

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Arbeitsbericht 2010

Neue Adresse:

Nieberdingstraße 30a
48155 Münster

Tel. 0251 / 384833-11
Fax 0251 / 384833 -49



Vorwort

Umzug des Amtes von Roxel zur Nieberdingstraße 30a

Ende Mai 2010 erfolgte der Umzug des Amtes 39 von der Schelmenstiege 1 in Roxel zur Nieberdingstraße 30a. Der Umzug musste mit großer Sorgfalt vorbereitet werden, damit die ständige Erreichbarkeit des Amtes und die Arbeitsfähigkeit – wenn auch etwas eingeschränkt - sichergestellt war.

Der neue Standort bietet viele Vorteile:

- Die Aufgaben der Veterinärverwaltung werden zum großen Teil im landwirtschaftlichen Bereich wahrgenommen. Mit dem kurzen Weg zur Umgehungsstraße können die landwirtschaftlichen Betriebe im Außenbereich schnell erreicht werden.
- Die günstige Lage zur Halle Münsterland, zum Stadthaus 3 und zur Feuerwache 2 gibt die Gewähr, dass im Tierseuchenfall die erforderlichen Maßnahmen kurzfristig umgesetzt werden können.
- Das Gelände an der Nieberdingstraße 30a bietet ausreichend Platz für die 11 Dienstfahrzeuge und für den Besucherverkehr.
- Im Gebäude befindet sich ausreichend Platz, um im Notfall das Personal des Amtes 39 mit Mitarbeitern aus anderen Verwaltungsbereichen zu verstärken.
- Darüber hinaus verfügt das Amt nun über Duschen, eine Stiefelwaschanlage und eine Möglichkeit auch größere Gegenstände sachgerecht zu desinfizieren.
- Zum Schluss sei auch noch die Verbesserung der Anbindung an das städtische Datennetzwerk erwähnt. Die Probleme mit langen Wartezeiten bei der Übertragung gehören nun der Vergangenheit an.

Smiley-Diskussion

Im letzten Jahr wurde auf verschiedenen Ebenen über eine Verbesserung der Verbraucher-Information diskutiert.

Sowohl das Informationsfreiheitsgesetz (NRW) als auch das Verbraucherinformationsgesetz (Bund) wurden nur in wenigen Fällen von Bürgern genutzt. Hauptsächlich haben Journalisten Anfragen gestellt. In der Verwaltungspraxis ist die Umsetzung wegen der kurzen Frist, der Abgrenzung von Betriebsgeheimnissen und personenbezogenen Daten nicht unproblematisch.

Vorbild für eine verbesserte Information war das dänische Smiley-Modell von 2001, bei dem vier „Gesichter“ an der Ladentür Auskunft darüber geben, wie es mit der Hygiene hinter der Theke beschaffen ist. Wegen der bekannten Probleme in einigen Gastronomie-Betrieben führte das Land NRW 2007 den freiwilligen Smiley ein. Im Jahr 2009 stellte die Verwaltung von Berlin-Pankow die ersten Informationen über Betriebsinspektionen ins Internet.

Auf dem Deutschen Lebensmittelrechtstag 2010 wurde das Pankower-Modell kritisiert, weil es von der Mehrzahl der Fachjuristen als nicht verfassungskonform angesehen wurde.

Wie auch immer die künftigen Lösungen aussehen werden, die Ursache der Probleme bleibt! Einerseits fordert die EU in dem seit 2004 bestehenden Hygienepaket eine intensive Schulung; im nationalen Bereich (Lebensmittelhygiene-Verordnung § 4, Anlage 1) wurde der Umfang der erforderlichen Fachkenntnisse (beim Küchenpersonal) umfassend beschrieben.

Andererseits wird an der Regelung nach dem Gaststättengesetz festgehalten:

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Unterrichtsnachweis im Gaststättengewerbe (vom 24. Februar 1981)

„3.3.2 Die Unterrichtung darf die Dauer von sechs Stunden nicht überschreiten. In besonderen Fällen, z. B. wenn die Zuziehung eines Dolmetschers erforderlich ist, kann die Unterrichtung bis zu acht Stunden dauern. Sie muss innerhalb eines Tages erfolgen.“

Bei der Industrie- und Handelskammer finden diese Unterrichtungen noch immer statt. Da dieser Unterrichtsnachweis gerade für fachfremde Personen gefordert wird, ist abzusehen, dass sich die Lebensmittelüberwachung noch einige Zeit mit den Hygieneproblemen im gastronomischen Bereich befassen muss.

