

Konzept zur Risiko orientierten Ermittlung der Probenzahl im Rahmen der Lebensmittelüberwachung in Ostwestfalen-Lippe (OWL)

I. Zusammenfassung

II. Einleitung

III. Rechtsgrundlagen und Eckpunkte

IV. Bausteine des Konzeptes

IV.1 Einteilung der Betriebe

IV.2 Produktrisiko

IV.3 Eigenkontrollen

IV.4 Produktionsmenge

IV.5 Produktvielfalt

V. Ermittlung der Planprobenzahl

V.1 Hersteller (ausgenommen Einzelhandel), Importeure

V.2 Einzelhandel mit eigener Herstellung

V.3 Einzelhandel ohne eigene Herstellung
(Großhandel, Einzelhandel, Gastronomie)

VI. Probenkontingente

VII. Evaluation und Ausblick

VIII. Anlagen

Anlage 1: Tabelle 2a Risikoeinstufung der Produkte nach Warencode

Anlage 2: Mitglieder der Facharbeitsgruppe

I. Zusammenfassung

In den vergangenen Jahren haben Sachverständige der Überwachungsbehörden und der Untersuchungseinrichtung gemeinsam ein fachliches Konzept zur risikoorientierten Ermittlung der Probenzahlen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung erarbeitet. Seitdem wird dieses Konzept in Ostwestfalen-Lippe (OWL) in halbjährlichen Probenplänen erprobt, ggf. korrigiert und praxisnah weiterentwickelt.

Der Probenschwerpunkt liegt bei den Herstellern und Importeuren. Die jeweilige Probenzahl für diese Hersteller und Importeure lässt sich aus der Formel:

$$[(Menge[Umsatz] \times Produktrisiko) + Produktvielfalt] \times Eigenkontrollsystem = Probenzahl$$

ermitteln. Dabei wird auf bereits vorhandene Bewertungskriterien, insbesondere aus der Risiko orientierten Betriebsbeurteilung, zurückgegriffen.

Unter Beachtung des Aufwand-Nutzen-Prinzips werden Einzelhandelbetriebe mit und ohne eigene Herstellung mit aus Erfahrungswerten abgeleiteten Probenpauschalen belegt. Proben aus den Bereichen des Rückstandskontrollplanes und des Futtermittelkontrollplanes sind in diesem Konzept nicht eingerechnet, gleichwohl werden sie fachlich berücksichtigt. Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse werden bei den Probenkontingenten berücksichtigt. Eine spezifische Berechnungsgrundlage wird gegenwärtig erstellt.

II. Einleitung

Bis heute werden die Probenzahlen für Untersuchungen von Lebensmitteln des ehemaligen LMBG-Bereiches Einwohner bemessen festgelegt. Die zunehmende Industrialisierung der Lebensmittelherstellung sowie die erhöhte Mobilität im Warenhandel haben in den letzten Jahrzehnten dazu geführt, dass die Produktionsmengen von Lebensmitteln in einer Region nicht mehr mit deren Bevölkerungszahl korrelieren. Der Satz „Wo viele Menschen leben, werden auch viele Lebensmittel hergestellt“, gilt nicht mehr. Es müssen daher treffendere Kriterien für die Zahl der zu entnehmenden Proben ausgewählt und zugrunde gelegt werden.

Die EU-Kontrollverordnung 882/2004 fordert, amtliche Kontrollen "auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit" durchzuführen, um insbesondere den Schutz für Leben und Gesundheit des Verbrauchers zu gewährleisten. Dies gilt auch für die Entnahme und Untersuchung von Proben als Teil der amtlichen Kontrolle der Betriebe. Außerdem müssen bei knappen öffentlichen Mitteln die vorhandenen Untersuchungsressourcen optimal eingesetzt werden. Aus den genannten Gründen haben sich Sachverständige der Überwachungsbehörden und der Untersuchungseinrichtung in OWL zusammengefunden, um auf fachlicher Basis eine allgemein gültige, nachvollziehbare und praxistaugliche Probenzahlbemessung zu erarbeiten. Das so entstandene Probenkonzept soll nachfolgend vorgestellt werden.

III. Rechtsgrundlagen, Ziele und Eckpunkte

Das Konzept wurde auf Basis folgender **Rechtsgrundlagen** erstellt:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechtes, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlamentes 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
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)

Danach sind die Ziele des Lebensmittelrechtes

- Schutz für das Leben und die Gesundheit des Menschen
- Schutz vor Täuschung
- lauterer Wettbewerb
- freier Handel

In den Rechtsgrundlagen werden folgende Begriffsbestimmungen vorgenommen:

Risiko eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr (Artikel 3 Nr. 9 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Gefahr ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann (Artikel 3 Nr. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Die Mitgliedstaaten stellen sicher, dass regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit amtliche Kontrollen durchgeführt werden, damit die Ziele der vorliegenden Verordnung erreicht werden (Art. 3 VO 882/2004). Hierbei bedienen sie sich geeigneter Kontrollmethoden wie u. a. Probenahmen und Analysen (Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).

