

Ordnungsamt

Lebensmittelüberwachung  
der Stadt Nürnberg

Jahresbericht 2017

## 1. Allgemeines

Die Lebensmittelüberwachung (LÜ) der Stadt Nürnberg beim Ordnungsamt besteht zum Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren, Täuschung und Irreführung beim Verkehr mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Spiel- und Tabakwaren sowie der Unterrichtung der Wirtschaftsbeteiligten. Sie wird dabei im übertragenen Wirkungskreis des Staates tätig. Hierfür erhält die Stadt Nürnberg gegenwärtig jährlich eine Zuweisung in Höhe von 0,26 € je Einwohner (Art. 9 Abs. 5 FAG)

### Aufgaben

Die Lebensmittelkontrolleure führen **Betriebs- und Produktkontrollen** durch und gehen **Verbraucherbeschwerden** nach. Die Betriebskontrollen finden immer unangemeldet und in unregelmäßigen Abständen statt. Sie umfassen die Überprüfung von

- Betriebs- und Personalhygiene,
- Warenvorräten,
- Produktionsprozessen,
- Lieferfahrzeugen,
- betriebseigener Qualitätssicherungs- und Rückverfolgbarkeitssysteme,
- Dokumentation und Produktkennzeichnung.

**Planprüfungen bei Neu- oder Umbauten von Lebensmittelbetrieben** und Baubegehungen gehören ebenfalls zu unseren Aufgaben.

Das Inkrafttreten eines weiteren Teiles der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (EU Nr. 1169/2011) und die damit verbundene **Kennzeichnung von Allergenen** bei nicht verpackter Ware stellt eine weitere zusätzliche Aufgabe dar. Vor allem bei den Gewerbetreibenden mit Migrationshintergrund (in Nürnberg ca. 60 %) gestaltet sich die Umsetzung auf Grund von Sprachproblemen als sehr beratungsintensiv und zeitaufwändig.

Die **Entnahme von Proben auf allen Stufen** (Erzeuger bis hin zum Endverbraucher) zur Untersuchung und Begutachtung durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) wird ebenfalls von Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt. Lebensmittelkontrolleure haben im Rahmen ihrer Tätigkeit uneingeschränkten Zugang zu allen Betriebsteilen und Aufzeichnungen, Eingriffsmöglichkeiten in Betriebsabläufe und können Betriebe schließen.

### Personal

Das Sachgebiet Lebensmittelüberwachung umfasst z. Zt. 1 Sachgebietsleiter, 12 Kontrolleure/in und 2 Verwaltungsmitarbeiterinnen.

### Betriebe in Nürnberg

Im Stadtgebiet mussten **7.540 Betriebe** überwacht werden. Jeder Kontrolleur hat ca. 620 - 680 Betriebe in seinem Kontrollbereich zu überprüfen. Die Kontrollbereiche werden alle 5 Jahre gewechselt.

**57 %** der Betriebe sind **Gaststätten, Kantinen, Cateringbetriebe und ähnliche Dienstleistungsbetriebe**. Bei einer Vielzahl großer und kleiner Veranstaltungen im Stadtgebiet, im Messezentrum,

in den Stadien und am Zeppelfeld wird vor allem an den Wochenenden und in den Abendstunden die Einhaltung des EU-Rechts für Lebensmittel (einschließlich Wein), Zusatzstoffe, Tabakwaren, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände (z. B. Haushaltswaren, Bekleidung, Spielwaren) und der hierzu ergangenen EU-Verordnungen, Bundesgesetze und Spezialverordnungen überwacht. Außerdem sind der Lebensmittelüberwachung die Überwachung der Preisauszeichnung und die Kontrolle der freiverkäuflichen Arzneimittel zugeordnet.

Neben dem **Obst- und Gemüsegroßmarkt** und den **landwirtschaftlichen Erzeugern** im Gemüseanbaugebiet „Knoblauchland“ haben zahlreiche **industrielle Lebensmittelhersteller** aus den Sortimentsbereichen Speiseeis, Backwaren, Fleischerzeugnisse, Catering, 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 Bedarfsgegenstände vertreiben, in Nürnberg niedergelassen.