Vorwort.....	2
1. Tierseuchen	4
1.1 Allgemeines	4
1.2 Aujeszky'sche Krankheit (AK)	4
1.3 Boviner Herpesvirus Typ 1 (BHV1)	4
1.4 Bovine Virusdiarrhoe (BVD)	4
2. Tierversuche	5
3. Tierschutz.....	6
3.1 Tierversuche.....	6
3.1.1 Tierversuchszahlen, Kontrollen und Genehmigungen.....	6
3.1.2 Sachbearbeitung.....	7
3.1.3 Zahl der eingesetzten Versuchstiere	7
4. Landeshundegesetz	8
5. Futtermittelüberwachung.....	8
6. Cross Compliance	9
7. Lebensmittelüberwachung	10
7.1 Inspektionen	10
7.1.1 Lebensmittelüberwachung im Gastronomiebereich.....	11
7.2 Probenentnahmen und Untersuchungen.....	12
7.3 Verbraucherbeschwerden / -beratung	13
7.3.1 Verbraucherberatung.....	13
7.4 Maßnahmen in der Lebensmittelüberwachung	13
7.5 Fälle von herausragender Bedeutung	14
7.5.1 Schulen und Kindergärten	14
7.5.2 Medienarbeit	14
7.5.3 Rückrufaktion.....	14
8. Milchhygiene	15
9. Schlacht- und Fleischuntersuchungen	15
9.1 Schlacht- und Fleischuntersuchungen von Geflügel.....	15
9.2 Schlachtungen.....	16
9.3 Hygieneüberwachung in dem EU-zugelassenen Verarbeitungs- und Hackfleisch...16	

1. Tierseuchen

1.1 Allgemeines

Mit der staatlichen Tierseuchenbekämpfung werden grundsätzlich folgende Ziele verfolgt:

- Schutz der Tierbestände vor gefährlichen Tierseuchen, gegen die Maßnahmen Einzelner nicht wirksam sind
- Schutz vor Tierkrankheiten mit hoher ökonomischer Relevanz
- Schutz des Wohlbefindens von Tieren durch Krankheitsprävention
- Schutz der menschlichen Gesundheit vor Krankheiten, die durch Tiere übertragen werden

Die in Deutschland durchgeführten Maßnahmen der Tierseuchenbekämpfung sind teilweise durch die Rechtssetzung der Europäischen Union vorgeschrieben, teilweise erfolgen sie unter den v.g. Prämissen als einzelstaatliche Maßnahmen.

1.2 Aujeszky'sche Krankheit (AK)

Im Rahmen der jährlich durchzuführenden Blutprobenentnahmen sind aus 7 Betrieben insgesamt 130 Schweine auf Antikörper gegen das AK-Virus untersucht worden.

Positive Befunde sind hierbei nicht festgestellt worden.

1.3 Boviner Herpesvirus Typ 1 (BHV1)

Seit Dezember 2001 müssen Rinder regelmäßig milch- oder blutserologisch gegen den Virus der BHV1-Infektion untersucht werden. Es wurden 3150 Proben in 69 Beständen entnommen. Von 88 Milch- und Mutterkuh- und weibliche Jungrinderaufzuchtbetrieben sind 77, von den 66 Mastbeständen 10 als frei von einer BHV1-Infektion anerkannt.

1.4 Bovine Virusdiarrhoe (BVD)

Das Virus der BVD ist weltweit verbreitet. Das Rind gilt als Hauptwirt, es können jedoch alle anderen Paarhufer infiziert werden. In Deutschland ist die BVD die wirtschaftlich bedeutendste Virusinfektion der Rinder.

Zur Sanierung der Rinderbestände wurde von der Bundesregierung eine Verordnung erlassen, die am 01.01.2011 in Kraft tritt. Wesentliche Regelungen der Verordnung sind die Verpflichtung der Tierhalter, mittels Laboruntersuchung und Merzung der Infizierten, den Bestandsstatus „BVD-unverdächtig“ zu erlangen. Dieser Status stellt die Grundlage für den zukünftigen Handel mit Rindern dar.

Das Land NRW hat zur Unterstützung der Rinderhalter BVD-Leitlinien erlassen. Die Teilnahme ist freiwillig und bis zum 01.04.2010 möglich. Die Aufgabe der Veterinärämter ist es, die Einhaltung der Leitlinienbedingungen durch die Rinderhalter zu überwachen, die Ermittlung des finanziellen Wertes der zu merzenden Tiere sowie die erforderlichen Beratungen durchzuführen.

Im Jahr 2010 traten 73 Betriebe dem Sanierungsverfahren bei. In diesen Betrieben mussten 19 Rinder gemerzt werden.

2. Tierverskehr

Im Jahr 2010 wurden auf Marktveranstaltungen insgesamt 4118 Tiere aufgetrieben. Es handelte sich dabei um:

	2008	2009	2010
Mastkälber	3.633	3.612	3692
Pferde	561	488	426

Im Pferdezentrum Handorf fand ein 30-Tage-Test für Reitpferde-, Reitpony- und Kleinpferdehengste statt. Da das Amt 39 Mitglied der Körkommission ist, wurden alle Hengste bei der Anlieferung überprüft.

Es fanden 196 Tiertransporte in das Ausland statt, bei denen eine amtstierärztliche Untersuchung und Attestierung zwingend vorgeschrieben ist.

3. Tierschutz

Im Jahr 2010 sind 111 tierärztliche Kontrollen aufgrund von 101 Anzeigen aus der Bevölkerung wegen vermuteter Verstöße gegen das Tierschutzgesetz durchgeführt worden. 37 Tierschutzbeschwerden erwiesen sich als berechtigt. In einem Fall mussten unversorgte Aquarienfische aus einer verwahrlosten Wohnung fortgenommen werden.

Von der Tierschutzorganisation People for the Ethical Treatment of Animals (PETA) wurde Strafanzeige wegen eines Verstoßes gegen das Tierschutzgesetz bei der Hummerhaltung gestellt. Da die Staatsanwaltschaft eine Straftat nicht feststellen konnte, wurde die Sache dem Amt 39 zur weiteren Prüfung übergeben.

