

Jahresbericht der Heidelberger Lebensmittelüberwachung 2012



Inhaltsverzeichnis

- 1. Einführung**
 - 1.1 Die Lebensmittelüberwachung bei der Stadt Heidelberg**
 - 1.2 Aufgaben der Lebensmittelüberwachung**

- 2. Das Jahr 2012**
 - 2.1 Zahlen & Daten**
 - 2.2 Betriebskontrollen**
 - 2.3 Probennahmen**
 - 2.4 Bußgeldverfahren**
 - 2.5 Strafverfahren**
 - 2.6 Verwaltungsmaßnahmen**
 - 2.7 Beratungen**
 - 2.8 Transparenz –Hygienebarometer und Veröffentlichungspflicht**
 - 2.9 Vergleich Soll und IST**

- 3. Ausblick auf 2013**

1. Einführung

1.1 Die Lebensmittelüberwachung bei der Stadt Heidelberg

Im Rahmen der Verwaltungsreform ging zum 01.01.2005 der Vollzug der Lebensmittelüberwachung von der Polizeidirektion Heidelberg (Wirtschaftskontrolldienst) auf die Stadt Heidelberg über. Die Aufgabe wurde bei der Gewerberechtsabteilung des Amtes für öffentliche Ordnung angesiedelt, da dort bereits der Verwaltungsvollzug der Lebensmittelüberwachung mit einer halben Stelle im gehobenen Dienst organisatorisch zugeordnet war. Es gingen drei Vollzeitstellen für Lebensmittelkontrolleure sowie eine halbe Verwaltungsstelle im mittleren Dienst an die Stadt Heidelberg über.

Bereits bei Bekanntwerden des Gesetzentwurfes setzte sich die Stadt Heidelberg auf allen Ebenen für eine bessere Stellenausstattung ein, da allen Beteiligten bei der Stadt Heidelberg von Anfang an bewusst war, dass diese Personalausstattung für den Verbraucherschutz nicht ausreichend war.

Die Verwaltung startete daher mit einer halben Stelle im gehobenen Dienst und einer halben Stelle im mittleren Dienst. Trotz der Verpflichtung des Landes Baden-Württemberg, die Unteren Verwaltungsbehörden mit ausreichend Finanzmittel für die Aufgabe auszustatten, und der Zusage des Landes, die Situation erneut zu prüfen, kam kaum Bewegung in das Thema. Daher war die Stadt Heidelberg 2007 gezwungen eine weitere Vollzeitstelle für einen Lebensmittelkontrolleur einzurichten. Erst im Jahr 2010 kam das Land seinen Verpflichtungen nach und schaffte landesweit weitere 66 Stellen für Lebensmittelkontrolleure. Heidelberg erhielt die Mittel für eine weitere Stelle.

Auch im Verwaltungsbereich musste die Stadt Heidelberg reagieren.

Im Jahr 2007 wurde daher eine weitere halbe Stelle im gehobenen Dienst im Bereich der Lebensmittelüberwachung überplanmäßig besetzt und 2009 im Stellenplan geschaffen. Im Zuge der Zusammenlegung von Amt für öffentliche Ordnung und Bürgeramt konnte dann eine weitere Verbesserung der Personalsituation erreicht werden, so dass seit 2010 im Bereich der Lebensmittelüberwachung 1 ½ Verwaltungsstellen im gehobenen Dienst und eine ½ Verwaltungsstelle im mittleren Dienst sowie 4 Lebensmittelkontrolleure eingesetzt sind.

Im November 2010 konnte durch die Ansiedlung der Lebensmittelüberwachung als Sachgebiet in der Veterinärabteilung eine weitere Verbesserung der Verwaltungsabläufe erreicht werden. Die Amtstierärzte nehmen wichtige Aufgaben im Bereich der Lebensmittelüberwachung wahr, wie u. a. die Überwachung der landwirtschaftlichen Betriebe (Tiere), die Kontrollen der nach EU-Recht zugelassenen fleischverarbeitenden Betriebe und sie sind als wissenschaftliche Sachverständige ein wichtiger Teil der Lebensmittelüberwachung.

Die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung nehmen aufgrund gesetzlicher Anforderungen immer weiter zu.

Daher wurde vom Land die Schaffung von mehr Stellen für Kontrollpersonal gefordert. Im Jahr 2012 wurden weitere 22 Stellen für Lebensmittelkontrolleure geschaffen, von denen Heidelberg Mittel für eine halbe Stelle erhalten hat.

