

**Jahresbericht 2007
der Lebensmittelüberwachung
der Stadt Nürnberg**

I. Aufgaben der Lebensmittelüberwachung

1. Allgemeines

Die Lebensmittelüberwachung der Stadt Nürnberg – angesiedelt beim Ordnungsamt – schützt den Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren, Täuschung und Irreführung beim Verkehr mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen. Sie kontrolliert im Stadtgebiet in über 7000 Betrieben und bei mehreren hundert großen und kleinen Veranstaltungen (Events) die Einhaltung der Bundesgesetze und –verordnungen sowie des EU-Rechts für Lebensmittel (einschließlich Wein), Zusatzstoffe, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände. Weitere Aufgaben der Lebensmittelkontrolle sind die Überwachung der Preisauszeichnung sowie die Kontrolle von Futtermitteln und freiverkäuflichen Arzneimitteln.

Die Stadt Nürnberg nimmt strukturell eine zentrale Verteilerfunktion für ganz Nordbayern ein. Neben dem Obst- und Gemüsegroßmarkt haben zahlreiche industrielle Lebensmittelhersteller aus den Sortimentsbereichen Speiseeis, Backwaren, Fleischerzeugnisse, Bier, Glühwein und Weinerzeugnisse ihren Sitz im Stadtgebiet. Ebenso haben sich eine Vielzahl von in- und ausländischen Import-, Export- und Großhandelsbetrieben, die neben Lebensmitteln auch kosmetische Mittel, freiverkäufliche Arzneimittel, Spielwaren und sonstige Bedarfsgegenstände vertreiben, in Nürnberg niedergelassen. Täglich werden in Nürnberg ca. 50 000 Essen in Großküchen hergestellt und abgegeben.

Die Lebensmittelkontrolleure führen **Betriebs- und Produktkontrollen** durch. Die **Betriebskontrolle** umfasst die Überprüfung der Betriebs- und Personalhygiene sowie die Kontrolle technischer Einrichtungen. Die **Produktkontrolle** erstreckt sich auf Produktqualität, -hygiene und -kennzeichnung, die Überprüfung betriebseigener Qualitätssicherungs- und Rückverfolgbarkeitssysteme sowie die Entnahme von Proben zur Begutachtung durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL).

Die Kontrolle der Betriebe erfolgt entsprechend ihrer Bedeutung und ihres Sortiments mehrmals jährlich und stellt sich als sehr arbeitsintensiv und zeitaufwendig dar. Erforderlich ist dabei eine ständige Aktualisierung des Fachwissens durch jeden Lebensmittelkontrolleur. Neben der vollzugsrechtlichen Aufarbeitung eigener Kontrollergebnisse wie Erteilung von Anordnungen, Durchführung von Zwangsmaßnahmen oder Einleitung von Bußgeldverfahren müssen hier auch Beanstandungen auswärtiger Behörden abgearbeitet und gegebenenfalls gehandelt werden.

Beratungs- und Kontrollaufwendig waren auch wieder die zahlreichen **Großveranstaltungen** mit Massenverpflegung (im Berichtszeitraum u. a. Norisringrennen, Rock im Park, Bardentreffen, Blaue Nacht, Südstadtfest, Spirit Asia). In Vorgesprächen mit Veranstaltern wurden hygienische Mindeststandards, die sich von der ausreichenden Schulung des Personals über bauliche Voraussetzungen der Verkaufsstände bis hin zu ausreichender Kühlung und Wasserversorgung erstrecken, festgelegt und während der Veranstaltungen nachkontrolliert.

Weiterhin werden sowohl im Bereich der Lebensmittel als auch im Bereich der Bedarfsgegenstände, Spielwaren und kosmetischen Mittel von den Lebensmittelkontrolleuren regelmäßig **Proben genommen**. Die überwiegende Zahl der Proben wird auf Grund der vom LGL vorgegebenen Monitoring- und Überwachungsliste gezogen. Damit soll eine landeseinheitliche Übersicht über das Produktangebot und das jeweilige Gefährdungspotential gewonnen und bewertet werden.

Einen großen Stellenwert hat der präventive Verbraucherschutz in Form von **Beratung der Verbraucher und Gewerbetreibenden** aber auch **Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden und Beschwerde- bzw. Verdachtsproben**, die z. T. telefonisch, z. T. aber auch in persönlichen Beratungsgesprächen im Amt durchgeführt werden.

