



Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften
Fachgebiet Agrarwirtschaft

Bachelorarbeit

Lebensmittelsicherheit in Brandenburg

Alles nur Vorschrift oder auch Realität?

Geprüft durch:

Betreuer 1: Prof. Dr. T. Fock

Betreuer 2: Prof. Dr. M. Harth

Verfasst von:

Cindy Lindenau

Neubrandenburg, den 10.09.2012

urn:nbn:de:gbv:519-thesis 2012-0318-9

Inhalt

1.	Einleitung	6
1.1.	Problemstellung	6
1.2.	Ziele der Arbeit	7
1.3.	Vorgehensweise der Arbeit	9
2.	Lebensmittelsicherheit – Was steckt dahinter?	10
2.1.	Maßnahmen der Verordnungen für Herstellung und Vermarktung	13
2.2.	Amtliche Kontrollen versus Eigenkontrollen der Betriebe	14
2.2.1.	HACCP	15
2.2.2.	Die Kontrolle der Eigenkontrollsysteme	16
3.	Behörden und Institutionen - Wer ist für was verantwortlich?	17
3.1.	In Europa	18
3.1.1.	EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz	18
3.1.2.	Das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt	18
3.1.3.	EFSA	19
3.2.	In Deutschland	19
3.2.1.	Das BMELV	19
3.2.2.	Das BfR	19
3.2.3.	Das BVL	20
3.2.4.	Der Zoll	20
3.2.5.	Die Bundesländer	20
4.	Lebensmittelsicherheit in Brandenburg – Wer trägt die Verantwortung?	23
4.1.	Das MUGV	23
4.1.1.	Lebensmittel tierischer Herkunft	24
4.1.2.	Nahrungsergänzungsmittel	25
4.1.3.	Verbraucherschutz - Kontrolle vom Stall bis auf den Teller	25
4.2.	Die Behörden der Landkreise?	26
5.	Lebensmittelsicherheit - Was bedeutet das für fleischverarbeitende Betriebe?	27
6.	Fleisch- und Wurstwaren – Was gilt es unbedingt zu wissen für die Sicherheit der Produkte?	27
6.1.	Amtliche Hygieneüberwachung - speziell für die Fleisch- und Wurstwarenbranche	31
6.2.	Eigenkontrollen der Fleischbetriebe	31
7.	Lebensmittelüberwachung in den Fleischereien Brandenburgs	32
7.1.	Was konnte auf Seiten der Betriebe herausgefunden werden?	33
7.2.	Lebensmittelsicherheit - Was können die Behörden berichten?	39

7.3. Vergleich zwischen Vorschrift und Realität	42
8. Resümee - <i>Alles nur Vorschrift oder auch Realität?</i>	43
9. Quellenverzeichnis	46
Anhang.....	48

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Verantwortung für sichere Lebensmittel	11
Abbildung 2: Lieferkette der Verpackungshersteller	12
Abbildung 3: Jahresbericht vom BVL	15
Abbildung 4: Reihenfolge der Gesetzgebung	17
Abbildung 5: Veränderung der Betriebskontrollen	22
Abbildung 6: Ursachen für Rückstände in Lebensmitteln	29

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Unterteilung der Betriebsräume.....30

Abkürzungsverzeichnis

BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
MUGV	Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
DFV	Deutscher Fleischer-Verband e.V.
DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft

1. Einleitung

1.1. Problemstellung

Seit längerer Zeit wird die Ernährung der Menschen als entscheidender Faktor für die Erhaltung und Förderung der Gesundheit angenommen. Dazu ist es notwendig, dass die in den Verkehr gebrachten Lebensmittel unbedenklich und keinesfalls gesundheitsschädlich sind. Aus diesem Grund gewinnt das Thema Lebensmittelsicherheit in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung. Lebensmittel dürfen in Deutschland, solange sie nicht der Gesundheit schaden, ohne besondere Genehmigung hergestellt und verkauft werden. Hersteller und Händler tragen selbst die Verantwortung für diese Produkte und müssen die Sicherheit und Qualität der von ihnen produzierten und verkauften Lebensmittel gewährleisten. Jedoch müssen in regelmäßigen Zeitabständen auch Lebensmittelüberwachungsämter die Herstellungs-, Verarbeitungs- und Verkaufsbetriebe von Lebensmitteln kontrollieren. Obwohl die Gesetzeslage derart gut strukturiert und sicherheitsbietend scheint, werden beinahe in regelmäßigen Abständen, akute Probleme aufgedeckt, die an der Lebensmittelsicherheit zum Teil zweifeln lassen. Scheinbar ist es nicht möglich die Verbraucher derzeit im vollen Umfang vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln zu schützen. Dennoch wird international und national sehr viel unternommen und versucht derartige Defizite zukünftig möglichst zu reduzieren.

Neben den Auflagen, denen die Hersteller, Händler etc. unterliegen sind viele Lebensmittelsicherheitsbehörden und -institutionen in Europa und in Deutschland dafür zuständig die Verbraucher stets zu schützen. Sie sind demzufolge ebenfalls verantwortlich für die unbedenkliche Versorgung der Konsumenten mit Lebensmitteln. Zu diesen Behörden gehören in Deutschland das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), der Zoll sowie die Bundesländer. In Europa sind mit dieser Aufgabe die EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz, das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) beauftragt.

Obwohl die Betriebe für die Lebensmittelhygiene verantwortlich sind und zahlreiche Behörden und Institutionen die einwandfreie Arbeit der Unternehmen bestätigen sowie die stetige Informationsweitergabe an die Verbraucher gewährleisten, kam es dennoch in der

Vergangenheit ständig zum Verkauf von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln. Das waren u.a. Obst- und Gemüseerzeugnisse bei denen Rückstände von DDAC (Didecyldimethylammoniumchlorid – ist ein Desinfektionsmittel) gefunden wurden, überhöhte Dioxinwerte in Eiern, Reste von Pflanzenschutzmitteln, Arzneimittelrückstände im Fleisch, sowie Verunreinigungen in Lebensmitteln¹. Trotz Vorschriften und Kontrollen durch die zuständigen Behörden macht es den Anschein, als würden Lebensmittelskandale in den letzten Jahren immer bedeutungsvoller werden. Das liegt zum einen vermutlich an den Medien, die in der heutigen Zeit diese Themen unrealistisch medienwirksam gestalten und zum anderen auch an mögliche Lücken bei der Lebensmittelüberwachung.

An dieser Stelle könnte man jetzt spekulieren. Arbeiten die Behörden nicht korrekt genug? Sind die Mitarbeiter nicht ausreichend qualifiziert, um exakte Lebensmittelkontrollen durchzuführen oder lassen die Gesetze keinen besseren Schutz der Verbraucher zu? Woran könnte es liegen, dass es immer wieder zu Beeinträchtigungen der Lebensmittelsicherheit kommt? Diese Fragen sollen im Laufe der Bachelorarbeit beantwortet werden.

Zu den wohl bekanntesten Nahrungsmittelskandalen gehören die BSE-Krise durch Fleisch und Milch, gepanschtes Fleisch (Kochschinken mit Wasser gestreckt), Gammelfleisch (Schlachtabfälle wurden als Nahrungsmittel verkauft), Glycerin im Wein (geschmacksverbessernd), Gammelkäse (Käse mit Mäusekot und Abfall verunreinigt), EHEC-Darmkeim, Dioxin-Skandale und ganz aktuell Antibiotika im Hähnchenfleisch². Dagegen sollte etwas unternommen werden. Es darf nicht sein, dass die Gesundheit der Verbraucher gefährdet wird. Vorkommnisse wie schwere Krankheits- oder sogar Todesfälle sollten der Vergangenheit angehören. Es gilt die Lücken zu finden um zukünftig den Verbraucher absolut zu schützen.

1.2. Ziele der Arbeit

Der Themenkomplex der Lebensmittelsicherheit ist sehr umfangreich, daher hat man sich bei der Bachelorarbeit, für die Vertiefung des Themas auf eine Lebensmittelbranche in einem Bundesland Deutschlands konzentriert. Dennoch werden zahlreiche allgemeine Informationen

¹ Vgl.: Internetquelle:
http://www.bmelv.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Rueckstaende-Verunreinigungen/rueckstaende_node.html

² Vgl.: Internetquelle:
http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/tid-11388/lebensmittelskandale-heute-antibiotika-gestern-ehc-und-morgen_aid_323040.html

bei der Ausarbeitung berücksichtigt, die für ganz Deutschland, sowie Europa zutreffen. An dieser Stelle soll ausdrücklich darauf hingewiesen werden, dass die Angaben in dem später folgendem praktischen Teil ausschließlich für Brandenburg gelten. Im Bezug auf die Lebensmittelsicherheit zwischen den einzelnen Bundesländern gibt es möglicherweise keine grundlegenden, aber dennoch einige Unterschiede. Daher sollte der Leser darauf Acht geben, dass die Informationen des praktischen Teils nicht verallgemeinert werden.

Das Thema der Bachelorarbeit lautet: „Lebensmittelsicherheit in Brandenburg – *Alles nur Vorschrift oder auch Realität?*“. Das Hauptziel ist herauszufinden wie die Vorschriften für die Lebensmittelkontrollen der Behörden sind und ob diese vor Ort so umgesetzt werden bzw. auch umgesetzt werden können. In Deutschland gibt es unterschiedliche Lebensmittelproduzenten und -anbieter, wie zum Beispiel Bäcker, Fleischer, Direktvermarktungsbetriebe, Marktstände, Gaststätten etc. Für jeden Lebensmittelhersteller gibt es andere Regeln und Gesetze, einige sind ganz speziell branchenbezogen und ähneln sich stark, andere eher weniger. Eines jedoch ist allen gleich, Lebensmittelhygiene ist das oberste Gebot.

Für das Erreichen des Hauptziels, werden einzelne Betriebe zum Ablauf der Lebensmittelhygiene befragt, dann die Ergebnisse der Befragung ausgewertet, sowie indirekt mit den Vorschriften der Behörden verglichen. Dazu werden im ersten Teil der Arbeit die Vorschriften und Richtlinien der Lebensmittelbranche allgemein und später dann branchenbezogen erläutert. Im Anschluss erfolgt dann die Auswertung der Informationen, die man vor Ort erhalten hat. Dieses Vorhaben soll dazu beitragen, herauszufinden wie die Zusammenarbeit zwischen den Lebensmittelsicherheitsbehörden und den Betrieben erfolgt und ob die Lebensmittelhygiene vorschriftsmäßig und korrekt eingehalten wird.

Für die Ermittlung hat man sich auf Betriebe des nachgelagerten Bereichs der Landwirtschaft konzentriert und zwar auf Unternehmen in der Fleischbranche. Die Entscheidung für diese Art Lebensmittelhersteller wurde gezielt getroffen, einerseits weil die Fleischereien am engsten mit der Landwirtschaft verbunden sind, die Lebensmittelkontrollen bei Fleisch am intensivsten erfolgen und andererseits in dieser Branche die Beanstandungsquote am höchsten ist. Daher geht man davon aus, dass sich so die Möglichkeit bietet, einen besseren Vergleich zwischen Realität und Vorschrift deutlich zu machen.

Zusätzlich soll ganz allgemein mehr Klarheit über das Thema Lebensmittelsicherheit geschaffen werden. Deshalb werden verschiedene Sachgebiete beleuchtet. Dafür werden viele

Begriffe erläutert, verantwortliche Behörden und Institutionen genannt, sowie deren Aufgabenbereiche bei der Lebensmittelsicherheit.

Dennoch ist es nicht möglich alle Punkte des Themenkomplexes der Lebensmittelsicherheit ausführlich zu erläutern, da dies einfach zu umfangreich wäre, vieles wird lediglich kurz genannt. Trotzdem ist man bemüht, auf die wichtigsten Faktoren einzugehen.

„Lebensmittelsicherheit in Brandenburg – *Alles nur Vorschrift oder auch Realität?*“ Bei diesem Thema gilt es viel zu erfragen, um am Ende der Arbeit Ergebnisse vorlegen zu können. Was herausgefunden werden soll und welche Ziele man sich gesetzt hat, wurde soeben genannt, wie man jedoch dabei vorgeht soll im nächsten Abschnitt erläutert werden.

1.3. Vorgehensweise der Arbeit

Für die Bearbeitung der vorliegenden Bachelorarbeit wurde als erstes ein theoretischer Rahmen gesetzt, dem folgend ist ein praktischer Teil. Diese Arbeit ist in mehrere Hauptkapitel untergliedert. Im ersten Kapitel wurde die Problemstellung der Lebensmittelsicherheit dargestellt und die daraus resultierenden Ziele gesetzt.

Im zweiten Kapitel folgen die notwendigen Begriffserklärungen. Dazu gehört was man unter Lebensmittelsicherheit versteht, welche Bedeutung diese hat, welche Vorschriften und Gesetze es gibt, wann und wie es zu Problemen kommt sowie allgemein was dazu beiträgt, sichere Lebensmittel an die Verbraucher zu bringen.

Im dritten Kapitel geht man kurz auf die wichtigsten Lebensmittelsicherheitsbehörden und -institutionen, die für Europa und Deutschland zuständig sind ein. Dabei konzentriert man sich auf die Arbeitsaufteilung untereinander sowie die Arbeitsweisen und den Verantwortungsbereich der einzelnen Institutionen.

Das vierte Kapitel umfasst die Spezialisierung des Themas Lebensmittelsicherheit auf das Bundesland Brandenburg. Als erstes wird auf das hauptverantwortliche Ministerium Brandenburgs intensiv eingegangen. Danach werden die Aufgabenbereiche sowie mögliche Zusammenarbeit der Landkreise beleuchtet. Dabei ist man bemüht, alles was zur Lebensmittelsicherheit in Brandenburg beiträgt zu erfassen und zu erklären.

Im fünften Kapitel erfolgt die Beschreibung der Lebensmittelsicherheit speziell für fleischverarbeitende Betriebe. Dabei werden die Hygiene-Leitlinien erläutert sowie die

wesentlichen Aspekte der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der Eigenkontrollen dargestellt.

Das sechste Kapitel beinhaltet die Lebensmittelüberwachung der Fleischereien Brandenburgs, in diesem Kapitel wird die Fallstudie ausgewertet. Im Detail steht hier, was auf Seiten der Betriebe herausgefunden werden konnte und was die zuständigen Behörden in Brandenburg zum Thema Lebensmittelsicherheit zu berichten haben.

Das siebte Kapitel der Bachelorarbeit stellt das Resümee, als eine wertende Zusammenfassung mit den Ergebnissen und Schlussfolgerungen dar. Abschließend folgt dann das Quellenverzeichnis und der Anhang. Hier befinden sich die Befragungen der Betriebe und der Behörde.