Da auch innerhalb der Stadtverwaltung das Bewusstsein für die Bedeutung dieser für die Bevölkerung wichtige Aufgabe gewachsen ist, konnte zusammen mit dem Personal- und Organisationsamt eine weitere ganze Stelle für einen Lebensmittelkontrolleur geschaffen werden. Diese konnte jedoch 2012 nicht dauerhaft besetzt werden, da es inzwischen mehr offene Stellen als ausgebildete Lebensmittelkontrolleure gibt.

Diese Arbeitsmarktsituation der Lebensmittelkontrolleure hat Ende 2011 auch dazu geführt, dass die Stadt Heidelberg ab 01.01.2012 einen neuen Lebensmittelkontrolleur ausbildet. Auch wenn dies Kapazitäten der Ausbilder und Mittel bindet, sehen wir die Ausbildung neuer Lebensmittelkontrolleure als Investition in die Zukunft und hoffen das auch in Zukunft Mittel für die Ausbildung auch über den eigenen Bedarf hinweg zur Verfügung stehen.

Zum 01.04.2013 hat der fünfte Lebensmittelkontrolleur seinen Dienst aufgenommen.

1.2 Aufgaben der Lebensmittelüberwachung

Ein zentraler Aspekt des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist die Überwachung der Sicherheit von Lebensmitteln. Die amtliche Lebensmittelüberwachung und damit der Vollzug der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist in Baden-Württemberg Aufgabe der Unteren Verwaltungsbehörden und damit der Stadt Heidelberg.

Lebensmittelkontrolleure, Amtstierärzte und Verwaltungsmitarbeiter sorgen für die Sicherheit der Lebensmittel auf allen Verarbeitungs- und Vermarktungsstufen vom „Acker/Stall bis auf den Teller“.

Die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung beschränken sich jedoch nicht nur auf die Betriebskontrolle, sondern auch die Probennahmen und die Beratung von Verbrauchern (insbesondere auch von Vereinen und ehrenamtlich tätigen Menschen) und Lebensmittelunternehmen sind wichtige Aufgaben der Lebensmittelüberwachung.

Weitere Zuständigkeiten finden sich bei der Überwachung der Sicherheit von Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Tabakwaren.

Sowohl Betriebskontrollen als auch Probennahmen finden risikoorientiert statt, das heißt, je höher das vermeintliche Risiko desto häufiger finden Betriebskontrollen und Probennahmen statt.

2. Das Jahr 2012

2.1 Zahlen & Daten

Zahl der Betriebe zum 31.12.2012:	2349
Erzeuger (Urproduktion)	137
Einzelhändler	636
Dienstleistungsbetriebe (u. a. Gaststätten, Imbisse, Gemeinschaftsverpflegungen)	1456
Hersteller auf der Einzelhandelsstufe (u. a. Bäckereien, Metzgereien)	78
Hersteller, Vertriebsunternehmen	42

Betriebsbesuche (Betriebskontrollen & Probennahmen & sonstige Tätigkeiten) (siehe 2.2)	2526
Zahl der kontrollierten Betriebe	913
Zahl der Kontrollbesuche	1505
a) Zahl der Betriebe mit Verstößen insgesamt	653 (71,5 %)
b) Zahl der Betriebe mit Verstößen, die zu formellen Maßnahmen geführt haben	546 (59,8 %)
Art der Verstöße:	
Hygiene (Eigenkontrolle/ Schulung)	544
Hygiene allgemein (Sauberkeit, bauliche Mängel, mangelnde Personalhygiene)	603
Zusammensetzung (Mangelnde Qualität, Rückstände)	3
Kennzeichnung/ Aufmachung	106
Andere Mängel	7
Abnahmen für die Gaststättenbehörde	39
Probennahmen: (siehe 2.3)	
Proben insgesamt	772
Planproben	641
Verdachtsproben	108
Beschwerdeproben	9
Gegenproben	14
Proben mit Beanstandungen	186 (24,1 %)

Art der Beanstandung:	
Nicht zum Verzehr geeignet	41
Nachgemacht, wertgemindert	12
Irreführend	13
Kennzeichnung/ Aufmachung	61
Andere Mängel	59
Beschwerden	74
Betriebsschließungen	20
Freiwillige Betriebsschließungen/ Verkaufsbeschränkungen	21
Bußgelder	51
Strafanzeigen	21
Verwaltungsverfahren (einschließlich Mängel- berichte)	859
Stellungnahmen im Rahmen von Bauverfahren	48
Beratungen	106
Beratungen im Amt	64
Beratungen vor Ort	42

2.2 Betriebskontrollen

In Heidelberg liegt der Schwerpunkt bei den Betriebskontrollen im Bereich der Dienstleistungsbetriebe. Heidelberg hat als Stadt mit den Schwerpunkten Tourismus und Wissenschaft eine besondere Betriebsstruktur. Zum einen haben wir eine besonders hohe Zahl an Gastronomiebetrieben und zum anderen eine hohe Zahl an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen.