Immer mehr Arbeitskraft wird seit Jahren durch Nachschauen oder **Rückrufaktionen im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems** gebunden. In mehreren hundert Fällen war auch im abgelaufenen Jahr zu überprüfen, ob nicht verkehrsfähige Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Bekleidung, Spielwaren oder kosmetische Mittel auch tatsächlich aus dem Verkauf genommen wurden. Es müssen Rückrufaktionen eingeleitet, Vertriebswege und Warenbestände ermittelt, Abnehmerlisten erstellt und an übergeordnete Behörden weitergemeldet werden.

2. Abschluss der Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts

Die Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts auf Bundesebene wurde mit dem Erlass

- der Verordnung zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft
- der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Hygienerechts

abgeschlossen. Durch diese Regelungen wurden die bestehenden Rechtslücken geschlossen, bisher noch fehlende Ahndungsmöglichkeiten für lebensmittelrechtliche, vor allem lebensmittelhygienische Verstöße stehen jetzt wieder ausreichend zur Verfügung.

Das Ersetzen zahlreicher produktspezifischer, umsetzungsbedürftiger Richtlinien durch wenige produktübergreifende und unmittelbar geltende Verordnungen auf EU-Ebene und die daraus erfolgten umfassenden Änderungen des Bundesrechts machten eine Anpassung in Form einer vollständigen Neustrukturierung auch des bayerischen Rechts erforderlich. Mit dem

- Gesetz zur Änderung des Gesundheits- und Verbraucherschutzgesetzes und anderer Rechtsvorschriften sowie
- der Verordnung zur Ausführung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts

soll den besonderen Herausforderungen im Bereich der Lebensmittel und Futtermittel begegnet und eine effektive Überwachungsstruktur geschaffen werden.

3. Umsetzung des Ministerratsbeschlusses zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit vom 24.10.2006 und die Auswirkungen auf die Lebensmittelüberwachung der Stadt Nürnberg

a) Personalaufstockung

Landesweit wurden zusätzlich 65 Planstellen für Lebensmittelkontrolleure geschaffen:

Aufgrund der gestiegenen qualitativen und quantitativen Anforderungen an die Lebensmittelkontrolleure sprach sich der Gesundheitsausschuss des Stadtrates in der Sitzung vom 12.07.07 für die Schaffung von 2 zusätzlichen Planstellen aus. In der Sitzung des Personal- und Organisationsausschusses am 23.10.07 wurde schließlich die Schaffung einer zusätzlichen Planstelle beschlossen.

b) Stärkere risikoorientierte Überwachung

Betriebe mit einer hohen Risikobewertung sollen künftig von Kontrollteams der Bezirksregierungen, in unserem Fall der Regierung von Mittelfranken überwacht werden:

Geplant ist, dass im ersten Abschnitt landesweit 108 (in Mittelfranken 12) Betriebe in dieses Überwachungsprogramm einbezogen werden. Die Stadt Nürnberg ist aktuell von diesen Maßnahmen nicht betroffen.

c) Einführung eines QM-Systems

Mitte 2007 wurde das zwischen Bund und Ländern abgestimmte Qualitätsmanagement in Kraft gesetzt und ein Auditsystem eingeführt. Ab 2008 sollen Audits in allen Kreisverwaltungsbehörden durchgeführt werden:

Ein Lebensmittelkontrolleur wurde als QM-Beauftragter benannt und hat erste Schulungen absolviert. Mit der Umsetzung der landesweit einheitlichen Vorgaben wurde begonnen. Zuvor wurden bei OA/3-LÜ Lebensmittelkontrollen nach eigenen festgelegten QM-Maßnahmen geplant, durchgeführt und dokumentiert.

d) EDV-System für den gesamten gesundheitlichen Verbraucherschutz

Ein einheitliches, mit dem QM-System kompatibles EDV-System wurde in Auftrag gegeben. Wesentlicher Bestandteil des EDV-Systems ist eine zentrale Betriebsdatenbank zur Unterstützung der Überwachungsbehörden beim Risikomanagement:

Die Lebensmittelkontrolleure, die Verwaltungskräfte im Vollzug und die beiden in Ausbildung befindlichen Lebensmittelkontrolleure haben die erforderlichen Schulungen im April 2007 erhalten. Das EDV-System TIZIAN ist bei OA/3-LÜ installiert und in Betrieb.