2. Lebensmittelsicherheit – Was steckt dahinter?

„Die Kunst zu heilen kann viele Leiden lindern, doch schöner ist die Kunst, die es versteht die Krankheit am Entstehen schon zu hindern.“

(Meyer, Heinz: Hygieneschulung in der Lebensmittelwirtschaft, Gemeinschafts-Verpflegung und Gastronomie / Heinz Meyer. Unter Mitw. von J. Kantelberg. – 1. Auflage. – Hamburg: Behr, 1997, zitiert nach Max von Pettenkofer, S. 2)

Es bedarf eine ganze Menge an Kontrollen und Verantwortungsbewusstsein, um die Sicherheit der Lebensmittel und damit die Gesundheit der Verbraucher zu gewährleisten. Die Hauptverantwortung für einwandfreie Lebensmittel trägt zunächst der Betriebsinhaber eines jeden Lebensmittelgeschäftes selbst. Nur für die Kontrolle über die Einhaltung der Vorschriften ist das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt verantwortlich. Genauer ist in der Abbildung 1 zu sehen. Hier ist auch zu erkennen, dass selbst der einzelne Verbraucher zum Teil verantwortlich für seine Gesundheit ist. Denn auch er sollte sich immer über den Stand der Lebensmittelsicherheit informieren und das kann er überall, bei jeder Behörde, jeder Institution, bei der Verbraucherschutzzentrale etc.

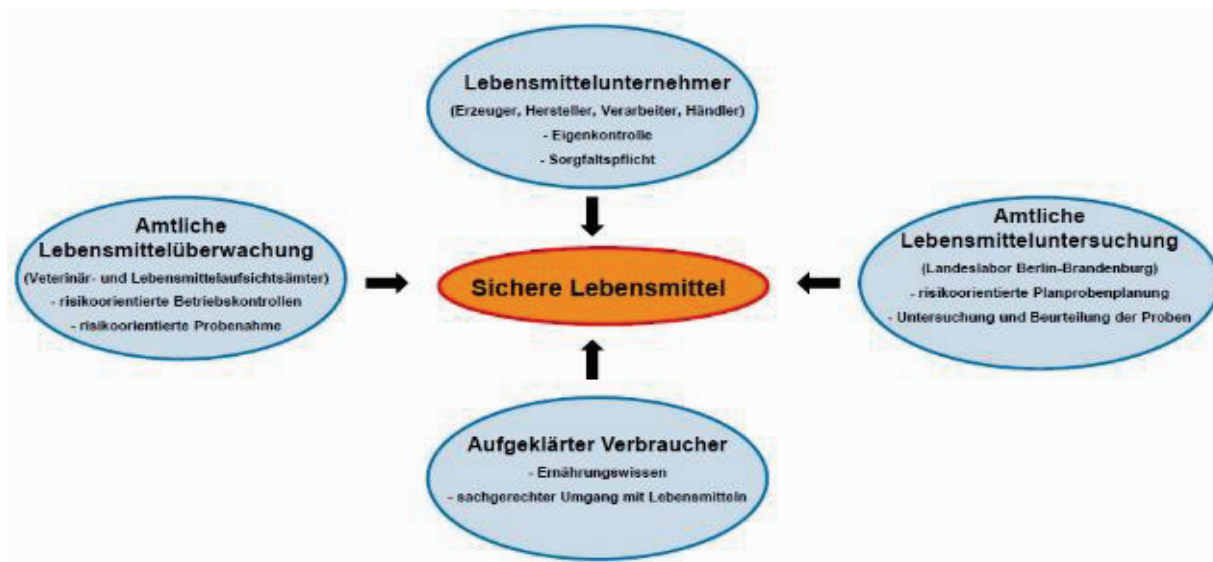


Abbildung 1: Verantwortung für sichere Lebensmittel

Quelle: LMB 2011 Berlin.pdf

Der Verbraucher hat das Recht auf unbedenkliche, gesunde und genußtaugliche Lebensmittel. Das ist Ausgangspunkt der Lebensmittelsicherheit und damit das Ziel der Lebensmittelhygiene. Hinter dem Wort Hygiene versteckt sich Sauberkeit und Ordnung. Doch das ist noch nicht alles, es gehört das Verhindern und Bekämpfen von Infektionskrankheiten, gesunde Ernährung, einwandfreie Wasserver- und entsorgung sowie das Entsorgen von Abfällen dazu. Wichtig ist auch zu wissen, dass in einem solchen Betrieb nie nur ein einzelner Mitarbeiter für die erfolgreiche Einhaltung der Lebensmittelhygiene, sondern das gesamte Team verantwortlich ist. Dafür muss mit allen Mitarbeitern regelmäßig, das heißt einmal im Jahr, eine Hygieneschulung durchgeführt werden, denn Hauptursache der meisten Hygieneverstöße sind das Versagen der Mitarbeiter oder Fehleinschätzungen auf den verschiedensten Ebenen. Daher ist ein gut geschultes Personal nicht nur die Pflicht der Betriebe, sondern auch empfehlenswert, denn so können unnütze Kosten und Produktionsausfälle verhindert werden.

In Deutschland ist am Lebensmittelmarkt eine beeindruckende Bewegung erkennbar, die sich neben Verschiebungen der quantitativen Nachfrage und Produktpreisen, auch an Verbraucherpräferenzen orientieren. Dafür verantwortlich ist einerseits die veränderte Entwicklung der Bevölkerungsstruktur, andererseits aber auch die aktuellen Verbraucher- und Nachfragetrends. Die Einflüsse auf die Nahrungsmittelproduktion werden immer vielfältiger,

da die Verbraucher zunehmend unterschiedliche Anforderungen an die Lebensmittel stellen. Das bedeutet für die Nahrungsmittelproduktion, dass es zukünftig immer schwieriger werden wird, Lebensmittel mit Erfolg zu verkaufen. Der Konsument der Zukunft möchte ein Produkt erwerben können, welches für Gesundheit steht sowie Genuss, Preisbewusstsein, Herkunft, Nachhaltigkeit etc. Damit ergeben sich hohe Anforderungen an die Produzenten, in Bezug auf die Entwicklung, Herstellung, sowie Vermarktung von Nahrungsmitteln. Diese sind nicht dem Hersteller selbst überlassen, sondern rechtlich festgelegt. Für das Produzieren eines verkehrsfähigen Lebensmittels müssen viele rechtliche Anforderungen eingehalten werden. Ausgangspunkt der rechtlichen Anforderungen ist die europäische Verordnung (EG) Nr. 178/2002, auch Basisverordnung genannt. Diese berücksichtigt die Herstellung, Verpackung und Vermarktung eines Lebensmittels. Dabei sind verschiedene Regelungen und Verordnungen zu beachten bspw. im Bereich Herstellung ist die Hygieneverordnung (EG) 853/2004 und 854/2004, aber auch die Trinkwasserverordnung zu berücksichtigen. Bei den Zutaten und der Verpackung sind z.B. Regelungen wie die Aromenverordnung oder die Rückstands- und Schadstoff-Höchstmengenverordnung verbindlich. Die Lebensmittelsicherheit ist für die Hersteller von Verpackungen ebenfalls von entscheidender Bedeutung, denn es geht auch hier um die sichere Versorgung der Verbraucher. Zur Gewährleistung der Sicherheit der Lebensmittel während der Lieferkette, gibt es für Verpackungen ebenfalls Verordnungen, wie die Verordnung 1935/2004/EG und die Verordnung 2023/2006/EG. Der nachfolgenden Abbildung sind alle Verantwortlichen der Lieferkette zu entnehmen.



Abbildung 2: Lieferkette der Verpackungshersteller

Quelle: <http://www.responsiblepackagingforum.com/rechtslage.html>, 2012

Im Bereich der Vermarktung muss die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung bzw. Loskennzeichnungsverordnung beachtet werden. In der Sparte Herstellung sind spezielle Maßnahmen notwendig, die in den jeweiligen Verordnungen festgelegt sind.³ Diese werden im folgenden Abschnitt kurz näher erläutert.

2.1. Maßnahmen der Verordnungen für Herstellung und Vermarktung

Herstellung

Für das sichere Herstellen eines Produktes spielt die Basisverordnung eine entscheidende Rolle. Neben vielen anderen, stellt die Rückverfolgbarkeit eine wichtige Anforderung dar. Seit der Dioxin- und BSE Krise wurden die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bezugnehmend auf die Informationsweitergabe unter „from Farm to Fork“ und der damit verbundenen Rückverfolgbarkeit definiert. Die Lebensmittelindustrie war ab diesem Zeitpunkt dazu verpflichtet die produzierten Lebensmittel ausreichend zu beschriften, um den Verbraucher genügend über dieses Produkt zu informieren, im Hinblick auf die Inhalts- und Zusatzstoffe, sowie Herkunft etc.

Weiterhin gibt es für die sichere Produktion von Lebensmitteln ein vorbeugendes System, welches jedem Lebensmittelhersteller unter der Abkürzung HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) bekannt ist. Die Umsetzung dieser Dokumentation ist von verschiedenen Faktoren abhängig, z.B. der Betriebsgröße. Sie beinhaltet viele Vorbeugemaßnahmen für eine hygienisch einwandfreie Produktion, dazu gehören z.B. Personalhygiene, Reinigungsprogramme, Schädlingsbekämpfung oder Personalschulungsmaßnahmen. Die Einhaltung des HACCP-Konzeptes wird in zeitlichen Abständen von den Lebensmittelüberwachungsämtern überprüft.

Vermarktung

Im Hinblick auf die Vermarktung eines hergestellten Produktes sind aus lebensmittelrechtlicher Sicht wesentliche Punkte zu beachten, dazu gehören bspw. die Produktkennzeichnung, die Nährwertkennzeichnung oder auch nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben. Entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind Elemente wie Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste, Mindesthaltbarkeitshinweis, sowie Loskennzeichnung, Nettofüllmenge und Adresse von Hersteller, sowie Importeur anzugeben.

³ Vgl.: A. H. Meyer: Lebensmittel heute – Qualität und Recht. Hamburg. 1. Auflage 2010

Wobei nicht alle Angaben für die Produzenten Pflicht sind, bspw. bei der Nährwertkennzeichnung handelt es sich um freiwillige Angaben. Dementsprechend muss auf den Produkten nur das draufstehen was gesetzlich festgelegt ist, alles weitere ist dem Produzent überlassen.

2.2. Amtliche Kontrollen versus Eigenkontrollen der Betriebe

Folgende kurze Zusammenfassung der beiden Kontrollarten, soll einen knappen Überblick über die derzeitige Problematik darlegen. Die amtlichen Kontrollergebnisse in den letzten 10 Jahren zeigen eine stetig gleichhohe Beanstandungsquote, welche im Durchschnitt bei 20 % liegt⁴. Bei etwa jeder fünften Eigenkontrolle werden Mängel festgestellt, das sind größtenteils Hygienemängel, danach folgen HACCP- sowie Mängel bei der Ausbildung des Personals. An dritter Stelle stehen Kennzeichnungsmängel, daran schließen sich sonstige Verstöße an und weniger auftretend aber dennoch bedeutend sind Mängel in der Zusammensetzung des Produktes. Bei den Laboruntersuchungen hingegen wurden etwa 15 bis 30% der entnommenen Proben in Abhängigkeit von der Produktkategorie beanstandet. Im Bereich Fleischproduktion war die Beanstandungsquote am höchsten.⁵ Hier kam es jedoch bei den Verstößen zu einer anderen Reihenfolge der Häufigkeit, am meisten werden Kennzeichnungen bemängelt, danach folgen Mikrobiologische Verunreinigungen, Mängel in der Zusammensetzung des Produktes und sonstige Verstöße. Dies zeigt auch ein Jahresbericht von 2010, erstellt durch das BVL und in nachstehender Abbildung abzulesen. Danach ist fast jeder vierte Lebensmittelbetrieb, der überprüft wurde bei Lebensmittelkontrollen aufgefallen.

⁴ Vgl.: A. H. Meyer: Lebensmittel heute – Qualität und Recht. Hamburg. 1. Auflage 2010, S. 183

⁵ Vgl.: A. H. Meyer: Lebensmittel heute – Qualität und Recht. Hamburg. 1. Auflage 2010, S. 183

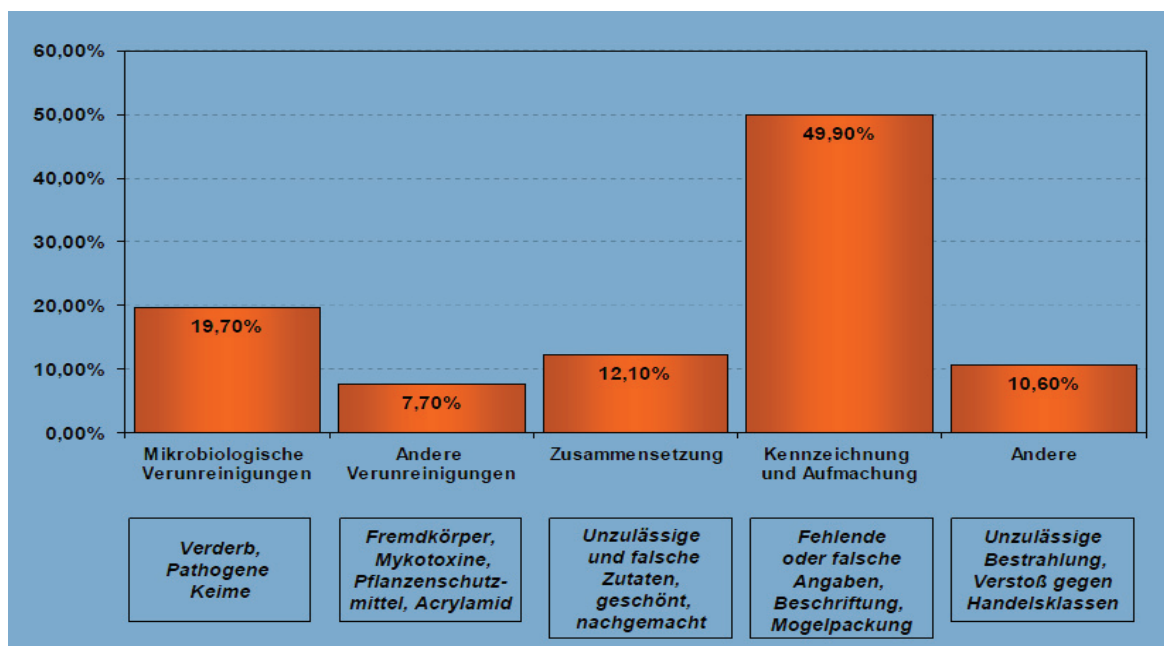


Abbildung 3: Jahresbericht vom BVL

Quelle: Veranschaulichung Jahresbericht 2010.pdf, S. 8

Die Idee welche hinter den Eigenkontrollen der Betriebe steckt, ist einerseits die Sicherheit und damit die Unbedenklichkeit der produzierten Lebensmittel zu garantieren und andererseits soll auf diese Weise den zuständigen Behörden dokumentiert werden, dass alle möglichen und erforderlichen Maßnahmen getroffen wurden. Des Weiteren soll mit diesen Kontrollen die Einhaltung der Sorgfaltspflicht des Betriebes aufgezeigt werden sowie bei funktionierenden Eigenkontrollen die Überprüfungen durch amtliche Behörden reduziert werden. Mit Hilfe der Eigenkontrollen sollen die Behörden entlastet werden, sie sind nur noch dafür zuständig zu kontrollieren ob alles in Ordnung ist, verantwortlich bleibt jedoch der Betrieb selbst. Solange die Ergebnisse der Betriebskontrollen von denen der Behörden stark abweichen, können amtliche Kontrollen nicht reduziert werden.