Die Nachprüfung hat keine Hinweise auf eine Ordnungswidrigkeit ergeben, daher wurde die Ermittlung eingestellt.

Bei der Ermittlung ergaben sich aber zahlreiche Fragen bezüglich der Überwachung und der Auslegung der Tierschutzschlachtverordnung. Diese Fragen wurden dem Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) übermittelt, damit in NRW ein einheitlicher Vollzug des Tierschutzgesetzes sichergestellt wird.

3.1 Tierversuche

3.1.1 Tierversuchszahlen, Kontrollen und Genehmigungen

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 460 Tierversuche (TV) in Münster durchgeführt; davon waren 137 Versuche neu beantragt bzw. angezeigt.

Jahr	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
TV-Anzeigen	22	25	20	18	27	23	90	120	124	***
TV-Genehmigungen	57	57	54	62	52	43	46	67	46	***
TV gesamt neu	79	82	74	80	79	66	136	187	170	137
TV laufend	245	256	256	276	274	269	264	425 *	441	460
Tierställe	20	21	21	22	19	20	21	21	20	20
Kontrollen	**	**	**	**	32	10	34	49	36	60

* Ab 2008 erfolgte eine andere Auswertung der laufenden Versuche, d. h. alle im laufenden Jahr geführten Versuche wurden aufgeführt. Zuvor wurden die laufenden Tierversuche zum Stichtag 31.12. ermittelt.

** Die Kontrollen wurden erst ab 2005 statistisch erfasst

*** Aufgrund unterschiedlicher Erfassung von mehrfach geänderten Aktenzeichen durch das LANUV im laufenden Jahr 2010 nicht auswertbar.

Der Amtstierarzt hat 60 Kontrollen in 18 von 20 Versuchstierhaltungen durchgeführt. Mehrere der Tierhaltungen werden zentral von unterschiedlichen Kliniken, Instituten und Arbeitsgruppen genutzt.

Eine große Tierhaltung wurde 26 Mal im laufenden Jahr geprüft; alle anderen Einrichtungen wurden mindestens einmal im Jahr 2010 aufgesucht. Die Begehungen beinhalteten zum Teil auch Prüfungen der operativen Sachkunde für 6 Personen, die eine Ausnahmegenehmigung

beantragt hatten. Für alle Teilnehmer konnte daraufhin eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden.

Darüber hinaus wurden für weitere 83 Personen Ausnahmegenehmigungen für nicht operative bzw. für operative Eingriffe ausgestellt, die durch Vorlage von Nachweisen nach Aktenlage entschieden wurden.

Für 14 Tierhaltungen wurden neue Erlaubnisse bzw. Verlängerungen für die Haltung oder Haltung und Zucht von Versuchstieren erteilt.

In 23 Fällen wurden tierschutzrechtliche Einfuhrerlaubnisse für Versuchstiere aus Drittländern ausgestellt.

Eine Ausfuhr von Versuchstieren in ein Drittland wurde über mehrere Monate begleitet. Die Tiere mussten sich einer Quarantäne unterziehen und eine Vielzahl der vom Drittland geforderten Untersuchungen durchlaufen. Kurz vor dem Abtransport der Tiere wurde abschließend der gesundheitliche Zustand der Tiere vom Amtstierarzt überprüft und eine Amtstierärztliche Bescheinigung ausgestellt.

3.1.2 Sachbearbeitung

Die Prüfungsdauer für die großen Tierhaltungen beträgt in der Regel 4-6 Stunden. Des Weiteren bedarf jede Überprüfung einer intensiven Vor- und Nachbereitung, die je nach Größe der Tierhaltung, der dort laufenden Versuche, der unterschiedlichen Tierarten und der zu prüfenden Punkte einen hohen zeitlichen Aufwand in Anspruch nimmt.

Auch die Prüfung und Datenpflege der für die Versuche verantwortlichen und an Versuchen beteiligten Personen (Qualifikation/Sachkunde) bereitete bei steigenden Personenzahlen, die sich nunmehr auf über 2.000 sachkundige Personen belaufen, einen hohen Verwaltungsaufwand.

Die Anzahl der laufenden Versuche steigt stetig, sodass nicht nur die Datenpflege im laufenden Jahr, sondern auch die Erfassung der Tierverbrauchszahlen (s. Ziffer 3.1.3) durch die Mehrzahl der laufenden Versuche zeitintensiver wird.

