113
PCB's (Polychlorierte Biphenyle, dioxinähnlich und nicht-dioxinähnlich)	54	0	0	18	72	204
CKW's (Kohlenwasserstoffe)	304	0	0	24	328	870
Chlordan (Pflanzenschutzmittel)	38	0	0	3	41	87
DDT (Pflanzenschutzmittel)	38	0	0	3	41	87
Sonstige ohne Höchstbegrenzung (Fusarien, Perfluortenside, Ethylenglycole, Amine, Cholchizin u.a.)	18	0	0	3	21	58
Sonstige mit Höchstbegrenzung (Unkraut-Samen, Mutterkorn, Blausäure)	26	0	0	6	32	10
Fluor	38	1	1	4	44	22
Nitrit	7	0	0	1	8	4
Mykotoxine (Pilzgifte)	200	0	0	32	232	334
Schwermetalle (Blei, Arsen, Quecksilber, Cadmium)	788	4	8	64	864	883
Schädlingsbekämpfungsmittel Screening (Nitrofen u.a.)	36	0	0	0	36	42
Zusatzstoffe (Vitamine, Spurenelemente, Enzyme, Farbstoffe, Konservierungsstoffe)	12	140	3	861	1.016	1.405
Unzulässige Stoffe (verschleppte oder nicht zugelassene pharmakologisch wirksame Substanzen)	7	77	0	648	732	120
Tierische Proteine	0	0	0	105	105	77
Zusammensetzung von Mischfuttermitteln	0	0	0	37	37	39
Verbotene Stoffe (Verdauungsreste, Verpackungsmüll, Gerbstoffe, Holzschutzmittel, Abfälle)	0	0	0	50	50	24
Mikrobiologische Untersuchungen (Verderb) einschließlich Salmonellen	0	0	0	125	125	146
Gesamtzahl der Analysen nach dem NKP	1.691	222	14	2.870	4.972	6.349
Anderweitig vorgegebene Analysen:						
GVO (genetisch veränderte Organismen)	12	0	0	24	36	28
Statuserhebung Dioxine und PCB's	3	0	0	1	4	7
Insgesamt in 2008 durchzuführende und durchgeführte Analysen	1.708	222	14	2.895	5.014	6.384

Tabelle 3.3: Übersicht der Analysen im Jahr 2008 in Hessen

Beanstandungen aus Futtermitteln

An Beanstandungen wurden überwiegend kleinere Abweichungen bei den Angaben an Inhaltsstoffen, Vitaminen und Spurenelementen festgestellt, die nach Ermessensprüfung kein Ordnungswidrigkeiten-Verfahren erforderlich machten. Auch geringfügige Beanstandungen der Kennzeichnung wurden mit einem mündlichen oder schriftlichen Hinweis abgestellt.

Bei insgesamt 16 Verstößen wurden 9 schriftliche Verwarnungen, 1 Verwarngeld und 6 Bußgelder auferlegt. Bei den Verstößen handelte es sich um Abweichungen bei den Angaben an Inhaltsstoffen, Vitaminen und Spurenelementen sowie weitere diverse Kennzeichnungsmängel.

In einem Fall wurden Arzneimittelrückstände nachgewiesen und die Veterinärüberwachung eingeschaltet. Bei zwei Öko-Futtermitteln war die Öko-Überwachung zu informieren, da genetisch verändertes Soja bzw. ein Pflanzenmittelrückstand analysiert wurde.

Bei in Hessen gezogenen Futtermittelproben außerhessischer Betriebe wurden aufgrund entsprechender Zuständigkeiten 48 Vorgänge an andere Bundesländer und 3 Vorgänge an andere EU-Länder (Holland, Österreich) abgegeben. Grund waren unzureichende Kennzeichnungen, Untergehalte an Vitaminen und Spurenelementen sowie unrichtige Inhaltsstoffangaben.

Weitere Verstöße gegen das Futtermittelrecht

Hierunter fallen insbesondere Verstöße gegen die seit 01.01.2006 bestehende Registrierungspflicht der Futtermittelunternehmer nach Art. 11 i. V. m. Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 (Futtermittelhygiene-Verordnung). In diesem Bereich wurden 2 Bußgelder und 23 Verwarngelder auferlegt.

3.3 Schwerpunkte 2008

Schwermetalle im Umkreis von Höchst- und Hochspannungsmasten

Bei von einem Stromerzeuger durchgeführten Untersuchungen im Umkreis von 210 Höchstspannungsmasten wurden zum Teil erhebliche Bodenbelastungen durch Blei und Zink festgestellt.
Die Belastungen gehen zurück auf einen Rostanstrich (Bleimennige), der bis ca. 1960 in Deutschland bei Stahlkonstruktionen eingesetzt wurde und über Regenwasser oder bei Renovierungsarbeiten in den Boden gelangte. In der Zeit danach wurde der Stahl der Freileitungsmasten verzinkt und mit weniger bleihaltigen Stoffen behandelt.
Bei ungünstigen Standortbedingungen (saurer Boden) sind Übergänge von Blei und Zink aus dem Boden in die Pflanzen möglich.

Aus diesem Grund wurden vom RP Gießen in 6 verschiedenen Landkreisen (OF, MTK, GG, DA, ERB, HP) an insgesamt 10 Standorten bei Höchstspannungsmasten auf Wiesen/Weiden je vier Aufwuchsproben gezogen. Die Standorte wurden jeweils aus der Liste der relevanten Maststandorte ausgewählt, die von dem Stromerzeuger zur Verfügung gestellt wurden.

Diese Aufwuchsproben wurden auf Schwermetalle sowie auf Polychlorierte Biphenyle und Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe untersucht.

Die Auswertung der 40 Laboranalysen ergab, dass bei einem Strommast drei Höchstwertüberschreitungen bei Blei und eine bei Cadmium sowie bei einem weiterem Strommast eine höchstwertüberschreitende Menge an Blei nachgewiesen wurde.

Rechtsstreit im Futtermittelbereich erfolgreich abgeschlossen

Das RP Gießen untersagte im Jahr 2007 einem Betrieb, Teufelskralle und drei Produkte, die als

Ergänzungsfuttermittel für Pferde ausgelobt waren, als Futtermittel in Verkehr zu bringen.

Es ergab sich ein Rechtsstreit, der im August 2008 vor dem Verwaltungsgericht Gießen entschieden wurde. Im Laufe des Verfahrens konnte der Betrieb nicht plausibel erklären, welchen Ernährungszweck Teufelskralle besitzt. Somit war davon auszugehen, dass es nicht der Ernährung von Tieren dient, sondern vielmehr dazu bestimmt ist, zu anderen Zwecken als zur Tierernährung verwendet zu werden. Solche Zwecke sind bei Futtermitteln nicht vorgesehen. Die Untersagung erfolgte daher zu Recht.
Drei als Ergänzungsfuttermittel für Pferde ausgelobte Produkte erweckten in ihrer Gesamtaufmachung beim durchschnittlichen Verbraucher und Pferdebesitzer den Anschein von Arzneimitteln. Eine solche Darstellung ist für Futtermittel nicht zulässig. Eine Untersagung ist auch hier rechtmäßig.

Das beim Hessischen Verwaltungsgerichtshof in Kassel durch den Betrieb angestrebte Berufungsverfahren gegen das Urteil des Verwaltungsgerichts Gießen wurde im Dezember 2008 vom Hessischen Verwaltungsgerichtshof abgelehnt.

Aflatoxin in Mais brasilianischer Herkunft

Im Frühjahr 2008 meldete ein hessischer Hersteller von Mischfuttermitteln den Verdacht, dass eine Rohkomponente möglicherweise nicht sicher sei im Sinne der VO (EG) Nr. 178/2002. Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle war ein Rückstellmuster in Bezug auf den Gehalt an Aflatoxin B1 auffällig gewesen. Gemeinsam mit der amtlichen Futtermittelkontrolle wurden auf der Basis der gefundenen Werte maximale Gehalte in den daraus hergestellten Mischfuttermitteln berechnet, um das Gefährdungspotential abschätzen zu können. Lediglich bei einem landwirtschaftlichen Abnehmer bestand die Gefahr einer überhöhten Aflatoxinkonzentration im Mischfutter. Diese Partie wurde sofort ausgetauscht. Vorsichtshalber durchgeführte Milchuntersuchungen in Empfängerbetrieben anderer Partien bestätigten die Unbedenklichkeit dieser Partien.

Die belastete Rohkomponente Mais aus brasilianischer Herkunft wurde anschließend in Teilpartien geteilt. Diese wurden wiederum auf Aflatoxin B1 untersucht. Es zeigte sich, dass die Aflatoxinbelastung auf wenige Nester begrenzt war. Die belasteten Teilmengen wurden unschädlich beseitigt.

Saatgutbeize im Bereich von Futtermitteln

Bei einer Kontrolle eines gewerblichen Futtermittelunternehmers wurde eine mangelhafte Trennung der Beizanlage für Saatgut von der Futtermittellagerung beanstandet. Beizmittel gehören zu den verbotenen Stoffen für Futtermittel gem. Anlage 6 der Futtermittelverordnung, daher ist eine strikt getrennte Verarbeitung, Lagerung und Handhabung gesetzlich vorgeschrieben. Im betroffenen Betrieb war der Boden des Getreideabfüllbereichs deutlich gefärbt durch die ebenfalls dort betriebene Beizanlage bzw. deren Abfülleinrichtung. Der Mangel wurde durch entsprechende technische und bauliche Veränderungen abgestellt.

Abb. 3.5: Futtermittelabfüllanlage

Strahlenschutzvorsorge

Für die Probenahme und den Transport von Futtermitteln im Rahmen der Strahlenschutzvorsorge ist seit Januar 2007 das RP Gießen zuständige Stelle für ganz Hessen. Im Januar 2008 wurde eine Übung für einen sogenannten Ereignisfall gemäß dem Meldewegschema des Alarmierungsplanes für radiologische Ereignisse nach §1 Strahlenschutzvorsorgegesetz durchgeführt. Das bedeutet, dass entsprechend einem möglicherweise auftretenden Ernstfalles im betroffenen Gebiet entsprechende Proben zu ziehen sind und diese umgehend an das Hessische Landesamt für Umwelt und Geologie in Kassel zur Untersuchung zu bringen sind.

Bei der Übung sollte täglich aus jedem hessischen Landkreis eine Grasprobe zu 2 kg gezogen werden, eine Probe sollte 6 kg umfassen. Die Übung wurde nur kurzfristig vorher angekündigt, musste aber auch nur einen Tag lang durchgeführt werden. Für die Probenehmer bestand ein Hauptproblem darin, in der vorgeschriebenen Region in der vegetationslosen Jahreszeit ausreichend beprobbares Material vorzufinden. Dank der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten hat die regionale Absprache und Probenahme einschließlich des Transports des Probenmaterials aber gut funktioniert.