Während die Herausforderung im Bereich der Gastronomie der häufige Wechsel der Verantwortlichen darstellt, ist der Bereich der Gemeinschaftsverpflegung durch die hohe Anzahl an Gästen, die häufig einer Risikogruppe (Kinder, Senioren und Kranke) angehören, gekennzeichnet.

Die Kontrollfrequenz der Betriebe richtet sich nach ihrer Risikoeinstufung. Die Risikoeinstufung erfolgt aufgrund der Beurteilung der Merkmale Betriebsart, Verlässlichkeit des Unternehmers, Betriebliches Eigenkontrollsystem und Hygienemanagement.

Die Lebensmittelkontrolleure stellen bei ihren Kontrollen am häufigsten Hygienemängel fest, das heißt die betroffenen Räume und Arbeitsgeräte sind nicht ausreichend gesäubert.

Als besonderer Schwerpunkt der Beanstandungen haben sich im Jahr 2012 die Eismaschinen dargestellt. Zum einen fehlen den Betreibern die Kenntnisse, wie und wie häufig eine Eismaschine gereinigt werden muss, zum anderen werden Eismaschinen aufgrund Platzmangels in nicht geeigneten Räumlichkeiten (zum Beispiel im Flur mit Kundenverkehr, im Keller mit bröselnden Wänden, in Mülllagerräumen) aufgestellt. Auch wird bei der Entnahme der Eiswürfel oft nicht sachgerecht vorgegangen, das heißt die Entnahme findet mit nicht gesäuberten Händen und Schaufeln statt.

Dies führt im Inneren der Maschinen zu Ablagerungen und Schimmel und zu einer mikrobiologischen Belastung der Eiswürfel und im schlimmsten Fall zu einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher.



Bild 1 bis 4: Innenaufnahmen von Eismaschinen

Ein Zeichen für ein mangelndes Hygieneverständnis einiger Lebensmittelunternehmer ist der Umgang mit den Putzutensilien. Putztücher, Bürsten, Besen, Schrubber und Co. sind häufig verreckt und werden in Ecken sowie feucht und unsachgemäß gelagert. Ein effektives Säubern ist in diesen Betrieben nicht möglich.



Bild 5 bis 6: Aufnahmen von Putzgeräten und Bürsten

Ein weiterer immer wiederkehrender Beanstandungspunkt im Jahr 2012 war die unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln. Nicht eingehaltene Temperaturvorgaben, ungeeignete Lager, versportete Ventilatoren sowie verdreckte Bedarfsgegenstände können Lebensmittel nachteilig beeinflussen.



Bild 7: Temperaturabweichung bei Sardellen, Bild 8: versporteter Kühlschrankgummi



Bild 9: versportete Fugen, Bild 10 verdreckter Hobel

2.3 Probennahmen

Die Stadt Heidelberg ist verpflichtet, im Rahmen des bundesweit gültigen Rahmen-Überwachungsplanes (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) jährlich **eine gewisse Anzahl Planproben (Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika) zu erheben, die sich nach der Einwohnerzahl richtet.**

Die Jahresplanung für die Lebensmittelproben orientiert sich dabei am betriebs- und produktbezogenen Risiko und wird mit dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe abgestimmt (risikoorientierte Probenahme-RIOP- seit 2010). Die Planproben werden dann durch das Untersuchungsamt im Rahmen von 10 Probenplänen angefordert und an die Untersuchungsämter zur Analyse (chemisch, physikalisch und mikrobiologisch) geschickt. Die Planproben werden aus allen Warengruppen und in allen Betriebsarten gezogen, um eine komplette Überwachung der Lebensmittelkette zu gewährleisten.