e) **Übertragung der Veterinärfachaufgaben auf die kreisfreien Städte**

In kreisfreien Städten sollen die lebensmittelrechtlichen Zuständigkeiten bereinigt und vereinheitlicht werden. Kreisfreie Städte mit über 100 000 Einwohnern sollen neben der Zuständigkeit für die Lebensmittelüberwachung und deren Vollzug auch wieder für die Veterinärfachaufgaben zuständig sein:

Beim Ordnungsamt wurde zum 01.01.08 ein Sachgebiet „Veterinäramt“ mit derzeit 1 Amtstierarzt, 2 Amtstierärztinnen, 2 amtlichen Tierärzten und einer Verwaltungskraft installiert.

f) **Rotation des Überwachungspersonals**

Um die Entstehung fester Beziehungsstrukturen durch längerfristiges Verbleiben in einem fachlichen oder örtlichen Kontrollgebiet zu vermeiden, wurde der regelmäßige Wechsel des Kontrollgebiets per Gesetz vorgeschrieben:

Die Rotation des Kontrollpersonals wird bei der Lebensmittelüberwachung der Stadt Nürnberg schon immer praktiziert, die Kontrollbereiche werden in der Regel im Turnus von 5 Jahren gewechselt.

g) **Spezialeinheit beim LGL**

Seit 01.07.06 hat die „Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit“ des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit ihre Arbeit aufgenommen:

Mit den Spezialisten aus verschiedenen Fachbereichen des LGL wurden mehrere gemeinsame anlassbezogene und fachspezifische Kontrolleinsätze durchgeführt. Im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems wurden Rückrufaktionen wegen nicht verkehrsfähiger Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände überwacht, Warenvertriebswege ermittelt, Abnehmerlisten erstellt und eigene Schnellwarnungen oder Follow Up-Meldungen verfasst. Die dazu erforderlichen Ermittlungen und Dokumentationen waren ebenso wie die Übermittlung der Informationen an die übergeordneten Behörden meist sehr zeitaufwendig und arbeitsintensiv.

4. Allgemeine Probleme bei den Betriebskontrollen

Die bereits in den Vorjahren festzustellende Entwicklung hat sich auch 2007 fortgesetzt. Die ausreichende Kennzeichnung von Lebensmitteln und die Kenntlichmachung zur Herstellung verwendeter Zusatzstoffe zum Schutz vor Täuschung, die Einhaltung vorgeschriebener Maßnahmen zur Eigenkontrolle und zur Qualitätssicherung im Betrieb oder die Sicherstellung hygienischer Mindeststandards beim Behandeln von Lebensmitteln scheitern oft an fehlenden Fachkenntnissen, am fehlenden Willen oder der Arbeitsüberlastung des Personals und der Betreiber.

Auffällig war, dass trotz vorgeschriebener Eigenkontrollmaßnahmen vermehrt gravierende Hygienemängel beanstandet werden mussten. In vielen Fällen war festzustellen, dass Vorkehrungen für ein hygienisch einwandfreies Behandeln von Lebensmitteln unzureichend waren oder überhaupt nicht getroffen wurden :

- Bei ambulanten Verkaufsständen fehlten Möglichkeiten zum Reinigen von Händen oder Gerätschaften
- Kühleinrichtungen funktionierten nicht richtig oder waren nicht auf die erforderlichen Temperaturen eingestellt
- Betriebsräume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Getränkeschankanlagen waren unzureichend oder gar nicht gereinigt, Reinigungspläne waren sehr oft überhaupt nicht vorhanden, Schädlingsbefall wurde nicht ausreichend und nachhaltig bekämpft
- Die vorgeschriebenen Hygieneschulungen für das Personal wurden nicht durchgeführt
- Warentransporte wurden mit unhygienischen Fahrzeugen durchgeführt, kühlpflichtige Lebensmittel wurden ohne die erforderlichen Kühleinrichtungen transportiert
- Unverpackte Lebensmittel wurden ohne ausreichenden Schutz angeliefert und mehrere Stunden auf der Straße unbeaufsichtigt vor den Läden abgestellt
- Abfälle wurden unzureichend oder unsachgemäß gelagert, was in vielen Fällen zu Verbraucherbeschwerden über Geruchsbelästigung oder Ungezieferbefall führte.