Weiter zugenommen hat auch die Zahl der **Hotels** und der Gästebetten mit den dazugehörigen Restaurants und Veranstaltungsräumen.

Täglich werden in Nürnberg **ca. 74.000 Portionen Essen in Großküchen** hergestellt und abgegeben. Insgesamt werden im Stadtgebiet **jeden Tag ca. 750.000 Verbraucher** mit Lebensmitteln versorgt. **Ca. 1.800.000 Portionen an verschiedenen Lebensmitteln** und in den unterschiedlichsten Angebotsformen werden täglich in Nürnberg verzehrt. Bei großen Veranstaltungen und Messen wird diese Zahl um ein Vielfaches überschritten. Zurückgegangen ist im vergangenen Jahr der Kontrollaufwand in den Verpflegungseinrichtungen der Flüchtlingsunterkünfte. Hier wurden die arbeitsintensiven provisorischen Einrichtungen aufgelöst.

## 1.1 Betriebskontrollen

Betriebskontrollen finden statt als

- **Regelkontrollen** in festgelegten Abständen von 1 Tag bis zu 3 Jahren. Die Abstände ergeben sich aus einer Risikobewertung, die für jeden Betrieb erstellt wird. Bewertungsmerkmale sind u.a. die Betriebsart, die Betriebsgröße und Bedeutung des Betriebes, das Verbreitungsgebiet der Produkte, die Verlässlichkeit des Unternehmers, sein funktionierendes Eigenkontrollsystem, das Hygienemanagement und das Produktrisiko. Bei Bedarf werden Kontrollen nach dem Vier-Augen-Prinzip durchgeführt. Die Hälfte der 7.540 Betriebe in Nürnberg unterliegen einem Kontrollintervall von 12 Monaten oder darunter. Bei Auffälligkeiten und Beanstandungen wird der betroffene Betrieb neu bewertet und der Kontrollintervall verkürzt.
- **Nachkontrollen** nach Beanstandungen oder veranlassten Zwangsmaßnahmen.
- **Anlassbezogene Kontrollen bei Veranstaltungen** (z. B. Christkindlesmarkt, Rock im Park, Norisringrennen, Fußballspiele im Stadion, Eishockeyspiele, Volksfeste, Bardentreffen, Altstadtfest, Südstadtfest, Bierfest, Stadtstrand, Klassik-Open Air, Märkten, Messen, Konzerten, in den Einrichtungen der Asylunterkünfte, Kirchweihen und vielen anderen Anlässen). Verschiedene Kontrolleure waren dazu 61 x an Wochenenden- oder Feiertagen im Dienst.
- **Anlassbezogene Kontrollen auf Veranlassung durch das Europäische Schnellwarnsystem (RAPEX u. RASFF)**, das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, der Regierung von Mittelfranken und dem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). 778 Mails oder andere Benachrichtigungen mussten dazu auch verwaltungstechnisch

nisch abgearbeitet und über das Veranlasste berichtet werden. Diese Arbeiten erfordern mittlerweile einen erheblichen Zeitaufwand. Hier sehen wir einen dringenden Verbesserungsbedarf, um die Meldungen risikobezogen zu reduzieren.

- **Anlassbezogene Kontrollen bei Verbraucherhinweisen- oder Beschwerden.** Diese Kontrollen haben Priorität und werden umgehend durchgeführt.

**2017 wurden insgesamt 9.025 Kontrollen in 5.476 Betrieben durchgeführt.** Dabei wurden 84% der Betriebe mit einem Kontrollintervall von 12 Monaten und darunter überprüft. Alle erforderlichen Nachkontrollen, von Aufsichtsbehörden angeordnete Kontrollen und Kontrollen nach Verbraucherbeschwerden konnten durchgeführt werden.

In Gaststättenbetrieben mit einer Öffnungszeiten nach 18:00 Uhr wurden an 78 Tagen 381 Kontrollen durchgeführt. In Betrieben mit einer Öffnungszeiten vor 6:00 Uhr (z. B. Bäckereien, Speditionen, Gemüsegroßmarkt) gab es an 22 Arbeitstagen 76 Kontrollen.