Auswahl und Anzahl der zu entnehmenden Proben erfolgen risikoorientiert und unter Berücksichtigung der landesspezifischen Produktions- und Gewerbestrukturen (§ 10 AVV RÜb).

Von einer gleichwertigen Überprüfung von Produkten aus anderen Mitgliedsstaaten ist nach Artikel 3 Abs. 5 in Verbindung mit Abs. 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 auszugehen.

Nach Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (vgl. § 9 Absatz 1 AVV RÜb) sind bei den amtlichen Kontrollen grundsätzlich folgende Kriterien zu berücksichtigen:

- festgestellte Risiken, die mit Tieren, Futtermitteln oder Lebensmitteln, Futtermittel- oder Lebensmittelunternehmen, der Verwendung von Futtermitteln oder Lebensmitteln oder den Prozessen, Materialien, Substanzen, Tätigkeiten oder Vorgängen verbunden sind, die Auswirkungen auf die Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit, die Tiergesundheit oder den Tierschutz haben können
- das bisherige Verhalten der Futtermittel- oder Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Einhaltung des Futtermittel- oder Lebensmittelrechts oder der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz
- die Verlässlichkeit der bereits durchgeführten Eigenkontrollen
- Informationen, die auf einen Verstoß hinweisen können

Ziele

Das Ziel einer Risiko orientierten Probenzahlermittlung liegt vorrangig darin, Produkte oder Produktgruppen in Abhängigkeit von ihrem Risiko für den Verbraucher zu beproben. Dabei ist das Risiko eines Lebensmittels, die Gesundheit des Verbrauchers zu gefährden als umso größer anzusehen, je häufiger eine die Gesundheit beeinträchtigende Gefahr in der betreffenden Produktart vorkommt und je schwerer die Auswirkungen bei Eintritt der Gefahr sind.

Die Risikoorientierung stellt somit auf das Ziel „Schutz für das Leben und die Gesundheit des Menschen“ ab. Das Konzept trägt dieser Vorgabe Rechnung und berücksichtigt darüber hinaus auch die übrigen Ziele des Lebensmittelrechts (s. o.). Es ist allgemein gültig, nachvollziehbar und praxistauglich.

Im Sinne eines effektiven gesundheitlichen Verbraucherschutzes muss die Probenzahl risikoorientiert ermittelt werden, um so die vorhandenen Ressourcen zielgerichtet und effizient einsetzen zu können. Die EU-Kontrollverordnung wie die AVV RÜb geben vor, dass die Kontrollen auf jeder Stufe der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs stattzufinden haben. Dabei kommt der ersten Stufe des Inverkehrbringens allerdings eine besondere Bedeutung zu.

Folgende **Eckpunkte** liegen dem Konzept zugrunde:

- Die Probenahme und Analyse dienen der Überprüfung von betrieblichen Maßnahmen und Eigenkontrollen zur Gewährleistung der lebensmittelrechtlichen Konformität der Produkte.
- Produktarten mit gleichartigem Risiko werden gleichartig beprobt. Je höher die Risikostufe eines Produktes ist, desto höher ist die Probenzahl.
- Ergebnisse der Risiko orientierten Betriebsbeurteilung nach AVV RÜb (Produktrisiko, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen) fließen in das Berechnungssystem ein.
- In Ermangelung einer wissenschaftlichen Bewertung des Produktrisikos erfolgt eine empirische Einstufung nach einheitlichen, fachlich begründeten und rechtlich ableitbaren Kriterien. Grundlage für die Einstufung sind die im Anhang zu Tabelle 2a genannten Kriterien.
- Die zuständige Behörde entnimmt vorrangig Proben, die in ihrem Zuständigkeitsbereich hergestellt oder hierher importiert werden.

- Probenahmen erfolgen auch im Einzelhandel, um Einflüsse auf dem Handelsweg zu erkennen und eine Überprüfung des gesamten Warenkorbs zu ermöglichen, wie z.B. von Importwaren, die beim Importeur nicht verfügbar sind.
- An anderer Stelle bereits durchgeführte Untersuchungen werden angemessen berücksichtigt.

IV. Bausteine des Konzeptes

Zunächst erfolgen eine Einteilung der Betriebe und eine Risikoeinstufung der Produkte. Diese sind neben der Beurteilung der Eigenkontrollen, der Produktionsmenge und der Produktvielfalt fachliche Grundlage für die Ermittlung der Planprobenzahl.

Das in der Kontrollverordnung genannte Kriterium "bisheriges Verhalten der Unternehmer hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts" spiegelt sich nach Auffassung der Arbeitsgruppe weitgehend in der Beurteilung der Eigenkontrollen wider. In begründeten Fällen sind zusätzliche Probenahmen unter Würdigung des Einzelfalles vorzusehen. Die grundsätzliche Berücksichtigung des „bisherigen Unternehmerverhaltens“ als eigenständiges Kriterium würde dem Einzelfall nicht gerecht, da Schwere und Häufigkeit der Verstöße sehr heterogen sein können.