Im Berichtsjahr ist ein Rückgang bei Betriebskontrollen und Probenentnahmen zu verzeichnen. Wesentliche Gründe dafür sind die qualitativ und quantitativ gestiegenen Anforderungen bei den Betriebskontrollen, die mit der Einführung des neuen EDV-Programms TIZIAN aufgetretenen Probleme, häufigere Fortbildungsmaßnahmen im Zusammenhang mit der Neuordnung des Lebensmittelrechts sowie ein deutlicher Anstieg der Verwaltungstätigkeiten im Innendienst durch umfangreichere Dokumentations- und Berichtspflichten.

II. Statistik in Zahlen

1. Veränderungen im Vergleich 2005/2006/2007:

a) Betriebe

-
- **2005:** 6781
- **2006:** 6511
- **2007:** 7138

b) Proben

-
- **2005:** 1763
- **2006:** 1714
- **2007:** 1537

c) Kontrollen

-
- **2005:** 11925
- **2006:** 11223
- **2007:** 10610

d) Fallzahlen Sachbearbeitung

-
- **2005:** 1424
- **2006:** 1405
- **2007:** 1039

e) Personal

- **2005:** 1 Sachgebietsleiter/2 Verwaltungskräfte/11 Lebensmittelkontrolleure
- **2006:** 1 Sachgebietsleiter/2 Verwaltungskräfte/10 Lebensmittelkontrolleure
- **2007:** 1 Sachgebietsleiter/2 Verwaltungskräfte/10 Lebensmittelkontrolleure

2. Betriebe

- Erzeuger (Landwirte):	195
- Großhersteller und Abpackbetriebe (kein Einzelhandel):	97
- Vertriebsunternehmer und Transporteure (Großhandel, Importeure, Lagerbetriebe auf Großhandelsstufe):	369
- Einzelhändler (Supermärkte, Verkaufsautomaten, Versand, ambulanter Verkauf von Lebensmitteln, Verkaufsstellen von freiverkäuflichen Arzneimitteln):	2311
- Dienstleistungsbetriebe (Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Imbissbetriebe, Kantinen, Caterer):	3929
- Hersteller, die auf der Einzelhandelsstufe verkaufen (Metzgereien, Bäckereien, Eisdien, Verkaufsstellen der Direktvermarkter):	237

3. Kontrollen

a) Anzahl der Kontrollen: 10610

b) Anzahl der kontrollierten Betriebe

- Erzeuger:	137
- Hersteller:	92
- Vertriebsunternehmer:	327
- Einzelhandel:	2107
- Dienstleister:	3585
- Hersteller auf Einzelhandelsbasis:	231

c) Ergebnisse der Kontrollen

- Auflagenstellung (ohne Gebühr):	805
- Auflagenstellung (mit Gebühr):	264
- davon mit Zwangsgeldandrohung:	116
- Schließungen von Betrieben oder Betriebsteilen:	4
- Sicherstellungen:	19

d) Art der festgestellten Verstöße:

- Hygiene:	65 %
- Zusammensetzung:	1 %
- Kennzeichnung und Aufmachung:	10%
- Andere:	24 %

Geleistete Frühdienste:	54
Geleistete Spät- und Nachtdienste:	92
Geleistete Wochenend- oder Feiertagsdienste:	74

4. Probenentnahmen

- Anzahl der entnommenen Proben: 1537
- Anzahl der bemängelten Proben:
- Anzahl der beanstandeten Proben: 277
- Anteil der beanstandeten Proben: 18 %

Beanstandungsgründe:

- Mikrobiologische Verunreinigungen: 27 %
- Verunreinigungen: 20 %
- Zusammensetzung: 9 %
- Kennzeichnung und Aufmachung: 42 %
- Andere Beanstandungen: 5 %

Futtermittelproben: 13

5. Verbraucherschutz

a)	Verbraucherbeschwerden:	283
	Davon	
-	wegen Erkrankung nach Verzehr von Speisen/Getränken:	28
-	wegen Ungezieferbefall in Lebensmittelbetrieben:	27
-	wegen unzureichender Abfalllagerung in oder durch Lebensmittelbetriebe:	20
-	wegen Geruchsbelästigung durch Lebensmittelbetriebe:	15
-	wegen sonstiger Mängel:	193
b)	Verbrauchereinlieferungen:	73
	Davon	
-	wegen Erkrankung nach Verzehr von Speisen/Getränken:	17
-	wegen Ungezieferbefall:	8
-	wegen sonstiger Mängel:	48

