

Stadt Chemnitz · Dezernat 3 · 09106 Chemnitz

Dienstgebäude Düsseldorfener Platz 1
09111 Chemnitz

Stadtrat der Stadt Chemnitz
CDU-Ratsfraktion
Herrn Stadtrat
Michael Specht

Datum 05.02.2020
Unser Zeichen
Durchwahl
Auskunft erteilt
Zimmer
Ihr Zeichen RA-035/2020
Ihr Schreiben vom 20.01.2020
E-Mail

Ihre Ratsanfrage RA-035/2020 - Lebensmittelüberwachung

Sehr geehrter Herr Specht,

zu Ihrer Ratsanfrage teile ich Ihnen im Auftrag der Oberbürgermeisterin Folgendes mit:

1. Nach welchen Grundsätzen und Kriterien werden durch die Stadt Chemnitz die zu kontrollierenden Betriebe und die Kontrollhäufigkeit für einzelne Betriebe festgelegt?

Die Bestimmung der Kontrollhäufigkeit der zu kontrollierenden Lebensmittelbetriebe ist durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) und den Erlass zur Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben sowie zur Festlegung gesonderter Kontrollfrequenzen (Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz vom 24.07.2012) geregelt.

Zur Durchführung der amtlichen Kontrolle werden die zu kontrollierenden Betriebe in Risikoklassen eingestuft und es erfolgt die Ermittlung der Kontrollhäufigkeit durch ein risikoorientiertes Beurteilungssystem.

Folgende Hauptmerkmale werden im Rahmen der risikoorientierten Beurteilung der Lebensmittelunternehmen berücksichtigt:

- die Betriebsart (Produktisiko und Umgang mit dem Produkt),
- das Verhalten des Lebensmittelunternehmers (Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung),
- die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen (HACCP-Verfahren, Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung) und
- das Hygienemanagement (bauliche Beschaffenheit/Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung).

Die Einstufung wird für jeden Betrieb dokumentiert und bei jeder Routinekontrolle fortgeschrieben. In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben sind bei diesen Betrieben Kontrollhäufigkeiten von höchstens täglich bis in der Regel mindestens alle drei Jahre einzuhalten.

2. Nach welchen Bestimmungen richten sich die einzuhaltenden Standards, die bei den Kontrollen geprüft werden und welche Schwerpunkte werden behördenintern für diese Kontrollen gesetzt?

Das in der Bundesrepublik geltende Lebensmittelrecht wird nicht nur durch die Gesetze und Rechtsverordnungen des Bundes und der Länder bestimmt, sondern in hauptsächlichen Teilen durch Rechtsakte der Europäischen Union.

Um das in der Lebensmittel- Basisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002 geforderte hohe Schutzniveau zu gewährleisten, wurde von der EU das sogenannte Hygienepaket verabschiedet:

- VO (EG) Nr. 852/2004 (Allgemeine Hygienevorschriften)
- VO (EG) Nr. 853/2004 (Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs).

Ergänzt werden die Lebensmittelhygienevorschriften der EU durch nationale Lebensmittelhygiene-Verordnungen mit Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Die Lebensmittelkennzeichnung und damit die Information der Verbraucher über Lebensmittel wurde durch die seit 2014 geltende Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) in der Europäischen Union harmonisiert und ist in einer nationalen Durchführungsverordnung weiterführend geregelt.

Des Weiteren gelten zahlreiche spezifische Produkt-, Zusatzstoff- und Rückstandsvorschriften. Insgesamt gibt es derzeit in der Bundesrepublik Deutschland mehr als 700 lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, die branchenspezifisch beachtet werden müssen.

Schwerpunkt der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist die Gewährleistung eines hohen Schutzniveaus im Bereich der Lebensmittelsicherheit und -hygiene sowie der Verbraucher-täuschung und -information.

Die relevanten Kontrollinhalte werden durch die unter 1. beschriebene Risikobeurteilung der Betriebe abgebildet.

3. Arbeitet das zuständige Amt aktiv mit den zu kontrollierenden Betrieben zusammen? Werden einzuhaltende Vorschriften und Regularien den Betrieben zur Verfügung gestellt? Wenn ja, in welcher Form? Wenn nein, ist dies in Zukunft im Rahmen des Transparenzgrundsatzes der öffentlichen Verwaltung geplant?

Im Rahmen des Internetauftritts der Stadt Chemnitz werden den Lebensmittelunternehmern grundlegende lebensmittelrechtliche Anforderungen im aggregierten Merkblattformat zur Verfügung gestellt.

Zurzeit können im Bereich Gesundheitlicher Verbraucherschutz folgende Merkblätter abgerufen werden:

- Merkblatt zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln
- Merkblatt über die lebensmittelhygienischen Anforderungen an die Abgabe von Backwaren in Selbstbedienung
- Merkblatt über Bauhygiene
- Merkblatt über die Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff
- Merkblatt über die Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Keramik

- Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln
- Merkblatt über Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege
- Merkblatt über Hygienische Anforderungen an den (gewerblichen) Umgang mit Lebensmitteln an/in Schulen/Kindertageseinrichtungen
- Merkblatt über Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen
- Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen
- Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen an Grillstände
- Merkblatt über Hygienische Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren, Spendenaktionen oder ähnlichen Veranstaltungen
- Merkblatt über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln
- Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen
- Merkblatt Auszüge rechtlicher Vorgaben für E-Zigaretten und nikotinhaltige Nachfüllflüssigkeiten
- Merkblatt Auszüge rechtlicher Vorgaben für Wasserpfeifentabak

Die bei der Industrie- und Handelskammer regelmäßig angebotene Schulung zur Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und betrieblichen Eigenkontrolle wird durch einen Referenten des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärarnamtes der Stadt Chemnitz inhaltlich abgesichert. Des Weiteren werden auf regionalen Innungsversammlungen Fachreferate zu lebensmittelrechtlichen Themen gehalten.

Lebensmittelrechtliche Beratungen zu Unternehmenskonzepten, Produktentwicklungen, Bauvorhaben u. ä. werden regelmäßig sowohl in den Einrichtungen vor Ort als auch in den Diensträumen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärarnamtes durchgeführt.

Freundliche Grüße

Miko Runkel
Miko Runkel
Bürgermeister