Ein weiteres, vorgegebenes Kriterium - Informationen, die auf einen Verstoß hinweisen könnten - kann nicht planmäßig sondern nur in Form von Verdachtsproben im Rahmen eines freien Kontingents berücksichtigt werden.

Die nach AVV RÜb vorgegebene Gesamtprobenzahl für den Bezirk (5,5 Proben/1.000 EW/Jahr) wird zugrunde gelegt.

IV.1 Einteilung der Betriebe

Grundlage für die Einteilung der Betriebe ist der Einzelhandelsbegriff nach Art. 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

„Einzelhandel die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen“

Entscheidend ist die direkte Abgabe an den Endverbraucher am Ort der Herstellung. Diese Definition überlagert die Einteilung der Betriebe nach Gattungen gemäß aufgehobener RL 89/397/EWG (Erzeuger, Hersteller/Abpacker, Großhändler/Transporteure, Einzelhändler, Dienstleister und Hersteller, die überwiegend auf der Einzelhandelsstufe vermarkten).

Daraus ergibt sich folgende Einteilung und Verwendung der Begriffe:

Tabelle 1 Einteilung der Betriebe

Nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002	Entspricht der Betriebskategorie im Konzept
<p>Hersteller (ausgenommen Einzelhandel) /Importeur:</p> <p>Hersteller ohne direkte Abgabe am Ort der Herstellung, Betrieb liefert nur an andere Unternehmen</p>	<p>„Hersteller“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hersteller/Abpacker, die überregional tätig sind • Importeure (Produkte aus Drittländern)
<p>Einzelhandel mit eigener Herstellung:</p> <p>handwerklich strukturierte Betriebe, im Vordergrund steht die direkte Abgabe am Ort der Herstellung</p>	<p>„Hersteller mit Einzelhandel“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hersteller, die überwiegend auf der Einzelhandelsstufe vermarkten • (kleinere) Hersteller/Abpacker, die regional oder lokal tätig sind • Großküche >100 Essen/Tag
<p>Einzelhandel ohne eigene Herstellung:</p>	<p>„Einzelhandel“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Großhandel (ohne Import) • Einzelhandel • Gastronomie <100 Essen/Tag oder andere kleinere Dienstleistungsbetriebe

IV.2 Produktrisiko

Das allgemein anerkannte Produktrisiko wird aus der Risiko orientierten Beurteilung der Betriebe übernommen (Hauptmerkmal I.1). Grundlage ist eine von den am Konzept beteiligten Sachverständigen erstellte vorläufige, empirische Einstufung hinsichtlich des mikrobiologischen und des chemischen/physikalischen Risikos (Tabelle 2a, Anhang). In die Berechnung fließt der jeweils höhere Wert über den entsprechenden Faktor ein (Tabelle 2b).

Tabelle 2b Bezugsgröße Produktrisiko

Wertebereich	1	2	3
Risikostufe	gering	mittel	hoch
Faktor (F) Risiko	1	3	5

Zukünftig ist eine von BfR oder EFSA zentral erstellte wissenschaftliche Bewertung von Produkten hinsichtlich ihres grundsätzlichen Risikos notwendig. Das betriebsspezifische Produktrisiko (Hauptmerkmal I.2) ist bei der Individualberechnung für einen Betrieb zu berücksichtigen.

IV.3 Eigenkontrollen

Die Bewertung der Verlässlichkeit der Eigenkontrollen wird aus der risikoorientierten Betriebsbeurteilung übernommen (Hauptmerkmal III).

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift AVV RÜb führt in Anlage 2 die Effektivität der Eigenkontrollsysteme, insbesondere die Anwendung des HACCP-Konzeptes, als eines der risikoorientierten Kriterien im Rahmen der Grundsätze für die amtliche Betriebsüberprüfung auf.

Der Punktzahl für das Hauptmerkmal III wird die entsprechende nächstliegende Beurteilungsstufe (von 1 bis 5) zugeordnet, die als Faktor in die Formel zur Ermittlung der Probenzahl einfließt (Tabelle 3).

Tabelle 3 Bezugsgröße Eigenkontrollen

	sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	ungenügend
Beurteilungsstufe	1	2	3	4	5
Wertebereich (AVV RÜb, Hauptmerkmal III)	< 4	4 - 8	9 - 15	16 - 21	> 21
Faktor (F) Eigenkontrollen	0,5	0,75	1	1,5	2

IV.4 Produktionsmenge

Eine lebensmittelbedingte Gefahr tritt umso häufiger auf, je größer die in einem Zeitraum hergestellte bzw. importierte Menge des betreffenden Lebensmittels ist. Daher fließt die Produktions-/Importmenge, 5stufig bemessen, in die Berechnung mit ein (Tabelle 4).