Im Jahr 2012 stellen die Proben aus den sog. BG 1-Betrieben (Großbetriebe, Betriebe mit regionaler oder sogar nationaler/internationaler Bedeutung u. Ä.) einen Schwerpunkt bei den Probenahmen dar. Hinzu kommen die sog. Pestizidproben, die 5 x jährlich angefordert werden, um unterschiedliche Lebensmittel auf Rückstände von Pflanzenschutzmit-

teilen zu untersuchen, die Proben für mikrobiologische Untersuchungen sowie die Proben nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz und tierische und pflanzliche Lebensmittelproben im Rahmen der Strahlenschutzübung (IMIS) im November 2012. Darüber hinaus liegt ein Schwerpunkt der Überwachung auf den sog. „BubbleT“-Läden, mit der Folge, dass verschiedentlich Sonderproben erhoben werden müssen.

Dazu kommen Verdachtsproben, die im Rahmen von Betriebsbesuchen durch die Lebensmittelkontrolleure gezogen werden, weil vor Ort Hygienemängel festgestellt werden.

2.4 Bußgeldverfahren

In vielen Fällen von Beanstandungen bei Betriebskontrollen und Probennahmen ist die Erstellung eines Mängelberichtes, eine mündliche Anordnung des Lebensmittelkontrolleurs ausreichend und bis zu einer Nachkontrolle sind die Mängel abgestellt. Es gibt jedoch auch Fälle, in denen im Rahmen eines Bußgeldverfahrens ein Verstoß aufgrund seiner Schwere geahndet wird.

Im Jahr 2012 wurden 51 Bußgeldverfahren eingeleitet aufgrund von Mängeln, die bei Betriebskontrollen gefunden wurden und/oder beanstandeten Probennahmen.

Das nachfolgend beispielhaft aufgeführte Bußgeldverfahren gegen einen Betrieb des Lebensmitteleinzelhandels zeigt das Zusammenspiel der verschiedenen Aufgabenbereiche.

Im Dezember 2011 wurde eine Beschwerdeprobe „Viktoriabarschfilet“ bei der Lebensmittelüberwachung abgegeben. Der Beschwerdeführer hatte den Fisch bei einem Lebensmitteleinzelhandelsgeschäft Heidelberg erworben. Am darauf folgenden Tag wurde bei der betroffenen Abteilung eine Betriebskontrolle durch die Stadt Heidelberg durchgeführt.

Hierbei wurde festgestellt, dass die hygienischen Verhältnisse nicht den gesetzlichen Anforderungen genügten. Die Betriebsräume und Einrichtungsgegenstände befanden sich teilweise in einem derart unhygienischen Zustand, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung für die Lebensmittel gegeben war. Besonders auffällig war die zu hohe Lagertemperatur der Fischwaren (+ 6° C, zu wenig Eis) und die altverschmutzte Eismaschine mit dem verschleimten und verkalkten Fallrohr für das Eis, bei der der rohe Fisch gelagert worden ist. Wegen des unhygienischen Gesamtzustandes der Eismaschine und der Gefahr für die Lebensmittel erfolgte die Stilllegung der Maschine. Eine Grundreinigung und Desinfektion der Maschine und vor allem der Umgebung wurde angeordnet. Zusätzlich wurden zwei Lebensmittel als Verdachtsprobe erhoben und dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe zur Begutachtung vorgelegt. Die Beschwerdeprobe und die Vergleichsprobe „Viktoriabarschfilet“ wiesen bei der sensorischen Untersuchung erhebliche verderbnisbedingte Abweichungen auf. Entsprechend wurden bei der mikrobiologischen Untersuchung deutlich erhöhte Gehalte an Pseudomonaden (Verderbniskeimen) und anderen Keimen festgestellt.

Beide Proben wurden als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet und damit als nicht sichere Lebensmittel beurteilt, die nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Es wurde eine Bußgeld in Höhe von 350,00 € gegen den zuständigen Abteilungsleiter erlassen, da weitere Ermittlungen ergaben, dass das Lebensmittel bei der Anlieferung bereits verkeimt war.