Mit den Mitarbeitern der Spezialeinheit des LGL wurden 3 Betriebe zusätzlich und außerhalb der durch die Risikobeurteilung festgelegten Kontrollfristen überprüft. Außergewöhnliche oder gravierende Mängel konnten dabei nicht festgestellt werden und es mussten keine weiteren Maßnahmen veranlasst werden. Dies zeigt auch, dass die Nürnberger Lebensmittelüberwachung sorgfältig und verantwortungsbewusst arbeitet.

Für die Kontrollen und die tägliche Arbeit ist eine ständige Aktualisierung des Fachwissens für alle Lebensmittelkontrolleure erforderlich. Dazu nehmen alle Mitarbeiter und eine Mitarbeiterin jährlich an mindestens zwei Fortbildungsveranstaltungen teil. Neben der vollzugsrechtlichen Aufarbeitung eigener Kontrollergebnisse durch Erteilen von Anordnungen zur Mängelbeseitigung, Durchführung von Zwangsmaßnahmen oder der Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren müssen hier auch Beanstandungen auswärtiger Behörden abgearbeitet und geahndet werden, wenn die betroffenen Betriebe ihren Hauptsitz in Nürnberg haben.

Beratungs- und kontrollaufwändig sind immer wieder die zahlreichen Großveranstaltungen mit der Verpflegung von großen Besuchermassen unter oft provisorischen Bedingungen und den unterschiedlichsten Wetterbedingungen. In Vorgesprächen mit den Veranstaltern werden hygienische Mindeststandards, die sich von der Schulung des Personals über bauliche Voraussetzungen der Verkaufsstände bis hin zu ausreichender Kühl- und Wasserversorgung erstrecken, festgelegt und während der Veranstaltung kontrolliert.

Fallen bei Kontrollen immer wieder die gleichen Mängel auf, wird versucht, durch die Festlegung von **Schwerpunkthemen** frühzeitig entgegen zu wirken. Schwerpunkthemen in 2017 waren:

- Eiswürfelmaschinen und Geräte für die Herstellung von Eishakes in der Gastronomie und in Diskotheken: Bei den Eiswürfelmaschinen mussten 19 Geräte sofort außer Betrieb genommen und der Warenbestand vernichtet werden. 11 Bußgelder dazu sind mittlerweile rechtskräftig. 14 mündliche Belehrungen zur Verbesserung der Hygiene wurden ausgesprochen.
- Abfallrücknahme in Lieferfahrzeugen der Frischdienste: Durch die Verpflichtung zur Anschaffung von geschlossenen Abfallbehältern konnte die Hygiene in den Lieferfahrzeugen weiter verbessert werden.
- Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei nicht ortsfesten Ständen: Bei der Allergenkennzeichnung besteht vor allem bei nicht ortsfesten Ständen weiterer Handlungsbedarf.
- Verwendung von Alublechen für die Herstellung von Laugengebäck

- Schädlingsbekämpfung: Große Defizite bestehen weiterhin bei der Schädlingsbekämpfung. Hier war oft sofortiger Handlungsbedarf erforderlich, es mussten deswegen 52 Betriebe vorübergehend geschlossen werden.

Auch 2017 wurden wir wieder verstärkt Kühleinrichtungen im Lebensmitteleinzelhandel überprüft. Hier hat sich gezeigt, dass durch unsere intensiven Maßnahmen eine weitere Verbesserung der technischen Ausstattungen eingetreten ist. Von den 58 überprüften Kühlgeräten mussten lediglich 9 wegen kleiner Mängel beanstandet werden.

Immer mehr Aufwand verursachen seit Jahren **Nachkontrollen und Berichtspflichten bei Rückrufaktionen im Vollzug des EU- Schnellwarnsystems**. Jede erforderliche Nachkontrolle reduziert die Möglichkeit für planmäßige Kontrollen, erzeugt zusätzlichen Verwaltungsaufwand und bindet zunehmend Personal. In einer Vielzahl von Fällen war zu überprüfen, ob nicht verkehrsfähige Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Bekleidung, Spielwaren und kosmetische Mittel tatsächlich aus dem Verkauf genommen wurden. Vor allem in Betrieben mit ausländischem Speisen- und Warenangebot musste immer wieder festgestellt werden, dass sich nicht verkehrsfähige Ware weiterhin in den Läden befand.

