

KLEINE ANFRAGE

der Abgeordneten Ulrike Berger, Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

Lebensmittelsicherheit bei Schul- und Kita-Verpflegung 2013/2014

und

ANTWORT

der Landesregierung

Vorbemerkung

Im Allgemeinen gilt für die Überwachungsbehörden, dass jegliche hygienerelevante Feststellung im Betrieb in den Kontrollberichten erwähnt wird und diese im Datenerfassungssystem einer Mängelrubrik zuzuordnen ist. Dies kann zum Beispiel auch ein leerer Seifenspender sein. Eine Wertung der Mängel wird durch die Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe im System vorgenommen, auf deren Grundlage der Zeitraum bis zur nächsten Plankontrolle ermittelt wird.

Die Auswertung der Hygienepunkte aus der Risikobeurteilung der Küchen, Kantinen und Essenausgabestellen 2013 hat ergeben, dass 95 % der Betriebe in den Bereich bis 40 Punkte eingestuft wurden. Nach den Vorgaben des Kontrollbarometers würden sie sich im grünen Bereich befinden, dies bedeutet keine beziehungsweise geringfügige Mängel.

In fünf Fällen wurden im Jahr 2013 schwerwiegende Mängel geahndet, es gab keine Betriebsschließung.

1. In wie vielen Kantinen/Essenausgabestellen an Kindertagesstätten und Schulen wurden in den Jahren 2013 und 2014 Lebensmittel- und Hygienekontrollen durchgeführt (bitte nach Jahr und Landkreis/kreisfreier Stadt aufschlüsseln)?
 - a) Wie viele der Kontrollen waren unangekündigt?
 - b) In wie vielen Fällen gab es Beanstandungen?
 - c) Wie hoch war der Anteil bemängelter Kantinen/Essenausgabestellen an der Gesamtzahl kontrollierter Kantinen/Essenausgabestellen im Bereich der Schul- und Kita-Verpflegung?

Zu 1, a), b) und c)

Für die Lebensmittelüberwachung in Mecklenburg-Vorpommern sind die Landkreise und die kreisfreien Städte zuständig. Die entsprechenden Aufgaben werden vom jeweiligen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLA) wahrgenommen.

Die erfragten Angaben zu den Kontrollen für das Jahr 2013 sind in der nachfolgenden Tabelle dargestellt. Für das Jahr 2014 liegen noch keine abschließenden Zahlen vor.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Datenerfassung in den VLÄ nicht nach den Betriebsbezeichnungen im Sinne der Fragestellung erfolgt. In der nachfolgenden Tabelle sind daher auch Küchen, Kantinen beziehungsweise Essenausgabestellen enthalten, die nicht an Kindertagesstätten und Schulen liefern beziehungsweise dort Essen ausgeben.

Berücksichtigt wurden die bundeseinheitlichen Betriebsarten:

- Großküche Großkantine (>100 Essen täglich),
- Küche Kantine (<100 Essen täglich),
- Küche in Schule und Kindereinrichtung,
- Essenausgabestelle.

Alle in der Tabelle aufgeführten Kontrollen in den Betrieben erfolgten unangekündigt.

Tabelle: Kontrollen im Jahr 2013

VLA	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl der Kontrollen	Anzahl der Betriebe mit Beanstandungen	Anteil bemängelter Betriebe an Gesamtzahl kontrollierter Betriebe
Landkreis Nordwestmecklenburg	195	321	112	57,4 %
Landkreis Rostock	295	364	175	59,3 %
Landkreis Vorpommern-Rügen	385	611	230	59,7 %
Landkreis Vorpommern-Greifswald	503	757	270	53,7 %
Landkreis Mecklenburgische Seenplatte	486	846	261	53,7 %
Landkreis Ludwigslust-Parchim und Landeshauptstadt Schwerin	376	524	227	60,4 %
Hansestadt Rostock	234	364	102	43,6 %
2013 gesamt	2.474	3.787	1.377	55,7 %

2. Um welche Art von Beanstandungen/Mängeln handelte es sich jeweils?
Wie viele und welche Auflagen wurden jeweils erteilt (bitte nach Jahr und Landkreis/kreisfreier Stadt aufschlüsseln)?