Jahrestagung

Ein besonderer Höhepunkt des Arbeitsjahres war die Organisation und Durchführung der Jahrestagung der Futtermittelüberwachungsbehörden des Bundes und der Länder. Diese Tagung wird in jedem Jahr von einem anderen Bundesland durchgeführt. 2008 hatten das Regierungspräsidium Gießen und das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz nach Wetzlar eingeladen. 170 Teilnehmer aus allen Bundesländern informierten sich an drei Tagen über aktuelle Entwicklungen im Futtermittelrecht. Fachvorträge lieferten die Information und Diskussionen im Kollegenkreis führten zu einem intensiven Gedankenaustausch.

4. Qualitätsmanagement (QM) im Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen und erzielte Ergebnisse

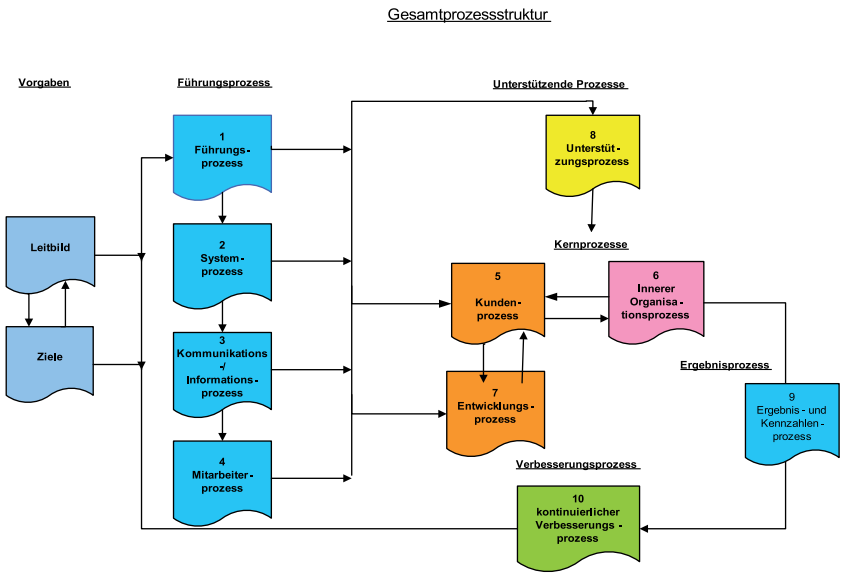
Am 19. August 2003 wurde in Hessen als erstem Bundesland ein Qualitätsmanagementsystem in der amtlichen Lebensmittelüberwachung eingeführt und seit dem angewendet. Im Rahmen von Audits wird die Umsetzung und Anwendung des Qualitätsmanagementsystems in den Behörden regelmäßig überprüft. Die amtliche Lebensmittelüberwachung Hessen erfüllt damit bereits seit dem Jahr 2004 die seit dem 1.1.2006 geltenden gesetzlichen Vorgaben der Europäischen Union, wonach die Überwachungsbehörden qualitätsgesichert arbeiten müssen.

4.1 Aufbau und Inhalte des Qualitätsmanagementsystems im Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Alle Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden anhand von Verfahrensabläufen in einem „QM-Handbuch" – geordnet nach so genannten „Prozessen" – beschrieben.

Im Einzelnen sind dies:

1. **Führungsprozess**: u. a. Leitbild und Ziele der hessischen Lebensmittelüberwachung; Organisation, Geschäftsverteilung, Funktions- und Aufgabenbeschreibungen der in der Überwachung beschäftigten Personen
2. **Systemprozess**: u.a. Dokumentenverwaltung und -bekanntgabe
3. **Kommunikations**- und **Informationsprozess**: Anschriftenverzeichnis und Notfallerreichbarkeit
4. **Mitarbeiterprozess**: u. a. Fortbildung und Schulung
5. **Innerer Organisationsprozess:** Prüfmittel, Arbeitsmittel, Beschaffung
6. **Unterstützungsprozess**: u. a. Probentransport
7. **Kundenprozess**: u. a. Verwaltungsverfahren, Betriebskontrolle, Probenahme, Zulassung von Betrieben, Krisenmanagement, Verbraucherbeschwerden, Zertifikate, Zulassung von Gegenprobensachverständigen
8. **Entwicklungsprozess**
9. **Ergebnis**- und **Kennzahlenprozess**
10. **Kontinuierlicher Verbesserungsprozess**: Organisation und Durchführung von Audits



Grafik 4.1:

4.2 Auswirkungen auf die amtliche Lebensmittelüberwachung und den Verbraucherschutz in Hessen

Mit der Erarbeitung des hessischen Qualitätsmanagementsystems durch die Beschäftigten des Vollzugs der amtlichen Lebensmittelüberwachung und dabei der Beteiligung aller Verwaltungsebenen und Berufsgruppen konnte von Anfang an eine hohe Akzeptanz und Identifikation erzeugt werden. Entsprechende Fortbildungsangebote wurden gerne angenommen. Der nicht zuletzt durch die Lebensmittelwirtschaft erwünschte und anzustrebende aber auch rechtlich geforderte „einheitliche Vollzug" der Lebensmittelüberwachung in allen zuständigen Behörden konnte dadurch – nachvollziehbar und überprüfbar – gewährleistet werden.

Integrierte Bestandteile des Qualitätsmanagements sind eine kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und eine erhöhte Kundenorientierung, die sich positiv auf die amtliche Lebensmittelüberwachung in Hessen und damit den Verbraucherschutz auswirken.

Im Jahr 2008 wurde die umfassende Aktualisierung des hessischen Qualitätsmanagements für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung fortgesetzt. Dabei waren verschiedene Arbeitsgruppen tätig, deren Aufgabe darin bestand, einzelne Prozessanweisungen den Neuerungen im Europäischen Lebensmittelhygienerecht und den durch die Kommunalisierung veränderten Verwaltungsstrukturen anzupassen.

Insgesamt wirkten mehr als 20 Mitarbeiter aus verschiedenen kommunalen Behörden, den Regierungspräsidien und dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor in 5 Arbeitsgruppen bei der Überarbeitung mit. Die Erarbeitung der Dokumente für die Kernprozesses konnte im Oktober 2008 mit der Bekanntgabe der neuen Dokumente abgeschlossen werden. Die darüber hinaus erforderlichen Aktualisierungen werden sukzessive umgesetzt.

Des Weiteren fanden Schulungen für die internen Auditoren des Landes Hessen statt, in denen der in 2009 im Bereich der Lebensmittelüberwachung anstehende Auditzyklus vorbereitet wurde.

4.3 Fachanwendung BALVI-iP

Die hessische Veterinärverwaltung nutzt seit mehreren Jahren eine integrierte Fachanwendung, die alle Fachbereiche umfasst und alle Arbeitsverfahren ideal unterstützt. Alle Ergebnisse der hessischen Lebensmittelüberwachung werden in BALVI-iP erfasst und ausgewertet. Die Beschaffung und Einführung wurde als Projekt interdisziplinär organisiert. Derzeit sind 26 kommunale Veterinärbehörden, drei Regierungspräsidien und das Hessische Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz produktiv. 494 Mitarbeiter nutzen derzeit das System, wobei dem Datenschutz durch eine ausgeklügelte Mandantenfähigkeit Rechnung getragen wird. Neben den Veterinärbehörden arbeiten auch Bedienstete der Landwirtschaftsverwaltung mit verschiedenen Modulen in der Fachanwendung. Ferner wird durch einen begleitenden Qualitätsmanagementprozess sichergestellt, dass die Geschäftsprozesse hessenweit einheitlich durchgeführt und dabei u. a. auch belastbare zentrale Datenbestände aufgebaut werden. Dadurch können mit der integrierten Anwendung auch die verschiedensten Berichtspflichten erfüllt werden. Durch die zentrale Verfügbarkeit der Programme und der benötigten Daten stehen darüber hinaus auch im Tierseuchenfall hochaktuelle Informationen in den verschiedenen Krisenzentren zur Verfügung.
Im Rahmen der Geschäftsprozessanalyse wurde auch die Probennahme, Analytik und Übermittlung der Analyseergebnisse betrachtet. Es wurde für die Bereiche Tierseuchenbekämpfung und Lebensmittelüberwachung eine Lösung realisiert, die den Informationsfluss auf elektronischem Wege unter Einbindung des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor völlig ohne Medienbruch sicherstellt. Die bisher erforderliche händische Doppelerfassung von Daten entfällt, wodurch eine erhebliche Arbeitsentlastung entsteht.

Abb. 4.1: Fachanwender BALVI

Um die Anwendung auch künftig optimal an die sich permanent ändernden Rechtvorschriften anzupassen und gleichzeitig den Anwendern ein optimales Arbeitswerkzeug zur Verfügung zu stellen, wurde eine entsprechende Betriebsorganisation aufgebaut. In jeder Dienststelle wurde dazu die Funktion eines Fachanwendungsbetreuers eingerichtet. Diese Personen unterstützen die Anwender vor Ort und kommunizieren Fehler und Verbesserungsvorschläge an den zentralen Fachanwendungsbetreuer. Dieser ist verantwortlich für das Fehlermanagement, die Organisation der Abnahmeverfahren, die Produktivsetzung neuer Software, die Nutzerverwaltung und Schulungsmaßnahmen. Durch diese Betreuungsstruktur können zum einen Störungen zeitnah behoben werden, aber auch durch die Einbindung der lokalen Anwender eine permanente Optimierung der Fachanwendung erreicht werden.
Darüber hinaus wird durch regelmäßige Schulungen sichergestellt, dass Änderungen und Erweiterungen in der Fachanwendung an die Anwender kommuniziert werden, um eine möglichst optimale Nutzung des Systems zu erreichen.
Das integrierte Fachinformationssystem hat sich in den letzten Jahren zu einem umfassenden Arbeitswerkzeug für die hessische Veterinärverwaltung entwickelt und erfreut sich einer hohen Akzeptanz bei den Nutzern. Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass die richtige „maßgeschneiderte" Software in der Projektphase bereitgestellt wurde, gleichzeitig die spätere Betreuungsorganisation aufgebaut und auch die Möglichkeiten der hessischen IT-Landschaft konsequent genutzt wurden.
Dieser Ansatz wird durch Hessen konsequent und kontinuierlich fortgesetzt. So wurde im Jahr 2008 ein Projekt zur mobilen Datenverarbeitung ins Leben gerufen. Dies soll die Mitarbeiter der hessischen Verbraucherschutzverwaltung bei der Wahrnehmung der Vollzugsaufgaben in den Betrieben vor Ort optimal unterstützen, indem die erforderlichen Daten bereitgestellt und deren Doppelerfassung vermieden wird.

4.4 Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit – FIS-VL

FIS-VL, das Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, ist eine internetgestützte Plattform, die den schnellen Informationsaustausch und die fachliche Zusammenarbeit im Verbraucherschutz unterstützt. Entstanden ist dieses auf der Grundlage einer gemeinsamen Initiative von Bund und Ländern; das FIS-VL ist dezentral organisiert und seit dem 1. Juli 2005 im Wirkbetrieb.

Zugangsberechtigt sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aller Behörden auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene, in denen Aufgaben aus dem Bereich des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahrgenommen werden.