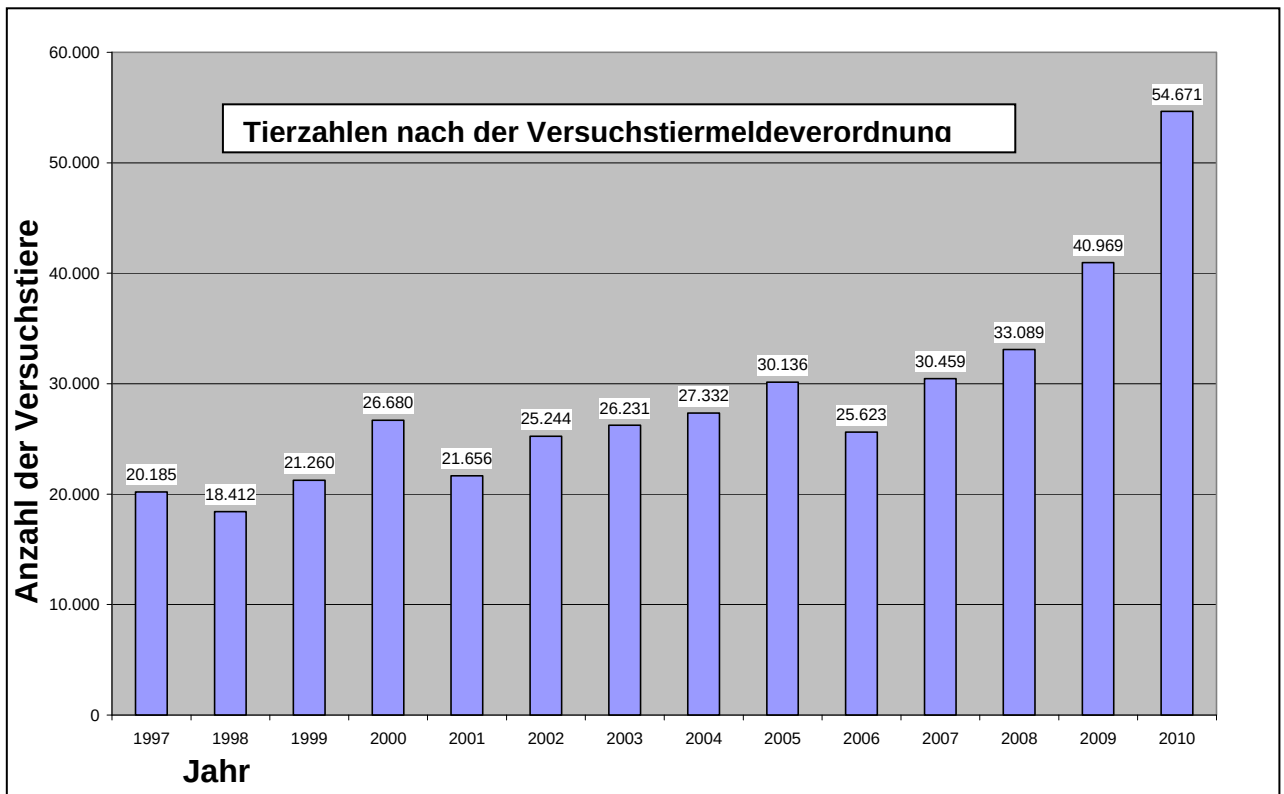
In diesem Zusammenhang steigt auch die Anzahl der Anfragen und Beratungen zur Qualifikation der Personen, der Erteilung von Erlaubnissen und Genehmigungen und der statistischen Meldungen.

3.1.3 Zahl der eingesetzten Versuchstiere

Nach der Verordnung über die Meldung zu Versuchszwecken oder zu bestimmten anderen Zwecken verwendeten Wirbeltiere (Versuchstiermeldeverordnung) sind die Versuchsleiter verpflichtet, jährlich die für Versuche neu eingesetzten Tiere zu melden. Die in Versuchen erstmalig eingesetzten Tiere sind in der nachfolgenden Grafik (Tierzahlen nach der Versuchstiermeldeverordnung) dargestellt.

Die Zuständigkeit für die Versuchsgenehmigungen bzw. –anzeigen, die Versuchsdurchführungen und somit dem Tierverbrauch obliegt dem LANUV. Durch das Amt 39 erfolgt die Erfassung und Weiterleitung der erfassten Anzahl eingesetzter Tiere an das LANUV. Eine Bewertung des Versuchs oder des Verbrauchs von Versuchstieren fällt nicht in die Zuständigkeit des Amtes 39.

Das Amt ist allerdings zuständig für die Kontrollen hinsichtlich der Einhaltung des Tierschutzes bei der Haltung von Versuchstieren und übt diese Kontrolle auch aus. Diesbezüglich konnte im abgelaufenen Jahr ein Verstoß festgestellt werden, der mittels Verwarngeld geahndet wurde.



Der auffällige Anstieg der Anzahl von Versuchstieren von 2009 auf 2010 in Höhe von ca. 30% dürfte darauf beruhen, dass in 2009 beantragte bzw. angezeigte neue Tierversuche (170) erst in 2010 unter Einsatz von Tieren durchgeführt wurden. Innerhalb des genehmigten Versuchszeitraums kann der Zeitpunkt des Einsatzes der Versuchstiere vom Versuchsleiter bis zur erlaubten Höchstzahl frei gewählt werden. Dies kann zu einer Erhöhung bzw. Reduzierung der eingesetzten Tiere pro Kalenderjahr führen.

4. Landeshundegesetz

20 Hundehalter haben im Jahr 2010 an einer schriftlichen Prüfung zum Nachweis der notwendigen Sachkunde zum Halten von Hunden nach § 3 oder § 10 Landeshundegesetz teilgenommen.

2 Hunde wurden zu einer Verhaltensprüfung vorgestellt und amtstierärztlich begutachtet. Eine Befreiung von der Maulkorbpflicht konnte für einen Hund befürwortet werden. Eine Befreiung von der generellen Leinenpflicht konnte für keinen der vorgestellten Hunde befürwortet werden.