In vielen Fällen ist die Ermittlung der Produktionsmenge nicht oder nur mit erheblichem Aufwand möglich. Für Großküchen ist der Bezug „Anzahl Essen pro Tag“ geeignet, da diese Kenngröße in den Betrieben in der Regel bekannt ist oder leicht ermittelt werden kann. Kleinere Hersteller (Handwerk, Einzelhandel mit eigener Herstellung) werden, Produkt bezogen, pauschal bewertet. Bei „hochpreisigen“ Produkten (Gewürze, zubereitete Speisen, Nahrungsergänzungsmittel, Tee) ist die Verwendung der Produktionsmenge ebenfalls problematisch. Daher bietet sich, wie vergleichende Erhebungen gezeigt haben, auch die Kenngröße Jahresumsatz in T€ an. Diese Zahl kann ersatzweise an Stelle der Menge in t/a verwendet werden.

Tabelle 4 Bezugsgröße Produktionsmenge (t/a)/Umsatz (T€/a)

Wertebereich	< 100	100 - 499	500 – 4.999	5.000 – 20.000	> 20.000
Faktor (F) Menge/Umsatz	1	2	3	4	5

IV.5 Produktvielfalt

Um Produkte unterschiedlicher Zusammensetzung oder Herstellung, auch hinsichtlich der Einhaltung täuschungsschutzrechtlicher Bestimmungen, zu überprüfen, wird die Anzahl der Rezepturen, ersatzweise die Artikelzahl, für die Berechnung eingesetzt (gestaffelt, 5-stufig, Tabelle 5).

Tabelle 5 Bezugsgröße Produktvielfalt (Anzahl Rezepturen oder Artikel)

Wertebereich	< 20	20 - 49	50 - 99	100 – 500	> 500
Faktor (F) Vielfalt	1	2	3	4	5

V. Ermittlung der Planprobenzahl

Die Ermittlung der Planprobenzahl wird nachfolgend auf der Grundlage der Einteilung der Betriebe nach IV.1 differenziert dargestellt.

V.1 Hersteller (ausgenommen Einzelhandel), Importeure

Für diese Betriebe wurde eine Formel zur individuellen Berechnung der Planprobenzahl entwickelt.

Die in IV. dargestellten Einflussgrößen gehen dabei nicht direkt in die Berechnung ein. Vielmehr erfolgt eine Zuordnung von Wertebereichen zu Faktoren (F), die verrechnet werden. Dadurch wird eine Gewichtung und eine Begrenzung erreicht, was sich in einer Mindest- und Höchstprobenzahl niederschlägt. Die Faktoren werden aufgrund folgender Überlegungen unterschiedlich miteinander verknüpft:

Produktionsmenge/Umsatz und Produktrisiko beeinflussen die Probenzahl direkt und voneinander abhängig, so dass grundsätzlich eine multiplikative Verknüpfung zur Berechnung der Probenzahl sinnvoll ist.

Von den beiden erstgenannten Einflussgrößen unabhängig ist die Produktvielfalt. Diese wird deshalb additiv in die Berechnung eingebaut. Durch die unterschiedliche Verknüpfung erfolgt somit gleichzeitig eine Gewichtung dieser drei Einflussgrößen untereinander. Diese drei Einflussgrößen wiederum werden durch die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen gleichartig beeinflusst, so dass diese Berechnungsgröße multiplikativ berücksichtigt wird.

Somit berechnet sich die Planprobenzahl N_P für Betriebe dieser Betriebskategorie nach folgender Formel:

$$N_P = [(F_{\text{Menge/Umsatz}} \times F_{\text{Produktrisiko}}) + F_{\text{Produktvielfalt}}] \times F_{\text{Eigenkontrollen}}$$

Dabei ergeben sich die Werte für $F_{\text{Menge/Umsatz}}$ aus Tabelle 4, $F_{\text{Produktrisiko}}$ aus Tabelle 2b, $F_{\text{Produktvielfalt}}$ aus Tabelle 5 und $F_{\text{Eigenkontrollen}}$ aus Tabelle 3.

Die gewählten Wertebereiche und Faktoren sowie deren Verknüpfung ergaben sich aus den Erfahrungen der Sachverständigen im Rahmen eines vorausgegangenen Projektes. Sie können bei geänderten Rahmenbedingungen als Stellgrößen genutzt werden. Bei den gewählten Faktoren folgt daraus folgender Rahmen:

Minimum (geringe Produktionsmenge (<100t/a);
niedriges Produktrisiko (1); nur wenige Produkte (<20);
gute Eigenkontrollen): **1 Probe/a**

Mittel (mittlere Produktionsmenge (500t/a – 5.000t/a);
mittleres Produktrisiko (2); mittlere Anzahl an Produkten (50 - 100);
befriedigende Eigenkontrollen): **12 Proben/a**

Maximum (hohe Produktionsmenge (>20.000 t/a); hohes Produktrisiko (3)
viele Produkte (>500); ungenügende Eigenkontrollen: **60 Proben/a**

Daraus ergeben sich Mindestprobenzahlen, von denen in begründeten Fällen abgewichen werden kann (z.B. betriebsspezifisches Produktrisiko, vgl. IV.2, Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen im Unternehmen, vgl. IV). Alternativ kann auch auf das freie Kontingent zurückgegriffen werden.