Im Einzelfall kann Experten außerhalb der öffentlichen Verwaltung zu bestimmten Inhalten ein begrenztes Zugangsrecht eingeräumt werden, wenn dies der Durchführung der amtlichen Aufgaben dient (z. B. Universitäten, Forschungsinstitute, Handels- und Industrieverbände).
Letztendlich ist das Ziel die Vernetzung aller Beteiligten aus Verwaltung, Wissenschaft und Wirtschaft.

Der konkrete Nutzen von FIS-VL besteht u. a. darin, dass es:

- den Abruf und den Austausch benötigter Informationen zu jeder Zeit und von jedem Ort aus ermöglicht (webbasiert);
- relevante Informationen (z. B. Rechtssetzung, VO-Entwürfe) frühzeitig bereitstellt;
- falls erforderlich, Informationen sofort auf allen Ebenen der Überwachung zugänglich macht (primär Krisengeschehen);
- den Postversand von (vertraulichen) Dokumenten ersetzen kann;
- zeitaufwendige Recherchen in Aktenablagen erspart;
- Online-Diskussionsforen zum fachlichen Austausch zwischen den Beteiligten ermöglicht;
- eine exakte Steuerung der Zugriffsrechte bis auf den einzelnen Ordner und den einzelnen Benutzer herunter bietet.

Management, Schulungen, Gestaltung und Pflege des FIS-VL im Land Hessen obliegt der im Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz angesiedelten Landeskontaktstelle (benannt nach § 19 AVV-RÜb).

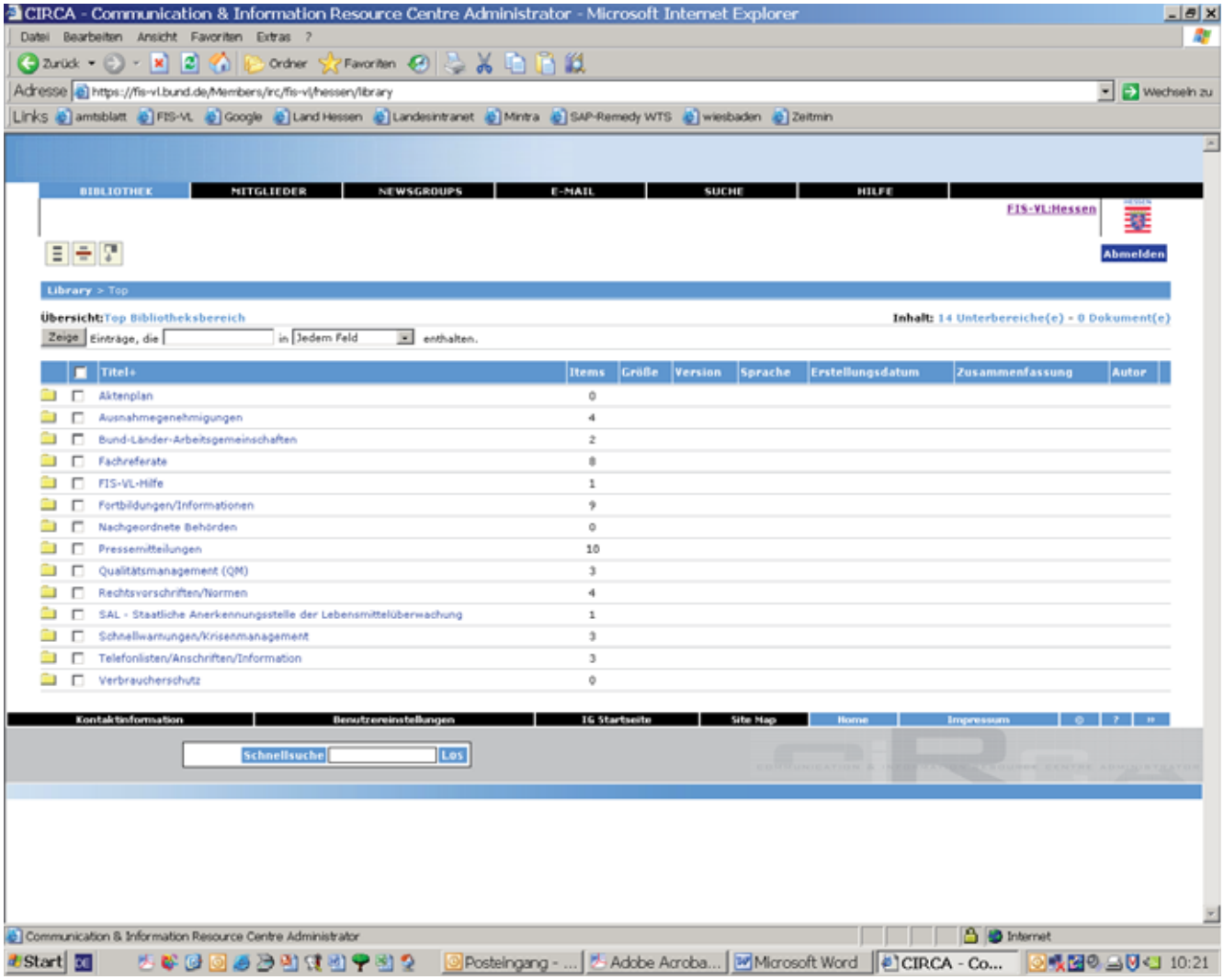


Abb. 4.2: Startseite Hessen in FIS-VL

4.5 EU-Trainingsprogramm: Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel

Nach Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 stellen die Mitgliedstaaten die Schulung des Kontrollpersonals sicher. Außerdem ermöglicht Art. 51 es der Europäischen Kommission Ausbildungs- bzw. Schulungskurse anzubieten. Von diesem Recht hat die Europäische Kommission Gebrauch gemacht und 9 Millionen Euro zu diesem Zweck bereitgestellt

Ziel dieser Schulungen ist die:

- Erreichung eines möglichst hohen Niveaus in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit
- Vereinheitlichung der Kontrollverfahren, Kontrollmethoden und Bewertung der Kontrollergebnisse
- Steigerung der Effizienz und Objektivität der amtlichen Kontrollen
- Erleichterung des Handels mit sicheren Lebensmitteln

Zielgruppe sind alle mit der amtlichen Kontrolle befassten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten sowie von Drittstaaten, insbesondere Entwicklungsländern. Schulungen in folgenden Bereichen wurden durchgeführt:

- HACCP
- Tierische Nebenprodukte (Animal By-products)
- Lebensmittelhygiene und Überwachung (Food hygiene and controls)
- Prävention, Kontrolle und Ausrottung von TSE (Prevention, control an eradication of TSE's)
- Veterinärkontrollen an Grenzkontrollstellen (Veterinary checks in Border Inspection Posts)
- Zoonosen und mikrobiologische Kriterien (Zoonoses an microbiological criteria)
- Tierschutz bei Schlachtung und beim Transport (Animal welfare at slaughter and during transport)

In 2008 haben insgesamt ca. 70 Personen aus Deutschland an den Trainingskursen teilgenommen, davon 9 Personen aus Hessen. Durch die am Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz angesiedelte Landeskontaktstelle für dieses Programm wird die Teilnahme hessischer Bewerber gemanagt.

5. Rat und Auskunft für Verbraucher

5.1 Wer informiert? / Beschwerdelink

Leicht verderbliche Lebensmittel werden im Geschäft nicht richtig gekühlt oder wirken verdorben. Gefriertruhen sind überladen, Aufschnitt wird mit der Hand angefasst, bei Obst und Gemüse sind Herkunftsland und Güteklasse nicht angegeben, Mogelpackungen werden angeboten, Kennzeichnungsvorschriften nicht eingehalten.

Viele Verbraucher wollen wissen, an wen sie sich wenden können, wenn sie solche Beschwerden haben oder Rat und Hilfe suchen. Erste Ansprechpartner in solchen Dingen sind die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Landkreisen und kreisfreien Städten. Sie stehen den Verbraucherinnen und Verbrauchern jederzeit – in Notfällen auch außerhalb der Bürozeiten – zur Verfügung. Sie nehmen Beschwerden entgegen, informieren und geben Tipps. Sie sind dankbar für Hinweise, die dazu führen, dass Menschen vor gesundheitlichen Schäden, Irreführung und Täuschung geschützt werden können.

Beschwerdelink

Da es aber nicht immer leicht ist, den richtigen Ansprechpartner zu finden und mancher vielleicht auch Schwierigkeiten fürchtet, wurde durch das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Jahr 2006 ein anonymer Beschwerdelink im Internet eingerichtet, über den insbesondere Beschwerden hinsichtlich des unhygienischen Umgangs mit Lebensmitteln angezeigt werden können.
Die Auswertung der eingegangenen Meldungen ergab, dass im Jahr 2008 16 Verbraucherbeschwerden eingingen. In der Regel handelte es sich bei den Beschwerden um Hinweise bezüglich der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln und Hinweise auf verdorbene Lebensmittel. In seltenen Fällen handelte es sich auch um Mitteilung einer fehlenden/fehlerhaften Kennzeichnung.
Nach Überprüfung der Betriebe durch die zuständigen Behörden, stellte sich heraus, dass die Beschwerden bei etwa einem Drittel (5 bzw. 31,1 %) der angezeigten Fälle berechtigt waren. In den übrigen 11 Fällen konnten die Vorwürfe nicht bestätigt werden. Damit ermöglicht der Beschwerdelink die sehr gezielte Kontrolle von Betrieben, die letztendlich zu einer vergleichsweise hohen „Trefferquote" von 31,3 % führte.

Insgesamt gingen nach Einführung des Beschwerdelinks seit März 2006 72 Verbraucherbeschwerden ein, von denen 23 als berechtigt bewertet wurden („Trefferquote" 31,9) und den Behörden die Einleitung der notwendigen Maßnahmen ermöglichten.

Daher: Sollte im Umgang mit Lebensmitteln ein unhygienisches Verhalten beobachtet und dieses nicht unmittelbar im Kontakt mit dem Lebensmittelunternehmer oder den zuständigen Behörden vor Ort geklärt werden können, steht hierfür zur Meldung der Verbraucherbeschwerdelink auf den Internetseiten des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUELV) zur Verfügung. Dort können – möglichst genau – Angaben zu den beobachteten Missständen gemacht werden. Die Informationen werden dann vertraulich an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde weitergeleitet.

Ein entsprechendes Formular kann unter dem Link: http://www.hmulv.hessen.de/irj/HMULV_Internet?cid=4adbd62bc877fd01d1f8131036c3c590

oder
http://www.verbraucherfenster.hessen.de/irj/VF_Internet?cid=ead595610a414628c7590f03ade7f965
abgerufen werden.

Grundsätzlich wird aber bei der Feststellung von Mängeln empfohlen, zunächst vertrauensvoll den direkten Kontakt zu den zuständigen Vollzugsbehörden zu suchen und die Beobachtungen dort zu schildern.

Es sollte jedoch dabei nicht vergessen werden, dass jede Kundin und jeder Kunde das Recht zur Reklamation hat. Erst wenn die Beschwerden nicht fruchten, sollte man sich an die Behörde wenden.