Weiterhin wurden 7 Hunde wegen des Verdachtes auf Gefährlichkeit überprüft. Eine Gefährlichkeit konnte nicht festgestellt werden.

5. Futtermittelüberwachung

Im Rahmen des nationalen Kontrollprogramms Futtermittelüberwachung wurden 8 landwirtschaftliche Betriebe überprüft. Es wurden jeweils Futtermittelproben entnommen.

Die Ergebnisse entsprachen den Rechtsvorschriften.

6. Cross Compliance

Seit Anfang des Jahres 2005 sind die Prämienzahlungen für die Landwirte an die Einhaltung bestimmter Verpflichtungen gebunden. Durch das Amt 39 waren die fachrechtlichen Anforderungen hinsichtlich der Tierkennzeichnung bei Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen und/oder der Einhaltung futtermittel- oder lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu überprüfen. Im Berichtsjahr sind diesbezüglich 19 landwirtschaftliche Betriebe kontrolliert worden. Abweichungen, die zu einer Kürzung der Prämienzahlungen führten, wurden nicht festgestellt.

7. Lebensmittelüberwachung

Die ursprüngliche Aufgabe der Lebensmittelüberwachung (LMÜ) unterzieht sich in den letzten Jahren einem Wandel. Längst beschränkt sie sich nicht nur auf Betriebskontrollen und Probennahmen, immer mehr treten Betriebsberatungen, Bauberatungen, und fachliche Hilfestellungen in den Vordergrund.

Des Weiteren wird die LMÜ immer häufiger mit Rückruf- und Schnellwarnungsaktionen der EU in Anspruch genommen. Im Jahre 2010 waren es immerhin 63 Rückrufe, die umgehend bearbeitet wurden. Es waren im Bereich Bedarfsgegenstände/Kosmetik 31 Rückrufaktionen und 32 im Bereich Lebensmittel/Futtermittel und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt zu bearbeiten. Nach einer berechtigten Verbraucherbeschwerde wurde von der Stadt Münster selber eine Schnellwarnmeldung eingeleitet. (s. auch Ziffer 7.5.3)

Die interne Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren, Kontrollassistenten, Referendaren und Praktikanten erfordert von der LMÜ eine kompetente Wissensvermittlung und einen erheblichen Zeitaufwand, der nicht konkret messbar ist.

Seit 2010 unterstützen zwei durch das LANUV finanzierte Kontrollassistentinnen die 7 Lebensmittelkontrolleure bei ihren Aufgaben und tragen so zu einer leistungsstärkeren Lebensmittelüberwachung bei. Ihr Aufgabenbereich liegt insbesondere in Betrieben des Einzelhandels, die keine leicht verderblichen Lebensmittel abgeben.

Der Verwaltungsaufwand für die Dokumentation der Lebensmittelüberwachungstätigkeit hat in den letzten Jahren stetig zugenommen. Die Transparenz der Verwaltung und die Vergleichbarkeit der Überwachung wurden dadurch kontinuierlich verbessert. Nach jeder amtlichen Kontrolle wird z.B. eine Risikobeurteilung vorgenommen, beziehungsweise die bestehende aktualisiert. Die Risikobeurteilung der Betriebe dient zur Ermittlung der risikoorientierten Kontrollhäufigkeit. Im Rahmen der Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe werden Merkmale bewertet, die eine Aussage darüber zulassen, wie und in welchem Umfang der Lebensmittelunternehmer seiner Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit nachkommt. Zu den bewerteten Merkmalen gehören unter anderem Personalschulungen, Eigenkontrollsysteme, Temperaturkontrollen, die bauliche Beschaffenheit, Personal- und Produktionshygiene.

Die Anzahl der von den 7 Lebensmittelkontrolleuren zu überwachenden Betriebe ist in den letzten 3 Jahren mit ca. 3000 Betrieben ziemlich konstant geblieben. Mit 202 Abmeldungen und 312 Anmeldungen im Berichtsjahr stellt sich jedoch eine nicht unerhebliche Fluktuation dar, die zusätzliche Erstkontrollen erfordern. Diese Fluktuation zeigt sich besonders im Bereich der Gastronomie. Immerhin waren 117 von insgesamt 312, d.h. 37,5% der Neuanmeldungen, aus diesem Bereich.

7.1 Inspektionen



Im Berichtszeitraum standen 2849 Betriebe unter amtlicher Überwachung. Weitere 356 Betriebe sind bei der Lebensmittelüberwachung registriert, da sie für Rückrufaktionen und evtl. Probenahmen bekannt sein müssen. Diese Betriebe unterliegen nach der Risikobewertung keiner regulären Kontrollpflicht (z.B. Einzelhandel Textil- und Spielwaren, Apotheken, Schmuckgeschäfte). Es wurden in etwa 2/3 der kontrollpflichtigen Betriebe Betriebsinspektionen durchgeführt.

Die Zahl der Kontrollen setzt sich zusammen aus
81 % nach Risikoanalyse geplanten Kontrollen und

19 % außerplanmäßigen Kontrollen, z.B. aufgrund einer

- Bürgerbeschwerde (156),
- einer gebührenpflichtigen Nachkontrolle (113),

- Rückruf (117),
- zur Ermittlung eines Sachverhaltes auch bezüglich Probenergebnissen (156),
- oder auf Anforderung des Betriebes (109).