Sonderfälle stellen Unternehmen dar, die mehrere voneinander getrennte Produktionszweige unterhalten. In diesen Fällen können bei stark differierenden Produktrisiken die Planprobenzahlen für jeden Produktionszweig getrennt berechnet werden.

Die Berechnung der Planprobenzahlen in OWL erfolgt automatisiert mit Hilfe einer einfachen Excel-Tabelle, bei der die Formel hinterlegt ist.

V.2 Einzelhandel mit eigener Herstellung

Die Planprobenzahlen für Einzelhandelsbetriebe mit eigener Herstellung und Großküchen (> 100 Essen/Tag) werden pauschal festgelegt.

Vor dem Hintergrund einer relativ großen Anzahl zu beprobender Betriebe mit relativ geringer Produktionsmenge und nur regionaler Bedeutung wäre eine Individualberechnung zu aufwändig. Ausgehend von dem Produktrisiko und der derzeit üblichen Probenahmepraxis werden in Abhängigkeit von der Betriebsart vier unterschiedliche Planprobenzahlen von 0,5 bis 2 Proben pro Jahr festgelegt (Tabelle 6). Es handelt sich um Durchschnittszahlen. Bei der tatsächlichen Verteilung auf die zu kontrollierenden Betriebe ist die Einhaltung des Lebensmittelrechts durch den Unternehmer und die Beurteilung der Eigenkontrollen des Betriebes zu berücksichtigen.

Tabelle 6: Einzelhandel mit eigener Herstellung (Stand: 01.10.2007)

Betriebsart	Anzahl Betriebe in OWL	Proben/ Betrieb und Jahr	Proben/Jahr
Speiseeis Hersteller	203	2	406
Fleischerei	353	1,5	530
Bäckerei/Konditorei	480	1	480
Direktvermarkter	281	1	281
Küchen>100Essen/Tag	268	0,5	134
Sonstige	147	0,5	74
Summe	1.732		1904

V.3 Einzelhandel ohne eigene Herstellung (Großhandel, Einzelhandel, Gastronomie)

Da nach wie vor die Gesamtsumme der Proben durch die Anzahl der Einwohner (AVV RÜb: 5,5 Proben/1.000 Einwohner/Jahr) bestimmt wird, werden die Planprobenzahlen für die nicht gesondert berechneten Betriebsformen, vorrangig Einzelhandelsbetriebe ohne eigene Herstellung (inkl. Großhandel) und Betriebe der Gastronomie, aus der Gesamtprobenzahl abzüglich der Summe der Probenkontingente „Hersteller/ Importeure“, „Einzelhandel mit eigenen Herstellung“ „Programme“ und „Freie Probe“ berechnet.

Um diese Proben vorrangig am „Flaschenhals“ zu entnehmen, wurde für die „Großhandelsbetriebe“ (welche meist eine regionale Bedeutung haben und im Einzelfall auch in geringem Umfang Eigenimporte durchführen) die folgende vereinfachte Formel entwickelt:

$$N_P = (F_{\text{Artikelzahl}} \times F_{\text{Produktrisiko}})$$

$$\text{Probenzahl} = (F_{\text{Artikelzahl Tab. 7}} \times F_{\text{Produktrisiko Tab. 2b}})$$

Tabelle 7 Bezugsgrößen Artikelzahl

Artikelzahl			Faktor
1	bis	10	0,1
11	bis	20	0,35
21	bis	30	0,6
31	bis	40	0,85
41	bis	50	1,1
51	bis	60	1,35
61	bis	70	1,6
71	bis	80	1,85
81	bis	90	2,1
91	bis	100	2,35
101	bis	200	2,6
201	bis	300	2,85
301	bis	400	3,1
401	bis	500	3,35
501	bis	600	3,6
601	bis	700	3,85
701	bis	800	4,1

Artikelzahl			Faktor
801	bis	900	4,35
901	bis	1000	4,6
1001	bis	2000	4,85
2001	bis	3000	5,1
3001	bis	4000	5,35
4001	bis	5000	5,6
5001	bis	6000	5,85
6001	bis	7000	6,1
7001	bis	8000	6,35
8001	bis	9000	6,6
9001	bis	10000	6,85
10001	bis	20000	7,1
20001	bis	30000	7,35
30001	bis	40000	7,6
40001	bis	50000	7,85
50001	bis	∞	8,1

Das Produktrisiko wird, wie schon unter IV.2 beschrieben, ermittelt.

