



Kreisverwaltung Bad Kreuznach

Postanschrift: Kreisverwaltung • Postfach • 55508 Bad Kreuznach

GRÜNE-Kreistagsfraktion
2. Stellvertretender Vorsitzender
Herrn Andreas Pilarski
An der Kuhtränke 6
55543 Bad Kreuznach

**AMT VETERINÄRWESEN
UND LANDWIRTSCHAFT**
Veterinärwesen

Salinenstraße 56
55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 803-0
Telefax: 0671 803-1849
E-Mail: post@kreis-badkreuznach.de
www.kreis-badkreuznach.de

Unser Aktenzeichen	Ihr Schreiben vom/ Az.	Ansprechpartner/in / E-Mail	Zimmer	Telefon/Fax persönlich	Datum
80/504-87	22.11.2019	Herr Butzbach joern.butzbach@kreis-badkreuznach.de	206	0671 803-1804 0671 803-2804	03.12.2019

Amtliche Lebensmittelüberwachung

hier: Anfrage der Kreistagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen bezüglich der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Landkreis Bad Kreuznach

Sehr geehrter Herr Pilarski,

ich danke Ihnen für Ihre o. g. Anfrage, welche ich wie folgt beantworte:

1. Wieviel der derzeit ca. 2 130 Betriebe haben im Jahr 2019 gegen die von der Kontrolle erfassten Bereiche:

- **Sauberkeit und Ordnung: Gerätschaften, Werkzeuge, Maschinen, Apparate, Einrichtungen, Räume, Fahrzeuge usw., auch Personalhygiene,**
- **Umgang mit Lebensmitteln: Lagerung, Kühlhaltung, Lebensmittelhygiene, Betriebshygiene, Personalhygiene,**
- **Zustand der Lebensmittel: Sinnenprobe (Aussehen, Geruch, Geschmack, Veränderungen, Verunreinigung, Alter, Genusstauglichkeit, Verderb, Gesundheitsrisiko)**
- **Baulicher Zustand: Wände, Böden, Decke etc.,**
- **Technische Einrichtungen: Grundausrüstung, Zustand und Funktionsfähigkeit**
- **Eventuelle Probenahme,**
- **Prüfung von Kennzeichnungen: Schilder, Aushänge, Speisekarte, Getränkekarte usw.,**
- **Eigenkontrolle: Prüfung der Unterlagen für Qualitätssicherung und Eigenkontrolle,**

HINWEIS: Die rechtsverbindliche elektronische Kommunikation ist ausschließlich über die unter <http://www.kreis-badkreuznach.de/impressum> erläuterten Verfahren möglich. Die im Briefkopf genannten E-Mail-Adressen sind nur für eine formfreie Kommunikation mit uns vorgesehen.

Öffnungszeiten der Kreisverwaltung: Mo bis Fr 8.00 bis 12.00 Uhr Mo u. Di 14.00 bis 16.00 Uhr (nach vorh. Terminabsprache) Do 14.00 bis 18.00 Uhr	Öffnungszeiten Bürgerbüro: Mo u. Di 7.15 bis 17.00 Uhr Mi u. Fr 7.15 bis 12.00 Uhr Do 7.15 bis 18.00 Uhr	Bankverbindungen: Sparkasse Rhein-Nahe IBAN: DE86 5605 0180 0000 0000 26 • BIC: MALADE51KRE Postbank Köln IBAN: DE95 3701 0050 0002 2715 07 • BIC: PBNKDEFF
--	--	--

Parkmöglichkeiten: Tiefgarage und Parkhaus Badeallee
Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000061624

- **gegen die rechtlichen Grundlagen EU-Hygienepaket, d. h. die Verordnungen 178/2002/EU, 852/2004/EU, 853/2004/EU, 854/2004/EU und 2073/2005/EU (<http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>) und national das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts (<http://www.rechtliches.de>)**

verstoßen?

- **Insgesamt wurden von Januar 2019 bis heute 1431 Kontrollen durchgeführt. Seit Mitte dieses Jahres sind 4 Lebensmittelkontrolleure im Einsatz, da eine erfahrene Kraft die Kreisverwaltung Bad Kreuznach im Juni d.J. verlassen hat.**
- **Anfang November 2019 (Beginn des Ausbildungsjahres für LMK in RLP) hat ein neuer Mitarbeiter die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur begonnen und wird diese voraussichtlich 11/2021 abschließen.**
- **Von den 1431 Kontrollen waren 866 Kontrollen mit Beanstandungen.**
- **Im Übrigen verweise ich auf die Anlage „Beanstandungen vom 01.01.2019 bis 27.11.2019“**

2. Welche Betriebe mussten wegen der oben aufgeführten Mängel geschlossen werden, bzw. die Betriebserlaubnis entzogen werden?