2.2.1. HACCP

Bei der Herstellung, Verarbeitung bis hin zum Verkauf von Lebensmitteln kann es zu äußeren Einflüssen kommen, die durch den Verzehr zu Erkrankungen des Menschen führen können. Solche Einflüsse sind unbedingt auszuschalten. Dazu dienen die Eigenkontrollen, sowie das HACCP-Konzept welches zur Abwehr und zum Verhindern von gesundheitlichen Schäden beiträgt. Das HACCP-Konzept ist „... ein System, das dazu dient, bedeutende gesundheitliche

Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen“ (s.a. H. D. Böhm, P. Teufel, S.97).

Mit Hilfe dieser Analyse können die nötigen prophylaktischen Maßnahmen festgelegt werden, die dazu beitragen auf erkannte Gefahren bereits bei der Herstellung eines Produktes zu reagieren, in dem diese vermieden oder auf ein zu akzeptierendes Maß vermindert werden.

2.2.2. Die Kontrolle der Eigenkontrollsysteme

Von entscheidender Bedeutung für die Herstellung, den Handel und die Lebensmittelüberwachung durch zuständige Behörden von Lebensmitteln ist die mikrobiologische Untersuchung. Für die zu untersuchenden Proben werden zur Auswahl einerseits Einzelproben gezogen, andererseits erfolgt die Probenwahl anhand statistisch begründeter Pläne. Auch für die Bewertung der Proben gibt es festgelegte mikrobiologische Parameter. Die Einzelproben von denen so eben die Rede war, unterliegen dem Ein-Proben-Konzept, das bedeutet, dass sich die Lebensmittelüberwachung auf das Ziehen einer einzelnen Probe beschränkt. Gezogen werden diese Proben entweder bei der Produktion oder erst im Verkauf. Das Ergebnis einer Einzelprobenuntersuchung kann auf Grund der Zusammenstellung der Ergebnisse bedeutende Einblicke in den mikrobiologischen Status geben, kann damit als Grundlage der Beurteilung einer Produktgruppe verwendet werden. Auf diese Weise kann ein Verstoß gegen lebensmittelhygienische Bestimmungen dargelegt werden.

Von den Stichprobenplänen, die ebenfalls der Eigenkontrolle unterliegen gibt es zwei verschiedene Arten, die bei der Lebensmittelkontrolle eingesetzt werden. Dabei handelt es sich zum einen um Zwei-Klassen-Pläne. Diese werden eingesetzt um pathogene Keime nachzuweisen. Bei der Durchführung werden fünf Proben derselben Produktgruppe gezogen und von diesen darf der spezifische Erreger in einer bestimmten Menge der Proben nicht nachweisbar sein. Zum anderen werden Drei-Klassen-Pläne verwendet, diese dienen dem Nachweis von Bakterien, die auf die hygienische Herstellungsweise des Produktes Rückschlüsse erlauben. Hierbei werden ebenfalls fünf Proben gezogen jedoch darf eine Probe einen Keimgehalt von etwa 10^3 koloniebildende Einheiten pro Gramm enthalten.

Beide Stichprobenpläne werden weltweit anerkannt und sind durch die International Commission for Microbiological Specifications of Foods (ICMSF) statistisch gesichert. Die Stichprobenpläne für mikrobiologische Untersuchungen, die mehr als eine Probe einer

Produktgruppe enthalten, werden nur im Verdachtsfall verwendet oder kommen bei bestimmten Importkontrollen aus Drittländern zum Einsatz.⁶

3. Behörden und Institutionen - Wer ist für was verantwortlich?

Für die Qualität und die Sicherheit von Lebensmitteln sind auf den heutigen weltweiten Märkten neue Konzepte erforderlich, d.h. wirkungsvolle Kennzeichnungs-, Analyse- und Rückverfolgbarkeitssysteme sind unabdingbar, um Krankheiten sowohl bei Menschen als auch bei Tieren zu verhindern. In welcher Reihenfolge die Gesetzgebung in Europa geschieht ist in nachfolgender Abbildung zu sehen.



Abbildung 4: Reihenfolge der Gesetzgebung

Quelle: <http://www.lebensmittelsicherheit.eu/>

Viele Behörden und Institutionen sind so wohl in Deutschland, aber auch in Europa, sowie weltweit betrachtet dafür zuständig, für die Sicherheit der Lebensmittel zu sorgen, so dass die Verbraucher idealerweise zu jeder Zeit und ohne Bedenken ihre Nahrungsmittel einkaufen können. Daher sollen an dieser Stelle einige der wichtigsten Akteure von Europa und

⁶ Vgl. Literaturquelle:

H. D. Böhm und P. Teufel: Das neue Lebensmittelhygiene-Recht. Gelsenkirchen. 1997

Deutschland genannt und näher erläutert werden. Beginnend mit den Institutionen Europas. Für diesen Teil der Bachelorarbeit hat man sich an einer Quelle des BVLs orientiert (http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/01_WerMachtWas/Im_WerMachtWas_node.html#doc1404682bodbodyT4).

3.1. In Europa

Die Lebensmittelsicherheit, sowie der Verbraucherschutz sind in der EU-Politik sehr bedeutsam und spielen eine entscheidende Rolle. Die Mitgliedstaaten bieten ein unwahrscheinlich großes Angebot an Lebensmitteln. Im Hinblick auf den freien Markt stellt dies hohe Ansprüche an die Politik, für die Reduzierung der Lebensmittelskandale. Deshalb wurde das Lebensmittelrecht der EU in vergangener Zeit überarbeitet und verbessert. Darin berücksichtigt wurde eine verbesserte Gestaltung des Weges vom Erzeuger zum Verbraucher. Hygienestandards und eine bessere Kennzeichnung der Produkte sind dabei von entscheidender Bedeutung.

Verantwortlich für sichere Lebensmittel sind in Europa die EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz, das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt, sowie die EFSA. Diese Akteure werden nun mittels der Aufgabenbereiche in der Kette der Lebensmittelsicherheit kurz erläutert.

3.1.1. EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz

Diese Institution gehört zur Europäischen Kommission und ist sowohl für Lebensmittelsicherheit, als auch für öffentliche Gesundheit und Verbraucherangelegenheiten verantwortlich. Hier werden Aktionsprogramme, politische Maßnahmen, sowie Rechtsvorschriften vorgeschlagen. Des Weiteren ist sie im Bereich der Gesundheit und des Verbraucherschutzes für die Umsetzung der Beschlüsse durch das Parlament und des Rates zuständig. In der Lebensmittelsparte besteht die Hauptaufgabe der EU-Generaldirektion im EU-Risikomanagement.

3.1.2. Das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt

Es hat in Irland den Hauptsitz und prüft als Dienststelle der Europäischen Kommission wie die Umsetzung und die Einhaltung des Gemeinschaftsrechts in den Mitgliedstaaten erfolgt. Dies geschieht durch Inspektionsteams, als nationale Koordinierungsstelle dieser Inspektionen fungiert z.B. das BVL.

3.1.3. EFSA

Die EFSA (European Food Safety Authority), Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat ihren Sitz in Parma, Italien und arbeitet ebenfalls für die Europäische Kommission. Hierbei besteht die Aufgabe darin die Europäische Kommission in allen Bereichen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, der Tiergesundheit, des Pflanzenschutzes sowie der Ernährung zu beraten und dazu wissenschaftliche Gutachten zu erstellen. Diese Behörde liefert somit wissenschaftlich basierte Analysen und Informationen, die z.B. die nötige Orientierung anderer Organisationen und Behörden bei der Rechtssetzung in der Europäischen Gemeinschaft gewährleisten sollen.

3.2. In Deutschland

Auf Grund dessen, dass Deutschland ein föderaler Staat ist, erfolgt die Gesetzgebung im Rahmen der verfassungsmäßigen Kompetenzen durch den Bund. Dadurch gibt es in Deutschland keine zentrale Aufsichtsbehörde, d.h. für den Vollzug der Gesetze sind die 16 Bundesländer selbst verantwortlich. Jedoch können einige grundlegende Angelegenheiten auf Landesebene nicht effektiv geregelt werden. Daher sind Zusammenfassend in Deutschland im Bereich der Lebensmittelsicherheit das BMELV, das BVL, das BfR, der Zoll und die Bundesländer tätig. Diese Akteure werden nun etwas ausführlicher beschrieben.

3.2.1. Das BMELV

Zu den wichtigsten Zielen dieser Institution gehört vorsorgender Verbraucherschutz, Qualitätssicherung, sowie umwelt- und tiergerechte Erzeugung. Des Weiteren ist das Ministerium für die Aufsicht von fünf rechtlich selbstständigen Anstalten des öffentlichen Rechts zuständig z.B. Absatzfonds für Agrarprodukte, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung etc. Der Geschäftsbereich des BMELV umfasst das BfR und das BVL, aber auch das Bundessortenamt sowie vier Bundesforschungsanstalten.

3.2.2. Das BfR

Diese Institution erstellt Gutachten und unabhängige Stellungnahmen, unter Beachtung international anerkannter und wissenschaftlicher Bewertungskriterien, bei denen es sich unter anderem auch um Fragen der Lebensmittelsicherheit handelt. Das BfR macht anhand von Risikoanalysen, Vorschläge zur Minderung von Risiken für die Verbraucher.

3.2.3. Das BVL

Das BVL ist die koordinierende Geschäftsstelle der Bundesländer, hierbei werden Aufgaben erfüllt, wie das Mitwirken an der Vorbereitung allgemeiner Verwaltungsvorschriften und an Überwachungsprogrammen. Des Weiteren ist das BVL die nationale Kontaktstelle des europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel- und Futtermittel. Dabei geht es darum, Meldungen der Bundesländer über möglicherweise gefährdete Lebensmittel entgegenzunehmen, zu überprüfen und dann an die Europäische Kommission zu senden. Von dort aus werden diese Informationen an alle Mitgliedsstaaten weitergeleitet. Das BVL ist mit dieser Aufgabe Informationsübermittler zwischen Europäischer Kommission und Landesbehörden sowie in entgegengesetzter Richtung. Auch für die Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung des Entstehens von Krisen ist diese Institution verantwortlich. Hierbei geht es zum einen darum die Risiken für die Verbraucher zu reduzieren, zum anderen aber um den wirtschaftlichen Schaden einzugrenzen. Weiterhin ist es die Geschäftsstelle für den Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger und dessen Unterarbeitsgruppen. Für einen schnellen und effizienten Daten- und Informationsaustausch mit anderen Behörden hat das BVL ein internetbasiertes Fachinformationssystem entwickelt.

3.2.4. Der Zoll

Der Zoll ist dafür verantwortlich Lebensmittel, die nach Deutschland importiert werden, zu überprüfen und zu kontrollieren. Kommt es bei diesen Kontrollen zu Verstößen gegen das Lebensmittelrecht, dann ist der Zoll verpflichtet die zuständigen Landesbehörden zu informieren. Die Zollbehörden sind dem Bundesministerium für Finanzen untergeordnet. Durch die Lebensmittelbehörden oder der Europäischen Kommission können Vorführpflichten festgelegt werden. Hierbei geht es darum, dass bei der Einfuhr solcher Produkte die Importeure anhand von Untersuchungsergebnissen nachzuweisen haben, dass sich ihre Ware in einem makellosen Zustand befindet. Sollte dies nicht so sein, dann ist der Zoll dafür verantwortlich, dass diese Lebensmittel vernichtet oder wieder ausgeführt werden.

3.2.5. Die Bundesländer

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist Aufgabe der Bundesländer. Koordiniert wird diese Überwachung durch das zuständige Landesministerium oder der Senatsverwaltung der Stadtstaaten. Für die Kontrollen der Betriebe und die Entnahme von Proben der Lebensmittel vor Ort, sind die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und Kreisfreien

Städte zuständig. Hier arbeiten zahlreiche Amtstierärzte, die dem öffentlichen Dienst unterliegen sowie zu ihrer Unterstützung auch Lebensmittelkontrolleure und Lebensmitteltechniker. Bei diesen Kontrollen werden Erzeuger und Hersteller, sowie Lagerung, Beförderung und Verkauf der Lebensmittel kontrolliert. In der Regel sollte es so sein, dass die Betriebe in einem bestimmten Zeitraum oder auch nach Hinweisen ohne Vorankündigung kontrolliert werden. Dabei wird darauf geachtet, dass die gesetzlichen Vorschriften im Bezug auf die Zusammensetzung, die gesundheitliche Unbedenklichkeit sowie die richtige Kennzeichnung der Lebensmittel zum Schutz der Verbraucher gewährleistet werden. Weiterhin müssen die hygienischen Verhältnisse und die Eigenkontrollsysteme der Betriebe überprüft werden. Dabei wird auf krankheiterregende Keime, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen etc. untersucht. Sollte es zu einem Verstoß gegen bestehende Vorschriften kommen, werden diese Lebensmittel beanstandet oder aus dem Verkehr gezogen, wenn dadurch eine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher entstehen würde. Bei Hinweisen durch die Verbraucher, in Bezug auf unsachgemäße Lebensmittel, sind die zuständigen Behörden dazu verpflichtet diesen Vorkommnissen nachzugehen und zu beseitigen.⁷

Der nachfolgenden Abbildung ist zu entnehmen, wie sich die Betriebskontrollen in den letzten Jahren verändert haben. Hier ist ein verhaltener Zugang an Lebensmittelbetrieben zu vernehmen, ein Rückgang der Kontrollbesuche sowie der zu kontrollierenden Betriebe zu erkennen. Grund dafür sind vermutlich die Eigenkontrollen der Unternehmen. Abschließend ist dieser Abbildung eine geringfügige Veränderung der Anzahl der Betriebe mit Verstößen, in den letzten Jahren zu entnehmen.