Die Proben die nicht im „Großhandel“ genommen werden, stehen für Probenahmen in den übrigen Betriebsformen zur Verfügung.

Sinnvoll wäre es, auch in diesem Bereich die Probenzahlen konkret zu berechnen. Ausgehend von der derzeit üblichen Probenahmepraxis erscheint eine pauschale Festlegung von etwa 0,25 Proben pro Betrieb und Jahr eine mögliche Lösung.

Bei diesen Berechnungen würde es sich um Durchschnittszahlen handeln; bei der tatsächlichen Verteilung auf die zu kontrollierenden Betriebe sollten deshalb die Einhaltung des Lebensmittelrechts durch den Unternehmer und die Beurteilung der Eigenkontrollen des Betriebes berücksichtigt werden. Da diese Betriebskategorie hinsichtlich ihrer Anzahl eine gewisse Korrelation zur Einwohnerzahl eines Bezirks hat, wäre alternativ auch eine einwohnerbezogene Berechnung denkbar (nach bisheriger Probenahmepraxis würden sich ca. 2 Proben/1.000 EW/Jahr ergeben). Eine Probenzahlberechnung für alle Bereiche, also auch den Einzelhandel (ohne eigene Herstellung), wäre allerdings erst unter der Voraussetzung möglich, dass für die Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle eine Gesamtprobenzahl bzw. eine Einwohner bezogene Quote nicht (mehr) vorgegeben ist.

VI. Probenkontingente

Zusammenfassend ergeben sich für OWL folgende Probenkontingente (einschließlich Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse):

Tabelle 8 Probenkontingente in Ostwestfalen-Lippe (Stand: 01.10.2007)

Kontingent	Probenzahlermittlung (gerundete Werte)	Probenzahl pro Jahr im Bezirk	in %	Probenart
Hersteller/ Importeure (rd. 300 Unternehmen)	Berechnung nach Konzept gemäß V.1	2.800	23,4	Plan
Einzelhandel mit eigener Herstellung (rd. 1.800 Betriebe)	Pauschale gemäß Tabelle 6	2.000	16,7	Plan
Einzelhandel ohne eigene Herstellung (rd. 16.000 Betriebe)	Berechnung gemäß V.3	ca. 4.000	33,3	Plan

Programme (z.B.KÜP, BÜP, Monitoring, LUP)	nach AVV RÜb (max.) 0,45 je 1.000 EW	max. 1.000	max. 8,3	Plan
„Freies Kontingent“: Nach- und Verdachtsproben; VB-Beschwerden, Vergleichsproben	bei ca. 16% Beanstandungsquote: ca. 1.900 geschätzt: ca. 300	ca. 2.200	18,3	anlassbezogen
Summe:		12.000	100	

Diese Berechnungen berücksichtigen - über die oben beschriebenen Probenzahlen für bestimmte Betriebskategorien hinaus - Kontingente für anlassbezogene Probenahmen ("freies Kontingent"). Sie beinhalten außerdem überregional festgelegte, mehrjährige Kontrollpläne ("Programme").

VII. Evaluation und Ausblick

Tabelle 8 weist die Risiko orientiert ermittelten Planprobenzahlen sowie die übrigen Probenzahlkontingente für OWL aus.

Beanstandungen oder Schnellwarnungen können zur ordnungsbehördlichen Feststellung des Sachverhaltes die Entnahme von Nach- oder Verfolgsproben erforderlich machen. Zu berücksichtigen ist, dass diese Nach- oder Verfolgsproben nicht im Voraus planbar sind und im einzelnen Betrieb zu höheren Probenzahlen führen können. Sie sind deshalb dem "freien Kontingent" zuzuordnen bzw. zu entnehmen.

Auf der Grundlage dieses Konzeptes werden die halbjährlichen Probenplanungen in OWL vorgenommen. Für die künftigen Probenplanungszeiträume werden die Daten Prozess begleitend erhoben und die Ergebnisse kontinuierlich ausgewertet. So wird das Konzept auch weiterhin praxisnah fortgeschrieben.

Die Integration in die vorhandene Software der Überwachungsämter dürfte problemlos möglich sein.

