



Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Rosi Steinberger**
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
vom 12.08.2015

Verbot Inverkehrbringen von Eiern als Lebensmittel, Fa. Bayern-Ei

In der Firma Bayern-Ei GmbH & Co. wurden am 21.07.2015 am Standort Niederharthausen erneut Salmonellen festgestellt. Am 07.08.2015 wurde das Inverkehrbringen von Eiern als Lebensmittel für die Standorte Niederharthausen sowie Tabertshausen untersagt.

Ich frage die Staatsregierung:

1. a) Nachdem laut Lebensmittelwarnung vom 30.07.2015 die Eier ausschließlich an gewerbliche Abnehmer in Deutschland, Bundesland Bayern, ausgeliefert wurden, frage ich, wer genau waren diese Abnehmer (bitte genaue Bezeichnung der Betriebe und des Standorts)?
b) Trifft der Bericht des „Straubinger Tagblatts“ vom 31.07.15 zu, demzufolge die betroffenen Eier möglicherweise in Gastwirtschaften verarbeitet worden sind?
2. a) Wer hat die Rückrufaktion angeordnet?
b) War die Spezialeinheit des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in den Vorgang involviert?
3. a) Welche Tagesproduktionen wurden von der Firma Bayern-Ei zurückgerufen?
b) Hält die Staatsregierung es für notwendig, die Produktionen aller Tage zwischen der Probenahme und dem positiven Befund zurückzurufen?
c) Wenn nein, warum nicht?
4. a) Welche akkreditierten Labore haben die Eigenkontrollen der Firma Bayern-Ei durchgeführt?
b) Welchen Inhalt haben die Dokumentationen und Nachweise sowie die Messberichte der anerkannten Fachfirmen, der mit den Untersuchungen beauftragten Labore und der Firma Bayern-Ei betreffend der Reinigungen und Desinfektionen, bakteriologischen Untersuchungen und täglichen Reinigungen in der Firma Bayern-Ei etc. (bitte jeweils mit Datum und Wortlaut vorlegen)?
c) Warum haben die Tests in den akkreditierten Labors „unterschiedliche Sensibilitäten“ (Zitat Dr. med. Andreas Zapf, Präsident des LGL) und was gedenkt die Staatsregierung zu unternehmen, um diese „unterschiedlichen Sensibilitäten“ dahingehend zu vermeiden, dass zukünftig einheitliche und tatsächlich wirkungsvolle Tests durchgeführt werden?
5. a) Welchen Inhalt hat das „spezielle Kontrollkonzept für die Firma Bayern-Ei“ des LGL (bitte vorlegen)?
b) Wie sieht die „strikte Beobachtung“ der Firma Bayern-Ei aus?
6. a) Welchen Inhalt hat die „Kampagne mit den Verbraucherverbänden“ zur Verbraucherbildung?
b) Wann wurde/wird diese Kampagne gestartet?
c) Welche Verbände nehmen an dieser Kampagne teil und wann wurden diese Verbände über diese Kampagne informiert?
7. a) Ab wann wurden/werden die Kontrollen des LGL verstärkt?
b) Wie wird die Verbesserung der Eigenkontrollen umgesetzt?
c) Wie viele zusätzlichen Stellen werden im LGL eingerichtet?
8. a) Wer hat veranlasst, dass am 07.08.2015 der Firma Bayern-Ei das Inverkehrbringen von Eiern als Lebensmittel verboten wurde?
b) Ging diesem Verbot eine Kontrolle des LGL voraus?
c) Wer hat die Staatsanwaltschaft über die möglichen Verstöße gegen das Lebensmittelrecht informiert?

Antwort

des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz
vom 14.10.2015

1. a) **Nachdem laut Lebensmittelwarnung vom 30.07.2015 die Eier ausschließlich an gewerbliche Abnehmer in Deutschland, Bundesland Bayern, ausgeliefert wurden, frage ich, wer genau waren diese Abnehmer (bitte genaue Bezeichnung der Betriebe und des Standorts)?**

Die Warnung des Lebensmittelunternehmers aufgrund seiner lebensmittelrechtlichen Verantwortung vom 30.07.2015 bezog sich auf folgende beiden in Bayern ansässigen Betriebe:

- Hühnerhof Wiesengrund in Nördlingen
- Fa. Wimmer in Zeilarn

b) Trifft der Bericht des „Straubinger Tagblatts“ vom 31.07.15 zu, demzufolge die betroffenen Eier möglicherweise in Gastwirtschaften verarbeitet worden sind?