⁷ Vgl.: Internetquelle:

http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/01_WerMachtWas/lm_WerMachtWas_node.html#doc1404682bodyText4

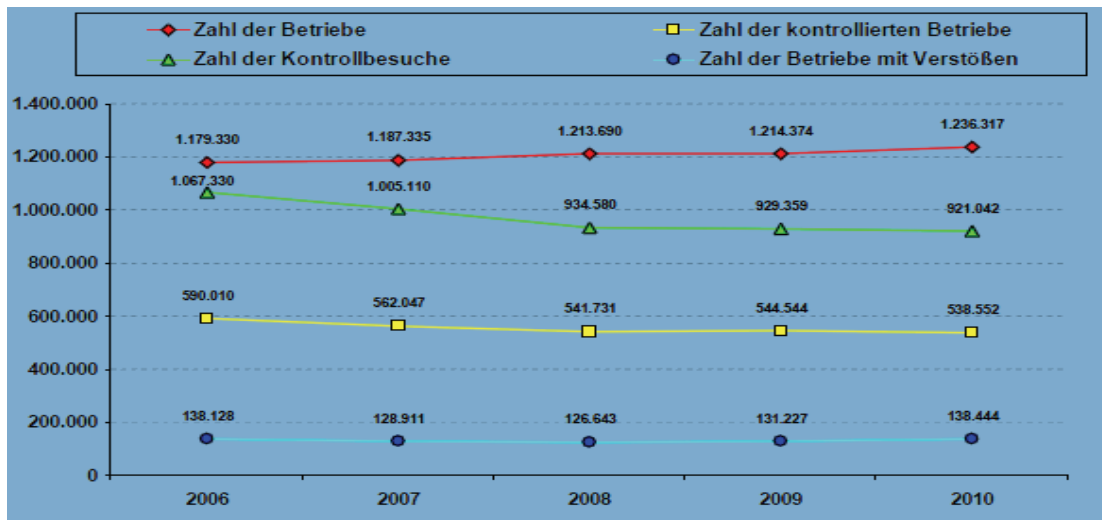


Abbildung 5: Veränderung der Betriebskontrollen

Quelle: Veranschaulichung Jahresbericht 2010.pdf, S. 5

Seit 2011 haben sich die 16 Bundesländer dafür eingesetzt, dass das BVL ein Portal für Lebensmittelwarnungen einrichtet. Dieses dient dazu, dass Warnungen der Lebensmittelunternehmen und der zuständigen Behörden veröffentlicht werden, d.h. wenn Lebensmittel entdeckt werden, die der Gesundheit des Verbrauchers schaden könnten oder seiner Täuschung dienen werden diese zeitnah für die Öffentlichkeit bereitgestellt. Auf diese Weise kann sich der Verbraucher im Bezug auf Lebensmittelsicherheit stets über den aktuellen Stand informieren und das nicht nur allgemein für ganz Deutschland, sondern auch konkret für jedes einzelne Bundesland. Die Konsumenten sollten dieses Portal als Informationsquelle und zum Schutz ihrer Gesundheit nutzen. Da hier auch verdächtige Lebensmittel kundgegeben werden, die nicht mehr per Rückruf-Aktion aus dem Verkehr gezogen werden können. Nach einiger Zeit und wenn sichergestellt ist, dass das jeweilige Produkt nicht mehr auf dem Markt und beim Verbraucher ist, wird es aus dem Portal entfernt. So kann man davon ausgehen, dass es immer auf dem aktuellen Stand ist.⁸

⁸ Vgl.: Internetquelle:

<http://www.presse-meldung-brandenburg.de/teltow-flaeming-information-des-veterinaer-und-lebensmittelueberwachungsamtes-1980/> (Quelle: Landkreis Teltow-Fläming)

4. Lebensmittelsicherheit in Brandenburg – Wer trägt die Verantwortung?

Wie bereits erwähnt, gibt es in Deutschland ein föderales System und aus diesem Grund sind die Bundesländer für die Überwachung der Lebensmittel zuständig. In Brandenburg werden damit die Landkreise und die kreisfreien Städte nach Weisung für diese Aufgabe verpflichtet. Kommunale Überwachungsämter wurden in 14 Landkreisen und den vier kreisfreien Städten gebildet. Der Aufgabenbereich umfasst das Veterinärwesen, welches das Tierschutz- und Tierseuchengesetz beinhaltet, die Lebensmittelüberwachung, zu dem die Fleischhygiene, Lebensmittel tierischer und nichttierischer Herkunft zählt sowie die Futtermittelüberwachung.⁹

Dennoch hat jedes Bundesland eine obere Landesbehörde. Diese ist für die Koordination der mehrstufigen Behördenorganisation sowie den Lebensmittelüberwachungsämtern vor Ort verantwortlich. Bei der obersten Landesbehörde kann man alles über die unterstehenden Behörden erfahren, unter anderem auch welche Behörde im speziellen Einzelfall lokal zuständig ist. In Brandenburg ist die oberste Landesbehörde das Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV).¹⁰

4.1. Das MUGV

Mit Sitz in Potsdam hat das MUGV zum Teil Aufgaben im gesundheitlichen sowie in der land- und ernährungswirtschaftlichen Sparte zu erfüllen. Mitbestimmt werden die Maßnahmen dafür durch Belange der Land- und Ernährungswirtschaft sowie der Verbraucher, aber auch durch den Umweltschutz. Zu den bedeutendsten Aufgaben gehören, den Konsument vor Gesundheitsgefährdung und -schädigung sowie Irreführung und Täuschung durch Lebensmittel zu schützen. Krankheiten zu verhüten und zu bekämpfen, sowohl bei Menschen als auch bei Tieren. Zum Aufgabenbereich des MUGVs gehören aber auch Umwelt- und Tierschutz, dies beinhaltet den Schutz des Lebens und Wohlbefindens der Tiere, und das Vermeiden von Leiden.¹¹

⁹ Vgl.: Internetquelle:

<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.170264.de>

¹⁰ Vgl.: Internetquelle:

http://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelueberwachung__verzeichnis_der_obersten_fuer_die_lebensmittelueberwachung_zustaendigen_behoerden_der_bundeslaender-1095.html

¹¹ Vgl.: Internetquelle:

<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/lbm1.c.220174.de>

Im Bereich der Überwachung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ist der gesundheitliche Verbraucherschutz für das nationale und gesamteuropäische System von Vorschriften und Regelungen zum Schutz der Verbraucher verantwortlich. Dies bedeutet streng genommen die Verbraucher vor gesundheitlich bedenklichen Lebensmitteln, aber auch vor Bedarfsgegenständen, die die Irreführung und Täuschung der Verbraucher begünstigen zu schützen. Des Weiteren soll auf diese Weise in Europa, durch die Gewährleistung unter gleichen Bedingungen ein uneingeschränkter, freier Handel ermöglicht werden. Auf die komplette Beschreibung der Hauptsachgebiete des MUGVs, hat man an dieser Stelle verzichtet. Es werden jedoch drei der Sachgebiete genannt und erläutert, da diese am ehesten das Thema der Ausarbeitung betreffen. Die Auswahl fiel auf Lebensmittel tierischer Herkunft, Nahrungsergänzungsmittel sowie die Kontrolle vom Feld bzw. Stall bis auf den Teller.¹²

4.1.1. Lebensmittel tierischer Herkunft

Das sind alle Lebensmittel die von landwirtschaftlichen Nutztieren, Geflügel, Wildtieren, Fischen etc. gewonnen werden und sowohl beim Schlachten als auch bei der Verarbeitung sowie beim Handel bestimmten Einflüssen unterliegen. Durch die Lebensmittel so verändert werden können, dass eine Gefahr für die Gesundheit der Menschen entsteht. Daher ist es schon seit vielen Jahren wichtig und Aufgabe bestimmter Behörden und Institutionen, dass die Produktionsprozesse der Hersteller und die zum Erwerb vorhandenen Lebensmittel tierischer Herkunft stets und ständig überwacht und geprüft werden. Für diese Aufgabe sollen wissenschaftlich ausgebildete Personen wie z.B. Tierärzte, Lebensmittelchemiker, Lebensmitteltechnologe, Biologen sowie Lebensmittelkontrolleure und amtliche Fachassistenten eingesetzt werden. Deren Arbeit basiert auf Grundlage europäischer Verordnungen des europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene und nationaler deutscher Rechtssetzungen, wie das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Auf diese Art gelten in ganz Europa die gleichen Anforderungen für die Überwachung von Lebensmittel tierischer Herkunft.¹³

¹² Vgl.: Internetquelle:

<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/lbm1.c.323078.de>

¹³ Vgl.: Internetquelle:

<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.170290.de>

4.1.2. Nahrungsergänzungsmittel

In Brandenburg wurden 2007 etwa 10.400 Proben entnommen und untersucht. Von den 87 Nahrungsergänzungsmitteln, die der Untersuchung unterlagen, mussten 52 % beanstandet werden. Eine Beanstandungsquote in dieser Größe wird als extrem hoch befunden (s.a. <http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/lbm1.c.323071.de>).

Nahrungsergänzungsmittel sind Produkte, die die Lebensmittel mit speziellen Stoffen anreichern sollen, z.B. Vitamine. Begründet wird die Verwendung solcher Lebensmittelzusätze, in dem den Verbrauchern erklärt wird, dass die heutige Ernährung verbesserungsbedürftig ist. Auf Grund der veränderten Entwicklung der Lebensbedingungen gäbe es Lücken bei der täglichen Versorgung mit wichtigen Lebensmittelinhaltsstoffen. Bei einem gesunden Menschen sind solche Ergänzungsmittel in der Regel nicht erforderlich. Sollte jedoch auf so ein Produkt zurückgegriffen werden und der Verbraucher ist unsicher, ob dieses den gesetzlichen Bestimmungen entspricht, kann er sich bei allen Verbraucherzentralen und Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern informieren. Dabei entscheiden die Behörden, ob eine Untersuchung des jeweiligen Produkts im Labor erforderlich ist.¹⁴

4.1.3. Verbraucherschutz - Kontrolle vom Stall bis auf den Teller

Die Untersuchung aller Schlachttiere sowohl vor als auch nach der Schlachtung ist gesetzlich vorgeschrieben, denn sichere und unbedenkliche Lebensmittel können nur von gesunden Tieren gewonnen werden. Es gilt den Verbraucher nicht nur vor Tierkrankheiten zu schützen, sondern auch vor gesundheitsrelevanten Hormonen, Medikamenten, Rückständen, etc. Die Produkte, die hergestellt und in Verkehr gebracht werden, müssen allen rechtlichen Anforderungen entsprechen, wie schon mehrmals erwähnt ist der Hersteller zum größten Teil selbst verantwortlich die Rechtsvorschriften und Verordnungen einzuhalten. Daher ist er auch verpflichtet, eigene Maßnahmen und Kontrollen bei der Gewinnung, Produktion und beim Inverkehrbringen seiner Ware durchzuführen. Private Sachverständiger und Untersuchungseinrichtungen stehen ihm stets für die Unterstützung zur Verfügung. Alle Betriebe werden zum vorbeugenden Gesundheitsschutz und dadurch zu angemessenen und einwandfreien Eigenkontrollen verpflichtet. Die Lebensmittelüberwachungsämter kontrollieren intensiv die Wirksamkeit dieser Kontrollen.¹⁵

¹⁴ Vgl.: Internetquelle: <http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/lbm1.c.323071.de>

¹⁵ Vgl.: Internetquelle: <http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.170264.de>

4.2. Die Behörden der Landkreise?

In Brandenburg gibt es insgesamt 18 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter. Diese befinden sich jeweils in jedem Landkreis und in den vier Kreisfreien Städten, das sind Brandenburg an der Havel, Cottbus, Potsdam und Frankfurt/Oder. Die Arbeit der einzelnen Behörden in diesem Bereich ist ähnlich. Jedes Amt ist für die Lebensmittelüberwachung des eigenen Landkreises bzw. des eingeteilten Gebietes, wie in den Kreisfreien Städten verantwortlich. Alle Behörden halten sich an die gesetzlichen Verordnungen und Richtlinien, wie z.B. die Basisverordnung, die Verordnungen EG 852/2004, EG 853/2004, EG 854/2004, etc. in denen die Lebensmittelvorschriften für alle festgelegt sind. Dazu gehört, dass alle Lebensmittelbetriebe, wie z.B. Gaststätten, Groß- und Einzelhandelsbetriebe, Bäckereien und Selbstvermarktungsbetriebe sowie Metzgereien, Schlachthöfe und Primärproduzenten in regelmäßigen Abständen durch die Behörden kontrolliert und überprüft werden. Bei diesen Lebensmittelkontrollen müssen stets Proben entnommen und in einem der Landeslabore untersucht werden. In Brandenburg befinden sich vier Labore dieser Art, mit Standort in Frankfurt/Oder, Kleinmachnow, Oranienburg und Potsdam¹⁶. Bei Verstößen gegen die Rechtsvorschriften, je nach Schweregrad kommt es entweder zu Belehrungen, gebührenpflichtigen Nachkontrollen, Verwarnungsgeldern, Bußgeldern, Verfügungen oder auch zu Strafanzeigen.

Neben den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden gibt es in Brandenburg auch eine Verbraucherzentrale bei der sich die Verbraucher jeder Zeit informieren können. Bei dieser Informationsweitergabe geht es um den Schutz der Konsumenten in jeder Hinsicht auch im Bezug auf Lebensmittel. Bei der Verbraucherzentrale Brandenburg können sich die Konsumenten im Bereich Lebensmittel und Ernährung über die Belastung von Lebensmitteln informieren, aber auch über Ernährungsempfehlungen, Funktionelle Lebensmittel, Lebensmittelhygiene, Lebensmittelproduktion, Lebensmittelrecht, Nahrungsergänzung etc. und das sollte jeder einzelne auch tun.¹⁷

¹⁶ Vgl.: Internetquelle:

http://service.brandenburg.de/de/landeslabor_berlin-brandenburg_dienstsz_berlin_und_laborstandort/175106

¹⁷ Vgl.: Internetquelle:

<http://www.vzb.de/UNIQ134574804719551/Ernaehrung>

5. Lebensmittelsicherheit - Was bedeutet das für fleischverarbeitende Betriebe?

In diesem Kapitel sollen konkret die Vorschriften und Richtlinien für das Fleischhandwerk dargelegt werden, um dann einen direkten Vergleich zwischen Vorschrift und der im sechsten Kapitel dargestellten Realität vorzuweisen. In dem nachfolgenden Abschnitt wird daher die Lebensmittelhygiene der Fleisch- und Wurstbranche detailliert beschrieben.

Das deutsche Fleischhandwerk besteht etwa aus 16.000 selbständigen Meisterbetrieben, über 150.000 Menschen sind in den 10.000 Filialen und etwa 5.000 Verkaufsmobilen tätig. Des Weiteren gibt es in Deutschland 15 Landesinnungsverbände, die sich aus 320 Innungen des Fleischhandwerks zusammensetzen.¹⁸ Die Dachorganisation ist der Deutsche-Fleischer-Verband e.V. (DFV). Allgemein betrachtet ist die Aufgabe eines Landesinnungsverbandes, das Vertreten der wirtschaftlichen und sozialen Interessen der Innungen. In Brandenburg gibt es ebenfalls einen Fleischerverband, der betreffende Bezirk umfasst die Region Berlin-Brandenburg und hat seinen Sitz in Berlin. Zu den Aufgaben zählen die Beratung der angeschlossenen Innungen, Angelegenheiten des Fleischhandwerks wahrzunehmen, Behörden Anregungen und Vorschläge vorzulegen, die fachliche Bildung aller im Fleischhandwerk Tätigen zu fördern etc.¹⁹

Soviel als kurzen Überblick der Fleischbranche allgemein. Nun wird in den folgenden Kapiteln auf Hygiene Richtlinien eingegangen, die die fleischverarbeitenden Betriebe unbedingt einhalten müssen.