VIII. Anlagen

- Anlage 1: Tabelle 2a Risikoeinstufung der Produkte nach Warencode
- Anlage 2: Mitglieder der Facharbeitsgruppe

Anlage 1

Tabelle 2a: Risikoeinstufung der Produkte nach Warencode

EU- Warencode		ZEBS- Waren- code	Risikostufe chem / phys. [1, 2, 3]	Risikostufe mikrobiol. [1, 2, 3]	Ausnahmen	c/p/m	Begründung
Nr.	Bezeichnung						
1	Milch und Milchprodukte	01 - 04					c und m: Problematik: Reichen die Vorfelduntersuchungen“ aus, um die Risikostufe 1 zu rechtfertigen? Abklärung durch laufende Untersuchungen
1.1	H-Milchprodukte; Hartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch		1	1			m: Haltbarkeit hoch; erhitzt
1.2	Milchprodukte aus pasteurisierter Milch Butter; Rohmilchhartkäse aus Kuhmilch		1	2			m: Listeria monocytogenes; Salmonella; m: Beanstandungsrate gering; Schwere der Erkrankung
1.3	Vorzugsmilch; Milchprodukte aus Rohmilch; Rohmilchkäse; Rohmilchhartkäse aus Schaf- / Ziegenmilch		1	3			m: Listeria monocytogenes; EHEC; Salmonella; m: Beanstandungsrate hoch; Schwere der Erkrankung
2	Eier und Eiprodukte	05	1	2	Produkte aus rohen Eiern bei bestimmungs- gemäßem Rohverzehr	3-m	c: Problematik: Reichen die „Vorfelduntersuchungen“ aus, um die Risikostufe 1 zu rechtfertigen? Abklärung durch laufende

EU- Warencode		ZEBS- Waren- code	Risikostufe chem / phys. [1, 2, 3]	Risikostufe mikrobiol. [1, 2, 3]	Ausnahmen	c/p/m	Begründung
Nr.	Bezeichnung						
							Untersuchungen m: Salmonella m: Beanstandungsrate hoch; Schwere der Erkrankung
3	Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	06 - 08					c und m: Problematik: Reichen die „Vorfelduntersuchungen“ aus, um die Risikostufe 1 zu rechtfertigen? Abklärung durch laufende Untersuchungen
3.1	Fleischerzeugnis in Gläsern od. Konserven, autoklaviert; Vor- und Zwischenprodukte (auch roh) für Weiterverarbeitungsbetriebe		1	1	Importeure	2	m: Haltbarkeit hoch; erhitzt; Geflügelfleisch: bestimmungsgemäße Weiterverarbeitung oder Verzehr: erhitzt
3.2	Rohwurst; Brühwurst; Kochwurst; Rohpökelerzeugnisse; Kochpökelerzeugnisse; Hackfleisch mit Warnhinweis (ausreichend ?) nicht zum Rohverzehr Fleischzubereitung; ; Geflügelfleisch roh:		1	2			m: Listeria monocytogenes; Salmonella; Staph. aureus m: Beanstandungsrate gering; Schwere der Erkrankung
3.3	Hackfleisch; Zwiebelmettwurst; Rohwurst aus Geflügelfleisch		1	3			m: Salmonella; EHEC; Listeria monocytogenes

EU- Warencode		ZEBS- Waren- code	Risikostufe chem / phys. [1, 2, 3]	Risikostufe mikrobiol. [1, 2, 3]	Ausnahmen	c/p/m	Begründung
Nr.	Bezeichnung						
							m: Beanstandungsrate hoch; Schwere der Erkrankung
4	Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	10 - 12	2	2	Hochseefische Fisch kalt geräuchert; Austern, leicht verderbliche Produkte	1-c 3-m	c: Tierarzneimittel; Anreicherung von Schadstoffen - Nahrungskette m: Listeria monocytogenes; Noroviren m: Beanstandungsrate hoch; Schwere der Erkrankung
5	Fette und Öle	13	1	1	native Pflanzenöle; tierische Fette	2-c	c: polycyclische Aromaten; Anreicherung von Schadstoffen
6	Suppen, Brühen, Saucen, Feinkostsalate	14, 20	1	1	Produkte mit Proteinhydrolysaten Feinkostsalat nicht konserviert	2-c 3-m	c: MCPD m: pathogene MO
7	Getreide und Backwaren	15 - 18, 22	2	1	Feine Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung	2-m	c: Mykotoxine, Acrylamid m: Salmonella m: Beanstandungsrate Hygieneparameter mittel; Schwere der Auswirkung
8	Obst und Gemüse	24 – 30	2	1			c: PSM-Rückstände
9	Kräuter und Gewürze	52, 53	2	2	farbintensive Gewürze	3-c	c: Mykotoxine, Schwermetalle; Farbstoffe m: Salmonella; Sporenbildner