Betriebsinspektionen

	2008	2009	2010
Betriebe, gesamt	2942	2989	2849
Betriebe, kontrolliert	1735	1859	1747
Betriebe, beanstandet	333	487	399
in %	19,2	26,2	22,8
Kontrollen, gesamt	2733	3145	3173
Kontrollen, beanstandet	438	568	536
in %	16,0	18,7	16,9

Von den überprüften 1747 Betrieben sind in 22,8 % der Fälle lebensmittelrechtlich relevante Feststellungen gemacht worden. Neben dem deutlich überwiegenden Teil kleinerer Mängel wurden auch schwerwiegende Verstöße festgestellt. So wurden bei den 536 beanstandeten Kontrollen hauptsächlich Verstöße im Hygienemanagement und betrieblicher Eigenkontrolle, sowie bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln festgestellt.

7.1.1 Lebensmittelüberwachung im Gastronomiebereich

Beispielhaft sollen hier die Inspektionen im Dienstleistungsbereich, insbesondere Gastronomie, im Vergleich zum Vorjahr herausgenommen werden und besonders beleuchtet werden.

	2009	2010
Gastronomie-Betriebe, gesamt	961	983
Betriebe, kontrolliert	597	511
Kontrollen, gesamt	925	814
Kontrollen, beanstandet in %	28,7	24,7

Das Ergebnis der Kontrollen 2010 (2009) liegt mit 24,7% (28,7%) Beanstandungen in diesem Bereich wie im Vorjahr weit über dem Durchschnitt von 16,9 % (18,7%) aller Kontrollen, wenn auch ein leichter Besserungstrend zu erkennen ist. Besonders im Bereich der Speisegaststätten ist mit 36,7% (39,9%) beanstandeten Kontrollen immer noch eine hohe Beanstandungsquote zu erkennen.

Um dem entgegen zu wirken wurde 2010 ein Merkblatt erarbeitet, das die lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der Gastronomie aufzeigt. Dieses Merkblatt wird an die Gastronomiebetriebe verteilt. Anhand dieses Merkblattes sollen die Betriebe in die Lage versetzt werden, zu überprüfen, welche dieser Vorschriften sie schon erfüllen, wie Ihr Betrieb strukturiert ist, wo noch Mängel in Ihrem Betrieb sind, und wie sie die geforderten Vorschriften umsetzen können.

Des Weiteren wurde mit verstärkten gebührenpflichtigen Nachkontrollen diesem Ungleichgewicht nachgegangen. Allein 53 der 113 Nachkontrollen fanden im Gastronomiebereich statt.

Betriebsinspektionen im Gastronomiebereich

2010	Kontrollen	kontrollierte Betriebe	Kontrollen mit Verstoß	Betriebe mit Verstoß	beanstandete Kontrollen in %
Cafes/ Milchbars/ Eisdiele ohne eigene Herstellung	42	34	8	7	19,0
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	396	187	65	63	16,4
Pension Hotel (garni)	4	4	0	0	0,0
Schankwirtschaft	48	45	9	9	18,8
Speisegaststätte	324	241	119	104	36,7
gesamt	814	511	201	183	24,7

7.2 Probenentnahmen und Untersuchungen

Im Jahr 2010 wurden von unserer LMÜ insgesamt 1541 amtliche Proben in 509 Betrieben entnommen. Es wurden 106 Fremdproben von uns bearbeitet. Diese beanstandeten Proben wurden von anderen Überwachungsbehörden genommen und gehören zu unserem Zuständigkeitsbereich, da der Herstellungsbetrieb bzw. Importeur in der Stadt Münster ansässig ist. 24 Proben von Verbrauchern wurden als nicht amtliche Proben ‚Beschwerdeproben‘ entgegengenommen.

Von den insgesamt 1541 amtlichen Proben wurden 248 Proben (16 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote von Proben, die aufgrund von Verbraucherbeschwerden (s. Ziffer 7.3) eingegangen sind, liegt überdurchschnittlich hoch bei 50%.

Als Serviceleistung für das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) wurden in Amtshilfe 20 Proben zur Untersuchung auf Radioaktivität entnommen. Keine dieser Proben wies Überschreitungen der Grenzwerte auf.

Probenentnahmen:

	2008	2009	2010
Proben, amtl. gesamt	1312	1357	1541
Proben, amtl. beanstandet	269	274	248
Fremdproben	83	88	106
Beschwerdeproben	30	40	24
Proben nach Strahlenschutzvorsorgegesetz	11	14	20

7.3 Verbraucherbeschwerden / -beratung

Die Bearbeitung von Bürgerbeschwerden bekommt eine immer größere Bedeutung, da kompetente zeitnahe und effektive Bearbeitung von Kundenbeschwerden zur Sicherstellung des bestmöglichen Verbraucherschutzes beitragen.

141 Verbraucherbeschwerden wurde zeitnah mit 69 Beschwerdekontrollen nachgegangen. Die 24 Beschwerdeproben wurden zur Untersuchung zum CVUA-MEL gebracht und in 18 Fällen wurde eine amtl. Verfolgsproben zum Vergleich dazu entnommen. Von den 141 Verbraucherbeschwerden waren 38 (=27%) berechtigt .