5.1. Fleisch- und Wurstwaren – Was gilt es unbedingt zu wissen für die Sicherheit der Produkte?

Für den folgenden Text hat man sich an den Informationen aus dem Buch, Hygiene-Leitlinien von Pfannenberg und Zrenner orientiert.

Alle Maßnahmen die der Hygiene bedacht sind, verfolgen das Ziel ein Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, welches keinerlei Gefahr, für die Gesundheit des Menschen darstellt. Dazu gehört, das Fernhalten gesundheitsschädlicher Mikroorganismen vom Produkt, Keime

¹⁸ Vgl.: Internetquelle: <http://www.fleischerhandwerk.de/fleischerhandwerk/index.html>

¹⁹ Vgl.: Internetquelle:

<http://www.fleischportal.de/weitere/deutscher-fleischerverband/135-weitere/innungen--verbaende/300-fleischerverband-berlin-brandenburg>

an ihrer Vermehrung zu hindern, die die Haltbarkeit gefährden, sowie alle weiteren schädlichen Einflüsse auszuschalten. Bei dieser Form der Hygiene wird in Personal-, Betriebs-, Produkt- und Transporthygiene unterschieden. Sie alle sind Teil der Hygienekette. Doch zu der gehören weitaus mehr, denn die Kette beginnt bereits am lebenden Schlacht tier und reicht bis hin zum Verkauf des Endproduktes an den Konsumenten. Es ist zwingend notwendig, dass die Hygienekette lückenlos erfolgt. Auch für die Gewährleistung der Produktsicherheit, ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Hygienemaßnahmen beachtet und streng umgesetzt werden. Denn bei nicht sachgemäßer Einhaltung dieser Maßnahmen, finden Mikroorganismen wie vor allem Bakterien, Hefen, Schimmelpilze und Viren optimale Wachstumsbedingungen im Fleisch und den Fleischerzeugnissen. Mikroorganismen sind überall vertreten, sowohl in den Elementen Wasser, Luft und Erde, aber und das ist am wichtigsten zu wissen, auch an gesunden Schlachttieren. Diese sind mit einer großen Artenvielfalt von solchen Kleinstlebewesen besiedelt, sowohl außerhalb als auch innerhalb des Körpers. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, dass bei der Schlachtung streng darauf geachtet wird, dass es bei der Fleisch- und Wurstwarenherstellung nicht zu Fäkalverschmutzungen kommt. Denn diese würden durch eine hohe Keimbelastung schnell zum Verderb der Produkte führen. Lebensmittelverderbende Mikroorganismen können Veränderungen an Lebensmitteln, im Bezug auf Farbe, Geruch, Geschmack bewirken, so dass diese für den Verzehr durch den Menschen nicht mehr geeignet sind.

Auch Parasiten können bei nicht Beachtung der Hygieneregeln, beim Zerlegen, Be- und Verarbeiten des Schlachtkörpers ideale Bedingungen zum Vermehren und Leben finden. Zu ihnen gehören bspw. Finnen, Leberegel, Lungenwürmer etc. Im Normalfall werden diese Parasiten jedoch bereits bei der amtlichen Überprüfung des Schlachttieres und somit noch vor dem Verkauf entdeckt und können dadurch sofort aus dem Verkehr gezogen werden.

Des Weiteren kann es bei nicht Einhalten der Hygiene-Leitlinien zu Lebensmittelvergiftungen kommen. Das sind Infektionen und Intoxikationen die durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit derartigen Krankheitserregern behaftet sind entstehen. Zu den wohl bekanntesten dieser Krankheitserreger im Zusammenhang mit Fleisch gehören die Salmonellen.

Auch durch chemische Rückstände kann es zu Gesundheitsgefährdungen der Verbraucher kommen, welche das sind, lässt sich sehr gut in Abbildung 6 ablesen. Um die Konsumenten vor Rückständen in Fleisch und den Verarbeitungsprodukten zu schützen wurden auch hierfür

gesetzliche Rechtsvorschriften erlassen. Dazu gehören neben dem Fleischhygienerecht, das Geflügelhygiene-, Lebensmittel-, Arzneimittel-, Futtermittel- und Pflanzenschutzrecht.

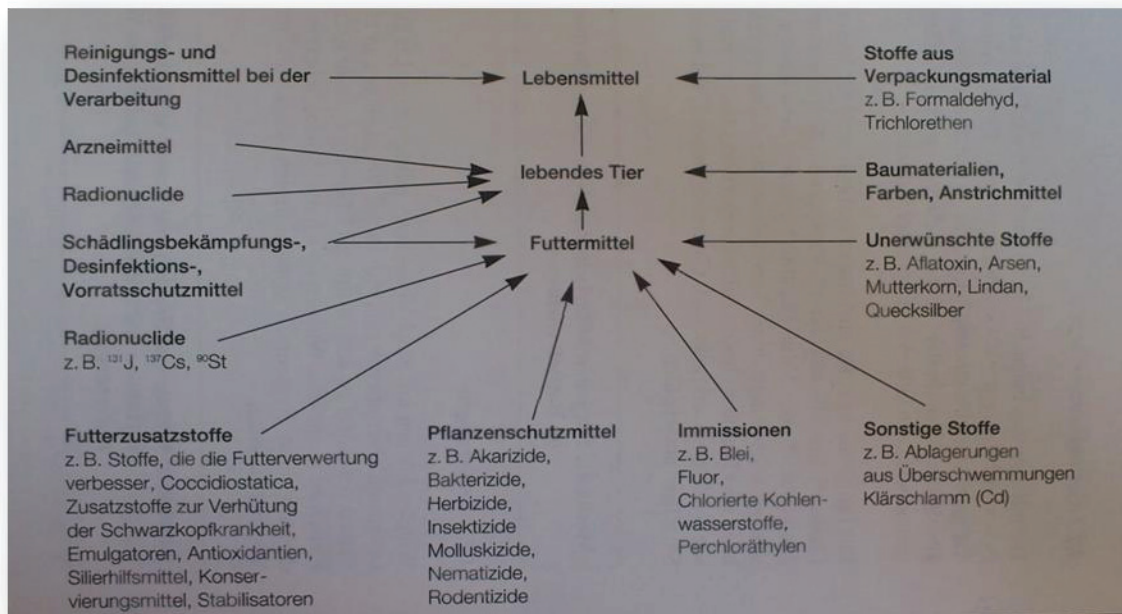


Abbildung 6: Ursachen für Rückstände in Lebensmitteln

Quelle: Pfanneberg / Zrenner, S. 21

Zusätzlich wird sehr großen Wert auf die Personalhygiene gelegt, dazu muss jeder Angestellte stets über Neuerungen belehrt werden. Bei jeder Kontrolle durch die zuständige Behörde wird der Gesundheitsausweis eines jeden Mitarbeiters des Betriebes, der in irgendeiner Art und Weise mit dem Gewinnen, Be- und Verarbeiten von Fleisch beschäftigt ist überprüft. In regelmäßigen Abständen müssen die Angestellten allgemein und über neue Vorschriften informiert werden, das muss vom Arbeitgeber oder durch den dafür Verantwortlichen mit dessen Unterschrift bestätigt werden.

Für eine gute Betriebshygiene spielt auch die Beschaffenheit und Ausstattung der Räume eine entscheidende Rolle. Die Unterteilung der Betriebsräume, sowie die Durchführung der einzelnen Arbeitsschritte müssen streng getrennt werden. In jedem Schlachtbetrieb gibt es eine reine und eine unreine Seite, welcher Arbeitsschritt zu welcher Seite gehört wird in nachstehender Tabelle aufgelistet. Auch diese Bestimmungen werden bei den verarbeitenden Betrieben überprüft.

Tabelle 1: Unterteilung der Betriebsräume

unreine Seite	reine Seite
Anliefern	Spalten
Aufstallen	Klassifizieren
Betäuben	Zerlegen
Töten	Verarbeiten
Ausbluten	Transportieren

Quelle: Pfanneberg/Zrenner, S.26

Diese strenge Einhaltung der Trennung ist von entscheidender Bedeutung, um eine Keimbelastung am fertigen Produkt zu verhindern. Denn eine solche Keimverschleppung kann schwerwiegende Ausfälle zur Folge haben z.B. Verluste von Lebensmitteln oder sogar Stilllegung der Produktion.

Des Weiteren muss das Wasser, welches in den Betrieben beim Verarbeiten von Fleisch Verwendung findet Trinkwasser sein. Wird jedoch ein solcher Betrieb von einer Eigenversorgungsanlage versorgt, dann ist der Betriebsinhaber verpflichtet dieses Wasser in regelmäßigen Abständen untersuchen zu lassen. Trinkwasser muss stets frei von Krankheitserregern sein und darf nur bis zu bestimmten Grenzwerten Keime und Chemikalien enthalten.

Weiterhin sollte das Reinigen und Desinfizieren in einem Lebensmittelbetrieb oberste Priorität haben. Wobei zu beachten ist, dass das Reinigen stets vor dem Desinfizieren erfolgt, es dient dem Entfernen von Schmutz und Verringern von Mikroorganismen. Sowohl die Reinigung als auch die Desinfektion dürfen nur in Räumen erfolgen, in denen sich keine Lebensmittel befinden. Bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln muss immer auf die erlaubten Mittel zurückgegriffen werden. Diese können z.B. aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) entnommen werden. Jeder Betrieb muss einen

Reinigungs- und Desinfektionsplan haben. Bei den amtlichen Kontrollen muss er vorgewiesen werden.

Als letzten wichtigen Punkt der Hygiene-Leitlinien, für die Fleischbetriebe folgt nun die Schädlingsbekämpfung. Denn für eine makellose Betriebshygiene ist das Bekämpfen von Schädlingen nicht wegzudenken. Da diese nicht nur ein hygienisches Problem darlegen, sondern auch Krankheits- und Verderbniserreger übertragen können. Zu diesen Schädlingen gehören Ameisen, Fliegen, Wespen, Wanderratten, Mäuse, Käfer etc. Zur erfolgreichen Schädlingsbekämpfung gehört in jeden Betrieb eine Art Bekämpfungsplan, der zu erstellen und systematisch durchzuführen ist.

5.2. Amtliche Hygieneüberwachung - speziell für die Fleisch- und Wurstwarenbranche

Die Rechtsgrundlagen bestehen in dieser Lebensmittelsparte aus vier Gesetzesbereiche, diese sind das Fleischhygiene-, Geflügelfleischhygiene- sowie das Lebensmittel- und Bundesseuchenrecht, wie bereits erwähnt. Für die Rechtsvorschriften hat der Bund entsprechende Gesetze erlassen, für den Vollzug dieser Gesetze sind auch hier die Länder zuständig. Nicht nur die amtlichen Untersuchungen erfolgen nach diesen Hygienerechten für Fleisch, sondern der gesamte Betrieb unterliegt der hygienischen Überwachung. Das bedeutet Betriebskontrollen und Probenentnahmen. Die Betriebskontrollen werden stets mit einem der folgenden Ergebnisse beendet „ohne Beanstandung“, „geringfügige Mängel“ oder „erhebliche Mängel“. Bei Beanstandungen kommt es darauf an wie schwer das Vergehen oder die Ordnungswidrigkeit eingestuft wird. Je nachdem werden Verwarnungen, Bußgeldstrafen oder sogar Strafanzeigen vollzogen. Auch die Probenentnahmen unterscheiden sich hinsichtlich der Hintergründe. Neben Planproben, die der Untersuchung auf Rückstände dienen, werden auch Verdachtsproben entzogen, die der bakteriologischen Untersuchung bestimmt sind. Außerdem werden Gegenproben durchgeführt, das sind Proben die der Betrieb vom selben Lebensmittel entnimmt wie die Behörde. Zusätzlich können auch Beschwerdeproben entnommen werden, zu diesen kommt es sobald ein Staatsbürger der zuständigen Behörde einen Verdacht für nicht sachgemäß verarbeitete bzw. verpackte Lebensmittel nahelegt.

5.3. Eigenkontrollen der Fleischbetriebe

Zur Verantwortungspflicht eines jeden Betriebsinhabers gehören das stetige erfüllen der hygienischen Anforderungen. Zur eigenen Sicherheit sollten in regelmäßigen Abständen

Eigenkontrollen des Betriebes durchgeführt werden. Da dies zum einen die Arbeitshygiene verbessern kann und zum anderen durch Dokumentation ein Nachweis für die Behörde über das Einhalten der Sorgfaltspflicht darstellt. Entscheidend für die Betriebshygiene ist die Personahygiene, dazu gehört eine ausgezeichnete Handhygiene, makellose Arbeitsbekleidung, sowie eine genaue Beobachtung des Gesundheitsstandes. Des Weiteren ist die Produktionshygiene, die auf jeden Fall durch Reinigung und Desinfektion gegeben ist, sehr bedeutend. Auf diese Weise kann eine gefährliche Keimübertragung von Räumen, Maschinen und Geräten relativ gut ausgeschlossen werden. Dazu gehört alles was das Endprodukt betrifft, mangelnde Rohstoffe, falsche Lagerung, sowie unhygienischer Transport bzw. verschmutzte Transportmittel.²⁰

Bis hierhin hat der Leser erfahren welche Aufgaben und Kriterien ein jeder Fleischbetreiber rechtlich gesehen zu beachten und zu erfüllen hat. Im nächsten Kapitel folgt nun der praktische Teil der Bachelorarbeit und damit das Darlegen der Interviewergebnisse.

6. Lebensmittelüberwachung in den Fleischereien Brandenburgs

Um herauszufinden wie die Realität der Lebensmittelhygiene mit den Rechtsvorschriften übereinstimmt, wurden mehrere Betriebe zum Thema Lebensmittelkontrollen befragt. Für diese Befragung wurden Betriebe ausgewählt, die dem Fleischhandwerk unterliegen. Der Grund dafür war einerseits das persönliche Interesse des Autors, andererseits aber, weil in dieser Branche die Lebensmittelkontrollen am intensivsten sind und hier die Beanstandungsquote am höchsten ist, wie am Anfang der Arbeit dargestellt wurde. Bei den Fragen mit denen die Betriebe konfrontiert wurden ging es speziell um die Lebensmittelkontrollen der Behörden des Landkreises in dem sich das befragte Unternehmen befindet. Inhaltlich sollte mit diesen Fragen herausgefunden werden, wie die Kontrollen durch die Behörden erfolgen, ob das jeweilige Amt seine Arbeit exakt und nach Vorschrift durchführt, wie sich die Kontrollen in den letzten Jahren verändert haben und welche Konsequenzen diese Änderungen möglicherweise für die Produktionsprozesse oder die Räumlichkeiten des Betriebes hatten. Weiterhin sollte ermittelt werden, ob dem Unternehmen in irgendeiner Art und Weise Defizite im Bereich der Lebensmittelkontrollen bekannt sind.