Zu den Abnehmern der beiden direkt durch die Fa. Bayern-Ei belieferten Händler gehörten auch bayerische Gastronomiebetriebe sowie weitere Zwischenhändler, welche ebenfalls die Gastronomie beliefert hatten. Bei den Gastronomiebetrieben wurde der größere Teil der Eier über die Rücknahme erfasst, ein kleiner Teil war bereits verarbeitet. Gastronomiebetriebe unterliegen bezüglich der Verwendung von rohen Eiern den besonderen Vorschriften der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung. Die betreffenden Betriebe wurden über die Rücknahme informiert.

2. a) Wer hat die Rückrufaktion angeordnet?

Die Bayern-Ei GmbH & Co. KG hat die am Standort Niederharthausen produzierten Eier zurückgerufen und am 30.07.2015 die Öffentlichkeit informiert.

Die Rücknahme wurde vom Landratsamt Straubing-Boigen mit Bescheid vom 28.07.2015 mit Zwangsgeldandrohung schriftlich bestätigt.

b) War die Spezialeinheit des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in den Vorgang involviert?

Ja. Bei der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit ist die bayerische Kontaktstelle des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF) angesiedelt. Die Kommunikation von Vertriebswegen außerhalb Bayerns erfolgt über die bayerische RASFF-Kontaktstelle.

Die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit hat im Auftrag des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) anhand der über die einzelnen Regierungen übermittelten Vertriebslisten auch die Zusammenstellung der Vertriebswege innerhalb Bayerns übernommen.

3. a) Welche Tagesproduktionen wurden von der Firma Bayern-Ei zurückgerufen?

Es wurden die im Zeitraum 21.07. bis 27.07.2015 von der Firma Bayern-Ei GmbH Co KG, Betriebsstätte Niederharthausen produzierten und ausgelieferten Eier der Güteklasse A zurückgerufen.

b) Hält die Staatsregierung es für notwendig, die Produktionen aller Tage zwischen der Probenahme und dem positiven Befund zurückzurufen?

Der Umfang des Rückrufs hängt von den Umständen des jeweiligen Einzelfalls ab.

c) Wenn nein, warum nicht?

Entfällt.

4. a) Welche akkreditierten Labore haben die Eigenkontrollen der Firma Bayern-Ei durchgeführt?

Nach den den Behörden vorliegenden Informationen haben im Zeitraum August 2014 bis September 2015 folgende akkreditierten Labore die Eigenkontrollen der Bayern-Ei GmbH & Co. KG seit dem Jahr 2014 durchgeführt. Da Unterlagen des Unternehmens bei der Staatsanwaltschaft liegen, kann die Vollständigkeit nicht garantiert werden.

Institut Bostel
Florianstraße 13
70188 Stuttgart

MMT Labor
Leopoldstraße 116
06366 Köthen

Lohmann Tierzucht Veterinärlabor
Postfach 460
27454 Cuxhaven

Tiergesundheitsdienst Grub
Senator-Gerauer-Straße 23
85586 Poing

LUFA Nordwest
Jägerstraße 23–27
26121 Oldenburg

Tierarztpraxis Dr. K. Böhlend
Im Winkl 3
38835 Deersheim

b) Welchen Inhalt haben die Dokumentationen und Nachweise sowie die Messberichte der anerkannten Fachfirmen, der mit den Untersuchungen beauftragten Labore und der Firma Bayern-Ei betreffend der Reinigungen und Desinfektionen, bakteriologischen Untersuchungen und täglichen Reinigungen in der Firma Bayern-Ei etc. (bitte jeweils mit Datum und Wortlaut vorlegen)?