Bild 11: versifftes Fliesen und offener Wandbereich



Bild 12: Eisbereiter, Bild 13: Fallrohr von Innen

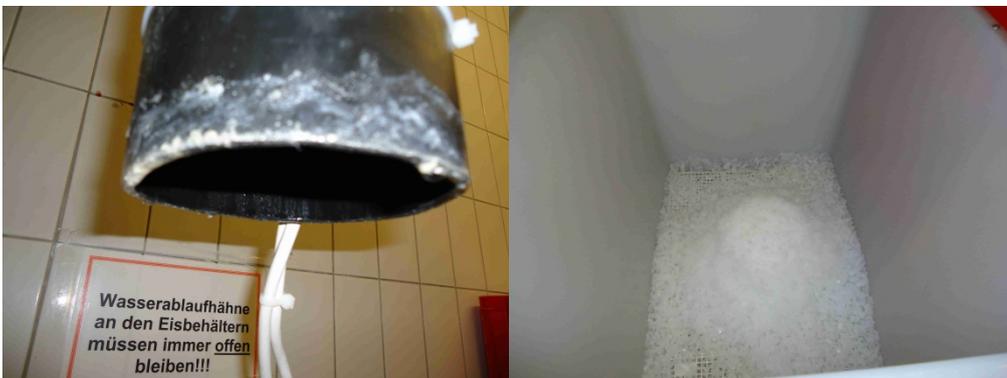


Bild 14: Fallrohr von außen, Bild 15: fertiges Scherbeneis für die Fischtheke

2.5 Strafverfahren

Das Lebensmittelrecht zeichnet sich auch dadurch aus, dass es eine Vielzahl von Straftatbeständen gibt. Beim Verdacht einer Straftat werden die Verfahren immer zur Prüfung und Weiterverfolgung an die zuständigen Strafverfolgungsbehörden abgegeben. Am häufigsten werden Strafverfahren aufgrund der Zustände im Rahmen von Betriebs-schließungen eingeleitet. Man spricht dabei von ekelerregenden Zuständen.

In einem Strafverfahren gegen den Betreiber eines Imbisses fand die Zubereitung der Spezialität des Hauses unter freiem Himmel statt. Es herrschten chaotische Zustände. Die Lebensmittellagerung war nicht sachgerecht.

Auf Grund der unhaltbaren Zustände bei der Speisenzubereitung und Lebensmittellagerung, wurde die Kontrolle abgebrochen und die Betriebsstätte geschlossen. Zur Gefahrenabwehr wurden eine Grundreinigung der Betriebsräume, des Inventars und der Ausrüstungsgegenstände angeordnet und die Lebensmittel entsorgt.

Im Folgenden wurde ein Strafverfahren eingeleitet, das mittlerweile rechtskräftig abgeschlossen worden ist. Der Betreiber wurde zu einer Freiheitsstrafe von sechs Monaten verurteilt, die zur Bewährung ausgesetzt wurde.



Bild 15: Außenbereich, Bild 16: nicht richtig gelagerte Spareribs, vorgekocht



Bild 17: Grill, Bild 18: Hähnchen gelagert bei 16,2 ° C, statt bei 2 ° C

In einem anderen Fall zeigte sich die Betreiberin einer Metzgereifiliale als besonders uneinsichtig.

Nachdem der Betrieb im September im Rahmen einer Routinekontrolle geschlossen wurde und die Untersuchung der als Verdacht gezogenen Probe von „Hackfleischrest aus dem Wolf“ erhöhte Keimgehalte - vor allem an Verderbniserregern - aufwies, was auf eine unzureichende Betriebs- und Prozesshygiene oder auf Verwendung von hygienisch bedenklichem Ausgangsmaterial hinweisen kann, wurde der Fall zur Abgabe an die Staatsanwaltschaft vorbereitet. Im Rahmen einer weiteren Kontrolle des Betriebes aufgrund seiner Risikoeinstufung im November wurde erneut eine Vielzahl von Mängeln gefunden. Während der Kontrolle wurden diverse Fleisch- und Wurstwaren entsorgt. Die Hackfleischherstellung wurde bis auf weiteres untersagt. Es wurden verschiedene Lebensmittel als Verdachtsproben erhoben. Entsprechend wurden die Lebensmittelproben durch das Untersuchungsamt mikrobiologisch und teilweise auch sensorisch beanstandet. Zum Teil wurden sogar Fäkalindikatoren festgestellt. Die Strafanzeige wurde der Staatsanwaltschaft vorgelegt. Im Dezember erfolgte erneut eine Kontrolle des Betriebes. Es wurden erneut Mängel festgestellt und insgesamt vier Verdachtsproben gezogen und dem CVUA Karlsruhe zur Begutachtung weitergeleitet. Die Beurteilungen der Sachverständigen bestätigen dabei die Feststellungen der Lebensmittelkontrolleure vor Ort.

