

KLEINE ANFRAGE

der Abgeordneten Jacqueline Bernhardt, Fraktion DIE LINKE

Lebensmittelkontrollen in Mecklenburg-Vorpommern

und

ANTWORT

der Landesregierung

1. Wie viele Lebensmittelproben nahmen die einzelnen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den jeweiligen Jahren seit 2014 in Mecklenburg-Vorpommern (bitte die Gesamtzahl sowie für alle Ämter separat angeben)?

Zur Beantwortung wird auf die nachfolgende Tabelle verwiesen.

Gesamtzahl der amtlichen Lebensmittelproben (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter und sonstige Behörden)	2014	2015	2016
Hansestadt Rostock	1.056	1.047	1.049
Landkreis Rostock	1.078	1.049	1.074
Ludwigslust-Parchim/Schwerin	1.494	1.477	1.475
Mecklenburgische Seenplatte	1.279	1.322	1.314
Nordwestmecklenburg	816	827	811
Vorpommern-Greifswald	1.180	1.172	1.208
Vorpommern-Rügen	1.133	1.114	1.146
Sonstige Behörden (Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei, Landesforschungs- anstalt, Verbraucherzentrale, Zoll)	151	147	121
Gesamt	8.187	8.155	8.198

Die aktuellen Zahlen für 2017 liegen noch nicht vor.

2. Wie viele der Proben in den einzelnen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern waren Routineproben?
Wie viele der Proben in den einzelnen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern waren anlassbezogen?
(Bitte die Gesamtzahl sowie für alle Ämter separat angeben!)

Zur Beantwortung wird auf die nachfolgende Tabelle verwiesen.

	Planproben			Anlassbezogene Proben*		
	2014	2015	2016	2014	2015	2016
Hansestadt Rostock	999	1.002	994	57	45	55
Landkreis Rostock	1.037	1.027	1.042	41	22	32
Ludwigslust-Parchim/ Schwerin	1.431	1.435	1.423	63	42	52
Mecklenburgische Seenplatte	1.227	1.270	1.254	52	52	60
Nordwestmecklenburg	755	777	764	61	50	47
Vorpommern- Greifswald	1.129	1.136	1.150	51	36	58
Vorpommern-Rügen	1.078	1.079	1.110	55	35	36
Sonstige	135	143	92	16	4	29

* Anlassbezogene Proben umfassen Verfolgs-, Verdachts-, Vergleichs- und Beschwerdeproben.

3. In wie vielen Fällen kam es hierbei zu Beanstandungen?
Welcher Art waren die häufigsten Beanstandungen?

2014 wurden 1029 Proben beanstandet (12,57 Prozent). Die ausführliche Darstellung ist im Internet unter <http://www.lallf.de/2014.757.0.html> abrufbar.

Art der Beanstandungen:

- 66,0 Prozent Kennzeichnung und Aufmachung (unter anderem fehlende Angaben zu Zusatzstoffen und allergenen Inhaltsstoffen, unkorrekte Angaben von Zutaten sowie fehlende mengenmäßige Angaben von Zutaten),
- 18,6 Prozent mikrobiologische Verunreinigung (Nachweise von pathogenen Keimen, wie Salmonellen, Listerien oder Campylobacter sowie erhöhte Gehalte an hygienerelevanten Bakterien),
- 8,4 Prozent Zusammensetzung (insbesondere Abweichungen bei der Angabe von Inhaltsstoffen, Mineralstoffen, Vitaminen von deklarierten Gehalten oder eine unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen),
- 3,1 Prozent andere Verstöße (unter anderem Verstöße gegen Regelungen in speziellen Produktverordnungen),
- 3,9 Prozent andere Verunreinigungen (Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, Kontaminanten und unerwünschte Verunreinigungen, Fremdkörper sowie Schädlingsbefall).

2015 wurden 1122 Proben beanstandet (13,8 Prozent). Die ausführliche Darstellung ist im Internet unter <http://www.lallf.de/2015.767.0.html> abrufbar.