Die Inhalte der Prüfberichte sind durch die Akkreditierung vorgegeben. Prüfberichte müssen alle Informationen enthalten, die vom Kunden verlangt sind, die zu dem verwendeten Verfahren und für die Interpretation der Ergebnisse erforderlich sind. Die Prüfberichte der Untersuchungslabore enthalten z. B. Angaben über Probeneingang, Art der Proben/des Untersuchungsmaterials (z. B. Eier, Kot, Abklatschproben), Warendaten (MHD/Charge), worauf untersucht wird, Untersuchungsmethode, Ergebnis der Untersuchung sowie abschließend die Beurteilung.

c) Warum haben die Tests in den akkreditierten Labors „unterschiedliche Sensibilitäten“ (Zitat Dr. med. Andreas Zapf, Präsident des LGL) und was gedenkt die Staatsregierung zu unternehmen, um diese „unterschiedlichen Sensibilitäten“ dahingehend zu vermeiden, dass zukünftig einheitliche und tatsächlich wirkungsvolle Tests durchgeführt werden?

Die für Untersuchung von Bestandsproben (Kot- und Staubproben) in der Verordnung (EU) 517/2011 gesetzlich vorgeschriebene Methode EN ISO 6579:2002 wurde für die Untersuchung von Lebensmitteln entwickelt und anschließend im Jahr 2007 mit einem Annex für Proben aus der Primärproduktion modifiziert. Mit dieser Nachweismethode werden nur Salmonellenstämme erfasst, die in dem für die Untersuchung verwendeten Medium eine Beweglichkeit aufweisen (von Natur aus unbewegliche oder durch Umwelteinflüsse vorgeschädigte Salmonellenstämme, deren Beweglichkeit vermindert ist, werden nicht erfasst). Wissenschaftliche Untersuchungen dieser Art stellen biologische Testsysteme dar, mit denen die Vermehrungsfähigkeit des Keims nachgewiesen wird. Der

Nachweis der Erregervermehrungsfähigkeit wird überdies durch die Probenqualität stark beeinflusst. Durch den von der Verordnung vorgegebenen Mindestprobenumfang der amtlichen und betrieblichen Kontrollen ist die Wahrscheinlichkeit des Nachweises potentiell vorhandener Salmonellen in hohem Maß gegeben. Bei der Untersuchung von Lebensmittelproben sieht die EN ISO 6579:2002 zum einen ein wesentlich umfangreicheres Nachweisverfahren vor, zum anderen sind hier die Untersuchungsverfahren zum Nachweis von *Salmonella* spp. bei Eiern nicht gesetzlich vorgeschrieben, sodass über die Verwendung von beispielsweise molekularen Verfahren eine zusätzliche Sensitivität erreicht werden kann.

Die EN ISO 6579:2002 ist derzeit in Revision, ein entsprechender Änderungsvorschlag für Proben aus der Primärproduktion wurde eingebracht, die Schlussabstimmung über den vorliegenden Entwurf auf internationaler Ebene steht allerdings noch aus.

5. a) Welchen Inhalt hat das „spezielle Kontrollkonzept für die Firma Bayern-Ei“ des LGL (bitte vorlegen)?

Die Kontrollen erfolgen risikoorientiert und müssen der aktuellen Sachlage entsprechend durchgeführt werden. Das „spezielle Kontrollkonzept für die Firma Bayern-Ei“ ist deshalb kein statisches Konzept.

Von dem Kontrollkonzept sind umfasst:

- Probenahme alle vier Wochen (Bestandsproben aus jedem Stallabteil, Eierproben vor und nach der Sortierung)
- Kontrollen der Eierpackstellen unter Einbeziehung der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit
- Bestandskontrollen
- amtliche Überwachung der Aus- und Einstallung der Legehennen
- amtliche Überwachung der Eigenkontrollen

Nach der behördlichen Anordnung vom 07.08.2015, keine Eier als Lebensmittel in Verkehr zu bringen, wurde das Kontrollkonzept für die Betriebe Niederharthausen und Tabertshausen angepasst:

- amtliche Überwachung der Einhaltung des Verbots, Eier als Lebensmittel in Verkehr zu bringen
- amtliche Überwachung der Abgabe von Eiern als tierische Nebenprodukte zur Entsorgung oder an die Nicht-Nahrungsmittel-Industrie, Entsorgung toter Tiere
- amtliche Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen des Tierschutzes
- wöchentliche amtliche Überwachung der Haltung der Junghennen in Mammig
- amtliche Entnahme von Kot- und Staubproben (14-tägig)

b) Wie sieht die „strikte Beobachtung“ der Firma Bayern-Ei aus?