Insbesondere eine Lebensmittelprobe wurde durch das Untersuchungsamt mikrobiologisch und sensorisch beanstandet und für den Verzehr durch den Menschen als ungeeignet beurteilt.

Die Beurteilung der Sachverständigen über das Wasser des Handwaschbeckens hinter der Theke bestätigt den Verdacht der Lebensmittelkontrolleure, dass die Grundhygiene nicht eingehalten wurde. Es konnte davon ausgegangen werden, dass das Handwaschbecken nicht benutzt wurde.

Die Betreiberin wurde zu einer Gesamtstrafe von 85 Tagesätzen zu je 50,- € verurteilt.



Bild 19: halbverweste Innereien, Bild 20: vergammeltes Rostbeef



Bild 21: schimmelige Krakauer, Bild 22: defekte, versportete Dichtung des Kühlhauses



Bild 23: verdreckte Herdplatte, Bild 24: Bodenablauf, nicht gereinigt

2.6 Verwaltungsmaßnahmen

Seit 2005 wird versucht, die Lebensmittelkontrolleure durch organisatorische Maßnahmen soweit wie möglich von Verwaltungstätigkeiten zu entlasten. So übernimmt eine Verwaltungsmitarbeiterin die Eingaben in das EDV-Programm LÜVIS (Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärinformationssystem) und die Abrechnung der Gebühren für Nachkontrollen, bei denen die Mängel nicht fristgerecht beseitigt wurden.

Auch die Stellungnahmen im Bauverfahren werden nach mündlicher Rücksprache mit dem zuständigen Lebensmittelkontrolleur und/ oder der Veterinärin in der Verwaltung erarbeitet, auch Rückfragen bei Architekten und im Bauamt erfolgen meist direkt über die Verwaltungsmitarbeiter. Auch das Probenmanagement (Erstellung der Jahresplanung, Einteilung der Planproben und Überwachung des Rücklaufes) erfolgt in der Verwaltung.

Aber auch klassische Verwaltungstätigkeiten wie Anhörungen, der Erlass von Ordnungsverfügungen, die Bearbeitung von Widersprüchen und die Weiterleitungen an andere Behörden gehören zum Aufgabenbereich der Verwaltung.

Ein besonderer Schwerpunkt im Jahr 2012 war die Umsetzung des § 40 Abs. 1 a LFGB zur Veröffentlichung der Ergebnisse der amtlichen Kontrollen. (siehe auch 2.8)

2.7 Beratungen

Beratungen sind ein zunehmend wichtiger Teil der Arbeit der Heidelberger Lebensmittelüberwachung. Zum einen wenden sich die Heidelberger Bürger mit vielfältigen Fragen zum Thema Lebensmittel an das Team der Lebensmittelüberwachung. Speziell wenn in den Medien das Thema Lebensmittel, z. B. aufgrund von Skandalen oder anderen Berichterstattungen, präsent ist, gibt es eine Vielzahl von Nachfragen beispielsweise „Kann ich erkennen, wenn Gemüse mit Pestiziden belastet ist?“ Wenn nicht, welche Vorsichtsmaßnahmen kann ich treffen, um die Belastung so gering wie möglich zu halten? Welche Wirkung hat es, wenn meine Familie Eier gegessen hat, die mit Dioxinen belastet sind?

Zum anderen erfolgen die Beratungen der Berufsgruppen, die sich beruflich mit dem Thema Lebensmittelüberwachung auseinandersetzen. Dazu gehören nicht nur Lebensmittelunternehmer, sondern auch Architekten, Bauherrn, Träger von Kindergärten und Schulen usw.

Der größte und wichtigste Beratungsbereich stellt die Beratung im Verlauf der Kontrollen dar. Da viele Lebensmittelunternehmer branchenfremd sind oder/und aufgrund ihres Migrationshintergrundes Sprachbarrieren bestehen, haben sie große Schwierigkeiten, die gesetzlichen Vorschriften zu verstehen, bzw. die Informationen, die sie im Rahmen von Pflichtfortbildungen erhalten, in ihrem Betrieb umzusetzen. Das Kontrollpersonal vor Ort ist daher auch ein wichtiger Vermittler, er kann vor Ort an praktischen Beispielen den hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln, die korrekte Verwendung von Putzmitteln, der Personalführung und das Führen der Eigenkontrollen erläutern. **Die Erfahrung zeigt, dass bei einem großen Teil der Lebensmittelunternehmer nicht Unwillen, sondern Unkenntnis Schuld an den schlechten Hygienezuständen vor Ort sind. Erfolgreiche Beratungen führen dazu, dass bei Folgekontrollen deutlich weniger Dinge zu bemängeln sind.**

Speziell die Beratungen vor der Eröffnung/dem Bau eines neuen Unternehmens nehmen einen immer größeren Raum bei der täglichen Arbeit ein, da die lebensmittelrechtlichen Vorschriften direkte Auswirkungen auf die baulichen Anforderungen an Räume haben.