Anzahl der beanstandeten Proben:	35
Anteil der beanstandeten Proben:	48 %

c)	Beratungen von Verbrauchern und Gewerbetreibenden:	ca. 500
----	--	---------

6. Verwaltungsmaßnahmen

- Anzahl der bearbeiteten Vorgänge (veranlasst durch eigenen Kontrolldienst oder auswärtige Behörden):	1039
- Eingeleitete Strafverfahren:	28
- Eingeleitete Bußgeldverfahren:	288
- Gebührenpflichtige lebensmittelrechtliche Anordnungen:	264
- Sonstige Maßnahmen (Belehrungen, Gewährung von Aufbrauchfristen, Ermittlungen usw.):	459
- Anzahl der Kontrollmitteilungen der Regierung von Mittelfranken bzw. des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz:	584
- Ausstellen von Exportbescheinigungen:	21
- Teilnahme an Gerichtsverhandlungen als Zeuge oder Vertreter der Lebensmittelüberwachung:	7

7. Personalausstattung

Sachgebietsleiter:	1
Verwaltungskräfte:	2
Lebensmittelkontrolleure:	10

III. Sonstige Aktivitäten

- Mitarbeit im „Arbeitskreis der Lebensmittelkontrolleure im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz“
- Mitarbeit in der Projektgruppe „Kontrollplan/Risikoanalyse“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
- Mitarbeit im „Arbeitskreis Mykotoxine“ beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
- Mitarbeit beim Ausbildungslehrgang der Akademien für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz (AGEV) für angehende Lebensmittelkontrolleure
- Funktionärsmitarbeit in Arbeitsgruppen des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure und des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure Bayerns e. V.
- Schulung von Gastronomen für den Unterrichtsnachweis im Gaststättengewerbe bei der Industrie- und Handelskammer Nürnberg
- Einführung von Studenten der Veterinärmedizin in die „Überwachung und Kontrolle von Lebensmitteln“ im Rahmen eines mehrwöchigen Praktikums nach §§ 52, 53, 58 und 59 TappO
- Fachliche Beratung von Innungen und Verbänden
- Zusammenarbeit mit dem Zoll-Servicecenter Nordbayern bei der Beratung von Firmen, Existenzgründern und Privatpersonen zum Thema „Einfuhr von Lebensmitteln, Zusatzstoffen, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen“

IV. Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen/Fachvorträgen zu den Themen:

- Getränkeschankanlagenrecht
- Bescheide in der Eingriffsverwaltung
- Ermittlungspersonen der Staatsanwaltschaft
- Verbraucherschutz/Lebensmittelüberwachung
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelüberwachung
- Qualitätssicherung in der Getränkeherstellung
- Neues EDV-Programm für die Lebensmittelüberwachung
- Rückverfolgbarkeit und Warenstromanalyse
- Risikobewertung in der Praxis
- Fische und Fischwaren
- Zusammenarbeit der Verwaltungs- und Strafverfolgungsbehörden im Lebensmittel- und Veterinärrecht

An den Fortbildungen, die im Rahmen des innerstädtischen Qualifizierungsprogramms stattfanden, von den Akademien für Ernährung, Gesundheit und Verbraucherschutz (AGEV), dem Verband der Lebensmittelkontrolleure Bayerns e. V. und dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. durchgeführt wurden, nahmen verschiedene Lebensmittelkontrolleure teil.

V. Presseberichte

- **Nürnberger Zeitung:** Illegale Pestizide auch im Knoblauchsland
- **dpa:** Lebensmittelüberwachung beim Import von Obst und Gemüse
- **Nürnberger Zeitung:** Talk im Turm/Diskussion um Gammelfleisch
- **Nürnberger Zeitung:** Gen-Soja verwenden die wenigsten
- **Abendzeitung:** Lebensmittelkontrolleure schlagen zu
- **ZDF:** Mit dem Lebensmittelkontrolleur unterwegs
- **Nürnberger Zeitung:** Hygienesdisziplin lässt nach
- **Nürnberger Nachrichten:** Glassplitter im Essen
- **Abendzeitung:** Können wir jetzt noch Döner essen?
- **Nürnberger Zeitung:** Immer wieder gerät der Döner in Verruf
- **Funkhaus Nürnberg:** Gammelfleischskandal und Lebensmittelkontrolle
- **Abendzeitung:** Asia-Markt total verreckt
- **Abendzeitung:** Ekel-Alarm/Metzgerin vor Gericht
- **Abendzeitung:** So hinterließen Mieter eine Bäckerei
- **Nürnberger Nachrichten:** Tote Fliegen in der Panade