Siehe Antwort zu Frage 5 a.

Die Überwachung des Verbots des Inverkehrbringens von Eiern als Lebensmittel sowie die Anforderungen des Tierschutzes erfolgte durch die jeweils zuständige Kreisverwaltungsbehörde (KVB) in der Anfangsphase täglich, später mehrmals pro Woche.

Derzeit sind nur noch am Standort Tabertshausen Legehennen vorhanden, dort erfolgt derzeit die Ausstallung. In Ettling, Niederharthausen und Vollnbach sind keine Tiere mehr vorhanden. Noch vorhandene Eier werden ausschließlich als Material der Kategorie 3 (kein Lebensmittel) abgegeben. Sowohl die Ausstallung als auch die Abgabe von K3 Eiern wird weiterhin amtlich überwacht.

6. a) Welchen Inhalt hat die „Kampagne mit den Verbraucherverbänden“ zur Verbraucherbildung?

b) Wann wurde/wird diese Kampagne gestartet?

Ziel der Informationskampagne unter Federführung des StMUV ist die Sensibilisierung von Endverbrauchern für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und für eine bessere Küchenhygiene. Durch das in der Kampagne vermittelte Grundverständnis für hygienisches Arbeiten mit Lebensmitteln können im privaten Bereich die Lebensmittelsicherheit erhöht und Risiko für Erkrankungsfälle vermieden werden.

Im Juli 2015 wurden folgende Maßnahmenschwerpunkte beschlossen, die mit den Verbraucherverbänden und weiteren Akteuren schwerpunktmäßig von August 2015 bis Herbst 2016 umgesetzt werden:

- Aktualisierung der Informationsangebote auf den Internetseiten des StMUV (einschließlich Verbrauchertipp des Monats Juli), des LGL, im Verbraucherportal VIS Bayern sowie auf den Internetseiten der Verbraucherverbände
- Erarbeitung einer Informationskarte zu den sieben Regeln der Lebensmittelhygiene mit Einbindung der beiden Verbraucherverbände; Verteilung erfolgt seit August 2015 über die beiden Verbraucherverbände, alle bayerischen Landratsämter, Regierungen und kreisfreien Städte sowie über den Bestellshop der Staatsregierung. Weitere Multiplikatoren wie z. B. der Lebensmittel-Einzelhandelsverband, die Bayerischen Landfrauen und thematisch betroffene Ressorts der Staatsregierung sind angefragt.
- Messeauftritte mit Info-Rollup und Informationskarte auf verschiedenen Verbrauchermessen 2015 und 2016: Ostbayernschau, Heim und Handwerk, Consumenta, Messe 66 sowie Zentrales Landwirtschaftsfest

Weitere öffentlichkeitswirksame Aktionen sind in enger Absprache mit den Verbraucherverbänden und weiteren Akteuren geplant. Die Schwerpunkte des StMUV werden durch flankierende Maßnahmen und eigene Pressearbeit der beiden Verbraucherverbände laufend ergänzt und begleitet.

c) Welche Verbände nehmen an dieser Kampagne teil und wann wurden diese Verbände über diese Kampagne informiert?

Bereits im Juni hat das StMUV erste Informations- und Planungsgespräche mit den Verbraucherverbänden geführt. Beide Verbände haben dabei die Mitwirkung und Begleitung der Kampagne zugesagt. Zur Verbreitung der Informationskarte wurden weitere Akteure eingebunden, wie z. B. die Bayerischen Landfrauen.

7. a) Ab wann wurden/werden die Kontrollen des LGL verstärkt?