Da wir diese Arbeit als besonders wichtig ansehen werden die Beratungen für ehrenamtliche Helfer mit großem Engagement vom gesamten Team angeboten und durchgeführt.

Wir sind als Teil der Exekutive nicht für die gesetzlichen Anforderungen verantwortlich und haben große Achtung vor dem zeitlichen Einsatz der Helfer.

Dennoch ist der Schutz der Verbraucher das oberste Ziel der Lebensmittelüberwachung. Um beidem gerecht zu werden, bieten wir an, die Vereinsmitglieder vor Ort zu schulen, d. h. wir informieren über die aktuelle Rechtslage und bieten Umsetzungshinweise.

Das Angebot wird von den Stadtteilvereinen bis zu sehr kleinen Vereinen gut angenommen.

Doch auch in Heidelberg gibt es die lautstarken Kritiker, die mit Argumenten wie „Es ist noch nie etwas passiert!“, „Die Leute wissen, wenn sie auf ein Fest kommen, dass es rustikal zugeht.“ und „Gegen ehrenamtliche Helfer werden keine Strafen verhängt“.

Auf den meisten Vereinsfesten wird eine sehr hohe Zahl an Verbrauchern bewirtet und damit besteht das Risiko einer Vielzahl von Erkrankten, wenn beim Umgang mit den Lebensmitteln nicht fachgerecht umgegangen wird. Feste sollen Spaß und Freude machen, aber nicht krank.

Auch wenn sich der Hygienestandard in den letzten acht Jahren sehr stark verbessert hat und viele Vereine einen vorbildlichen Umgang mit den Lebensmitteln haben, werden in Einzelfällen grobe Verstöße gegen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften festgestellt, die ein Risiko für den Verbraucher darstellen.

Darunter fallen insbesondere Mängel bei der Personalhygiene, nicht kalt genug eingestellte Kühlgeräte oder keine Kühlung kühlpflichtiger Produkte. **Wir verstehen uns als Partner des Ehrenamtes für die Schulung, Information und Beratung im Vorfeld von Veranstaltungen, werben aber auch für Verständnis, dass bei Kontrollen während der Veranstaltung der vorhandene IST-Zustand bewertet werden muss und der Verbraucherschutz im Vordergrund steht.**

Weitere Projekte im Stadtgebiet, die einen großen Beratungsaufwand notwendig machen, waren die Neuverpachtung der Gastronomie des Heidelberger Schlosses, der Neubau des Städtischen Theaters und der Umbau des Alten Hallenbades.

2.8 Transparenz –Hygienebarometer und Veröffentlichungspflicht

Während Anfang 2012 die Lebensmittelüberwachung in der Bundesrepublik Deutschland gespannt darauf wartete, ob die Arbeitsgruppe mit Vertretern von Wirtschafts- und Verbraucherschutzminister der Länder einen Kompromiss zur Einführung des Hygienebarometers erzielt, wurde im Rahmen der Evaluierung des Verbraucherinformationsgesetzes ein weiteres Instrument zur Transparenz der Arbeit der Lebensmittelüberwachung eingeführt.

Im Rahmen der Änderung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) wurde im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) ein neuer Paragraph eingeführt - § 40 Abs. 1 a – **und damit die Veröffentlichungspflicht für schwere Verstöße verpflichtend geregelt.** Wenn man die dazugehörige Gesetzesbegründung studiert, wird klar, dass man den Lebensmittelüberwachungsbehörden damit ein Instrument zur Veröffentlichung von schweren Verstößen an die Hand geben wollte, die nicht gesundheitsgefährdend sind.

Bereits während der Anhörungen im Gesetzgebungsverfahren, hat das Land Baden-Württemberg auf die Mängel bei der Formulierung und die ungeklärten Fragen im Zusammenhang mit § 40 Abs. 1 a LFGB hingewiesen.

Die meisten Beobachter erwarteten, dass das Gesetz im Bundesrat in das Vermittlungsverfahren verwiesen wird, dennoch wurde das Gesetz beschlossen.