Art der Beanstandungen:

- 64 Prozent: Kennzeichnung und Aufmachung (unter anderem fehlende Angaben zu Zusatzstoffen und allergenen Inhaltsstoffen, unkorrekte Angaben von Zutaten, fehlende mengenmäßige Angaben von Zutaten, unzulässige gesundheitsbezogene Angaben),
- 19,1 Prozent: mikrobiologische Verunreinigung (Nachweise von pathogenen Keimen, wie Salmonellen, Listerien oder Campylobacter sowie erhöhte Gehalte an hygienerlevanten Bakterien),
- 10,5 Prozent: Zusammensetzung (Abweichungen bei der Angabe von Inhaltsstoffen, Mineralstoffen, Vitaminen von den deklarierten Gehalten oder eine unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen),
- 3,9 Prozent: andere Verstöße (unter anderem Verstöße gegen Regelungen in speziellen Produktverordnungen),
- 2,5 Prozent: andere Verunreinigungen (Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, Kontaminanten und unerwünschte Verunreinigungen, Fremdkörper sowie Schädlingsbefall).

2016 wurden 1107 Proben beanstandet (13,5 Prozent). Die ausführliche Darstellung ist im Internet unter <http://www.lallf.de/2016.784.0.html> abrufbar.

Art der Beanstandungen:

- 65,7 Prozent: Kennzeichnung und Aufmachung (unter anderem fehlende Angaben zu Zusatzstoffen und allergenen Inhaltsstoffen, unkorrekte, irreführende Angaben von Zutaten, fehlende mengenmäßige Angaben von Zutaten, unzulässige gesundheitsbezogene Angaben, unkorrekte Auslobungen von Stoffen),
- 18,8 Prozent: mikrobiologische Verunreinigung (Nachweise von pathogenen Keimen, wie Salmonellen, Listeria monocytogenes, Verotoxin bildende Escherichia coli, Campylobacter sowie erhöhte Gehalte an hygienerlevanten Bakterien),
- 8,3 Prozent: Zusammensetzung (Abweichungen bei der Angabe von Inhaltsstoffen, Mineralstoffen, Vitaminen von den deklarierten Gehalten oder eine unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen),
- 2,6 Prozent: andere Verstöße (unter anderem gegen Regelungen in speziellen Produktverordnungen),
- 4,6 Prozent: andere Verunreinigungen (Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, Kontaminanten und unerwünschte Verunreinigungen, Fremdkörper sowie Schädlingsbefall).

4. Welche Maßnahmen beabsichtigt die Landesregierung durchzuführen, um die Zahl der Beanstandungen zu senken?

Das Kontrollsystem wird intensiv fortgeführt und entsprechende Verstöße werden geahndet. Außerdem beteiligt sich die Landesregierung weiterhin aktiv an den Bemühungen zur gerichtsfesten Ausgestaltung des § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie an der Einführung eines bundesweit einheitlichen Hygienebarometers. Es wird auf die Antwort zu Frage 8 verwiesen.

5. Wie viele Mitarbeiter, die für Lebensmittelkontrollen zuständig sind, gibt es in Mecklenburg-Vorpommern? Wird diese Zahl von der Landesregierung als ausreichend erachtet?

Nachfolgend wird das mit der Lebensmittelüberwachung befasste Personal der Landesverwaltung sowie der Landkreise und kreisfreien Städte aufgeführt. Die Angaben erfolgen in Vollbeschäftigteneinheiten (VBE).

Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt:

2,0	VBE	Tierärzte
1,0	VBE	Lebensmittelchemiker
3,0	VBE	Sachbearbeiter

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (amtliche Untersuchung von Lebensmittelproben):

5,0	VBE	Tierärzte
11,0	VBE	Lebensmittelchemiker/Chemiker
43,5	VBE	Laborpersonal (Ingenieure, Laboranten)

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter (amtliche Überwachung von Betrieben):

25,0	VBE	Tierärzte
74,15	VBE	Lebensmittelkontrolleure
15,0	VBE	Sachbearbeiter
1,25	VBE	sonstige Beschäftigte

Die Zahlen stammen aus dem Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) 2017 - 2021. Das Kontrollsystem hat sich bewährt und ist mit der derzeitigen Personalausstattung zu bewältigen.

6. Aus den Diagrammen zur Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern ist ersichtlich, dass auffällig viele Lebensmittelbetriebe eine Bewertung von exakt 40 Punkten und damit ein gerade noch so akzeptables Ergebnis erreicht haben.
Wie ist diese Häufung bei exakt 40 Punkten zu erklären?