Auch wird der Zeitaufwand für die immer umfangreicher werdende Berichterstattung und die Einhaltung der vorgegebenen Berichtstermine an die übergeordneten Behörden (z. B. Regierung von Mittelfranken, StMUV, LGL, BVL) immer höher und bindet zusehends Personal. Durch die Einführung eines mobilen EDV- Systems mit Tablets für unsere 12 Kontrolleure konnte etwas gegensteuert und vor allem die papiermäßige Bearbeitung von Vorgängen z.T. erheblich reduziert werden. Für die Zukunft wird die Einführung der elektronischen Betriebsakte angestrebt.

## 1.2 Probenahmen

Proben werden nicht nur von Lebensmitteln genommen, sondern auch bei Bedarfsgegenständen wie z. B. Haushaltswaren, Geschirr, Verpackung, Bekleidung, Spielwaren, Tabakwaren und kosmetischen Mitteln. Probenahmen erfolgen

- nach einer vom LGL vorgegebenen Monitoring- und Überwachungsliste, mit der eine landeseinheitliche Übersicht über das Produktangebot und das jeweilige Gefährdungspotential gewonnen und bewertet werden soll,
- bei Beanstandungen und Feststellungen während der Betriebskontrollen,
- bei anlassbezogenen Vorfällen, nach Festlegung der Aufsichtsbehörden oder nach Verbraucherbeschwerden.

Ein Teil davon liegt im pflichtgemäßen Ermessen des Kontrolleurs/der Kontrolleurin. Dabei können Vor-Ort-Kenntnisse über die einzelnen Betriebssparten und das vorhandene Sortiment eingebracht werden. Solche Probeentnahmen führen auch meist zu Beanstandungen. Leider führen die örtlichen Erkenntnisse immer noch nicht dazu, dass die Probenpläne des LGL den tatsächlichen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden. Hier verursacht die zunehmende Konzentration im Einzelhandel mit zum Teil identischem Warensortiment in den Läden und der stetige Rückgang der Einzelhandelsbetriebe immer größere Beschaffungsprobleme, um die geforderten Probenmengen zu erbringen.

**2017 wurden 1.467 Proben entnommen, davon wurden 179 (12%) beanstandet.** Von den vorgegebenen Planproben mussten lediglich 2% beanstandet werden. 40% der Beanstandungen erfolgten wegen Mängel bei der Kennzeichnung oder Aufmachung, 31% mussten wegen Verunreinigungen und falscher Zusammensetzung beanstandet werden, 25% waren mikrobiologisch verunreinigt und 4 % hatten andere Mängel.

### 1.3 Verbraucherschutz und Verbraucherinformation

Einen hohen Stellenwert hat der präventive Verbraucherschutz:

- 597 Beratungen von Verbraucher/-innen und Gewerbetreibenden wurden telefonisch durchgeführt. 31 Verbraucher/-innen und 92 Betriebsinhaber/-innen kamen zur Beratung in unser Amt. Hier war ein vermehrter Beratungsbedarf von Existenzgründern/-innen feststellbar.
- Entgegennahme von Beschwerde- bzw. Verdachtsproben von Verbraucher/-innen.

## 2. Ahndung von Mängeln und Verstößen

Je nach Schwere, Anzahl, Häufigkeit und Risiko werden Mängel geahndet durch

- mündliche Belehrung,
- schriftliche Anordnung,
- Schließung von Betriebsteilen, des Gesamtbetriebes oder Produktionsuntersagung (in der Regel bis zur Mängelbeseitigung),
- Zwangsgeldfestsetzung,
- Bußgeldbescheid (ergänzend zu Anordnungen und Schließungen),
- Strafanzeige (ergänzend zu Anordnungen und Schließungen),
- Widerruf der Gewerbeerlaubnis (bei fortgesetzter gewerblicher Unzuverlässigkeit).

Insgesamt ist festzustellen, dass bei einer in etwa gleichbleibenden Beanstandungsquote in den letzten fünf Jahren **immer häufiger schwere Mängel** festgestellt werden, die eine sofortige Sicherstellung/Beseitigung von Waren oder Schließungen von Betrieben/Betriebsteilen erforderlich machen. Die Sicherstellungen/Beseitigungen von Waren sind im Fünfjahreszeitraum gegenüber 2013 um 261% von 49 auf 177 gestiegen, die Schließungen von Betrieben oder Betriebsteilen um 197% von 34 auf 101.

