



Sprecherklärung

11. Dezember 2019
Seite 1 von 6

Pressestelle BMEL

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL Pressestelle@bmel.bund.de

INTERNET www.bmel.de

BMEL zu Lebensmittelkontrollen

Sehr geehrte Damen und Herren,

zur Zeit wird darüber berichtet, dass wohl etwa jede dritte vorgeschriebene Lebensmittelkontrolle in Deutschland aufgrund von Personalmangel in den Bundesländern, die für diese Kontrollen zuständig sind, ausfalle.

Die **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner**, macht dazu deutlich: „Es ist nicht hinnehmbar, dass die Länder den offenkundigen Personalmangel nicht abstellen. Wenn es um die Gesundheit der Menschen geht, darf nicht gespart werden! Wir als Bundesregierung haben hier eine klare Haltung, unsere Erwartung an die Länder habe ich bei unserem jüngsten Treffen um den Wilke-Skandal nochmals verdeutlicht und sie aufgefordert, alle beteiligten Behörden mit ausreichend Personal auszustatten. Hier geht es um die richtige Prioritätensetzung.“

(Hinweis: Zuletzt hatte die Ministerin die für die Lebensmittelkontrollen zuständigen Minister und Senatoren der Länder am 25.10.2019 nach Berlin eingeladen. Weitere Informationen zu dem Treffen finden Sie weiter unten.)

Die Überwachungsbehörden in den Bundesländern kontrollieren Produkte und Betriebsstätten. **Diese Aufgabe liegt in unserem föderalen System allein in**



der Zuständigkeit der Bundesländer - darauf legen die Länder im Übrigen auch sehr großen Wert.

Das heißt konkret: **Die Bundesländer entscheiden in eigener Hoheit über die organisatorische Struktur für die Wahrnehmung dieser Aufgabe.**

Und das heißt auch: **Eine personelle oder finanzielle Unterstützung der Länder durch den Bund bei der Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist grundsätzlich nicht möglich.**

Bundesministerin Julia Klöckner hat darauf im Rahmen eines Gesprächs mit den für die Lebensmittelkontrollen zuständigen Ministern und Senatoren der Länder am 25.10.2019 auch deutlich hingewiesen **und sie aufgefordert, ihre Verantwortung für eine angemessene Personalausstattung wahrzunehmen. Laut Bundesverband der Kontrolleure fehlen bundesweit etwa 1500 Kontrolleure**

In diesem Gespräch wurden auch Strukturen und Abläufe zur Optimierung der Lebensmittelüberwachung erörtert. Die folgenden **fünf Verbesserungspunkte hat die Bundesministerin vorgelegt:**

1. Die Länder müssen die Lebensmittelüberwachung so organisieren, dass es **keine Interessenskonflikte mit Blick auf die Betriebe vor Ort gibt**. Die Kontrollen und die **Kontrolleure müssen unabhängig** sein.
2. Alle beteiligten Behörden müssen mit **ausreichend qualifiziertem Personal** versorgt sein.
3. **Die Kommunikation muss verbessert werden**. Um Daten und Informationen zwischen den Behörden besser auszutauschen, hat die Bundesministerin eine Studie in Auftrag gegeben, wie eine erforderliche **zentrale IT-Infrastruktur** konkret aussehen könnte.



4. Unser Bundesministerium wird eine **Analysestruktur** vorstellen, bei der „Fingerabdrücke“ der Erreger, die im Lebensmittel gefunden wurden, mit Proben von erkrankten Menschen verglichen werden können. So können Kontaminations- und Infektionswege von den zuständigen Behörden zukünftig routinemäßig nachvollzogen werden. Dadurch wird sich die Aufklärungsrate von Krankheitsausbrüchen, die auf Lebensmittel zurückgehen, deutlich erhöhen.
5. Produktrückrufe müssen schneller erfolgen, dafür bedarf es **einheitlicher Formate**. Dazu hat die Bundesministerin bereits eine gesetzliche Änderung auf den Weg gebracht. Damit schafft der Bund die Voraussetzungen dafür, dass die zuständige Landesbehörde dem Lebensmittelunternehmer Vorgaben machen kann, wie die Meldung aussehen muss.

Grundsätzlich gilt zudem: Jeder, der Lebensmittel herstellt und vertreibt, ist für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich (**Grundsatz der Eigenverantwortung der Wirtschaft**). Mit betrieblichen Eigenkontrollen und Maßnahmen des Qualitätsmanagements muss der Unternehmer sicherstellen, dass seine Produkte den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Über Dokumentation und Kennzeichnung muss der Weg des Produkts nachvollziehbar sein – also beispielsweise woher die Rohstoffe stammen und wie das Produkt verarbeitet worden ist.