Verbraucherzentrale

Darüber hinaus geben die Verbraucherzentrale Hessen e. V. und weitere Organisationen wichtige Tipps für den Einkauf gesunder Lebensmittel und für die Haushaltshygiene. Sie geben Ratschläge für die richtige Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln und warnen im Einzelfall vor möglichen gesundheitlichen Risiken.

5.1.1 Anschriftenverzeichnis der kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden

Die Behörden sind über die folgenden Anschriften zu erreichen. Die Anschriften können auch unter der Internet-Adresse des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz abgerufen werden (www.hmuelv.hessen.de).

Oberbürgermeister der Stadt Darmstadt
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Adelungstraße 30a
64283 Darmstadt
Fernruf: 06151 292636
E-Mail: avv@darmstadt.de

Oberbürgermeisterin der Stadt Frankfurt am Main
Ordnungsamt der Stadt Frankfurt am Main
Amtsärztlicher Dienst-Veterinärangelegenheiten
Kleyerstraße 86
60326 Frankfurt am Main
Fernruf: 069 212-47099
E-Mail: info.veterinaeramt@stadt-frankfurt.de

Oberbürgermeister der Stadt Offenbach
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Berliner Straße 60 – Stadthaus –
63065 Offenbach am Main
Fernruf: 069 80654910
E-Mail: veterinaeramt@offenbach.de

Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Teutonenstraße 1
65187 Wiesbaden
Fernruf: 0611 89077-0
E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

Landrat des Landkreises Bergstraße
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Tiergartenstraße 9
64646 Heppenheim
Fernruf: 06252 9946-0
E-Mail: veterinaeramt@kreis-bergstrasse.de

Landrat des Hochtaunuskreises
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Obergasse 23 – 25
61250 Usingen
Fernruf: 06081 91839-0
E-Mail: veterinaeramt@hochtaunuskreis.de

Landrat des Main-Kinzig-Kreises
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Zum Wartturm 1
63571 Gelnhausen
Fernruf: 06051 8515510
E-Mail: veterinaeramt@mkk.de

Landrat des Odenwald-Kreises
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Wiesenweg 7
64771 Erbach / Odenwald
Fernruf: 06062 7012-01
E-Mail: veterinaeramt@odenwaldkreis.de

Landrat des Wetteraukreises
– Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Mainzer-Tor-Anlage 3
61169 Friedberg
Fernruf: 06031 73210
E-Mail: veterinaeramt@wetteraukreis.de

Landrat des Landkreises Darmstadt-Dieburg
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Haardtring 369
64295 Darmstadt
Fernruf: 06151 95161-0
E-Mail: veterinaeramt@ladadi.de

Landrat des Landkreises Groß-Gerau
– Fachdienst Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz –
Wilhelm-Seipp-Straße 4
64521 Groß-Gerau
Fernruf: 06152 989-0
E-Mail: veterinaeramt@kreisgg.de

Landrat des Main-Taunus-Kreises
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Am Kreishaus 1 – 5
65719 Hofheim a. T.
Fernruf: 06192 2011312
E-Mail: veterinaeramt@mtk.org

Landrat des Landkreises Offenbach
– Fachdienst für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Gottlieb-Daimler-Straße 10
63128 Dietzenbach
Fernruf: 06074 8180-63900
E-Mail: veterinaeramt@kreis-offenbach.de

Landrat des Rheingau-Taunus-Kreis
FD III.8 – Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Heimbacher Straße 7
65307 Bad Schwalbach
Fernruf: 06124 510-0
E-Mail: veterinaeramt-rued@rheingau-taunus.de

Landrat des Landkreises Gießen
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Rodheimer Straße 33
35398 Gießen
Fernruf: 0641 966140
E-Mail: poststelle.avv@lkgi.de

Landrat des Lahn-Dill-Kreises
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Austraße 34
35745 Herborn
Fernruf: 02772 4077711
E-Mail: veterinaeramt@lahn-dill-kreis.de

Landrat des Landkreises Limburg-Weilburg
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Gymnasiumstraße 4
65589 Hadamar
Fernruf: 06433 8615
E-Mail: poststelle.avv@limburg-weilburg.de

Landrat des Vogelsbergkreises
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Vogelsbergstraße 32
36341 Lauterbach
Fernruf: 06641 911680
E-Mail: avv@vogelsbergkreis.de

Landrat des Landkreises Marburg-Biedenkopf
– FB Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Hermann-Jacobsohn-Weg 1
35039 Marburg
Fernruf: 06421 405-60
E-Mail: FBVUV@marburg-biedenkopf.de

Oberbürgermeister der Stadt Kassel
Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung
Kurt-Schumacher-Straße 31
34117 Kassel
Fernruf: 0561 787-0
E-Mail: veterinaerdienst@stadt-kassel.de

Landrat des Landkreises Fulda
– Sachgebiet Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Wörthstraße 15
36037 Fulda
Fernruf: 0661 6006-0
E-Mail: veterinaerwesen-verbraucherschutz@landkreis-fulda.de

Landrat des Landkreises Hersfeld-Rotenburg
– Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Hubertusweg 19
36251 Bad Hersfeld
Fernruf: 06621 87-6276
E-Mail: poststelle.veterinaerwesen@hef-rof.de

Landrat des Schwalm-Eder-Kreises
FB 39 – Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Waßmuthshäuser Straße 52, Gebäude 5
34576 Homberg (Efze)
Fernruf: 05681 775 910
E-Mail: veterinaeramt@schwalm-eder-kreis.de

Landrat des Landkreises Waldeck-Frankenberg
– Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen –
Osterweg 20
35066 Frankenberg (Eder)
Fernruf: 06451 743753
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Landrat des Werra-Meißner-Kreises
– Fachdienste Verbraucherschutz und Veterinärwesen –
Luisenstraße 23c
37269 Eschwege
Fernruf: 05651 9592-0
E-Mail: veterinaer@werra-meissner-kreis.de

Landrat des Landkreises Kassel
– Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz –
Liemeckestraße 2
34466 Wolfhagen
Fernruf: 05692 9870
E-Mail: veterinaeramt@landkreiskassel.de

5.1.2 Anschriftenverzeichnis der Regierungspräsidien und des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat V 54 (Veterinärdezernat)
Wilhelminenstraße 1 – 3
64283 Darmstadt
Fernruf: 06151 12 0
E-Mail: veterinaerdezernat@rpda.hessen.de

Regierungspräsidium Gießen
Dezernat V 54 (Veterinärdezernat)
Schanzenfeldstraße 8 – 10
35578 Wetzlar
Fernruf: 0641 303 0
E-Mail: veterinaer@rpgi.hessen.de
mit
Dezernatsbereich 51.2 – Qualitätssicherung für Öko-, pflanzliche Produkte und Milch –
und
Dezernatsbereich 51.3 – Qualitätssicherung für Futtermittel und tierische Erzeugnisse –
Fernruf: 0641 3035175,
E-Mail: dez.51.3@rpgi.hessen.de

Regierungspräsidium Kassel
Dezernat 23 – Veterinärdezernat –
Steinweg 6
34117 Kassel
Fernruf: 0561 106 0
E-Mail: veterinaer@rpks.hessen.de

Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden
Fernruf: 0611 815-0
E-Mail: poststelle@hmuelv.hessen.de

5.2 Nützliche Hinweise für Verbraucher

5.2.1 Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

Lassen Sie sich nicht täuschen. Die Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung sichert Ihnen dieses Recht. Machen Sie sich die Mühe, die Informationen auf der Packung zu lesen. Dies betrifft vor allem die Angaben über die Beschaffenheit der Ware und über verwendete Zusatzstoffe. Hinweise auf kühle Lagerung sind wichtig und müssen berücksichtigt werden, weil Lebensmittel bei unsachgemäßer Lagerung im Haushalt sehr schnell verderben können. Auch die Mindesthaltbarkeitsdaten bzw. Verbrauchsdaten sollten beachtet werden.

Abb. 5.1: Etikettierungsbeispiel

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** wird vom Hersteller festgelegt. Es ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter den vorgegebenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Ist das MHD abgelaufen, darf das Erzeugnis unter Hinweis auf das abgelaufene MHD weiterverkauft werden, vorausgesetzt, es hat noch immer seine spezifischen Eigenschaften. Hiervon muss sich der Lebensmittelunternehmer durch Stichproben regelmäßig überzeugen.

Das **Verbrauchsdatum** kennzeichnet mit den Worten „verbrauchen bis ...“ den letzten Tag, an dem ein Lebensmittel verzehrt sein sollte. Mit Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden. Die Angabe ist fest vorgeschrieben für Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch. Auch andere in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel, die nach kurzer Zeit gesundheitsschädlich sein können, müssen ein Verbrauchsdatum tragen.

Die Hersteller prüfen im Einzelfall selbst, ob ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum auf der Verpackung angebracht wird.

Vorsicht bei Lebensmitteln mit beschädigter Packung: Sie können durch wiederholte Berührung verunreinigt sein.

Aufgetriebene Deckel und Böden bei Konservendosen (sogenannte Bombagen) deuten auf verdorbene Ware hin.

Bei tiefgefrorenen Produkten auf Gefrierbrand achten. Packungen mit Schneebildung oder Saftspuren deuten darauf hin, dass die Ware schon einmal aufgetaut war.

Obst und Gemüse muss ausreichend entwickelt, ganz, gesund, sauber, von frischem Aussehen bzw. frisch, frei von fremden Geruch oder Geschmack und frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit sein.
Achten Sie auch auf einwandfreie und gesunde Ware bei Kartoffeln.

Achten Sie besonders auf gute Kühlung bei Fleisch, Geflügelfleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus (auch wenn Sie diese Produkte zu sich nach Hause transportieren). Frischen Fisch erkennt man an seinen noch klaren und durchsichtigen Augen, hellroten Kiemen, einer glänzenden Oberfläche, festsitzenden Schuppen und an einem frischen Geruch, der nicht intensiv fischig ist.

Abb. 5.2: Verschiedene Käsesorten

Eine eingehende Prüfung der Lebensmittel ist oft erst nach dem Kauf möglich. Was nicht von einwandfreier Qualität ist oder schon übel riecht, sollte so schnell wie möglich zurückgebracht und reklamiert werden.

Bei Beschwerden stehen Ihnen die Lebensmittelüberwachungsbehörden jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung. Sie können auch den Beschwerdelink (s. Kap. 5.1) nutzen.