²⁰ Vgl. Literaturquelle:

Pfanneberg, Zrenner: Hygiene-Leitlinien für handwerkliche Metzgereien, Frischfleischabteilungen, landwirtschaftliche Direktvermarktung. Gießen, Leipzig. 1993.

Genauso wichtig war der Autorin mit Hilfe der Unternehmen zu erfassen, wie die Kontrollen zukünftig angenehmer gestaltet werden könnten und dennoch für die Verbraucher ausreichend Sicherheit bieten.

Wie bereits erwähnt wurden ausschließlich Betriebe der Fleischbranche befragt, dabei kam es jedoch nicht darauf an, ob im befragten Betrieb selbst geschlachtet wird oder die Schlachthälften von anderen Schlachthöfen gekauft werden oder manche Wurst- und Fleischsorten fertig gekauft werden. Es war auch nicht von Bedeutung ob es sich um einen kleinen, mittelgroßen oder großen Betrieb handelt. Wahllos wurden mehrere Betriebe in 2 unterschiedlichen Landkreisen Brandenburgs interviewt. Man ist davon ausgegangen, dass in jedem Betrieb die Kontrollen der Lebensmittel, durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter zur Sicherheit der Verbraucher möglicherweise ähnlich aber dennoch genau erfolgen. Einzig in der Häufigkeit könnten diese sich unterscheiden, doch das war nicht von Bedeutung bei der Ausarbeitung. Mittels einer weiteren Befragung konnte auch die Meinung einer Behörde in einem der Landkreise eingeholt werden. Genaueres wird im nächsten Kapitel beschrieben. Alle Informationen des nachfolgenden Textes hat die Autorin von den Interviewpartnern erhalten.

6.1. Was konnte auf Seiten der Betriebe herausgefunden werden?

Es wurden mehrere Betriebe für die Fallstudie befragt, jeweils einige im Landkreis Uckermark und im Landkreis Teltow-Fläming. Die Landkreise wurden nicht gezielt ausgewählt, zu dieser Auswahl kam es, da ausschließlich in diesen Regionen ausreichend Betriebe bereit waren die Autorin bei ihrer Ausarbeitung zu unterstützen. Namentlich wird keiner der Informanten erwähnt, dennoch soll kurz eine allgemeine zusammengefasste Betriebsvorstellung erfolgen, für einen besseren Überblick der Betriebsgröße und der Produktionsprozesse sowie zum besseren Vergleich der Lebensmittelüberwachung.

Bei der Betriebsvorstellung ist aufgefallen, dass die Fleischbetriebe, die selbst auch schlachten mit Abstand kleiner sind, weniger Mitarbeiter haben und im Monat nicht so viele Tonnen Fleisch verarbeiten wie Betriebe, die ihre Schlachthälften bei einem anderen Schlachthof beziehen und auch zum Teil 5-10% Fertigwurst kaufen. Die Differenz im Monat liegt zwischen 12 und 25-30 Tonnen Schweinefleisch. Beim Rindfleisch sind die Abweichungen zwischen beiden Betriebsarten geringer, hier werden im Durchschnitt zwei Tonnen im Monat verarbeitet. Großen Wert wird auf die Herkunft gelegt. Schweine und

Rinder müssen aus Deutschland stammen. Die Schlachtfleischereien haben noch zusätzlich darauf geachtet, dass die Tiere direkt aus der Region kommen. Geschlachtet wird etwa 2-4 Mal in der Woche. In allen Fleischereien war überwiegend geschultes Fachpersonal tätig, hier traf man Fleischermeister, Fleischfachverkäufer und Auszubildende. Weiterhin ist zu erwähnen, dass es sich bei den befragten Unternehmen ausschließlich um EG-Zertifizierte Betriebe handelte. Diese Zertifikate müssen bei der zuständigen Behörde beantragt werden und erst wenn alles den Vorschriften entspricht, erhält der Betrieb seine Zertifizierung. Des Weiteren konnte ermittelt werden, dass die Fleischereien, die selbst schlachten, zusätzlich eine EU-Zulassung benötigen. Diese ist Voraussetzung dafür, dass die produzierten Lebensmittel überhaupt für den Verkauf genutzt werden dürfen.

Im nachfolgenden Text werden die Ergebnisse der Betriebe in den beiden Landkreisen zusammengefasst dargestellt. Dabei wird so vorgegangen, dass die einzelne Frage, entsprechend der Reihenfolge im Fragebogen genannt wird und danach erfolgen zusammengefasst die Antworten aller Betriebe, soweit diese übereinstimmten (die Fragebögen sind der Abschlussarbeit angehängt).

1. Gibt es Unterschiede bei den Vorschriften zwischen Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln?

Die Betriebe waren sich einig, dass sich die Rechtsvorschriften im groben nicht unterscheiden. Die Kontrollen müssen bei der Produktion genauso erfolgen wie bei der Vermarktung bzw. im Verkauf. In beiden Bereichen ist es wichtig für ausgezeichnete Sauberkeit zu sorgen, um die Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand verkaufen zu können und genau das soll von der zuständigen Behörde überwacht werden. Schlachtet der Betrieb selbst, dann muss dieser zusätzlich noch neben den Hygienevorschriften und -verordnungen auch die Schlachtverordnung beachten. Die Eigenkontrollen müssen strenger bzw. noch häufiger erfolgen, protokolliert und aufgehoben werden. Die Protokolle, die jeder Betrieb führen muss, werden stets von den Behörden überprüft und einerseits von den Betrieben als überflüssig angesehen. Andererseits auch geschätzt, da sie zum Teil auf Probleme aufmerksam machen und gewährleisten die Einhaltung der Gesetzlichkeiten, weil die einzelnen Arbeitsschritte immer genau protokolliert werden.

2. Wie erfolgen die Kontrollen durch die Behörden?

Hier konnte erfasst werden, dass wirklich alles kontrolliert wird. Dazu gehören eine optische Kontrolle der Produktions- und Verkaufsräume, im Bezug auf die Lagerung der Materialien und der Zustand der Maschinen. Weiterhin wird überprüft ob sich die Fliesen der Decken, Wände und Böden in allen Räumen in einem makellosen Zustand befinden. Des Weiteren wird die Mitarbeiterschulung kontrolliert. Einmal im Jahr werden alle Angestellten belehrt, dies muss aktenkundig durch die Unterschrift eines Verantwortlichen bestätigt werden, ansonsten verfällt der Gesundheitsausweis. Wie schon im vorigen Kapitel erwähnt, überprüfen die Behörden als beinahe wichtigsten Kontrollpunkt die Protokollführung der Betriebe. Zusätzlich werden bei jedem Besuch Planproben von Fleisch und Wurst entnommen und im Landeslabor in Frankfurt/Oder untersucht. Sehr wichtig ist die Überprüfung der Etiketten auf den Lebensmitteln. Denn der Verbraucher hat ein Recht zu erfahren, was in dem gekauften Produkt enthalten ist, d.h. was in der Wurst drin ist, muss auf der Verpackung draufstehen. Um die Bakterienbesiedlungen auf Maschinen, Arbeitsgeräten und Arbeitsplätzen zu überprüfen, werden sogenannte Abklatschtests durchgeführt, dies macht nicht nur die Behörde, sondern auch jeder Betrieb zusätzlich selbst, als Teil der Eigenkontrolle. Die Häufigkeit dieser Tests liegt im Ermessen und der freien Entscheidung des Betriebsinhabers.

3. Wie lässt sich die Arbeit der Behörden einschätzen?

Die Betriebe der Uckermark sowie die im Landkreis Teltow-Fläming gaben gleiche Auskunft, die Behörden arbeiten in beiden Landkreisen sehr exakt und genau. Die Lebensmittelüberwachung wird immer nach den Hygienerichtlinien und -verordnungen durchgeführt, dementsprechend erfolgen die Kontrollen wie es sein soll. Wer sich daran hält, der hat kaum etwas zu befürchten. Das einzige was es bei der Arbeit der Behörden zu bemängeln gibt, ist, dass die Kontrollen nicht immer in dem Zeitabschnitt erfolgen, wie es sein sollte. Wenn bspw. ein Betrieb so eingestuft wurde, dass er halbjährig kontrolliert werden muss, dann kann es passieren, dass die Behörde einmal nach 4 Monaten vor der Tür steht und beim nächsten Mal erst wieder nach 8 oder 9 Monaten. Diese geringfügige Unzuverlässigkeit hat jedoch auch einen Vorteil, denn das Unternehmen ist immer gezwungen die Arbeit mit großer Sorgfalt zu erledigen. Aus dieser Antwort lässt sich bereits schließen, dass die Kontrollen durch die Behörden immer unangemeldet erfolgen. Wenn ein Betrieb ein sehr gutes

Verhältnis zum Lebensmittelüberwachungsamt hat und die Auflagen stets zur vollsten Zufriedenheit erfüllt, dann lässt das Amt auch mit sich reden und kommt nicht zwingend an Tagen vorbei an denen der Betriebsinhaber wegen übermäßiger Arbeit, sehr wenig Zeit hat.

4. Wie häufig führt die Behörde im Jahr die Lebensmittelkontrolle durch?

Sowohl im Landkreis Teltow-Fläming als auch in der Uckermark werden die Betriebe nach einer so genannten Risikobewertung eingestuft und danach kontrolliert. Hierbei wird ermittelt, ob das Unternehmen $\frac{1}{4}$ jährlich, $\frac{1}{2}$ jährlich oder jährlich kontrolliert werden muss, d.h. regelmäßig, risikobasiert oder in angemessener Häufigkeit. Je nachdem wie die Einstufung erfolgt, kommt dann die Behörde zur Überprüfung vorbei, wie bereits erwähnt manchmal auch zeitverzögernd. Die Parameter für die Einstufung sind von der Betriebsart, dem Produktrisiko, vom Verhalten des Unternehmers, vom Hygienemanagement sowie der Funktionsfähigkeit des betrieblichen Eigenkontrollsystems abhängig. Diese Risikobeurteilung gibt es erst seit Inkrafttreten der VO (EG) Nr. 882/2004 am 01.01.2006 und dient der Überwachung des Lebensmittel- sowie des Futtermittelrechts.

5. Was geschieht, wenn es bei den Kontrollen zu Beanstandungen kommt?

Je nach Schweregrad des Vergehens werden unterschiedliche Strafen vollzogen, welche das sein können, wurde schon mehrmals in dieser Abschlussarbeit geklärt. Bei den hier befragten Betrieben kommt es jedoch immer nur dazu, dass die Probleme behoben werden müssen und dann sollte in der Regel einige Wochen später eine Nachkontrolle erfolgen. Diese bleibt jedoch in beiden Landkreisen oftmals aus, erst bei der nächsten Lebensmittelkontrolle wird dann überprüft, ob das Problem behoben wurde oder nicht. Bei den Befragten werden die Bemängelungen immer sofort beseitigt, da ihnen sehr viel daran liegt, alles nur Mögliche zu tun, was dem Schutz des Verbrauchers dient. Wenn es im Betrieb zu Beschwerden durch die Kunden kommt, werden diese Probleme ebenfalls sofort behoben. Denn möchte ein Betrieb heutzutage erfolgreich im Lebensmittelgeschäft tätig sein, dann muss dieser immer zur vollsten Zufriedenheit der Kunden arbeiten. Manche Verbraucher beschwerten sich allerdings direkt im Lebensmittelüberwachungsamt und dieses ist verpflichtet, dem Problem unverzüglich nachzugehen.

6. Stellen die amtlichen Kontrollen ein Hemmnis im Betriebsablauf dar?

Auch bei dieser Frage erfolgte eine einstimmige Antwort, im gewissen Maße hemmen die Lebensmittelkontrollen schon den Ablauf im Betrieb. Wenn bspw. die Behörde an Tagen vorbei kommt an denen geschlachtet wird oder das Fleisch zu Wurst verarbeitet wird. Die Kontrollen wirken an manchen Tagen schon recht ausbremsend, weil der Arbeitsablauf gestört wird, wenn ständig jemand überall zwischen läuft und Proben entnehmen möchte. Ansonsten werden die Kontrollen der Ämter gern gesehen, da man so die Bestätigung für ordnungsgemäße Arbeit erhält. Sollte es doch zu Problemen kommen, dann werden diese erkannt und können zeitnah beseitigt werden. Das war allen Betriebsinhabern gleich wichtig, denn sie erwähnten, dass man mit der Zeit Betriebsblind wird und schnell das eine oder andere Problem übersieht. Daher werden die Kontrollen bei den Befragten immer gern gesehen, denn jedes noch so kleine Hindernis wird i.d.R. aufgedeckt und kann behoben werden. Auf diese Weise kann man als Betriebsinhaber immer mit gutem Gewissen nach Hause gehen.

7. Inwiefern haben sich die Lebensmittelkontrollen in den letzten Jahren verändert?

Mit der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 des europäischen Parlamentes und des Rates wurden Richtlinien und Verfahren für Lebensmittelsicherheit festgelegt, die für alle Mitgliedsstaaten der EU verbindlich sind. Damit wurden die Lebensmittelkontrollen in den letzten 10 Jahren strenger und genauer. Hinzu kam 2004 das Hygienepaket, dazu gehören die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004, die noch mehr Vorschriften und Richtlinien für die Fleischbetriebe beinhalten. Bei einigen der befragten Betriebe kam es sogar zu Veränderungen der Rezepturen, wenn bspw. eine bestimmte Zutat nicht mehr verwendet werden darf, dann musste das Rezept für diese Wurst so umgestellt werden, dass es immer noch genauso schmeckt nur eben ohne diese Zutat. Zum Teil verwenden die Betriebe kaum gekaufte Geschmacksträger sondern versuchen alles selbst zusammenzustellen. Jeder ist bemüht so wenig, wie möglich übermäßige Zutaten zu verwenden. Die neuen Richtlinien verlangen eine genaue Bezeichnung der Inhaltsstoffe des Lebensmittels, die auf der Verpackung und im Protokoll stehen müssen. Dementsprechend, je mehr drin ist desto mehr muss draufstehen und das dient lediglich der Verwirrung des Verbrauchers. Da die Gesetzeslage nun einmal so ist, versuchen die handwerklichen Betriebe eben alles selbst zu erstellen, wie z.B. Gewürzmischungen. Für alle Herstellungsprodukte einer Fleischerei gibt es Leitsätze,

bspw. für Feinkostsalate, für Fleischerzeugnisse wie Wurst. Solange man sich an diese Leitsätze hält, ist alles erlaubt. Kommt es nun zu Neuerungen oder Verschärfungen der Richtlinien, erhält der Betrieb entweder von der Innung Informationen oder muss sich selbst in regelmäßigen Abständen bei der zuständigen Behörde darüber informieren. Allerspätstens bei der nächsten Lebensmittelhygienekontrolle erfährt er die Änderungen.