	2008	2009	2010
Verbraucherbeschwerden	131	151	141
berechtigt	33	24	38
Beschwerdeproben	30	39	24
Beschwerdekontrollen	98	105	69

7.3.1 Verbraucherberatung

Auch die Verbraucherberatung ist ein ernstgenommenes Thema bei der LMÜ.

Hier (mit einem kleinen Augenzwinkern) ein Dialog, der so stattgefunden hat:



Mitarbeiter: Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt. Guten Tag... wie kann ich Ihnen helfen?

Bürger: Ja, ich will mich mal beschweren...

Mitarbeiter: Worum geht es denn genau?

Bürger: Also ich habe da Trüffelpralinen gekauft, und die waren ganz schön teuer, aber nun muss ich feststellen, dass da überhaupt keine Trüffel drin sind, das ist doch nicht ok, oder?

Mitarbeiter: Nun ja. Der Begriff „Trüffel“ rührt von dem ebenfalls als rar und wertvoll eingeschätzten Trüffelpilz her, obwohl Pilz und Praline außer einer gewissen äußeren Ähnlichkeit nichts gemeinsam haben.

Bürger: Ah ha, so ist das also ...Dann ist das genauso wie bei der Kinderwurst und dem Hundekuchen...



7.4 Maßnahmen in der Lebensmittelüberwachung

Bei den beanstandeten Kontrollen und Proben wurden in 106 Fällen Maßnahmen nach dem Ordnungswidrigkeitenrecht/Strafrecht, wie z.B. Verwarnungen mit und ohne Verwarngeld, Bußgelder oder Strafverfahren mit Abgabe an den Staatsanwalt, ergriffen.

Darüber hinaus wurden 21 Ordnungsverfügungen zur Gefahrenabwehr (Sicherstellungen, unschädliche Beseitigung, Verbot des Inverkehrbringen) ausgesprochen. Eine Betriebs-schließung hat 2010 nicht stattgefunden.

7.5 Fälle von herausragender Bedeutung

7.5.1 Schulen und Kindergärten

Der Ausbau des Offenen Ganztagsbereiches in Schulen und Kindertagesstätten erfordert eine professionell geführte Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche. Deshalb erfolgte von Seiten der Lebensmittelüberwachung eine intensive Baubetreuung und -beratung. In Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt wurde das Küchenpersonal geschult.

7.5.2 Medienarbeit

Das WDR-Fernsehen hat uns im Jahr 2010 einige Male über die Schulter geschaut. Zum einen, an einem heißen Sommertag bei einer Kontrolle unseres prämierten Wochenmarktes, bei der die Kühlfähigkeit der Verkaufsfahrzeuge überprüft wurde.

Zum anderen, berichteten sie über uns als ‚Testlabor‘ für Pizzabringdienste, bei dem wir Größe, Qualität und Kennzeichnung von Ersatzstoffen, wie z.B. Kunstkäse, in Augenschein nahmen.

7.5.3 Rückrufaktion

Hier beispielhaft die Chronologie einer Rückrufaktion, die im Jahre 2010 von unserem Amt eingeleitet wurde:

11.08.2010

Eingang der Bürgerbeschwerde:

Es erschien eine Bürgerin im Amt 39 mit Nudeln. Diese Nudeln wiesen sowohl im ungekochten als auch im gekochten Zustand dunkle Einschlüsse auf. Sie hatte diese Nudeln ca. 14 Tage vorher gekauft. In dem Supermarkt, in dem diese Nudeln gekauft wurden, wurden unverzüglich eine Verdachtskontrolle und die Entnahme von Verfolgspuben durchgeführt. Bei der weiteren Verfolgung dieser Verbraucherbeschwerde wurden mehrere Supermärkte aufgesucht und Nudeln desselben Herstellers augenscheinlich geprüft und Stichproben entnommen, insbesondere Gabelspagetti, Maccaronelli und Shipli-Nudeln. Die Restware wurde vorläufig sichergestellt.

17.08.2010

Im CVUA-MEL wurde sehr schnell nachgewiesen, dass es sich um Schimmelbefall handelt. Daraufhin wurde mit dem Hersteller, den Transportunternehmen, den Groß- und Zwischenhändlern, deren zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörden Kontakt aufgenommen mit der Bitte um Prüfung auf Herstellungsfehler, Transport oder Lagerschäden. Das LANUV und das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW (MKULNV) wurden informiert. Es wurde eine Schnellwarnung in das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel eingegeben, die bundesweit zu einem organisierten Rückruf der betroffenen und verdächtigen Ware führte.

Entnahme und Durchführung weiterer Verdachtsproben und weiterer Verdachtskontrollen in Münster.

20.08.2010

Interner Warenrückruf durch die Supermarktkette mit Angabe der betroffenen Sorten, Chargen-Nummern und Mindesthaltbarkeitsdaten.

Es besteht der dringende Verdacht eines Produktionsfehlers, der von der zuständigen Überwachungsbehörde abschließend bearbeitet wird.