5.2.2 Einsatz von Gentechnik bei Lebensmitteln

Seit 1. Mai 2008 gilt in Deutschland das „Gesetz zur Änderung des Gentechnikgesetzes, zur Änderung des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes und zur Änderung der Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung“ vom 1.4.2008 und damit neue gesetzliche Bestimmungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, die ohne Gentechnik erzeugt wurden.
In Deutschland haben damit Anbieter von Lebensmitteln die Möglichkeit, besonders darauf hinzuweisen, wenn ihre Produkte ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellt worden sind. Dies muss der **Hersteller, der die Kennzeichnung** verwenden will, **allerdings auch nachweisen** können.
Vor allem bei tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Milch oder Eier sind die Anforderungen deutlich herabgesetzt worden: Der „ohne Gentechnik”-Hinweis auf dem Etikett bedeutet, dass die Tiere keine Futtermittel aus gentechnisch veränderten Pflanzen erhalten haben – allerdings nicht ihr ganzes Leben lang, sondern über einen bestimmten Zeitraum vor ihrer Verwertung. Alle anderen Anwendungen der Gentechnik sind bei „ohne Gentechnik”-Produkten erlaubt.

Die Anforderungen für eine „ohne-Gentechnik”-Kennzeichnung sind unterschiedlich – je nachdem, ob es sich um Lebensmittel tierischen oder nichttierischen Ursprungs handelt:

Bei tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Eier oder Milch bezieht sich „ohne Gentechnik” ausschließlich auf die Vermeidung von gentechnisch veränderten Futterpflanzen. Der Einsatz etwa von gv-Soja oder gv-Mais in Futtermischungen ist nicht erlaubt.
Damit die jeweiligen Lebensmittel das „ohne Gentechnik”-Etikett tragen dürfen, müssen die Tiere jedoch nicht ihr ganzes Leben ohne gv-Futterpflanzen gefüttert werden. Bei Schweinen ist in den letzten vier Monaten vor der Schlachtung auf gv-Futterpflanzen zu verzichten, bei Milch produzierenden Tieren reichen die letzten drei Monate, bei Hühnern für die Eiererzeugung die letzten sechs Wochen.
Zufällige, technisch unvermeidbare Beimischungen von zugelassenen gv-Pflanzen in den Futtermitteln sind erlaubt, sofern sie unterhalb des Schwellenwerts von 0,9 Prozent bleiben.
Futtermittelzusätze wie Vitamine, Aminosäuren oder Enzyme, bei deren Herstellung gentechnisch verän-

derte Mikroorganismen eingesetzt wurden, sind erlaubt. Zahlreiche Futtermittel enthalten gentechnisch hergestellte Zusätze. Damit sollen Ernährungsmängel (z. B. Zusatz von Aminosäuren Lysin, Methionin) ausgeglichen, die Futtermittelverwertung (z. B. Zusatz von Enzyme Amylase, Phytase) oder die Vitaminversorgung (Zusatz von Vitamin B2) verbessert werden. Die Tiere dürfen auch mit gentechnisch hergestellten Arzneimitteln oder Impfstoffen behandelt werden.

Bei den übrigen Lebensmitteln sind die Anforderungen für eine „ohne Gentechnik"-Kennzeichnung **strenger, nicht verwendet werden dürfen**:
Zutaten oder Zusatzstoffe aus gentechnisch veränderten Pflanzen
Zusatzstoffe, Vitamine, Aminosäuren, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden. Ausnahme: Die jeweiligen gentechnisch hergestellten Zusatzstoffe sind nach der EU-Ökoverordnung zugelassen und es sind keine „ohne Gentechnik" hergestellten Alternativen erhältlich.
Zufällige oder technisch unvermeidbare GVO-Beimischungen oberhalb der Nachweisgrenze werden grundsätzlich nicht toleriert.

Die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik" gilt sowohl für konventionell hergestellte Produkte als auch für Produkte des ökologischen Landbaus.

Die bis zum 30. April 2008 gültige Kennzeichnung „ohne Gentechnik" war in der „Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung" (NLV) aus dem Jahr 1998 geregelt. Die Anforderungen, die erfüllt sein mussten, um diese Kennzeichnung nutzen zu können, erstreckten sich jedoch nicht nur auf den Lebensmittelherstellungsprozess, sondern auf das gesamte Vorfeld der Erzeugung der Lebensmittel und schloss damit jede Anwendung der Gentechnik auf allen Verarbeitungsstufen aus. **Da ein Nachweis dafür sehr aufwändig war und Zweifel nach NLV ggf. zu Lasten des Produzenten auszulegen waren, gab es im Lebensmittelsortiment bisher kaum Produkte mit einem solchen „ohne Gentechnik"-Etikett.**

Ziel der Neuregelung war daher eine praktikablere Ausgestaltung der Lebensmittelkennzeichnung. Die Anforderungen für die Verwendung des Labels „ohne Gentechnik" wurden genauer gefasst.

5.2.3 Einsatz von Gentechnik bei Futtermitteln

Die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 gelten auch für Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe. Daher sind auch Futtermittel, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden kennzeichnungspflichtig. Der Einsatz von Futtermittelzusatzstoffen ist nicht kennzeichnungspflichtig, sofern keine Bestandteile der gentechnisch veränderten Mikroorganismen im hergestellten Produkt enthalten sind.
Futtermittel die kennzeichnungspflichtiges Material bis zu einem Anteil von einschließlich 0,9 Prozent enthalten, unterliegen ebenfalls keiner Kennzeichnungspflicht, solange die Beimischung von GVO-Bestandteilen „zufällig" oder „technisch unvermeidbar" ist.
Für GVO, die bereits in Drittländern angebaut werden, aber für den Import in die EU keine Genehmigung erhalten haben, besteht eine strikte Nulltoleranz.
Aufgrund des großen Anteils an GVO-Soja am gesamten Anbau außerhalb der EU werden fast alle in die EU importierten Sojabohnen entsprechend gekennzeichnet. Des Weiteren unterliegen ungefähr 95 % des in der EU vermarkteten Sojaschrotes der Kennzeichnungspflicht: „Hergestellt aus gentechnisch veränderten Sojabohnen".

Acrylamid	Acrylsäureamid, zu den Amiden gehörende chemische Verbindung der Formel CH_2=CH–CO–NH_2. Acrylamid hat sich im Tierversuch als erbgut- und nervenschädigend erwiesen, Acrylamid kann sich in stärkehaltigen Nahrungsmitteln durch Erhitzen über 120 °C wie beim Rösten und Frittieren bilden.
Amtliche Kontrolle	Jede Form der Kontrolle, die von der zuständigen Behörde oder der Gemeinschaft zur Verifizierung der Einhaltung des Futtermittel- und Lebensmittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz durchgeführt wird.
Amtliche Probe	Jede von der zuständigen Behörde nach ihrer Auswahl entnommene Probe zur Untersuchung insbesondere auf Zusammensetzung, Bestandteile, bestimmte (Inhalts-)Stoffe, Rückstände, Kontaminanten, Mikroorganismen oder Krankheitserreger.
Audit	Systematischer, unabhängiger und dokumentierter Prozess zur Erlangung von Auditnachweisen und zu deren objektiver Auswertung, um zu ermitteln, inwieweit die festgelegten Auditkriterien erfüllt sind.
Auditkriterien	Satz von Verfahren, Vorgehensweisen oder Anforderungen, der als Referenz herangezogen wird, mit der die Auditnachweise verglichen werden, d. h. die Norm, anhand deren die auditierte Organisation bewertet wird.
BfR	Bundesamt für Risikobewertung
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Behandeln	Das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie jede sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen oder Inverkehrbringen anzusehen ist.
Beschwerdeprobe	Jede Probe, die von Verbrauchern oder interessierten Kreisen zur Überprüfung auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingereicht wird.
Dioxin	Gruppe von tricyclischen chlororganischen Verbindungen – Dibenzopdioxine und -furane (PCDD/F) sowie polybromierte (PBDD) Dibenzodioxine – mit ähnlichen chemischen sowie biologischen Eigenschaften.
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EFTA	Europäische Freihandelszone
Einzelhandel	Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmittel und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestelle, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Länden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.
Erzeugnisse tierischen Ursprungs	Sind Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut. Zum menschlichen Verzehr bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken und sonstige Tiere, die lebend an den Endverbraucher geliefert werden und zu diesem Zweck entsprechend vorbereitet werden sollten.

FIS VL	Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Gefahr	Ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.
genusstaugliche Lebensmittel	Genusstaugliche Lebensmittel sind unter Hygienegesichtspunkten zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Ein System, das dazu dient, bedeutende gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen.
Herstellen	Das Gewinnen, einschließlich des Schlachtens oder Erlegens lebender Tiere, deren Fleisch als Lebensmittel zu dienen bestimmt ist, das Herstellen, das Zubereiten, das Be- und Verarbeiten und das Mischen.
Inverkehrbringen	Das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich das Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb, oder andere Formen der Weitergabe selbst.
Kontaminante	Jeder Stoff, der dem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung (einschließlich der Behandlungsmethoden in Ackerbau, Viehzucht und Veterinärmedizin), Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittelns oder in Folge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist. Der Begriff umfasst nicht Überreste von Insekten, Tierhaare und anderen Fremdbesatz.
Kontamination	Das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
Kontrollplan	Eine von der zuständigen Behörde erstellte Beschreibung mit allgemeinen Informationen über die Struktur und Organisation ihres amtlichen Kontrollsystems.
Lebensmittel	Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.
Lebensmittelbedarfsgegenstände	Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenstände, die als Fertigerzeugnis dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind und dazu bestimmt sind, oder vernünftigerweise vorhersehen lassen, dass die bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre Bestandteile an Lebensmittel abgeben.

Lebensmittelhygiene	Maßnamen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist.
Lebensmittelsicherheit	Die Gewissheit, dass ein Lebensmittel bei dem Verbraucher keinen Schaden verursacht, wenn es dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechend zubereitet und/oder verzehrt wird. Anmerkung 1: Die Lebensmittelsicherheit bezieht sich auf das Auftreten von gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel und berücksichtigt keine anderen Aspekte der menschlichen Gesundheit, die z. B. mit Fehlernährung zusammenhängen (DIN EN 22000:2004-08).
Lebensmittelunternehmer	Die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.
leichtverderbliche Lebensmittel	Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.
Mindesthaltbarkeitsdatum	Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.
Nachprobe	Jede Probe, die als Vergleich zu Beschwerdeproben oder zur Ergänzung der Erkenntnisse aus der Untersuchung von Plan- oder Verdachtsproben entnommen wird.
nachteilige Beeinflussung	Einwirkung, die zu einer merklichen Minderung der Genusstauglichkeit eines Lebensmittels führt. Ein Lebensmittel kann insbesondere durch pathogene oder andere unerwünschte Mikroorganismen, Toxine, Schädlinge, Haustiere und andere Kontaminanten nachteilig beeinflusst werden (DIN EN 1672-2:2005).
Planprobe	Jede planmäßig auf der Grundlage der §§ 42, 43 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) entnommene Probe, die nicht im Rahmen spezieller Programme entnommen wird.
Primärerzeugnisse	Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen.
Qualitätsmanagement (QM)	Aufeinander abgestimmte Tätigkeiten zum Leiten und Lenken einer Organisation bezüglich Qualität. Die Tätigkeiten umfassen das Festlegen der Qualitätspolitik und der Qualitätsziele, die Qualitätsplanung, die Qualitätslenkung, die Qualitätssicherung und die Qualitätsverbesserung.
RAPEX	Rapid Exchange of Information System/Schnellwarnsystem für Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel
RASFF	Rapid Alert System Food and Feed,/Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel

Risiko	Eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigende Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Risikobewertung	Wissenschaftlich untermauerter Vorgang mit den vier Stufen Gefahrenidentifizierung, Gefahrenbeschreibung, Expositionsabschätzung und Risikobeschreibung.
Rückverfolgbarkeit	Die Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.
Umhüllung	Das Platzieren eines Lebensmittels in einer Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst.
Verarbeitung	Eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.
Verbrauchsdatum	Zeitpunkt, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist, und nach dessen Ablauf das Lebensmittel nicht mehr in den Verkehr gebracht werden darf.
Verdachtsprobe	Jede Probe, die auf der Grundlage der §§ 42, 43 LFGB bei Vorliegen eines verdachtes auf Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen entnommen wird.
Verstoß	Die Nichteinhaltung des Futtermittel- und Lebensmittelrechts und der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz.
zuständige Behörde	Die für die Durchführung der amtlichen Überwachung zuständige zentrale Behörde eines Mitgliedsstaates oder jede andere amtliche Stelle, der diese Zuständigkeit übertragen wurde, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes.
ZORA	Zentralstelle Risikoanalyse (Zoll)

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der				
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung	Andere Verstöße
Erzeuger (Urproduktion)	48	5	1	7	7			6			1				1			
Erzeuger von Lebensmitteln tierischer Herkunft (ohne 1020000)	14	5	1	8	7		1	7				1			1			
Rinderhalter	25	5		5	3	1	1	4		1		1						
Milcherzeuger	321	61	1	87	63	17	7	62				23			1			
Vorzugsmilcherzeuger	3	3		8	7		1	6			1	1						
Mutterkuhhalter	7																	
Schweinehalter	7																	
Schweinemäster	8			1		1		1										
Ferkelerzeuger	1																	
Schafhalter	1	1		1	1			1										
Erzeuger von Schafmilch	8	3		3	2		1	2				1						
Ziegenhalter	2	1		3	1	2		3										
Erzeuger von Ziegenmilch	2																	
Pferdehalter	6	1		1	1			1										
Geflügelhalter	1																	
Legehennenhalter	18	8		12	12			11				1						
Putenmäster	18	4		5	2	3		4			1							
Gänsemäster	3	1	1	7	2	5		6				1			1			
Halter von Gehegewild	3	1		1	1			1										
Wildsammelstelle	14	3		3			1	3										
Fischerei- Krusten- Schalen- und Weichtierbetriebe	32	8		10	5		5	8			1	1						
Binnenfischereibetriebe	3																	
Fischfangbetrieb (- Binnen)	2	1		1	1			1										
Fischzuchtbetrieb	4	2	1	3	3			1				2				1		
Imkerei	26	8		12	12			8			3	1						
Erzeuger von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	1																	
Erzeuger von Getreide	407	42		52	50		2	46			1	5						
Erzeuger von Kartoffeln	25	4		8	8			8										
Gartenbaubetrieb	13	3		4	4			4										
Pilzzuchtbetrieb	27	11		13	13			11				2						
Weinbaubetrieb	24	6		8	8			6				1						
Keltertraubenerzeuger	10	4		5	4		1	4				1						
Weinerzeuger (Winzer/ Weingüter)	28	6		14	14			14										
Erzeugergemeinschaft	4	1		1	1			1										
Winzergenossenschaft	54	19		26	26			22			1	1						
Erzeuger von Obst	1	1		2	2			2										
Erzeuger von Gemüse	5	1		2	2			1				1						
Hersteller und Abpacker	60	18	1	25	25			23			1						1	
Milchbe- und Milchverarbeitungsbetriebe	95	18	1	24	24			20				4					1	
Milchsammelstelle	11	1		1	1			1										
Molkerei	3																	
Hersteller von Milcherzeugnissen	3																	
Käserei	10	7		26	12	13	1	25				1						
Hersteller von Speiseeis industriell	16	11		23	20		3	16		1		7						
Eierpackstellen	26	20		58	46	2	10	43		2	6	8						
Hersteller von Eiprodukten	7	4		11	8	3		8				2	1					
Hersteller von Fleisch und Fleischerzeugnissen	85	45	6	77	74	1	2	55			2	18		2	1	1	3	
Schlachthöfe/Schlachtbetrieb	3	3		5	5			5										
Öffentlicher Schlachthof	16	7	2	69	69			65	2	2		4			2		1	
Schlachtbetrieb privat	19	6		170	14	156		167				1						
Fleischzerlegungsbetrieb	2	2		44	4	39	1	44										
Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen	105	38	2	74	63	5	6	62		10	8	3		2	2			
Fleischverarbeitungsbetrieb (>10% Fleischanteil)	39	25	5	381	71	291	19	365	2	1	3	12		3	5			
Fleischverarbeitungsbetrieb (<10% Fleischanteil)	22	17	4	85	76	7	2	67		3	5	7		2	4		1	
Wildbearbeitungsbetrieb	52	39	9	579	177	377	25	487	1	4	2	25	61	3	6	1	3	1
Haarwild-Bearbeitungsbetrieb	4	2		9	1	4	4	9		6								
Geflügelschlachtbetrieb	13	8		35	24	9	2	35		2								
Geflügelfleischzerlegungs--zubereitungs- und -verarbeitungsbetrieb	4	3		3	3			3										
Geflügelfleischzubereitungsbetrieb	13	7		21	11	5	5	17	1		1							
Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetriebe	6	5	2	292	31	260	1	289		2	1	2		2	2			
Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetrieb	2	1	1	3	3			1			1				1			
Hersteller von pflanzlichen Lebensmitteln inkl. Abpacker	1																	
Ölsamenverarbeitender Betrieb	10	7	1	31	25	6		24	1			2	4	1	1			
Mühlenbetrieb	6	2		2	2			1				1						
Hersteller von Getreideprodukten einschl. Backvormischungen	10	4		8	8			8										
Brotfabriken/Großbäckerei	36	23	1	34	31	1	2	32				2						1
Konditorei (industrielle Produktion)	8	2		4	4			3			1							
Hersteller von Teigwaren	43	34	6	69	67		2	49	1		10	10		2	5		1	
Kartoffelverarbeitender Betrieb	6	4	2	8	7		1	7			1				2			
Hersteller von Gemüseerzeugnissen und/oder Sauerkonserven	14	11	2	24	22		2	19	1		1	3		2	2		2	
Hersteller von Pilzerzeugnissen	8	5		7	7			7	1									
Hersteller von sojahaltigen Erzeugnissen	14	6	1	18	17		1	7	2		7	4		1	1			
Abpacker und Verarbeiter von Schalenobst	2	1	1	1			1	1						1			1	
Abpacker von Obst und/oder Gemüse	5	4	2	12	12			7			3	2			2		1	
Hersteller von nichtflüssigen Obsterzeugnissen	1	1		2	2			2										
Hersteller von Senf und Essig	3	2		2	2			1										
Zuckerfabrik	10	5	1	11	11			4	1		1	6			1			
Honigabfüllbetrieb	5	2		6	5		1	6										
Hersteller von Süßwaren Schokolade und Schokoladenerzeugnissen	2	1		2	1		1	1			1							
Kaffeerösterei	13	3		5	4		1	5	1									
Abpacker von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen	22	16	3	31	30	1		16			6	5	4		2	1	1	1
Hersteller von Getränken und deren Grundstoffe inkl. Abpacker	18	10		12	12			12										
Hersteller von Fruchtsaft und Nektar	12	8		9	9			8				1						
Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken	3	2		3	3			2				1						
Hersteller von Schaumwein Weinkellerei	30	18	2	36	36			21			1	13					2	
Flaschenweinabfüller	23	17		30	29		1	19				11						