EU- Warencode		ZEBS- Waren- code	Risikostufe chem / phys. [1, 2, 3]	Risikostufe mikrobiol. [1, 2, 3]	Ausnahmen	c/p/m	Begründung
Nr.	Bezeichnung						
10	Alkoholfreie Getränke inkl. Wasser	31, 32, 59	1	1	Wasser	nach TVO/ MTV O	
11	Wein	33, 34	1	1			
12	Alkoholische Getränke (außer Wein)	35 – 37	1	1			
13	Eis und Desserts	21, 42	1	1	Speiseeis	2-m	m: Salmonella m: Beanstandungsrate Hygieneparameter mittel; Schwere der Auswirkung
14	Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	44 – 47	2	1			c: Mykotoxine, Schwermetalle
15	Zuckerwaren	39 – 41, 43	1	1	Honig; mit Nüssen oder Trockenfrüchten	2-c	c: Tierarzneimittel, verdorbene Rohware Mykotoxinproblematik zusätzlich
16	Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren u.a.	23	3	1	Knabberwaren	2-c	c: Mykotoxinproblematik; bei Knabberwaren nicht so bedeutend
17	Fertiggerichte	50	1	1	FG von Cateringfirmen	2-m	m: lange Warmhaltezeiten
18	Diätetika, Nahrungsergänzungsmittel, angereicherte LM	48, 49, 51	3	1	Lebensmittel speziell für besonders	3-m	c/m: grundsätzlich höchste Risikostufe

EU- Warencode		ZEBS- Waren- code	Risikostufe	Risikostufe	Ausnahmen	c/p/m	Begründung
Nr.	Bezeichnung		chem / phys. [1, 2, 3]	mikrobiol. [1, 2, 3]			
					empfindliche Verbrauchergruppen		
19	Zusatzstoffe	54, 56, 57	2	1			c: hohes potentiellcs Risiko; vielfach Gefahrstoffe

Anhang zu Tabelle 2a:

Für die vergleichbare und einheitliche Einstufung des Gefährdungspotentials pro Produkt- und Gefahrenart sind einheitliche Kriterien notwendig. Nach Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe a in Verbindung mit Abs. 4 der VO (EG) Nr. 178/2002 sind bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, die wahrscheinlichen:

- sofortigen und/oder
- kurzfristigen und/oder
- langfristigen

Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit des Verbrauchers, auch auf die Gesundheit nachfolgender Generationen zu berücksichtigen.

Des Weiteren sind in die Beurteilung

- die wahrscheinlichen kumulativ toxischen Auswirkungen und
- die Bestimmung eines Lebensmittels für besonders empfindliche Verbrauchergruppen

einzubeziehen.

Ferner ist bei der Beurteilung der möglichen Gesundheitsschädlichkeit eines Lebensmittels nach Artikel 14 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 folgendes zu berücksichtigen:

- die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher
- die normalen Bedingungen seiner Verwendung auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie
- die dem Verbraucher vermittelten Informationen (einschließlich der Angaben auf dem Etikett über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen).

Das Risiko der Produktgruppen oder sofern erforderlich, der einzelnen Produktarten wurde nach folgenden Kriterien in eine Risikostufe (gering, mittel, hoch) eingestuft :

- Vorliegen gesundheitsrelevanter Beanstandungen (bereits festgestellte Risiken)
- Gesundheitsrelevante Ergebnisse aus Untersuchungsprogrammen, wissenschaftlichen Studien (bereits festgestellte Risiken) und Schnellwarnungen
- Kenntnisse über die Schwere der Erkrankung (bereits festgestellte Risiken)
- Bestimmungsgemäßer Verzehr durch besonders empfindliche Verbrauchergruppen

Sofern die einzelnen Gefahrenarten nicht gleichermaßen in allen Produktarten (Endprodukte) einer Warenobergruppe vorkommen, wurden die einzelnen Produktarten hinsichtlich der betreffenden Gefahrenart differenziert eingestuft.

Dabei wurde davon ausgegangen, dass das Vorkommen einer Gefahr in einem Lebensmittel (Endprodukt) im Wesentlichen durch folgende Faktoren beeinflusst wird:

- Herstellungsverfahren (z.B. Filtration, Siebung, Sichtung, Sortierung, Bestrahlung, Begasung, chem. Konservierung, Hitzebehandlung, Säuerung, Trocknung)
- Zusammensetzung (z.B. Gehalt an Alkohol, Zucker, Salz)
- Zusatz verbotener Stoffe
- vorschriftswidriger Einsatz von Stoffen
- vorschriftswidrige Herstellung von Erzeugnissen
- Herkunft der Produkte aus Erzeugungsgebieten, in denen bestimmte Gefahren auftreten können (z.B. Radioaktivität, Schwermetalle, Umweltkontaminanten).
- Zubereitungsverfahren vor dem Verzehr

Anlage 2

Mitglieder der Facharbeitsgruppe:

Dr. Christiane Berg	Kreis Gütersloh
Dr. Claudia Bindl	Kreis Höxter
Dr. Ute Fritze	Kreis Minden-Lübbecke
Dr. Wilfried Hackmann	CVUA-OWL
Frank Hartmann	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV)
Dr. Birgit Kampmann	LANUV
Dr. Ivo Lücke	Stadt Bielefeld
Annette Neuhaus	Kreis Lippe
Dr. Michael Rhode	Kreis Paderborn
Dr. Ditmar Stauff	CVUA-OWL
Dr. Manfred Stolz	CVUA-OWL (Koordinator)
Dr. Thomas Stuke	Kreis Herford