- **Eine „Betriebserlaubnis“ für alle überwachungspflichtigen Betriebe gibt es nach Lebensmittelrecht nicht. Betriebe mit überregionalen Vermarktungsstrategien sind EU-zulassungspflichtig.**
- **Im Jahr 2019 gab es 4 Ordnungsverfügungen (Betriebsschließungen), 5x wurden Lebensmittel beschlagnahmt & sichergestellt.**
- **Des Weiteren wurden 6 Strafanzeigen gestellt und an die Staatsanwaltschaft Bad Kreuznach übergeben.**

3. Wer untersucht die Lebensmittelproben?

- **Die Untersuchungen erfolgen in den 7 Landesuntersuchungsämtern von RLP.**

4. Welche technische Ausrüstung für die Analyse der chemischen, bakteriologischen und physikalischen Proben, aktueller Stand, steht den Kontrolleure*innen zur Verfügung?

- *Jeder Kontrolleur hat 1 kalibriertes sowie 1 geeichtes Thermometer.*
- *Es steht 1 Fettmessgerät zur Verfügung.*
- *Im Übrigen finden keine Analysen vor Ort statt.*

5. Wer entscheidet, ob ein Betrieb geschlossen werden muss?

- *Die Entscheidung einer Betriebsschließung trifft der Kontrolleur unmittelbar vor Ort.*

6. Bei 2130 Betriebe und fünf Lebensmittelkontrolleure*innen, werden pro Mitarbeiter im Jahr 426 Betriebe einmal im Jahr geprüft. Wie oft im Jahr werden die einzelnen Betriebe überprüft?

- *Die Betriebe werden nach jeder Kontrolle nach einem landeseinheitlichen System risikobewertet und in verschiedene Risikoklassen unterteilt. Das System berücksichtigt Faktoren wie Produktrisiko, Etablierung und Einhaltung angemessener Hygienekonzepte, Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers, Kontrollergebnisse der Behörde, baulicher Zustand, etc. Aus der Risikoklasse ergibt sich ein Plankontrollzyklus. Die endgültige Entscheidung über den nächsten Plankontrolltermin trifft der zuständige Kontrolleur.*

Beispiele für die einzelnen Kontrollzyklen:

Risikopunkte	Risikoklasse	Risikoklasse	Mögliche Kontrollfrequenz
0	RK 0	RK 1	Täglich
1	RK 0	RK 2	Wöchentlich
2	RK 0	RK 3	Monatlich
3	RK 0	RK 4	Vierteljährlich
4	RK 0	RK 5	Halbjährlich
5	RK 0	RK 6	Jährlich
6	RK 0	RK 7	1,5-Jährlich
7	RK 0	RK 8	Zweijährlich
8	RK 0	RK 9	Dreijährlich

7. Ist die Manpower von 5 Lebensmittelkontrolleure*innen für den Kreis ausreichend, um die vielen Betriebe effektiv und ausreichend zu kontrollieren?

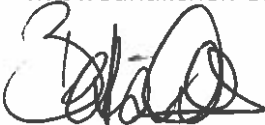
- *Aufgrund der (bekannten) Situation in der LMÜ ist hier derzeit keine verlässliche Aussage möglich. Der Landkreis Bad Kreuznach hatte seit dem Jahre 2015 nur wenige Monate alle 5 Vollzeitstellen mit ausgebildeten Kräften besetzt. In dieser Zeit sind 3 LMK ausgebildet worden.*

8. Welche Maßnahmen sind vorbeugend im Landkreis Bad Kreuznach getroffen worden, um ein Vorfall wie den Wurst-Skandal der Fa. Wilke im hessischen Landkreis Waldeck- Frankenberg auszuschließen?