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der									Verstöße: Anzahl der				
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung	Andere Verstöße
Hersteller von Erzeugnissen aus Wein	17	4		8	8			4				4						
Hersteller weinähnlicher Getränke	2	1		1	1			1										
Brauerei	5	3		4	3		1	3				1						
Mälzerei	14	5		10	10			6				4						
Hersteller von alkoholischen Getränken (außer Wein)	37	28	3	57	53		4	45	1		1	10		1	3			
Hersteller von Spirituosen Brennerei	2	1		1	1			1										
Hersteller von Mineralwasser Tafelwasser	21	12		15	15			13	1			2						
Hersteller von Halbfertig -und Fertiggerichten inkl. Abpacker	27	9		11	11			9				2						
Hersteller von Halbfertig- und Fertiggerichten	19	15		42	40		2	32			1	7						
Hersteller von Suppen und Soßen	2																	
Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen	7	4		13	13			12				1						
Hersteller von diätetischen Lebensmitteln	2	1		1	1													
Hersteller von Säuglingsnahrung	6	3		6	6			6										
Hersteller von Tiefkühlkost	8	3		3	2		1	3										
Hersteller von anderen Lebensmitteln und Zusatzstoffen inkl. Abpacker	4	2		14	14			10	1			4						
Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen Aromen	1																	
Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	12	3		3	3			3										
Hersteller von Speise- und Spezialsalz	13	6	1	9	6		3	7			2				1			
Gewürzmühle Hersteller von Gewürzzubereitungen und würzenden Lebensmitteln	45	12	1	17	14		3	9				8					1	
Hersteller von Tabak und Tabakerzeugnissen	16	6		9	8		1	7			1	1						
Hersteller von kosmetischen Mitteln	2	2		2	1		1	2										
Hersteller von Bedarfsgegenständen	86	32	1	44	40	1	3	34			3	7				1		
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	18	2		3	3			3										
Hersteller von Lebensmittelverpackungen mit Lebensmittelkontakt	48	14		23	23			19				4						
Hersteller von Bedarfsgegenständen zum Verpacken von Tabakerzeugnissen und kosmetischen Mitteln	15	9	1	13	11		2	10				2				1		
Hersteller von Spielwaren und Scherzartikeln	5																	
Hersteller von Mitteln zur Reinigung Pflege Geruchsverbesserung Desinfektion	8	1		1	1			1										
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit nicht nur vorübergehendem Hautkontakt	12	2		2	1	1		1	1			1						
Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Schleimhautkontakt	14	4		7	7			2				5						
Hersteller von Bedarfsgegenständen aus Textilfasern Leder	9																	
Vertriebsunternehmer und Transporteure (Importeure Exporteure Großhändler Transporteure)	22	2		2	2			1				1						
Großhändler	39	8		9	9			3				5	1					
Importeure	86	48	1	113	103	6	4	68		1	1	42		1			1	
Exporteure	46	17		26	25		1	14				10	1					
Großhändler Importeure und Exporteure von Lebensmitteln	3	2		2	2			2										
Agenturen und Makler für Lebensmittel (Büros)	143	47	1	112	111		1	54			2	54		1				
Weinkommissionär	300	29		48	48			22			3	22						
Großhändler von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis	31	5		6	6			5				1						
Großhändler von Eiern und Eiprodukten	34	17	1	34	34			22				12			1		1	
Großhändler von Fleisch und Fleischerzeugnissen	12	6		6	6			5				1						
Großhändler von Wild und -erzeugnissen	111	46	6	98	93	2	3	66	1	3	4	26		3	4	1	1	
Großhändler von Geflügelfleisch und -erzeugnissen	1																	
Großhändler von Fisch Krusten- Schalen- Weichtieren und -erzeugnissen	8	2		3	3			3										
Großhändler von Obst und Gemüse und -erzeugnissen	22	14	2	60	58		2	28			9	22			2	1	1	
Großhändler von Getränken (ohne Weinkommissionäre)	170	63	5	125	125			96	1		3	26		2	3		1	
Großhändler für Süßwaren	141	36	1	41	41			35				6		1				
Lebensmittellager	14	7	1	7	7			7							1			
Lebensmittellager, Zentrallager	11	2		2	2			1				1						
Gefrier-/ Kühlhaus/ -lager	129	64	8	130	129		1	77			8	42		3	3	2	2	
Getreidelager	59	30	6	59	51	2	6	42		2		13		5	2		1	
Umpackbetriebe	32	10		10	10			8				2						
Umpackbetrieb für Fleisch- und Fleischerzeugnisse	1																	
Umpackbetrieb für Geflügelfleisch und -erzeugnisse	9	6	2	24	24			12				12				2		
Umpackbetrieb für Fisch und Fischerzeugnisse	2	1	1	26	26			24				2			1			
Umpackbetrieb für Eier und Eiprodukte	1	1		3	3			3										
Transporteure von Lebensmitteln	20	4	1	97	67		30	95			1	1			1			
Transportbetrieb (Lebensmitteltankfahrzeuge)	6	2		20	20			20										
Transportbetrieb (Lebensmittelkühlfahrzeuge)	47	12	5	298	273		25	265		1	1	6		3	4			1
Großhändler von Tabak und -erzeugnissen	8	2		5	4		1	2				2						
Großhändler von Kosmetischen Mitteln	73	18		39	38	1		20				18	1					
Agentur und Makler für kosmetische Mittel (Büros)	32	10		13	12		1	9				3						
Großhändler von Bedarfsgegenständen	79	2		3	3			2				1						
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt (außer Verpackungen)	70	20	1	34	34			15				19					1	
Großhändler von Verpackungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	11	2		4	4			3				1						
Großhändler von Bedarfsgegenständen mit Haut- und Schleimhautkontakt	76	10		42	42			7				35						
Großhändler von Spielwaren u. Scherzartikeln	17	5		5	5			3				2						
Großhändler von Reinigungs- Pflege- Imprägniermitteln Mitteln zur Desinfektion Geruchsverbesserung und Insektenvertilgung	8																	
Agentur und Makler für Bedarfsgegenstände (Büros)	15	2		2	2			1				1						
Einzelhändler	184	41	2	104	104			79			1	21			1		1	
Lebensmitteleinzelhandel	704	327	58	865	862		2	622			41	199		10	48		7	3
Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	4192	2805	236	6430	6393	3	28	4816	10	2	268	1287		77	180	10	56	17
Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	1195	798	90	1631	1612	2	16	1299	4	3	104	210		29	76	4	27	2
Wild- und Geflügeleinzelhandel und (eigenständige) -verkaufabteilung	53	30	1	45	44	1		39				6		1	1			
Fischgeschäft und(eigenständige) -verkaufsabteilung	124	81	13	163	162		1	120	2		19	21		5	11		3	1
Fachgeschäft und (eigenständige) Verkaufsabteilung für Molkereiprodukte	120	43	4	63	63			48			5	10		2	4		2	1
Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	3430	2113	207	2863	2855		7	2410	20		262	175		80	171	1	40	4
Obst- und Gemüseeinzelhandel und (eigenständige) -verkaufsabteilung	587	270	17	405	405			345			21	36		3	10	1	11	

Betriebsart	Betriebe: Anzahl der			Kontrollen: Anzahl der										Verstöße: Anzahl der				
	Betriebe	Kontr. Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Kontrollen gesamt	LMK	TA oder SV	LMK und TA oder SV	Plankontrollen	HACCP -Kontrollen	EU-Zulassung	Nachkontrollen	Verdachtskontrollen	Andere Kontrollen	Eigenkontrolle	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennzeichnung	Andere Verstöße
Süßwareneinzelhandel	214	89	2	128	126			118			1	9			1		1	
Honigeinzelhandel	18	2		3	3			3										
Getränkeabholmarkt	1615	431	9	517	516		1	472	1		3	38		3	5		4	
Wein- und Spirituoseneinzelhandel	548	126		145	145			132				11						
Eierverkauf Einzelhandel	25	13	2	16	16			14			1	1					2	
Aufsteller von Lebensmittelautomaten	49	12		12	12			11				1						
Ambulanter Lebensmittelhandel einschl. Verkaufsfahrzeuge	967	234	23	609	599		10	545	1	1	15	42		7	17	1	5	
Grillfahrzeug und -stand	190	62	12	188	188			164	5		12	9		7	10		2	1
Marktstand	1284	364	29	2095	2090		4	2003	5		25	60		3	11		19	2
Anderer Einzelhandel	86	9	1	19	19			10			1	8			1		1	
Tankstellen mit Lebensmittelverkauf	839	358	7	411	408	2	1	373			12	22		2	6			
Fitness-Center / Sonnenstudio	220	69		75	75			72				3						
Reformhaus / Naturkostladen	247	106	4	153	153			133			2	15		1	2		1	
Apotheke	1018	67		73	73			44				29						
Drogerie / Parfümerie	1153	539	5	757	757			572			5	179			4			1
Kiosk Mini-Märkte	2177	728	28	848	847		1	770	2		31	34		5	18		9	2
Versandhandel	223	21		24	24			18				5						
Sanitätshaus	1																	
Sonderpostenverkauf	90	60	3	124	124			58				64		2		1	1	
Einzelhandel von Tabak und Tabakerzeugnissen	20	2		2	2			2										
Tabakwarengeschäft	59	7		7	7			7										
Aufsteller von Zigarettenautomaten	2																	
Ambulanter Handel mit Tabak und Tabakerzeugnissen	1																	
Einzelhandel von kosmetischen Mitteln	121	9		17	17			9				8						
Gewerblicher Anwender kosmetischer Mittel z.B. Kosmetikstudio/ Friseurbetriebe	889	11		15	15			11				3						
Kosmetikgeschäft und -abteilung	239	20		25	25			17				8						
Ambulanter Verkauf von kosmetischen Mitteln	77	4		5	5			3				2						
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen	506	77	1	163	163			94			1	68		1				
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	201	76		159	159			69			1	88						
Einzelhandel von Bedarfsgegenständen mit Haut-/Schleimhautkontakt	595	189	3	359	357		2	156				202				2		1
Spielwarengeschäft und Hobbymarkt	218	68		106	106			50				56						
Haushaltswarengeschäft und sonstiger Handel mit Bedarfsgegenständen	401	119	7	222	221			135			1	85			2	3	1	3
Ambulanter Handel mit Bedarfsgegenständen	8																	
Dienstleistungsbetriebe	124	21	5	178	178			133			5	34		2	5		2	1
Küchen und Kantinen	168	29	3	31	31			29				2			3			
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	1260	768	71	1155	1129	1	24	939	19		109	80		18	66	1	4	
Küche Kantine (<100 Essen täglich)	3269	1251	66	1495	1484	2	7	1351	11		67	48		32	51	2	15	
Küche in Schule und Kindereinrichtung	1318	740	27	909	900	1	7	828	19		27	20		14	20		3	2
Industrielle Speisenproduktion (Catering)	60	28	3	38	38			26			8	3		1	2			
Verpflegungsdienst Bringdienst	492	205	20	279	278			226			27	18		13	18	1	7	1
Essenausgabestelle	629	319	5	358	354	1	3	328			5	11		4	3		1	
Partyservice	287	120	14	143	141		2	122	4		5	10		8	11	1	1	1
Gaststätten und Imbißeinrichtungen	428	124	33	205	205			130			36	37		3	31	1	1	
Speisegaststätte	15918	8391	1296	12530	12474	6	40	9725	66	3	1644	940		535	1151	45	198	33
Schankwirtschaft	4722	1404	96	1679	1675		4	1473			90	80		31	79	1	27	
Pension Hotel (garni)	1284	339	20	384	380		4	344	2	1	20	18		9	18		1	
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	4663	2562	358	5137	5108	5	20	4215	12		493	339		139	312	14	57	15
Cafes/ Milchbars/ Eisdiele ohne eigene Herstellung	1411	768	55	1031	1027	1	2	855	2		83	72		27	41		8	3
Gasthausbrauerei	11	9		22	21		1	16	1		2	2						
Besen- und Straußwirtschaft	137	32		37	37			32	1			1						
Konzessionierter Betrieb auf Volksfesten und anderen öffentlichen Veranstaltungen	699	263	13	3895	3880	1		3869			11	14			13		1	1
Veranstalter von Volksfesten Märkten Messen und anderen öffentlichen Veranstaltungen	193	68	12	1256	1256			1191			4	61		1	11		3	1
Hersteller die im wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	106	28		36	36			34		2	1	1						
Gewerbebetriebe	18	6		47	45		2	21		1		20						
Fleischerei/ Metzgerei mit Schlachthaus	688	522	70	1134	908	52	174	997	10	216	40	68		24	57	1	9	2
Fleischerei/ Metzgerei ohne Schlachthaus	905	533	58	983	944	6	32	818	3	20	61	84		27	51	2	16	2
Bäckerei	1244	836	154	1467	1441	1	24	1102	12		251	97		77	138	5	26	7
Konditorei	186	126	13	213	212		1	167			26	14		8	11		1	
Hersteller von Speiseeis Eisdiele	638	488	31	787	781		5	649	3		30	92		13	27	1	9	1
Hersteller von alkoholischen Getränken	13	7		11	11			9				2						
Klein- und Abfindungsbrennerei	15	6	1	11	11			9				2			1			
Hersteller von Fisch- und Fischereierzeugnissen	4	1		1	1			1										
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	51	20	1	32	27		5	27	2	1	1	1		1				
Direktvermarkter Milch	48	15		22	21	1		19				3						
Direktvermarkter Vorzugsmilch	3	1		2	2			2										
Direktvermarkter Erzeugnisse auf Milchbasis wärmebehandelte Milch	44	20	1	31	26		5	31							1			
Direktvermarkter Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	685	328	37	515	481	6	28	459	6	31	21	24		18	30		5	5
Direktvermarkter Wildfleisch	59	23		28	27			25				3						
Direktvermarkter Geflügelfleisch Geflügelfleischerzeugnisse	53	24	1	33	31	2		33		2					1			
Direktvermarkter Fisch Fischereierzeugnisse	35	14	1	18	18			15				2		1	1			
Direktvermarkter Honig	715	34		36	36			35				1						
Direktvermarkter Eier	31	17	1	21	20		1	19		1	1	1			1		1	
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	40	14		24	24			24										
Direktvermarkter Getreideerzeugnisse Backwaren Teigwaren etc.	69	28	1	39	38		1	33			2	3		1	1			
Direktvermarkter Wein	33	2		3	3			3										
Direktvermarkter Wein (Winzer/ Weingut)	16	4		4	4			4										
Direktvermarkter Erzeugergemeinschaft	4	1		1	1			1										
Direktvermarkter Spirituosen sonstige alkoholische Getränke (außer Wein)	21	7		8	8			8										
Direktvermarkter alkoholfreie Getränke	14	3		3	3			3										
Direktvermarkter/Verkaufstelle Obst und Gemüse	158	48	2	66	66			60	1			4					1	1
Direktvermarkter mit eigener Herstellung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft	34	21	2	31	29		2	23			3	3		1	2		1	
Gesamtsumme	**72356**	**32428**	**3344**	**60737**	**58691**	**1316**	**677**	**49913**	**244**	**325**	**4016**	**5881**	**73**	**1287**	**2805**	**110**	**619**	**118**