8. Milchhygiene

In der Stadt Münster sind insgesamt 40 Milcherzeuger registriert, 4 Betriebe davon sind als „Milch-ab-Hof“-Betriebe gemeldet. Einer dieser Betriebe betreibt eine eigene Hofmolkerei, er erzeugt dort pasteurisierte Milch, Joghurt, Quark und Molke zur Direktvermarktung.

Alle Milcherzeuger liefern ihre Milch bei der Molkerei ab. Die abgegebene Milch wird über die Molkerei und den Milchkontrollverband regelmäßig auf Zellzahl, Keimzahl und Gefrierpunkt-erniedrigung (Nachweis für die Beimengung von Fremdwasser) und andere Qualitätskriterien untersucht. Das Amt 39 wird monatlich über die Untersuchungswerte informiert.

Durch den Runderlass des MKULNV vom 22.12.2008 „zur Durchführung der Überwachung im Bereich Milch“ werden die Bestimmungen des europäischen Lebensmittelhygienerechts und der nationalen Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts in Nordrhein-Westfalen umgesetzt.

Mittels eines festgelegten 3-Stufensystem sind geeignete Maßnahmen anzuwenden:

1. Nach Meldung durch den Milchkontrollverband, dass die vorgeschriebenen Gütekriterien bei der Rohmilch nicht erfüllt sind, wird der Betrieb aufgefordert durch geeignete Maßnahmen **Abhilfe** zu schaffen.
2. Weichen die Untersuchungsergebnisse im Folgemonat wiederum von den vorgeschriebenen Werten ab, ist eine **gebührenpflichtige amtliche Kontrolle** durchzuführen.
3. Sollten die Milchwerte im Verlauf der drei Folgemonate nach der Erstmeldung nicht den Milchgütekriterien entsprechen ist per Ordnungsverfügung das **Milchlieferverbot** anzuordnen.
Die Milchliefererlaubnis kann erst erteilt werden, wenn durch Umsetzung geeigneter Maßnahmen die Einhaltung der Kriterien für Rohmilch nachgewiesen werden kann.

Im Jahr 2010 wurden in 10 Fällen die betroffenen Betriebe aufgefordert durch geeignete Maßnahmen die Milchgütekriterien zu erfüllen und in einem Fall wurde zusätzlich eine gebührenpflichtige Kontrolle durchgeführt. Milchlieferverbote mussten nicht angeordnet werden.

9. Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen

Die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung hat das Ziel, sicherzustellen, dass nur gesundheitlich und qualitativ einwandfreies Fleisch an den Verbraucher abgegeben wird. Dabei wird jedes einzelne Tier vor (Schlacht tieruntersuchung) und nach (Fleischuntersuchung) der Schlachtung untersucht.

Die gesetzliche Kontrolle findet daher schon vor dem Handeln bzw. der Abgabe des Fleisches an Verbraucher statt.

9.1 Schlacht tieruntersuchungen von Geflügel

Die Schlacht tieruntersuchung von Geflügel (Lebendbeschau) im Erzeugerbetrieb wird unmittelbar vor dem Transport zum Schlachtbetrieb durchgeführt. Hierbei wird das Schlachtgeflügel auf Zoonosen (auf Mensch und Tier übertragbare Krankheiten), Störungen des Allgemeinbefindens, Anzeichen der Verabreichung pharmakologisch wirksamer oder anderer

Stoffe, wodurch das Geflügelfleisch für den Verzehr durch den Menschen untauglich wird, untersucht.

Darüber hinaus werden die vom Halter des Schlachtgeflügels geführten Nachweise bezüglich Haltung, Mastleistungsdaten, tierärztliche Untersuchungen und Behandlungen, Krankheiten und Todesfälle der Tiere überprüft.

	2008	2009	2010
Hühner	542.900	524.100	584.800
Puten	70.500	84.460	97.370
Kontrollen	38	41	47

9.2 Schlachtungen

Im Stadtgebiet existiert nur noch ein Betrieb, der gewerblich schlachtet. Alle übrigen Schlachtungen werden privat durchgeführt (Hausschlachtungen).

	2008	2009	2010
Rinder	22	22	27
Schweine	229	250	248
Schafe/Ziegen	-	-	-
Wild	25	12	31
Gesamt	276	284	306

Zusätzlich zur Fleischuntersuchung wird bei Schweinen und erlegten Wildschweinen (Schwarzwild) eine Trichinenuntersuchung durchgeführt. In dem Berichtszeitraum wurden 296 Wildschweine auf Trichinen untersucht. In keinem Fall wurden Trichinen nachgewiesen.

9.3 Hygieneüberwachung in dem EU-zugelassenen Verarbeitungs- und Hackfleischverarbeitungs-Betrieb

Im Berichtsjahr 2010 war, wie bereits in den Vorjahren, nur ein EU-zugelassener Fleischbetrieb zu überwachen. Dort wurden produktionsabhängig bis zu sechs Kontrollen wöchentlich durchgeführt. Aufgrund von Produktionssteigerungen und der erforderlichen Ausstellung von Genusstauglichkeitsbescheinigungen für den Export stieg der zeitliche Aufwand der einzelnen Kontrollbesuche jedoch an.

	2008	2009	2010
Personal	750	800	810
Absatz (in Tonnen)	75.000	76.000	77.000
Umsatz (in Mio €)	333,0	320,0	322,0