8. Wo gibt es ihrer Meinung nach Defizite im Bereich der Lebensmittelkontrollen?

Zu dieser Frage gab es eine ganz klare Antwort, Defizite gibt es überall auch im Bereich der Lebensmittelkontrollen. Ein großes Problem der Lebensmittelüberwachung stellt häufig dar, dass der Zeitabschnitt von der Probenentnahme bis zum Ergebnis zu lang ist. Wird bspw. ein Keim gefunden dauert es viel zu lange bis ein Ergebnis vorliegt. Manchmal bis zu 2 Monaten und bis dahin, ist das jeweilige Produkt längst in den Verkauf und an die Kunden geraten. Der Betrieb würde aber bei schweren Vorfällen vorübergehend geschlossen werden, obwohl es längst zu spät ist, das Problem zu beheben. Weiterhin war man sich einig, dass viele Bestimmungen nicht viel Sinn machen, einfach nur zeitaufwendig sind und nicht weiterhelfen, weder dem Betrieb im Allgemeinen noch dem Schutz des Verbrauchers. Hinzu kommt ein zukünftiges Problem, welches schwerwiegende Folgen für einen Schlachtbetrieb darstellen kann. Derzeit dürfen die Tierärzte vor Ort die Schlachttieruntersuchung durchführen, doch in gegebener Zeit darf diese Aufgabe nur noch von den Amtstierärzten erfolgen. Dazu sind dann Terminabsprachen notwendig, die Arbeitszeiten der Tierärzte sind geregelt und müssen eingehalten werden und somit sind spontane Schlachtungen dann nicht mehr möglich. Dass diese Untersuchungen demnächst von den Behörden durchgeführt werden, führt zu einem weiteren Problem, denn die Amtstierärzte können die Proben nicht selbst untersuchen. Sie müssen diese erst in eines der Landeslabore schicken, i.d.R. Frankfurt/Oder. Zurzeit übernehmen diese Aufgabe noch die Tierärzte vor Ort und spätestens 5 Stunden später hat der Betrieb das „okay“ zum Verkaufen. Nun, mit dieser Änderung befürchten die Schlachtbetriebe, dass das Rindfleisch nicht unbedingt, aber das Schweinefleisch längst verdorben sein könnte bevor man das Ergebnis erhält.

9. Welche Vorschläge hätten sie, für die bessere Gestaltung der Lebensmittelkontrollen?

Als erstes kam darauf sofort die Antwort, dass der Protokollführung nicht mehr so

extrem viel Aufmerksamkeit geschenkt werden sollte. Sie sollte nicht komplett abgeschafft werden, aber eben freiwillig sein. Denn Protokolle können gefälscht werden und Betriebe denen viel daran liegt, alle Probleme aufzudecken und zu beheben, die werden das gerne freiwillig durchführen. In der Uckermark wünschen sich die Betriebe des Weiteren bessere Zusammenarbeit mit den Ämtern, wenn es um neue Ideen geht. Hier gehen die Behörden streng ihren eigenen Vorstellungen und Vorschriften nach, sie tun sich mit Neuerungen sehr schwer, machen oft andere Vorschläge, die für die Betriebe nicht umsetzbar sind. Da diese einfach nur der Theorie entsprechen und weit ab von der Praxis entfernt sind. Das wurde auch im Landkreis Teltow-Fläming bemängelt, die Behörden seien sehr theoretisch und halten an ihren Vorschriften nahezu verbissen fest. Oft kommt es dadurch zu Diskussionen zwischen Betrieb und Behörde, das ist sehr anstrengend, ermüdend und meistens erfolglos für die Unternehmen. Die Interviewpartner würden sich mehr Kooperation von den Behörden wünschen, speziell aber in der Uckermark. Weiterhin sollten manche Vorschriften vielleicht auch nochmal überarbeitet werden, wenn z.B. ein Wasserversorgungsproblem zum Schließen des Betriebes führen kann, weil die Anschlüsse bspw. einen halben Meter zu weit rechts sind, dann ist das mehr als übertrieben. Solche extremen Genauigkeiten wären abgeschafft, zukünftig durchaus angenehmer für die Betriebe. Mehr könne und müsse man nicht verändern, meinten die befragten Betriebsinhaber. Sie waren der Meinung, dass die Lebensmittelkontrollen durchaus sehr hilfreich sind und auch von Vorteil, da man stets die Schwachstellen herausfinden und beheben kann, es könnten sogar mehr Kontrollen durchgeführt werden, denn eigene Labore sind sehr teuer. Würden die Behörden öfter vorbeikommen und Proben entnehmen, wäre das für die Betriebe deutlich preiswerter. Dementsprechend sind sogar mehr amtliche Kontrollen und weniger Eigenkontrollen wünschenswert.²¹

6.2. Lebensmittelsicherheit - Was können die Behörden berichten?

Wie bei den Betrieben sollten auch hier ebenfalls mehrere Meinungen eingeholt werden. In dem man bei verschiedenen Lebensmittelüberwachungsämtern um Kooperation gebeten hat. Doch die Ämter reagierten überwiegend mit Desinteresse. Daher konnte am Ende nur eine einzige Behörde bzw. ein bedeutender Mitarbeiter dieser Behörde tatsächlich befragt werden.

²¹ Interview mit Betriebsinhabern der einzelnen Betriebe, Juli 2012

Ähnlich wie bei der vorherigen Auswertung werden auch hier die Angaben nur anonymisiert verwendet und daher selbstverständlich der Landkreis der kooperierenden Behörde nicht genannt. Alle Informationen, die im folgenden Text erfolgen sind dennoch nicht auf die gesamten Behörden Brandenburgs zu beziehen.

Das Umwelt-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, welches befragt wurde befindet sich in Brandenburg. Hier sind mehrere Tierärzte, Lebensmittelkontrolleure, Lebensmitteltechnologe und Handelsklassenbeauftragte, für die unterschiedlichsten Aufgaben zuständig. Sichere Lebensmittel herzustellen hat oberste Priorität, daher führen etwa neun Mitarbeiter des Lebensmittelüberwachungsamtes strenge Kontrollen durch, die bereits auf dem Acker bzw. im Stall beginnen, über die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln bis hin zum Handel und Verkauf von Lebensmitteln erfolgen. Durch diese Kontrollen sollen die Schwachstellen in der Kette der Nahrungsmittelversorgung gefunden werden. Diese Lücken oder auch Defizite können in den unterschiedlichsten Bereichen entstehen, wie z.B. Tierkrankheiten/-seuchen, menschliches Versagen bei der Produktion, lückenhafte Eigenkontrollen, mangelnde Hygiene bei der Verarbeitung. Ein Interesse zum Aufspüren von Schwachstellen verfolgt i.d.R. jedes Lebensmittelüberwachungsamt. Zusätzlich verfügt die befragte Lebensmittelbehörde aber auch über ein eigenes Labor, hier können die Proben bereits auf Trichinen untersucht werden. Müssen jedoch andere Untersuchungen erfolgen, dann werden die Proben immer direkt ins Landeslabor nach Frankfurt/Oder geschickt. So viel zum allgemeinen Überblick der befragten Behörde, nun folgt die Vorstellung der Ergebnisse.

1. Würden sie sich besser fühlen wenn mehr Mitarbeiter für die Lebensmittelsicherheit tätig wären?

Die Antwort war ein klares nein, man sagte, dass diese Behörde ausreichend besetzt war. Es waren genau so viele Mitarbeiter eingestellt wie nötig, um die Arbeit bestens zu erledigen. Mehr dürften und sollten es gar nicht sein.

2. Was macht speziell der Landkreis für die Lebensmittelsicherheit?

Hier hat man ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Behörden nicht nur in Brandenburg, sondern auch in ganz Deutschland, die Pflicht haben nach Eu- und nationalem Recht sowie sämtlichen Verordnungen zu handeln und die Kontrollen durchzuführen. Dementsprechend arbeiten alle Behörden indirekt zusammen, jedoch

ist jedes Lebensmittelüberwachungsamt ausschließlich für den eigenen Landkreis verantwortlich. Nur in Ausnahmefällen kommt es dazu, dass amtsübergreifend gearbeitet werden muss, z.B. wenn ein Fleischbetrieb aus dem einen Landkreis seine Filialen in einem anderen Landkreis hat, dann ist die Behörde des Kreises dafür zuständig in dem sich der Fleischbetrieb befindet. In solchen Fällen wird dann landesübergreifend gearbeitet.

3. Erfolgen die Kontrollen eines Betriebes nach Zufallsprinzip oder gibt es ein System dafür?

Die Betriebe werden nach Risikoklassen und -kategorien eingestuft und danach ergibt sich der Zeitabstand zwischen den Kontrollen. Je nachdem in welche Risikoklasse der Betrieb eingestuft wurde, erfolgt dann $\frac{1}{4}$ jährlich, $\frac{1}{2}$ jährlich oder jährlich die Überprüfung durch die Behörde. Zum Verantwortungsbereich der befragten Behörde gehören unter anderem ungefähr 35 Fleischbetriebe, dazu zählen alle Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe. Diese werden i.d.R. in den Zeitabständen kontrolliert wie es sein soll. Sicher kommt es aber auch vor, dass die Kontrollen etwas zeitverzögert erfolgen, denn es sind ja nicht nur Fleischbetriebe die es zu kontrollieren gilt. Dennoch ist man stets bemüht diese Überwachung ziemlich genau durchzuführen. Auf Grund dieser regelmäßigen Kontrollen kommt es kaum zu Beanstandungen. Bei den meisten Bemängelungen handelt es sich überwiegend um Verstöße gegen allgemeine Hygienebestimmungen (z. B. nicht vorliegende Hygienekonzepte, fehlende Schulungen zur Lebensmittelhygiene). Weitere Mängel waren bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Produkten sowie im Umgang mit Lebensmitteln zu verzeichnen. Schwerwiegende Verstöße wurden bisher noch nicht aufgedeckt und darüber ist man auch froh.

4. Wie empfinden sie die Reaktion der Betriebe auf die Kontrollen?

Man hat das Gefühl, dass die meisten Betriebe die Kontrollen als Sicherheit für sich selbst zu schätzen wissen. Denn eigentlich sind sie alleine für den sachgemäßen Verkauf von Lebensmitteln verantwortlich. Wenn aber in regelmäßigen Abständen eine Kontrolle erfolgt, dann erhalten sie damit immer eine Bestätigung für einwandfreie Arbeit und dies wirkt beruhigend für die Betriebe. Einige wenige Betriebe sind natürlich nicht so begeistert davon, das liegt dann möglicherweise daran, dass bei ihnen immer wieder Schwachstellen aufgedeckt werden. Dadurch kommen

mit der Behebung der Probleme stets zusätzliche Arbeit und Kosten auf sie zu. Für die Behörde jedenfalls ist es nicht wichtig, ob die Betriebe gern kontrolliert werden oder nicht, überprüft werden sie trotzdem.

5. Gibt es Defizite im Bereich der Lebensmittelkontrollen? Wie könnten die Überwachungen möglicherweise zukünftig besser erfolgen?

Es wird sich ganz klar an die Gesetzeslage gehalten, da alle Verordnungen und Richtlinien gut geplant und lange überlegt wurden. Grobe Defizite gibt es demnach nicht, sicher könnte das ein oder andere anders erfolgen, aber im Moment ist nichts bekannt, was besser gemacht werden könnte. Sollte dennoch ein Landkreis zu gegebener Zeit Verbesserungsvorschläge haben, dann kommt es zu einem großen Tierärztekongress und dort wird nach einem möglichen Lösungsweg gesucht. Oft kommt es dann zu Änderungen. Die hier befragte Behörde, so wie jede andere sicherlich auch, führt hin und wieder Dienstbesprechungen durch, wo jeder Zeit Vorschläge für Verbesserungen gemacht werden können und diese dann nach Möglichkeit zukünftig berücksichtigt werden.²²

6.3. Vergleich zwischen Vorschrift und Realität

Das Hauptziel dieser Bachelorarbeit, war es herauszufinden, ob die gesetzlichen Vorschriften in der Realität beachtet und eingehalten werden. Eine konkrete Antwort darauf folgt im Resümee, aber zuvor wird noch kurz ein Vergleich zwischen Vorschrift und Umsetzung zusammengefasst. Zunächst möchte die Autorin darauf hinweisen, dass sowohl die Betriebe als auch die Behörde auf einige Fragen sehr verhalten geantwortet haben, bspw. über Defizite und Verbesserungsvorschläge der Lebensmittelkontrollen. Man hatte das Gefühl, sie möchten nicht alles kundgeben und schon gar nicht was sie tatsächlich über alle Bereiche der Lebensmittelkontrollen, aber auch über die gesetzlichen Vorschriften denken. Die Autorin geht davon aus, dass das Verhältnis zwischen den befragten Betrieben und den Behörden ein sehr gutes ist, von daher ist verständlich, dass die Antworten bestimmter Fragen nicht so klar und eindeutig waren. Dennoch ist man sehr dankbar für die Mühe und die Zeit, die sich die Befragten genommen haben, denn die meisten Antworten, die gegeben wurden, waren sehr aufschlussreich und hilfreich für die hier vorliegende Abschlussarbeit.

²² Interview mit Amtstierärztin einer Behörde in Brandenburg, August 2012

Kurz gesagt lässt sich anhand der Ergebnisse der Befragungen durch die Fleischunternehmen ableiten, dass die Behörden in den jeweiligen Landkreisen ihre Aufgabe zur Lebensmittelsicherheit sehr ernst nehmen. Es gilt die Arbeit der Betriebe zu kontrollieren und das wird auch streng nach Vorschrift erledigt. Die befragten Unternehmen waren jedoch auch selbst der Meinung, dass es das wichtigste eines Lebensmittelbetriebes ist, die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher zu gewähren. „Lebensmittelsicherheit lässt keine Kompromisse zu“, so einer der Betriebsinhaber in der Uckermark. Daher ist normalerweise jeder Betrieb darauf bedacht, ebenfalls alle Richtlinien, Rechte und Gesetze zu erfüllen, nicht nur zur Sicherheit der Verbraucher, sondern auch für sich selbst.

Im vorigen Abschnitt wurden die Befragungen mit allen Informationen, die man bei den Interviewpartnern erhalten hat, sowie ein kurzer Vergleich dargestellt. Im nächsten Kapitel erfolgt das Resümee, in dem der Leser eine kurze Zusammenfassung erhält und ihm der Erfolg der Befragungen dargelegt wird. Schlussendlich soll dabei konkret auf die Zielsetzung der Bachelorarbeit eingegangen werden.

7. Resümee - *Alles nur Vorschrift oder auch Realität?*

Begonnen hat die Abschlussarbeit mit einer Einleitung, in der darauf aufmerksam gemacht wurde, welche Bedeutung das Thema Lebensmittelsicherheit heutzutage hat und warum es so wichtig ist, dass man sich ausgiebig damit auseinandersetzt. Obwohl dieses Thema alle betrifft, fühlen sich doch nur sehr wenige tatsächlich dafür verantwortlich. Lebensmittelsicherheit. Was versteht man darunter und wer ist dafür zuständig, dass die Verbraucher mit unbedenklichen Lebensmitteln versorgt werden bzw. wer muss sie vor Täuschung schützen, deren Gesundheit gewährleisten und die sachgerechte Informationsweitergabe sichern? Viele Richtlinien und Verordnungen gibt es. Doch wird deren Umsetzung streng eingehalten?