Informationen zu den Lebensmittelkontrollen:

Es wird immer wieder behauptet, es sei geplant, die Lebensmittelkontrollen zu verringern. Das ist falsch! Richtig ist: Es geht stattdessen darum, zu identifizieren, welche Betriebe **ein höheres Risiko darstellen**, und diese entsprechend intensiver zu beobachten und **häufiger zu kontrollieren**.

Diese zusätzlichen Plankontrollen führen bei problematischen Betrieben also **nicht zu einer Verminderung, sondern in der Regel zu einer Verdoppelung**



der sonst üblichen Kontrollfrequenzen. Das heißt, diese Kontrollen erfolgen zusätzlich und in kürzeren Abständen als die entsprechenden Regelkontrollen.

Ziel ist es, die Risikovorsorge für den Verbraucher zu verbessern.

Einordnung:

Die Lebensmittelüberwachung erfolgt grundsätzlich risikoorientiert. Bei der **Risikobewertung von Betrieben** gibt es, vereinfacht gesagt, vier Hauptmerkmale, die als Kriterien herangezogen werden:

1. Betriebsart
2. Verhalten des Unternehmers
3. Verlässlichkeit der Eigenkontrollen
4. Hygienemanagement

Seitens der Bundesländer gab es den Wunsch, **die Punkte 2 bis 4 stärker zu gewichten.** Die Änderungen im Bereich der Risikoeinstufung von Betrieben wurden daraufhin von der Projektgruppe „Risikoorientierte Überwachung“ innerhalb der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) erarbeitet, dann von der Arbeitsgruppe ALB (Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika) in die LAV eingebracht und dort einstimmig verabschiedet.

Die Länder haben die Argumentation vorgetragen, dass die bisherige Einstufung und Bewertung von Betrieben in bestimmten Fällen **zu Kontrollfrequenzvorgaben geführt hat, die dem Risiko der jeweiligen Betriebe nicht angemessen sind.** Ziel ist es daher, noch fokussierter als zuvor Kapazitäten bereit zu stellen, **um in Problembetrieben den Überwachungsdruck zu erhöhen.**

Mit der Neufassung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) wird diesem Ziel Rechnung getragen. Mit ihr **soll eine**



zielgerichtetere Lebensmittel-Überwachung und eine Verbesserung des Verbraucherschutzes erreicht werden. Die Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben wird durch die Neufassung **modernisiert und bundesweit stärker als bisher vereinheitlicht.**

Stand der Neufassung der AVV RÜb:

Der von Foodwatch im November 2019 veröffentlichte Stand des Referentenentwurfs ist eine Momentaufnahme, die einen Zwischenstand der Beratungen mit den Bundesländern wiedergibt. Dieser Zwischenstand ist den Ländern im August 2019 zur erneuten Kommentierung zugeleitet worden. In diese Version sind mittlerweile Anregungen aus der laufenden Länderbeteiligung eingeflossen. Das BMEL wird die Länder in Kürze zu einer Erörterung einladen. Erst nach Abschluss dieser Arbeiten wird der Entwurf der AVV RÜb der Bundesregierung zur Beschlussfassung zugeleitet werden. Der Abschluss des Verfahrens ist für Mitte 2020 vorgesehen.

Zahlen zu den Lebensmittelkontrollen der Bundesländer:

Im Jahr **2018** wurden deutschlandweit **504.730 Betriebe** kontrolliert, das entspricht 41,6 Prozent aller registrierten Betriebe (1.213.980 Betriebe). In 63.820 Betrieben wurden Mängel beanstandet. Am häufigsten wurde gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene mit 49,7 Prozent aller Beanstandungen verstoßen, dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement der Betriebe mit 23,5 Prozent.

Die Anzahl der kontrollierten Betriebe hat sich in den vergangenen zwei Jahren nicht wesentlich verändert. Im Jahr 2018 wurden 504.730 Betriebe und 2017 wurden 504.794 Betriebe kontrolliert.



- Details zu den Ergebnissen der amtlichen Überwachung veröffentlicht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit:
https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2019/2019_09_19_PI_Lebensmittelueberwachung_2018.html
- Ergänzend möchte ich Sie auf unsere Broschüre „Lebensmittelsicherheit verstehen. Fakten und Hintergründe“ hinweisen:
<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Lebensmittelsicherheit-verstehen.html>