Zur Unterstützung der Vor-Ort-Behörden war die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des LGL bereits mehrfach an Kontrollen von Geflügelgroßbetrieben beteiligt. Details zur Ausweitung der Kontrollen werden derzeit in einem umfassenden Konzept erarbeitet. Dabei liegt derzeit der Kontrollschwerpunkt der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit aufgrund ihrer Zuständigkeit auf der Kontrolle der Eierpackstellen. Die Kontrollen der Geflügelgroßbetriebe unter Beteiligung des LGL werden fortgesetzt.

b) Wie wird die Verbesserung der Eigenkontrollen umgesetzt?

Das etablierte und auf zwei Säulen basierende Kontrollsystem (amtliche Kontrollen und betriebliche Eigenkontrollen) soll gestärkt werden. Hierzu werden sog. begleitete Eigen-

kontrollen durchgeführt, wenn etwa Ergebnisse der Eigenkontrolle von den Ergebnissen der amtlichen Kontrollen erheblich abweichen. In diesen Fällen begleiten die zuständigen Behörden die Probenahme und lassen sich die Laborergebnisse vorlegen.

c) Wie viele zusätzlichen Stellen werden im LGL eingerichtet?

Im Entwurf des Nachtragshaushaltsgesetzes 2016 sind insgesamt 20 zusätzliche Stellen für die Spezialeinheit des LGL zur Kontrolle von Lebensmittel erzeugenden Großbetrieben vorgesehen. Die Stellen, die voraussichtlich mit Wirkung vom 01.01.2016 geschaffen werden, sollen durch eine Anpassung der Gebührensätze gegenfinanziert werden. Bis zur Schaffung der hierfür notwendigen Rechtsgrundlagen sind die Stellen gesperrt.

Hinweis:

Die Antwort steht unter dem Vorbehalt der Zustimmung des Landtags zum vorliegenden Gesetzentwurf zum Nachtragshaushaltsgesetz 2016.

8. a) Wer hat veranlasst, dass am 07.08.2015 der Firma Bayern-Ei das Inverkehrbringen von Eiern als Lebensmittel verboten wurde?

Das Verbot des Inverkehrbringens von Lebensmitteln wurde am 07.08.2015 von den zuständigen Landratsämtern Deggen Dorf und Straubing mündlich angeordnet (schriftliche Bestätigung am 10.08.2015).

b) Ging diesem Verbot eine Kontrolle des LGL voraus?

Für die Firma Bayern-Ei war unmittelbar nach der Übermittlung staatsanwaltlicher Ermittlungsunterlagen am 07.08.2015 ein sofortiges Verbot für das Inverkehrbringen von Eiern als Lebensmittel verhängt worden.

c) Wer hat die Staatsanwaltschaft über die möglichen Verstöße gegen das Lebensmittelrecht informiert?

Die Staatsanwaltschaft Regensburg hat am 07.08.2015 per Fax Unterlagen an das LGL übermittelt. Es handelte sich dabei um Auszüge aus den Ermittlungsakten der Staatsanwaltschaft (Zeugenaussagen), aus denen sich entsprechende Hinweise ergaben.

Für die Information der Staatsanwaltschaft durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden gilt allgemein:

Stellen die Verwaltungsbehörden im Rahmen eines Verfahrens nach dem Ordnungswidrigkeitengesetz (OWiG) fest, dass Anhaltspunkte dafür vorhanden sind, dass die zunächst als Ordnungswidrigkeit behandelte Tat eine Straftat ist, wird die Sache an die Staatsanwaltschaft abgegeben, § 41 Absatz 1 OWiG.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden unterrichten die Strafverfolgungsbehörden zudem unabhängig von einem Verfahren nach OWiG über den Verdacht einer Straftat gegen Vorschriften des Lebensmittel-, Futtermittel- und Veterinärrechts, wenn dies wegen der Bedeutung der Tat oder aus anderen Gründen im öffentlichen Interesse geboten ist. Grundlage hierfür ist die Gemeinsame Bekanntmachung der Staatsministerien für Umwelt und Gesundheit, der Justiz und für Verbraucherschutz und des Innern zur Zusammenarbeit der Verwaltungs- und Strafverfolgungsbehörden bei der Bekämpfung von Verstößen im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.