

KLEINE ANFRAGE

der Abgeordneten Jacqueline Bernhardt, Fraktion DIE LINKE

Lebensmittelkontrollen in Mecklenburg-Vorpommern im Jahre 2017

und

ANTWORT

der Landesregierung

Vorbemerkung

Die Kleine Anfrage schließt unmittelbar an die Kleine Anfrage der Fraktion DIE LINKE zum Thema „Lebensmittelkontrollen in Mecklenburg-Vorpommern“ (siehe Drucksache 7/1532) an. Nachdem in der Drucksache 7/1532 zu Fragen von Lebensmittelkontrollen in den Jahren 2014 bis 2016 Auskunft gegeben wurde - aktuelle Zahlen für 2017 lagen zum 5. Januar 2018 noch nicht vor - werden in dieser Drucksache die Fragen für das Jahr 2017 entsprechend beantwortet.

1. Wie viele Lebensmittelproben nahmen die einzelnen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter im Jahre 2017 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) 2017	8.050
Hansestadt Rostock	1.035
Landkreis Rostock	1.071
Ludwigslust-Parchim/Schwerin	1.495
Mecklenburgische Seenplatte	1.286
Nordwestmecklenburg	774
Vorpommern-Greifswald	1.157
Vorpommern-Rügen	1.141
Sonstige	91

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

Die Fragen 2 a) und 2 b) werden zusammenhängend beantwortet.

Zur Beantwortung wird auf die nachfolgende Tabelle verwiesen.

Landkreis/Kreisfreie Stadt	Planproben 2017	Anlassbezogene Proben* 2017
Hansestadt Rostock	1.001	34
Landkreis Rostock	1.039	32
Ludwigslust-Parchim/Schwerin	1.456	39
Mecklenburgische Seenplatte	1.235	51
Nordwestmecklenburg	734	40
Vorpommern-Greifswald	1.121	36
Vorpommern-Rügen	1.095	46
Sonstige	76	15

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

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

2017 wurden 1.029 Proben beanstandet (12,8 Prozent). Die ausführliche Darstellung ist im Internet unter <http://www.lallf.de/2017.784.0.html> abrufbar.

Art der Beanstandungen:

- 69,5 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),
- 17,4 Prozent: mikrobiologische Verunreinigung (Nachweise von pathogenen Keimen, wie Salmonellen, Listeria monocytogenes, Verotoxin bildende Escherichia coli, Campylobacter sowie erhöhte Gehalte an hygienerelevanten Bakterien),
- 7,4 Prozent: Zusammensetzung (Abweichungen bei der Angabe von Inhaltsstoffen, Mineralstoffen, Vitaminen von den deklarierten Gehalten oder eine unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen),
- 3,6 Prozent: andere Verunreinigungen (Rückstände an Pflanzenschutzmitteln, Kontaminanten und unerwünschte Verunreinigungen, Fremdkörper sowie Schädlingsbefall),
- 2,0 Prozent: andere Verstöße (unter anderem gegen Regelungen in speziellen Produktverordnungen).

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

Das Kontrollsystem wird intensiv fortgeführt und entsprechende Verstöße geahndet. Zudem 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 2017 des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern ist nach wie vor 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 (VLÄ) der Landkreise und kreisfreien Städte bewerten die Unternehmen nach folgenden Kriterien:

- 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 in die Risikokategorien von 1 bis 6 und ist ausschließlich auf die Tätigkeiten des Betriebes bezogen. Der Unternehmer kann hier keinen Einfluss nehmen.

- Verhalten des Lebensmittelunternehmers: Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung,
- Verlässlichkeit der Eigenkontrollen: HACCP, Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung und
- Hygienemanagement: bauliche Beschaffenheit, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung.

Diese drei letztgenannten Kriterien sind durch den Unternehmer beeinflussbar und geeignet, auch dem Verbraucher Hinweise auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Unternehmers zu geben. Die Kriterien werden mit Punkten belegt (Hygienepunkte 0 bis max. 80), wobei die Punkte für Abweichungen vergeben werden. Eine niedrige Punktzahl bedeutet die zuverlässige Einhaltung der Rechtsvorgaben.

Die Auswertung ist veröffentlicht:

http://www.lallf.de/fileadmin/media/PDF/lebensm/LHD/180622_RisikobewertgLM_Fokus2017.pdf.

Die relative Häufung der Betriebe mit der Hygienepunktzahl 40 ist fachlich nicht erklärbar. Einer Wertung, dass nur Ergebnisse bis maximal 40 Punkte akzeptabel sind, kann nicht gefolgt werden, da die Übergänge fließend sind und die Punktzahl 41 nicht wesentlich besser zu bewerten wäre.

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 gegen eine Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse der jeweiligen Lebensmittelbetriebe?
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. Bisläng konnten sich die Länder allerdings noch nicht auf ein bundesweit einheitliches Modell zur Form der Veröffentlichung bei Verstößen gegen Hygienevorschriften in Gastronomiebetrieben einigen.