Zu den Mängelfeststellungen zählten zum Beispiel bauliche, technische und konzeptionelle Mängel, Mängel bei der Eigenkontrolle, hygienische Mängel, produktspezifische Mängel und sonstige Mängel. Um welche Beanstandungen es sich dabei jeweils im Einzelfall handelt, wird statistisch nicht erfasst. Für die einzelnen Arten der Mängelfeststellung wurden daher häufig auftretende Beispiele angegeben.

Art der Mängelfeststellungen	Anzahl festgestellter Mängel	Prozentualer Anteil an der Gesamtzahl festgestellter Mängel
<ul style="list-style-type: none"> - Bauliche Mängel (zum Beispiel Putzschäden, ausgeschlagene Fußbodenfliesen, Schwarzsimmelbefall, fehlende Gazefenster) - Technische Mängel (zum Beispiel vereiste Kühl-/Gefriertechnik, fehlende Thermometer in Kühl-/Gefriergeräten, nicht oder nur unzureichend funktionierende Be-/Entlüftungsanlagen, unzureichende Warmwasserbereitstellung) - Konzeptionelle Mängel (zum Beispiel hygienisch bedenkliche Anordnung der Betriebsräume, unzureichendes oder fehlendes Lüftungsregime, fehlende Handwaschbecken, unzureichende Kühl-/Gefriertechnik) 	781	29,7
<ul style="list-style-type: none"> - Mängel bei der Eigenkontrolle (zum Beispiel unvollständige Dokumentation) 	641	24,3
<ul style="list-style-type: none"> - Hygienische Mängel im Bereich der Betriebs-, Arbeits-, Personalhygiene (zum Beispiel fehlende oder unsaubere Schutzkleidung) 	445	16,9
<ul style="list-style-type: none"> - Produktbezogene Mängel (zum Beispiel unzureichende Produktkennzeichnung) 	288	10,9
<ul style="list-style-type: none"> - Sonstige Mängel (zum Beispiel unsauberes Betriebsgelände, Abfallentsorgung durch Entsorger erfolgt nicht vorschriftsmäßig nach Tiergesundheitsrecht, Trinkwasserqualität erfüllt nicht die Anforderungen) 	478	18,2
Gesamt	2.633	

Die im Jahr 2013 im Ergebnis der Kontrollen erteilten Anordnungen zur Abstellung von Mängeln sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

Tabelle: Anordnungen zur Abstellung von Mängeln im Jahr 2013

VLA	Anordnungen
Landkreis Nordwestmecklenburg	172
Landkreis Rostock	192
Landkreis Vorpommern-Rügen	260
Landkreis Vorpommern-Greifswald	264
Landkreis Mecklenburgische Seenplatte	336
Landkreis Ludwigslust-Parchim und Landeshauptstadt Schwerin	244
Hansestadt Rostock	31
Gesamt	1.499

Anordnungen zur Abstellung von Mängeln werden durch Kontrollberichte und Ordnungsverfügungen mit Terminsetzung getroffen und dokumentiert. Die Anordnung zur Beseitigung von Mängeln kann unverzüglich sein. Das betrifft beispielsweise die Nutzung von nicht geeigneten Gerätschaften (Messer mit Holzgriff etc.), unsaubere oder ungenügende Arbeits-/Schutzbekleidung sowie die Reinigung von einzelnen Betriebsbereichen.

Für andere Mängel, zum Beispiel die Reparatur einer Handwascheinrichtung, oder bei grundsätzlichen Mängeln im Hygienekonzept werden zur Beseitigung zeitlich angemessene Fristen gesetzt. Die Abstellung der Mängel wird im Rahmen einer Nachkontrolle (Ende der Fristsetzung) oder bei der nächsten planmäßigen Betriebskontrolle geprüft.

Für das Jahr 2014 liegen noch keine abschließenden Zahlen vor.

3. Wie viele der kontrollierten Kantinen/Essenausgabestellen erhielten gemäß der Risikobewertung jeweils maximal 20 Hygienepunkte, 21 bis 40 Hygienepunkte, 41 bis 60 Hygienepunkte oder über 60 Hygienepunkte (bitte nach Jahr und Landkreis/kreisfreier Stadt aufschlüsseln)?

Es gibt nicht - wie erfragt - für jede einzelne Betriebsart, sondern nur für ausgewählte Obergruppen eine Aufschlüsselung der Hygienepunkte aus der Risikobeurteilung.