### 2.1 Anordnungen zur Beseitigung von Mängeln oder Produkten

2/3 der Betriebe arbeitete ordentlich. Wegen kleinerer Mängel mussten bei 5.376 Kontrollen nur mündliche, kostenfreie Belehrungen ausgesprochen werden. Bei 1.669 Kontrollen mussten aufgrund der Schwere der vorgefundenen Mängel schriftliche Anordnungen zur Mängelbeseitigung erlassen werden, 2% mehr als 2016. Die Sicherstellung oder Beseitigung von Produkten war 177mal erforderlich, 69% mehr als 2016.

Die Beanstandungsquote war bei den einzelnen Gewerbebranchen jedoch sehr unterschiedlich:

- 62% Gaststätten/Imbissbetriebe/Kantinen/Caterer und Eisdielen.
- 19% Einzel-/Versand-/Automaten und Internethandel,
- 14% Großhersteller/Abpackbetriebe, Metzgereien/Bäckereien,
- 3% Betriebe im Vertrieb/Transport,

- 2 % Großhersteller,
- keine Anordnungen waren bei landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben erforderlich.

Die in den letzten Jahren gestiegene und sehr hohe Zahl der Beanstandungen bei Gaststätten und Imbissbetriebe ist aus unserer Sicht begründet in den fehlenden Ausbildungsvoraussetzungen und Qualifikationen für die Betriebsinhaber/-innen, der fehlenden Kenntnis beim Umgang mit den Produkten und dem fehlenden Grundwissen über hygienische Anforderungen in den einzelnen Betriebszweigen. Derzeit ist für eine Führung eines gastronomischen Betriebes nur eine 4,5-stündige Unterrichtung bei der IHK erforderlich. Eine 4,5-stündige Unterrichtung wird den erforderlichen Kenntnissen vor allem zur Hygiene und Kennzeichnung, dem Gefahrenrisiko und der Mängelquote nicht gerecht. Es wäre deshalb dringend erforderlich, die Ausbildung für Gastronomen zu erweitern.

In den letzten Jahren hat auch die Beanstandungsquote bei Einzelhandelsbetrieben und Supermärkten zugenommen. Die Ursachen sind hier die gleichen wie bei gastronomischen Betrieben.

## **2.2 Schließungen von Betrieben und Betriebsteilen**

101 Betriebe oder Betriebsteile mussten geschlossen werden, 20% mehr als 2016, weil derart gravierende Mängel festgestellt worden sind, dass eine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher gegeben war. Die Betriebe durften wieder öffnen, sobald die Mängel beseitigt waren. Auch hier waren mit Abstand am häufigsten Gaststätten und Imbisse betroffen:

- 45 Gaststätten und Imbisseinrichtungen (davon 24 Betriebe mit asiatischem Speiseangebot, 11 orientalisch-arabisch, 4 deutsch, 3 türkisch, 3 italienisch)
- 19 Eismaschinen
- 11 Schankanlagen
- 9 Pizzalieferdienste
- 3 Backshops
- 3 Dönerimbisse
- 2 Einzelhandelsbetriebe
- 2 Metzgereiabteilungen
- 2 Bäckereiabteilungen
- 2 türkische Bäckereien
- 1 Metzgerei
- 1 Hotelküche
- 1 Kiosk

## **2.3 Bußgeldverfahren und Strafanzeigen**

Wegen der Schwere der vorgefundenen Mängel in den Bereichen Hygiene, Zusammensetzung, Kennzeichnung, Beschaffenheit und Betriebstechnik mussten 193 Anhörungen zu Ordnungswidrigkeits- und Strafverfahren durchgeführt werden, die zu 150 Bußgeldbescheiden und 13 Strafverfahren führten. Im Vorjahr wurden 76 Bußgeldbescheide erlassen und 26 Strafverfahren eingeleitet. 68 weitere Verfahren wurden nach umfangreichen Ermittlungen zur weiteren Verfolgung an andere Behörden weitergeleitet.