Damit standen die Länder und die zuständigen Behörden vor dem Problem, das neue Gesetz zum 01.09.2011 umzusetzen. In Heidelberg wurde unter Federführung des Bürgeramtes ein interner Arbeitskreis gebildet mit den Vertretern der Wirtschaftsförderung, des Rechtsamtes und des Amtes für Öffentlichkeitsarbeit, um die Umsetzung vorzubereiten.

Man beschloss, den Lebensmittelunternehmern, die zu diesem Zeitpunkt Mitte Juni 2012 noch zu einem großen Teil nicht wussten, welche Veränderungen auf sie zukommen werden, schnellstmöglich Informationen zur Verfügung zu stellen. So wurde ein Schreiben des Oberbürgermeisters an alle Heidelberger Lebensmittelunternehmer vorbereitet und im Juli versandt. Mitte August fand ein Gespräch mit Vertretern aller Fachverbände statt und es wurde im Rahmen des Branchentreffens Gastronomie über dieses Thema informiert.

Im Jahr 2012 wurden in Heidelberg sieben Verfahren eingeleitet. Zwei Fälle wurden veröffentlicht, ein Verfahren befindet sich vor dem Verwaltungsgericht Karlsruhe. Nachdem einige Betroffene den Klageweg beschritten hatten und es zu Entscheidungen im Eilverfahren kam, hat das Land Baden-Württemberg am 06.03.2013 entschieden, bis zu einer endgültigen Entscheidung im Hauptsacheverfahren die Veröffentlichung im Internet auszusetzen. Nach Ansicht des VGH Baden-Württemberg bestehen u. a. erhebliche Bedenken, ob die Veröffentlichung von Verstößen im Internet mit deutschem Verfassungsrecht vereinbar ist.

Eine verpflichtende Einführung des Hygienebarometers konnte aufgrund des Widerstandes der Wirtschaftsminister der Länder nicht erreicht werden, die Einführung auf freiwilliger Basis wird in Baden-Württemberg nicht weiter verfolgt. Da Lebensmittelbetriebe, die bei Kontrollen nicht gut abschneiden, an einem freiwilligen System nicht teilnehmen werden.

2.9 Vergleich SOLL – IST

Die Risikobewertung der Betriebe führt zu Kontrollfristen und damit zu Terminen für Plankontrollen.

Dadurch, dass bei der Übernahme der Aufgabe Lebensmittelüberwachung durch die Stadt Heidelberg die Stellen für Kontrollpersonal nicht ausgereicht haben, kam es im Bereich der Plankontrollen zu einem Stau. Im Jahr 2012 konnten durch das Engagement des Teams 50 % der Plankontrollen für das Jahr 2012 sowie aus den Vorjahren (2006 bis 2011) 327 offene Plankontrolltermine durchgeführt werden. Derzeit sind für die Zeit von 2006 bis 2012 noch 1.233 Plankontrolltermine offen.

3. Ausblick auf 2013

Im Jahr 2013 soll durch die Besetzung der fünften Lebensmittelkontrolleursstelle der Abbau der Rückstände bei den Plankontrollen beschleunigt werden. Zum anderen sind mit etlichen Großveranstaltungen wie dem Landesturnfest, dem lebendigen Neckar und The Wedding die Fachkenntnisse der Lebensmittelüberwachung im Vorfeld und die Präsenz während der Veranstaltungen gefragt.

Der Auftakt des Jahres mit dem Skandal um Pferdefleisch hat auch in Heidelberg bei Kontrollen und Probennahmen Kapazitäten gebunden, die in anderen Bereichen eingeplant waren.

Die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung nehmen – wie bereits in den letzten Jahren - sowohl quantitativ als auch qualitativ zu.

Qualitative Veränderungen ergeben sich insbesondere durch Vorgaben des Qualitätsmanagementsystems und quantitativ durch die wachsende Zahl der Feste, dem Ausbau der Ganztageschulen und Kindertagesstätten sowie ein kontinuierliche steigende Zahl an Betreiberwechseln im Gastronomiegewerbe.

Unter anderem auch durch den Aktionsplan „Aufklärung – Transparenz – Information – Rationalität“ der Bundesregierung und der Länder mit dem Ziel, hohe Transparenz für den Verbraucher zu schaffen, wird die Zahl der Kontrollen, der Beanstandungen, der verwaltungsrechtlichen Maßnahmen und der Beratungen weiter steigen.