Eine betriebsartenbezogene Aufschlüsselung der erreichten Hygienepunkte gemäß der Risikobewertung für einen bestimmten Zeitraum (zum Beispiel jahresweise) ist ebenfalls nicht möglich. Im März 2014 erfolgte eine stichtagbezogene Auswertung der erfassten Hygienepunkte zusammengefasst für alle Betriebe in der entsprechenden Betriebsartenobergruppe. Unter nachfolgendem Link ist die Veröffentlichung zur Risikobewertung der Lebensmittelunternehmer 2013, darin auch enthalten die Darstellung zu Küchen und Kantinen, einsehbar:

http://www.lallf.de/fileadmin/media/PDF/lebensm/LHD/jb13_Risikobewertung.pdf

4. Bei wie vielen Anbietern von Schul- und Kita-Verpflegung wurden in den Jahren 2013 und 2014 Lebensmittel- und Hygienekontrollen durchgeführt (bitte nach Jahr und Landkreis/kreisfreier Stadt aufschlüsseln)?
 - a) Wie viele der Kontrollen waren unangekündigt?
 - b) In wie vielen Fällen gab es Beanstandungen?
 - c) Wie hoch war der Anteil bemängelter Betriebe an der Gesamtzahl kontrollierter Betriebe im Bereich der Anbieter von Schul- und Kita-Verpflegung?

Zu 4, a), b) und c)

Auf die Antwort zu den Fragen 1, a), b) und c) wird verwiesen.

5. Um welche Art von Beanstandungen/Mängeln handelte es sich jeweils?
Wie viele und welche Auflagen wurden jeweils erteilt (bitte nach Jahr und Landkreis/kreisfreier Stadt aufschlüsseln)?

Auf die Antwort zu Frage 2 wird verwiesen.

6. Wie viele der kontrollierten Anbieter von Schul- und Kita-Verpflegung erhielten gemäß der Risikobewertung jeweils maximal 20 Hygienepunkte, 21 bis 40 Hygienepunkte, 40 bis 60 Hygienepunkte oder über 60 Hygienepunkte (bitte nach Jahr und Landkreis/kreisfreier Stadt aufschlüsseln)?

Auf die Antwort zu Frage 3 wird verwiesen.

7. Am 22. Oktober 2008 verabschiedete der Landtag eine Entschließung (Drucksache 5/1906), in der es unter anderem heißt: „In Abstimmung mit der kommunalen Ebene ist ein langfristig tragfähiges, ganzheitliches Konzept zur gesunden Ernährung in Kindertagesstätten, Grundschulen und Grundschulklassen an Förderschulen zu entwickeln.“ Liegt dieses Konzept bereits vor?
- a) Wenn ja, wann ist mit einer Fertigstellung zu rechnen und welche Schritte wurden bisher dazu eingeleitet?
 - b) Wenn nicht, ist grundsätzlich noch geplant, ein solches Konzept zu erstellen?

Zu 7, a) und b)

Ein Konzept zur gesunden Ernährung, wie in der Entschließung der Drucksache 5/1906 empfohlen, ist aufgrund des derzeitigen Sachstandes in der Kita- und Schulverpflegung nicht mehr zwingend notwendig.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat Qualitätsstandards für eine gesunde Kita- und Schulverpflegung entwickelt (nachzulesen unter www.in-form.de, www.schuleplusessen.de). Diese gelten auch für alle allgemein bildenden beziehungsweise Ganztagschulen. Die Standards enthalten im Wesentlichen die geforderten inhaltlichen Aspekte für eine ausgewogene und gesunde Ernährung der Kinder in Ganztageseinrichtungen, wie zum Beispiel die Qualität des Versorgungsangebotes, die Gestaltung und Einhaltung der Rahmenbedingungen sowie die Einbindung der gesunden Ernährung in den pädagogischen Prozess der Ganztagschulen. Durch das Institut für Qualitätsentwicklung Mecklenburg-Vorpommern wurden diese allen Schulen des Landes Mecklenburg-Vorpommern als Empfehlung zur Kenntnis gegeben.

Die Qualitätsstandards der DGE sind als maßgebliche Orientierung für eine gesunde Ernährung und Verpflegung im Kindertagesförderungsgesetz (KiföG M-V) verankert.