Die Lebensmittelbetriebe werden einer bundesweit abgestimmten Risikobeurteilung unterzogen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte bewerten zunächst die Betriebsart mit Berücksichtigung folgender Punkte:

- Produktionsstufe,
- Umgang mit offenen, umhüllten oder verpackten Lebensmitteln,
- Ort der Abgabe,
- Kontaminationsrisiko,
- Risikostufe des Produkts.

Dies führt zu einer Zuordnung des Unternehmens in die Risikokategorien von 1 bis 6 und ist ausschließlich auf die Tätigkeiten des Betriebes bezogen. Der Unternehmer kann hier keinen Einfluss nehmen.

Danach werden weitere Kriterien beurteilt, die durch den Unternehmer beeinflussbar und zudem geeignet sind, Hinweise auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Unternehmers zu geben. Zu diesen Kriterien zählen insbesondere die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und das Hygienemanagement.

Die Kriterien werden mit Punkten belegt (Hygienepunkte 0 bis maximal 80), wobei die Punkte für Abweichungen vergeben werden. Eine niedrige Punktzahl bedeutet die zuverlässige und sorgfältige Arbeitsweise des Unternehmens.

Es ist richtig, dass in den Diagrammen zur Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe in mehreren Fällen eine relative Häufung der Betriebe mit der Hygienepunktzahl 40 zu verzeichnen ist. Eine fachliche Erklärung hierfür gibt es nicht. Die in der Fragestellung vorgenommene Einschätzung, dass es sich bei dieser Punktzahl um ein gerade noch akzeptables Ergebnis handelt, wird jedoch nicht geteilt. Der Übergang ist vielmehr fließend und damit die Punktzahl 40 nicht wesentlich besser zu bewerten als die Punktzahl 41. Die Risikobeurteilung für Mecklenburg-Vorpommern ist veröffentlicht unter: http://www.lallf.de/fileadmin/media/PDF/lebensm/LHD/2016_Risikobeurtei_Betr_LALLF_Homep.pdf

7. Sieht die Landesregierung eine Notwendigkeit, diese Kontrollen weiter auszubauen und gegebenenfalls eine Überarbeitung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften anzuregen?

Die Landesregierung sieht hierfür keine Notwendigkeit.
Siehe auch Antwort zu Frage 5.

8. Was spricht dagegen, die Untersuchungsergebnisse der jeweiligen Lebensmittelbetriebe öffentlich zu machen?
Wie steht die Landesregierung zu einer solchen Idee?

Wie in der Antwort zu Frage 6 dargestellt, ließen sich aus der Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse beziehungsweise der vergebenen Hygienepunktzahl Rückschlüsse auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des jeweiligen Unternehmers ziehen. Insofern könnte eine Information der Öffentlichkeit über unternehmerische Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen dazu beitragen, dass die Bemühungen zur Vermeidung von Beanstandungen noch verstärkt werden.

Dies war und ist auch Intention des § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der Informationsrechte und Informationspflichten von Behörden gegenüber der Öffentlichkeit bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht regelt. Diese Vorschrift war jedoch wiederholt Gegenstand von Gerichtsverfahren. Mit Blick auf die gerichtlichen Entscheidungen wird derzeit auf eine Veröffentlichung von Verstößen verzichtet. Eine freiwillige Veröffentlichung von Kontrollergebnissen durch Gaststätten und Betriebe war und ist jederzeit möglich.

In diesem Zusammenhang wird häufig auch das sogenannte Hygiene- oder Kontrollbarometer für Gastronomiebetriebe diskutiert. Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Bundesländer können Gaststätten, Restaurants und andere Betriebe mittels eines Landesgesetzes verpflichten, Ergebnisse von amtlichen Hygienekontrollen zu veröffentlichen.

Ein Alleingang des Landes Mecklenburg-Vorpommern wird hierbei als nicht zielführend angesehen. Bislang konnten sich die Länder allerdings noch nicht auf ein bundesweit einheitliches Modell zur Form der Veröffentlichung bei Verstößen gegen Hygienevorschriften in Gastronomiebetrieben einigen.