- *Die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Bad Kreuznach arbeitet auf Grundlage der von Ihnen zitierten EU-Verordnungen und führt Risikobeurteilungen der Betriebe und die Betriebskontrollen mit großer Sorgfalt durch.
Eine Firma vergleichbarer Größe und Produktpalette wie in Waldeck-Frankenberg ist im Landkreis Bad Kreuznach nicht ansässig. Es gibt 4 deutlich kleinere Betriebe, welche empfindliche verzehrfertige Fleisch- oder Milchprodukte in Fertigpackungen in Verkehr bringen. Diese werden nach oben genannten Vorgaben regelmäßig kontrolliert. Weitegehende Maßnahmen sind nicht angemessen und zielführend und gingen zu Lasten der Kontrollkapazitäten für andere Betriebe mit erhöhtem Risiko (z.B. Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung)*

Ich hoffe, Ihre Fragen ausreichend beantwortet zu haben. Bei evtl., weiteren Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zu ergänzenden Auskünften zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Bettina Dickes

Anlage „Beanstandungen vom 01.01.2019 bis 27.11.2019“

Anlage

Beanstandungen vom 01.01.2019 bis 27.11.2019

Hygiene allgemein (Betriebshygiene) 1119 Beanstandungen

-	Abwасhvorrichtung für LM	176
-	Arbeitsgeräte	
-	Arbeitshygiene	
-	Ausstattung	
-	Ausstattung Größe	
-	Bau	
-	Behandlung LM	
-	Beleuchtung	4
-	Betriebshygiene	
-	Bodenablauf	1
-	Decke	35
-	Einrichtungen zur Personalhygiene	
-	Entlüftung	
-	Fußboden	45
-	Gegenstände	
-	Handwaschbecken	63
-	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	
-	Hygieneschleusen	
-	Insektengitter	8
-	Konzeptionell	
-	Kühlisch defekt	
-	Kühlisch Türdichtungen Schimmel	
-	Kühlung LM	1
-	Kühlung leicht verderblicher LM	
-	Lagerung Arbeits- & Schutzkleidung	
-	Lagerung LM	
-	LM	

- LM Abfälle	
- Leicht verderbliche LM	
- Mikrobiologisch Verunreinigung der Einrichtung	13
- Oberflächen	
- Personalhygiene	
- Raumkonzeption	
- Sonstige	
- Spülbecken	5
- Technisch	
- Temperaturen	
- Toiletten/ HWB	9
- Toiletten/ Entlüftung	2
- Transporthygiene	
- Türen/ Fenster	21
- Wände	78
- Warm-oder Kaltwasser	2
- Waschbecken	1
- Zustand	
<hr/>	
bauliche Mängel	464

1119 Beanstandungen – 464 Baumängel= 655 übrige Mängel

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrollen)

- Ausbildung/ Schulung Personal	60
- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	95
- Dokumentation	44
- Durchführung und Ergebnisse der Kontrollen/ Maßnahmen	2
- Eigenkontrolle	65
- HACCP	1
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrollen)	40
- Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen	10
- Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen	16
- Sicherungsmaßnahmen	1
- System der Rückverfolgbarkeit	5
- Temperaturüberwachung	22
- Überprüfung der Gefahrenanalyse	1
- Wareneingangskontrolle	2
- Weitergehende Schulungen	25
<hr/>	
gesamt	389

Kennzeichnung und Aufmachung

- Chargenkennzeichnung	2
- Haltbarkeitsangabe	6
- Irreführende oder täuschende Angaben Lebensmittel	9
- Irreführende Angaben kosmetische Mittel	1
- Kennzeichnung Allergene offener Ware	83
- Kennzeichnung der Zusatzstoffe	103
- Kennzeichnung der Zutaten	69
- Kennzeichnung und Aufmachung	158
- Verkehrsbezeichnung	3
- Wertgeminderte Lebensmittel	6
<hr/>	
gesamt	440

Andere Kontrollpunkte

-	Andere Kontrollpunkte	8
-	Duldungs-/Mitwirkungspflicht	1
-	Nicht sicheres Futtermittel	2
-	Sonstige nicht bereits definierte Kontrollpunkte	24

	gesamt	35

Zusammensetzung- nicht mikrobiologisch

-	Einfluss des Verpackungsmaterials	2
-	Rohstoffe	1
-	Temperaturen –Zusammensetzung	4
-	Veränderung von Lebensmitteln	1

	gesamt	8

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrollen)

Kenzeichnung und Aufmachung

Andere Kontrollpunkte

Zusammensetzung- nicht mikrobiologisch

1119
389
440
35
8

1991 Beanstandungen