

Informationsvorlage der Verwaltung

Gremium Sozial- und Gesundheitsausschuss	Sitzung am 24.11.2015	Beratung
---	--	-----------------

Beratungsgegenstand (Bezeichnung des Tagesordnungspunktes)

Lebensmittelüberwachung in der Stadt Bielefeld, neue Aufgaben und Projekte

Informationsvorlage 2581/2009-2014 vom 14.06.2011

Ggf. Frühere Behandlung des Beratungsgegenstandes (Gremium, Datum, TOP, Drucksachen-Nr.)

Im Jahr 2011 wurde dargestellt, welche Aufgaben die amtliche Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung v.a. im Bereich Kontrollen und Probenahmen hat. Anknüpfend an diese Darstellung soll kurz der Aufgabenbereich dargelegt sowie auf aktuelle Themen eingegangen werden.

Ziel der Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ist, die Verbraucher/innen vor Gesundheitsgefahren, Täuschung und Irreführung zu schützen. Hierbei obliegt zunächst primär dem Lebensmittelunternehmen dieses sicherzustellen. Die staatliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert, die vom Lebensmittelunternehmen getroffenen Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes.

In der Stadt Bielefeld ist die Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika Aufgabe des Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes. Personell ergaben sich seit 2011 trotz einer Vielzahl neuer Aufgaben und gesteigerter Anforderungen an die Überwachung keine relevanten Veränderungen. Seit Ende 2014 wird ein vom Land finanzierter amtlicher Kontrollassistent zum Lebensmittelkontrolleur fortgebildet, so dass er künftig für ein breiteres Aufgabenfeld eingesetzt werden kann. Dadurch lässt sich das Defizit, vor allem im Bereich der Kontrollen und Proben aber noch nicht auffangen, so dass in Folge dessen im Stellenplanentwurf 2016 eine zusätzliche Lebensmittelkontrolleur-Stelle beantragt wird.

Die Zahl der im Stadtgebiet Bielefeld vorhandenen Betriebe von ca. 4000 hat sich nicht wesentlich geändert. Bei den Betrieben handelt es sich um Hersteller und Abpacker, Vertriebsunternehmer und Transporteure, Einzelhändler, Dienstleistungsbetriebe und Hersteller, die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen.

Seit 2014 gibt es ein landeseinheitliches Verfahren zur Erfassung der Betriebe in der EDV.

Neben den Betriebsüberprüfungen vor Ort sind nach rechtlicher Vorgabe ferner 5,5 Proben pro 1000 Einwohner/in (ca. 1800 Proben) zu nehmen. 2014 wurde diese Vorgabe personalbedingt um 10% unterschritten.

Ein Teil dieser Proben ist risikoorientiert zu nehmen, wozu es seit 2013 ein NRW-Konzept zur risikoorientierten Berechnung der Probenzahl gibt. So werden für Hersteller die Zahl der zu nehmenden Probe an Hand von Risiko des Produkts, Umsatz, Tonnage, Artikelzahl, Rezepturen

und/ oder Einstufung des QM-Systems berechnet; für handwerkliche Hersteller gibt es ein vereinfachtes System auf Grundlage der Betriebsart und der Zahl der Filialen. Ergänzt wird dieses risikobasierte System noch durch ausgewählte Programme und Schwerpunktuntersuchungen der Untersuchungsämter.

Die Proben werden derzeit vom Außendienst direkt in das Chemische Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungsamt OWL in Detmold geliefert und vorrangig dort untersucht. Zur Effizienzsteigerung wurde inzwischen mit einer NRW-weiten Schwerpunktbildung aller Untersuchungsämter in NRW begonnen, die bis 2017 abgeschlossen sein soll. Im Rahmen dieser Schwerpunktbildung wird künftig eine landesweite Probenplanung notwendig sein, weshalb parallel hierzu an einem EDV-gestützten Planungsverfahren mit Nachdruck gearbeitet wird.

Die Häufigkeit der routinemäßigen Kontrollen ergibt sich aufgrund einer betriebsbezogenen Risikobewertung, zur der es seit Ende 2011 konkrete Vorgaben des Landes NRW in Form eines Leitfadens für die Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben in NRW gibt. Die Kontrollfrequenzen liegen zwischen einem Monat und drei Jahren.

Durch Artikel 8 der EG-Verordnung 882/2004 wird seit 2004 ein Qualitätssicherungssystem auch für die amtliche Überwachung gefordert, welches in den vergangenen Jahren in Form eines QM-Handbuchs aufgebaut wurde. Durch regelmäßige Audits des Food and Veterinary Office (FVO) der EU in den letzten Jahren ist die Forderung nach einem in NRW landesweit einheitlichen System größer geworden, so dass das Land ein Landesinternes-Auditsystem (LIAS) entwickelt hat, welches konkrete Vorgaben zu den Inhalten eines QM-Systems gibt und seit 2014 verbindlich ist. Neben der Implementierung dieser Vorgaben gibt das LIAS u.a. vor, dass das Qualitätsmanagementsystem der Behörde durch einen externen Auditor, welcher von einer anderen Kreisordnungsbehörde kommt, jährlich zu überprüfen ist. Die erste Überprüfung in Bielefeld fand am 10.11.2015 durch den Kreis Gütersloh statt, vorangegangen war ein Audit im Oktober im Kreis Gütersloh durch die Stadt Bielefeld.

Schon länger gibt es Forderungen für mehr Transparenz insbesondere bezogen auf die Gastronomie. Da bisher kein bundesweites System geschaffen wurde, hat das Land NRW mit der Verbraucherzentrale NRW 2013 ein Pilotprojekt „Kontrollbarometer“, unter Einbeziehung der Städte Bielefeld und Duisburg, gestartet. Über die APP „appetitlich“ kann der Verbraucher/die Verbraucherin auf einen Blick erkennen, wie es um die lebensmittelrechtlichen Anforderungen in den Betrieben bestellt ist. Angezeigt werden Punktwerte der Risikobewertung von verschiedenen Betriebsformen (v.a. Gaststätten, Imbissbetrieben), welche aufgrund einer Abfrage nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG) der VZ NRW seit 2014 zur Verfügung gestellt und deren Werte in Ampelfarben dargestellt werden.

Aufgrund verschiedener Klagen gegen die Veröffentlichung dieser Daten hat sich inzwischen das Verwaltungsgericht Minden 2015 mit der Rechtmäßigkeit der Datenabfrage durch die VZ NRW beschäftigt und den Klägern in erster Instanz rechtgegeben. Gegen dieses Urteil wurde Berufung eingelegt, die Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts steht aber noch aus. Die rechtliche Vertretung und die Kosten des Verfahrens werden vom Land übernommen.

Durch die EU-Harmonisierung des Kennzeichnungsrechts im Bereich Lebensmittel durch die Lebensmittelinformationsverordnung zum Ende 2014, ergaben sich auch neue Kennzeichnungsvorgaben insbesondere bei den Allergenen. So hat seit diesem Jahr auch der Gastronom bei der losen Abgabe eine entsprechende Kennzeichnung der in seinen Speisen enthaltenen Allergene zu machen. Die Überprüfung der Allergen Kennzeichnung verlängert die Dauer der Kontrolle vor Ort.

Beigeordnete	Wenn die Begründung länger als drei Seiten ist, bitte eine kurze Zusammenfassung voranstellen.
Anja Ritschel	