Anlage 2: Ergebnis der im Labor untersuchten Proben mit Verstößen

Produktgruppe	Mikrobiol. Verunreinigungen	Andere Verunreinigungen	Zusammensetzung	Kennzeichnung / Aufmachung	Andere	Zahl der Proben mit Verstößen	Gesamtzahl der Proben	Prozentualer Anteil der Proben mit Verstößen
Milch und Milchprodukte	167	14	39	137	49	406	3271	12,4 %
Eier und Eiprodukte	1	69	140	391	250	851	3229	26,4 %
Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	216	53	138	756	30	1193	5084	23,5 %
Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	119	32	45	247	18	461	2151	21,4 %
Fette und Öle		112	2	12	1	127	819	15,5 %
Suppen, Brühen, Saucen	13	5	5	54		77	658	11,7 %
Getreide und Backwaren	54	50	13	35	14	166	2165	7,7 %
Obst und Gemüse	11	195	7	54	24	291	2529	11,5 %
Kräuter und Gewürze	1	9	2	11	4	27	509	5,3 %
Alkoholfreie Getränke	45	88	13	310	54	510	1591	32,1 %
Wein	1		38	107	11	157	1513	10,4 %
Alkoholische Getränke (außer Wein)	115	4	2	313	20	454	915	49,6 %
Eis und Desserts	147		2	7	45	201	1319	15,2 %
Schokolade, Kakao und Kaffee, kakaohaltige Erzeugnisse, Tee	1	6	6	13	5	31	826	3,8 %
Zuckerwaren	1	6	10	85	6	108	900	12,0%
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	2	8	1	6		17	305	5,6 %
Fertiggerichte	9	24	4	76	5	118	851	13,9 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen		1	31	176	7	215	720	29,9 %
Zusatzstoffe		1	1	1		3	15	20,0 %
Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	12	3	48	9	2	74	825	9,0 %
Andere	12	3	123	4	1	174	2208	6,5 %
Summe	**927**	**683**	**670**	**2.804**	**546**	**5.630**	**32.403**	**17,4%**

Anlage 3: Gliederung des Untersuchungsmaterials nach Anzahl der Beanstandungen und nach Entnahmegrund

WG / Entnahmegrund	Probenanzahl gesamt	Anzahl Beanstandet	Beanstandung (%)	10	11	13	14	15	20	30	40	50	52	73	75	76	77	79	81	82	99
000000																					
010000	1.139	71	6,2	771		1		1	169	19	52					1					125
020000	977	163	16,7	753					69	16	128					9					2
030000	1.100	143	13,0	845					88	16	25	1				119					6
040000	55	0	0,0	46					6												3
050000	3.229	803	24,9	3030					105	47	47										
060000	2.268	335	14,8	1392	35				237	56	113	34				285	2		2	22	90
070000	1.356	416	30,7	959		1			200	64	102	8	1			19					2
080000	1.460	389	26,6	831		1			175	43	106					287					17
100000	544	78	14,3	355					32	15	7	106				24					5
110000	1.421	348	24,5	859	18				432	9	76	20				5					2
120000	186	21	11,3	62					33	22	1	44				24					
130000	819	127	15,5	642	45				61	6	7	2				56					
140000	242	19	7,9	157					60	10	5										10
150000	351	17	4,8	320					15	9	5										2
160000	343	17	5,0	175	107				18	9	10					18					6
170000	412	36	8,7	336					21	39	13										3
180000	861	87	10,1	707					35	16	14					72					17
200000	416	59	14,2	303					88	16	7					2					
210000	115	6	5,2	52					12	5	1					44					1
220000	198	10	5,1	183					13	1	1										
230000	305	18	5,9	228	6				15	22	3	25				3					3
240000	521	107	20,5	462					44	10	5										
250000	890	75	8,4	456	59				62	18	17	237				39					2
260000	192	30	15,6	119	11				26	20	10					6					
270000	93	4	4,3	73					5			14				1					
280000	39	3	7,7	11					3			1				24					
290000	545	46	8,4	106	34				59	28	5	244				44					25
300000	249	24	9,6	208					13	9	9	6									4
310000	336	103	30,7	246					13	9	8					59					1
320000	546	136	24,9	259					32	34	31					190					
330000	1.254	99	7,9	1.105			1		94	10	24	4			9						7
340000	91	9	9,9	53					3						2	33					
350000	168	26	15,5	158					6		1					3					
360000	759	387	51	685					25	11	34					4					
370000	156	38	24,4	136					13	5	2										
390000	1	1	100,0						1												
400000	330	23	7,0	270					6	3	1	9				40					1
410000	169	43	25,4	159					7		1					2					
420000	1.319	190	14,4	1.042		2			55	3	153					64					
430000	400	29	7,3	132	21				20	11	2	3		61		117					33
440000	198	11	5,6	70	57				2	9	4	2		3		36					15
450000	61	0	0,0	52					3		4					1					1
460000	381	13	3,4	367					2	3	7										2
470000	186	7	3,8	140					1	2						43					
480000	464	69	14,9	345					14	8	27					69					1
490000	90	27	30,0	71					9	2	8										
500000	851	115	13,5	362					395	72	20	1									1
510000	166	89	53,6	149					10	2	2	1				1					1
520000	269	12	4,5	60					40	3	4	1				2					159
530000	240	11	4,6	133	12				9	2	4	18				62					
560000	6	1	16,7	4					2												
570000	9	2	22,2	4					5												
590000	709	238	33,6	440					39	92	138										
600000	3	2	66,7						2		1										
820000	636	65	10,2	471					82	13	18					1		40			11
830000	26	3	11,5	22					2	2											
840000	756	204	27	699					21	4	30					2					
850000	631	151	23,9	537					18	7	25							44			
860000	825	73	8,8	738					39	5	41										2
890000	41	1	2,8	2					13	1		2									23
Summe	32.403	5.630	17,4	23.352	405	5	1	1	3.079	838	1.359	783	1	64	11	1.811	2	84	2	22	583
Summe Gesamt				**32.403**																	

Anlage 4: Gliederung der Untersuchungsmaterialien nach Warengruppen

WG	Warengruppe Text
000000	unbekannte Warengruppe / Futtermittel / Tupferproben
010000	Milch
050000	Milchprodukte, ausgenommen 030000 und 040000
030000	Käse
040000	Butter
050000	Eier und Eiprodukte
060000	Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren
070000	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere, ausgenommen 080000
080000	Wurstwaren
100000	Fische und Fischzuschnitte
110000	Fischerzeugnisse
150000	Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus
130000	Fette und Öle, ausgenommen 040000
140000	Suppen und Soßen, ausgenommen 500000 und 550100
150000	Getreide
160000	Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren
170000	Brote und Kleingebäcke
180000	Feine Backwaren
500000	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate
510000	Puddings, Kremspeisen, Desserts, süße Soßen
220000	Teigwaren
230000	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst
240000	Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile
250000	Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber
260000	Gemüseerzeugnisse und Gemüsezubereitung, ausgenommen Rhabarber und 200700 und 201700
270000	Pilze
280000	Pilzerzeugnisse
290000	Frischobst, einschließlich Rhabarber
300000	Obstprodukte, ausgenommen 310000 und 410000, einschließlich Rhabarber
310000	Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsäfte getrocknet
320000	Alkoholfreie Getränke, Getränkeansätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert
330000	Weine und Traubenmoste
340000	Erzeugnisse aus Wein, auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung
350000	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei
360000	Biere, bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung
370000	Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke
390000	Zucker
400000	Honige, Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche, auch brennwertvermindert, ausgenommen 410000
410000	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwertreduziert
420000	Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
430000	Süßwaren, ausgenommen 440000
440000	Schokoladen und Schokoladenwaren
450000	Kakao
460000	Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze
470000	Tees und teeähnliche Erzeugnisse
480000	Säuglings- und Kleinkindernahrungen
490000	Diätetische Lebensmittel
500000	Fertiggerichte und zubereitete Speisen, ausgenommen 480000
510000	Nahrungsergänzungsmittel, Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung
520000	Würzmittel
530000	Gewürze
540000	Aromastoffe
560000	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte
570000	Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine
590000	Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser
600000	Rohtabake, Tabakerzeugnisse, Tabakersatz sowie Stoffe und Gegenstände für die Herstellung von Tabakerzeugnisse
810000	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse (die Kodes 810100 – 816200 de)
820000	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege (die Kodes 820100 – 827200 der Version ZEB)
830000	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien (die Kodes 830100 – 83)
840000	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung (die Kodes 840100 – 840800 und 845000 – 846100 de)
850000	Spielwaren und Scherzartikel
860000	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm) (die Codes 800100 – 807000 der Version ZEBS-Berichte)
890000	Kein Erzeugnis nach LFGB

Anlage 4: Gliederung der Untersuchungsmaterialien nach Warengruppen

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

Nachhaltige Umweltpolitik in Hessen Legislaturperiode 2003 – 2008

Zum Ende der Legislaturperiode stellte das Umweltressort die Bilanz der Umweltpolitik der vergangenen fünf Jahre der Öffentlichkeit vor.

Verbraucherschutzbericht der Hessischen Landesregierung 2003 – 2006

Dieser Bericht wurde erstmalig im Juni 2007 veröffentlicht und stellt die Aktivitäten der Landesregierung im Bereich Verbraucherschutz vor.

Wald und Naturschutz in Hessen 2005 / 2006

Der Bericht Wald und Naturschutz informiert über die Aufgaben, Ziele und Leistungen im Bereich der Forstwirtschaft und des Naturschutzes in den Jahren 2005 und 2006.

Der Jahresagrarbericht 2008

gibt ein umfassendes Bild über die verschiedenen Bereiche der Landwirtschaft in Hessen und informiert über die aktuelle Situation und Entwicklung der Landwirtschaft in Hessen im Bundesvergleich.

Natur, Jagd und Arten

Dieser Bericht bietet einen guten Einblick in das Geschehen um Jagd und Naturschutz der letzten Jahre und informiert über aktuelle Entwicklungen.

HESSEN

**Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

www.hmuelv.hessen.de