Im Hauptteil wurde der Leser darüber aufgeklärt, was es heißt die Verbraucher mit sicheren Lebensmitteln zu versorgen, was alles hinter dem Thema Lebensmittelsicherheit steckt, wie dabei vor gegangen wird und welche Vorschriften und Richtlinien es für die Lebensmittelhygiene gibt. Denn diese ist Ausgangspunkt für gesunde, unbedenkliche Lebensmittel. Des Weiteren hat man darüber informiert, dass für die Sicherheit der

Lebensmittel hauptsächlich die Betriebe verantwortlich sind. Nur für die Kontrolle über die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften sind die Lebensmittelüberwachungsämter zuständig. Für die Gesetzgebung sind sowohl verschiedene Behörden und Institutionen auf europäischer und nationaler Ebene verantwortlich, hier arbeiten alle zusammen und jede einzelne Behörde hat spezielle Aufgaben dabei zu erfüllen. In Brandenburg gibt es, sowie in jedem anderen Bundesland auch, eine obere Landesbehörde das MUGV. Hier wurde auf die wichtigsten Aufgaben aufgeklärt und einige der Hauptsachgebiete dieser Behörde erläutert. Weiterhin hat man dann die Arbeitsaufteilung innerhalb der Landkreise in Brandenburg erklärt. Zur Hinführung auf die Interviews und dem Hauptziel dieser Abschlussarbeit, hat man danach ausgearbeitet was Lebensmittelsicherheit, sprich Lebensmittelhygiene für fleischverarbeitende Betriebe bedeutet. Die Autorin hat sich bewusst nur für eine Lebensmittelbranche entschieden. Anhand der Fleischbranche sollte die Lebensmittelsicherheit in Brandenburg dargestellt werden. Das Ziel der Arbeit war ein Vergleich zwischen den gesetzlichen Vorschriften und der Realität aufzuzeigen. Dafür wurde zunächst alles genannt und erläutert, was die Gesetzmäßigkeiten für Zerlege-, Verarbeitungs- und Schlachtbetriebe betrifft. Dazu gehörten die Hygiene-Leitlinien, die amtliche Hygieneüberwachung und die Eigenkontrollen der Betriebe. Im nächsten und so ziemlich letzten Schritt folgte dann die Darstellung der Interviews. Ganz besonders wichtig war es der Autorin die Anonymität der Betriebe und Behörden zu gewährleisten, daher wurden weder Namen genannt noch wurden die Antworten einzeln aufgeführt. Bei der Darstellung der Interviews wurden zuerst allgemeine Aussagen zu den betroffenen Betrieben getätigt und danach die einzelnen Fragen mit den zusammengefassten Antworten dargelegt.

Das Ziel war es bei der Ausarbeitung herauszufinden, ob die gesetzlichen Vorschriften und Regelungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit in der Realität umgesetzt werden oder nicht. Eine Antwort darauf erhielt der Leser im Punkt 6.3. Laut der Ergebnisse der Befragung arbeiten die Behörden in den jeweiligen Landkreisen tatsächlich sehr exakt. Hin und wieder kommt es vor, dass die eine oder andere Kontrolle etwas später erfolgt, aber das ist längst nicht von entscheidender Bedeutung. Viel wichtiger ist, dass die Lebensmittelbetriebe überhaupt kontrolliert werden und folglich so, wie es die Gesetze vorgeben und das ist in Brandenburg der Fall. Die Frage, ob es an den Behörden liegt oder möglicherweise am nicht ausreichend qualifiziertem Personal wurde damit ebenfalls beantwortet. Nach ausgiebiger Forschung und Ermittlung kam die Autorin zu dem Entschluss, dass die Gründe an der Lebensmittelsicherheit zum Teil zweifeln zu lassen, weniger bei den Behörden liegen.

Vielmehr sind es die erlassenen Gesetzen, denn diese lassen einfach keinen besseren Schutz vor gesundheitsschädlichen Lebensmitteln zu. Dies ließ sich anhand der Befragungen ableiten, denn die Behörden setzen alles streng nach Vorschrift um. Des Weiteren ergab die Befragung, dass bspw. der Protokollführung viel zu viel Aufmerksamkeit gewidmet wird, aber das ist gesetzlich so vorgegeben. Vergessen wird hierbei, dass Protokolle leicht zu fälschen sind. Das wäre der erste Punkt über den möglicherweise bei der Gesetzgebung nochmals nachgedacht werden könnte. Weiterhin ist man der Meinung, dass die Einteilung der Betriebe nach Risikoklassen bzw. Risikokategorien nicht so sinnvoll ist, da hier der Betrieb in etwa weiß, wann die nächste Kontrolle durch die Behörde ansteht. Besser wäre sie würden einfach zu gegebener Zeit und nicht in regelmäßigen Abständen vorbeikommen. Doch auch das ist gesetzlich festgelegt. Das Hauptproblem ist jedoch, dass es einfach zu lange dauert, bevor ein Ergebnis der entnommenen Proben vorliegt. Genauso ist es auch bei Lebensmittelskandalen, wenn man an die EHEC-Krise zurückdenkt, bevor da herausgefunden wurde, dass es an den Sprossen lag, die mit diesem Darmkeim belastet waren, sind bereits Menschen daran gestorben. Ganze Landwirtschaftsbetriebe gingen kaputt, da aus Hilf- und Ratlosigkeit der verantwortlichen, ständig andere Lebensmittel vermutet wurden. Des Weiteren ist man der Meinung, dass es wahrscheinlich gar nicht möglich ist für 100%ig sichere Lebensmittel zu sorgen, denn dafür müssten stets von allen Produkten Proben entnommen werden. Diese müssten zeitnah untersucht werden und erst dann in den Verkauf gelangen. Das ist einfach nicht möglich, denn wie mit Hilfe der Befragung herausgefunden werden konnte, wird schon bei den „kleinen“ Fleischbetrieben nur ein ganz geringer Teil der Lebensmittel untersucht und selbst dabei dauert es zu lange ehe ein Ergebnis vorhanden ist. Nach zahlreichen Überlegungen der Autorin, wagt man an dieser Stelle zu äußern, dass es zu hohe Investitionen, viel mehr Mitarbeiter, noch größere Labore bedarf um den Verbraucher tatsächlich immer mit einwandfreien und unbedenklichen Lebensmitteln zu versorgen. Dennoch ist man sich sicher, dass vieles verbessert werden kann, in dem einige Bereiche der Lebensmittelkontrollen und damit die Gesetze überarbeitet werden und der Bund den Behörden und Institutionen mehr Unterstützung bietet, vielleicht sogar Teile der Aufgaben abnimmt. In der Sparte Lebensmittelsicherheit gibt es auf Seiten der Gesetzeslage vieles zu überholen und in naher Zukunft wird sich sicherlich einiges verändern.

8. Quellenverzeichnis

Literaturverzeichnis

A. H. Meyer: Lebensmittel heute – Qualität und Recht. Hamburg. 1. Auflage 2010.

H. D. Böhm und P. Teufel: Das neue Lebensmittelhygiene-Recht. Gelsenkirchen. 1997.

Dr. med. vet. W. Pfanneberg, Dr. med. vet. K. M. Zrenner: Hygiene-Leitlinien für handwerkliche Metzgereien, Frischfleischabteilungen, landwirtschaftliche Direktvermarktung. Gießen, Leipzig. 1993.

Meyer, Heinz: Hygieneschulung in der Lebensmittelwirtschaft, Gemeinschafts-Verpflegung und Gastronomie / Heinz Meyer. Unter Mitw. von J. Kantelberg. – 1. Auflage. – Hamburg: Behr, 1997, zitiert nach Max von Pettenkofer

Internetfundstellen

DFV Deutscher-Fleischer-Verband e.V. 2012. URL:
<http://www.fleischerhandwerk.de/fleischerhandwerk/index.html> (Stand 15.08.2012)

Fleischportal. 2011-2012. URL:
<http://www.fleischportal.de/weitere/deutscher-fleischerverband/135-weitere/innungen--verbaende/300-fleischerverband-berlin-brandenburg> (Stand 15.08.2012)

Focus Online. 1996-2012. Online im Internet. URL:
http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/tid-11388/lebensmittelskandale-heute-antibiotika-gestern-ehec-und-morgen_aid_323040.html (Stand 20.07.2012)

Verbraucherzentrale Brandenburg. 13.01.2011. Online im Internet. URL:
http://www.vzbv.de/mediapics/lebensmittelskandale_2000_bis_2010.pdf (Stand 20.07.2012)

BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT. 2012. URL:
http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/01_SichereLM/Im_SicherSic_node.html (Stand 21.07.2012)

BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ. URL:
http://www.bmelv.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Rueckstaende-Verunreinigungen/rueckstaende_node.html (Stand 22.07.2012)

Landesregierung Brandenburg. 2012. URL
http://service.brandenburg.de/de/landeslabor_berlin-brandenburg_dienstszitz_berlin_und_laborstandort/175106

BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT. 2012. URL
http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/01_WerMachtWas/Im_WerMachtWas_node.html#doc1404682bodyT4 (Stand 27.07.2012)

Bundesinstitut für Risikobewertung. 2012. URL
http://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelueberwachung___verzeichnis_der_obersten_fuer_die_lebensmittelueberwachung_zu_zustaendig_behoerden_der_bundeslaender-1095.html (Stand 02.08.2012)

Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV). 2012. (Artikel vom 20.06.2012). URL:
<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/lbm1.c.220174.de> (Stand 02.08.2012)

Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV). 2012. (Artikel 17.07.2012) URL:
<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/lbm1.c.323078.de> (Stand 02.08.2012)

Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV). 2012. (Artikel 07.08.2009). URL:
<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.170290.de> (Stand 02.08.2012)

Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV). 2012. (Artikel 07.08.2009). URL:
<http://www.mugv.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.170264.de> (Stand 03.08.2012)

Pressemeldungen und Nachrichten aus Brandenburg.2012.URL:
<http://www.presse-meldung-brandenburg.de/teltow-flaeming-information-des-veterinaer-und-lebensmittelueberwachungsamtes-1980/> (Quelle: Landkreis Teltow-Fläming) (Stand 09.08.2012)

Verbraucherzentrale Brandenburg. 2010. URL:
<http://www.vzb.de/UNI134574804719551/Ernaehrung> (Stand 23.08.2012)

Mayr-Melnhof Karton Gesellschaft m.b.H. 2012. URL:
<http://www.responsiblepackagingforum.com/rechtslage.html> (Stand 24.08.2012)

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. November 2011.
Veranschaulichung Jahresbericht 2010.pdf

Landeslabor Berlin-Brandenburg. 2012. URL:
<http://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de> - (LMB 2011 Berlin.pdf) (Stand 25.08.2012)

Hochschule RheinMain. Projekt vom 01. Juli 2010 – 30. Juni 2012. URL:
<http://www.lebensmittelsicherheit.eu/> (Stand 24.08.2012)

Zeitschriften

Dr. Fabienne Hübener (2012) Apotheken Umschau (06/12). Kontrolle statt Kompetenzgerangel,18-19

Zum besseren Verständnis für die Quellenangaben im Text: bei Fußnoten vor dem Satzzeichen betrifft die Quellenangabe ausschließlich den einen Satz. Steht die Fußnote jedoch hinter dem Satzzeichen, dann betrifft die Quelle, den ganzen Absatz bzw. Abschnitt.

Anhang

Fragen für die Betriebe

- Betriebsspiegel? Welche Art von Unternehmen? Wie viele Mitarbeiter gibt es insgesamt? Welche Qualifikation haben diese? Wie erfolgen die Produktion und die spätere Vermarktung?
- Gibt es Unterschiede bei den Vorschriften zwischen Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln (in Bezug auf die Lebensmittelhygiene)?
- Wie erfolgen die Kontrollen durch die zuständige Behörde? Was wird alles untersucht?
- Wie lässt sich die Arbeit der Behörde einschätzen? Erfolgen die Kontrollen streng nach Vorschrift? Meldet sich die Behörde für eine Kontrolle an oder wird der Betrieb überrascht?
- Wie oft im Jahr wird der Betrieb kontrolliert? Lässt sich ein spezielles Schema vermuten?
- Was passiert, wenn es zu Beanstandungen/Bemängelungen kommt? Wie geht man danach vor, folgt eine Nachkontrolle?
- Stellen die amtlichen Kontrollen ein Hemmnis im Betriebsablauf dar? Wie reagiert man auf die Kontrollen durch die Behörde?
- Inwiefern haben sich die Lebensmittelkontrollen über die letzten Jahre verändert? Hatte das Konsequenzen, bspw. Veränderungen der Rezepturen?
- Gibt es Ihrer Meinung nach Defizite im Bereich der Lebensmittelkontrollen? Wenn ja, welche sind das bzw. in welcher Sparte?
- Was denken Sie wie ließen sich die Lebensmittelkontrollen in der Zukunft besser gestalten, um es den Betrieben nicht unnötig schwer zu machen und dennoch den Verbraucher bestens zu schützen?

Fragen für das Lebensmittelüberwachungsamt

- Wie ist die Behörde aufgebaut? Gibt es eigene Labore für einfache Keime? Wie viele Mitarbeiter gibt es insgesamt?
- Würden Sie sich besser fühlen, wenn es mehr Mitarbeiter in diesem Bereich gäbe?
- Was macht speziell der Landkreis für die Lebensmittelsicherheit in der Region? Arbeitet die Behörde mit anderen Behörden zusammen? Wenn ja, wie erfolgt die Aufteilung?
- Arbeitet die Behörde mit anderen Behörden zusammen? Wenn ja, wie erfolgt die Aufteilung?
- Wie werden die Lebensmittelkontrollen durchgeführt? Gibt es ein System nach dem die zu kontrollierenden Betriebe ausgewählt werden? Wie viele Fleischbetriebe werden jährlich kontrolliert? In welchem Bereich gibt es die meisten Beanstandungen? Und welche sind das?
- Wie wird die Reaktion der Unternehmen auf die Kontrollen empfunden?
- Gibt es Ihrer Meinung nach Defizite im Bereich der Lebensmittelkontrollen? Wenn ja, welche?
- Was könnte zukünftig besser bzw. anders gemacht werden, um die Lebensmittel sicherer zu machen?

Eidesstattliche Erklärung

Hiermit erkläre ich an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe. Die aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommenen Gedanken sind als solche kenntlich gemacht. Die Arbeit wurde bisher in gleicher oder ähnlicher Form keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegt.

Ich bin (nicht) damit einverstanden, dass meine Bachelorarbeit in der Hochschulbibliothek eingestellt wird.

Name, Ort, Datum Unterschrift