## **2.4 Sonstige Verwaltungsmaßnahmen**

- 229 Schreiben zu erforderlichen Verbesserungen (Belehrungen) und Informationen zu Rechtsänderungen,
- 121 Aufbrauchfristen und Zertifikate für den Export von Produkten hiesiger Hersteller,
- 569 Anordnungen und Zwangsgeldandrohungen nach § 39 LFGB,
- 205 Fälligkeiten von Zwangsgeldern,
- 341 Kostenbescheide für zusätzliche Kontrollen (z. B. bei der Überprüfung von Warenrückrufen, Nachkontrollen bei Mängeln),
- 89 Exportbescheinigungen für verschiedene Produktgruppen.

## **3. Verbraucherbeschwerden und Verbrauchereinlieferungen**

Von Verbrauchern/-innen gingen 207 Beschwerden ein und es wurden 20 Produkte wegen festgestellter Mängel zur Begutachtung an das LGL Erlangen übergeben. Bei unseren Überprüfungen hat sich herausgestellt, dass die Hinweise und Beschwerden in 138 Fällen berechtigt waren. Bei 6 Produkten hat sich der Verdacht der Verbraucher bestätigt und die vorgelegten Produkte waren nicht zum Verzehr geeignet.

### **3.1 Beispiele für Mängelbeschwerden**

- Schimmelpilze in Naturreis
- Synthetik Kautschuk in Hot Chili Sauce
- Pizzabrötchen aus der SB- Theke mit Fremdkörper (Stein)
- Brötchen aus einer Bäckerei mit eingebackenem Käfer
- Weißbrot aus einer Bäckerei mit eingebackenem Käfer
- Rinderbeinscheibe aus einer Supermarktheke mit Fäulnisgeruch
- Eier mit Blutgerinnseln im Eiweiß
- Gummibärchen mit harten Zuckerklumpen
- Metallteil in ganzen Kaffeebohnen
- Olivenöl, das nur aus anderen Ölen besteht
- Schokolade mit Ungezieferbefall

### **3.2 Beispiele für Verbraucherhinweise**

- Allergenkennzeichnung ist nicht vorhanden oder nicht richtig
- Bierleitungen und Gläser unsauber
- Mäuse in den Betriebsräumen von Gaststätten, Einzelhandelsgeschäften u. Imbissen
- Obst und Gemüse sind verfault
- Wespen in der Verkaufstheke
- Ungekühlte Lebensmittel bei Veranstaltungen
- Betriebsräume unsauber
- Mangelnde Personalhygiene im Verkauf
- Preisauszeichnung fehlt oder ist mangelhaft
- Herkunft der angebotenen Steaks ist nicht richtig
- Körbe für Fladenbrot unsauber
- Dunstabzug funktioniert nicht
- Mangelhafte Abfalllagerung
- Essigfliegen im Bereich der Leergutannahme

- Mitgebrachte Kunststoffboxen werden im Hygienebereich hinter der Theke befüllt
- Tauben fliegen in Transportfahrzeug
- Verschmutzte Mehrwegkaffeebecher werden zum Befüllen von Kunden über die Theke gereicht
- Lieferfahrzeuge unsauber

#### **4. Zusammenarbeit mit anderen Fachdienststellen und Behörden**

##### **4.1 Sachgebiet Veterinäramt**

Mit den tierärztlichen Sachverständigen des Veterinäramtes von OA wurden bei insgesamt 197 Kontrollen in fleisch-, milch- und fischverarbeitenden Betrieben gemeinsame Überprüfungen durchgeführt. Mehrere Großküchen- und Cateringbetriebe wurde auf eine erforderliche EU- Zulassung hingewiesen, die Schaffung der Voraussetzungen wurde angeordnet und geprüft. 4 weitere Betriebe konnten nach Abschluss der Maßnahmen die EU- Zulassung durch die Regierung von Mittelfranken erhalten.

##### **4.2 Sachgebiet Gewerbewesen**

Mit dem Sachgebiet Gewerbewesen von OA erfolgt eine Zusammenarbeit bei Neueröffnungen von Gaststätten sowie bei fortdauernden Verstößen und bei Hinweisen auf gewerberechtliche Unzuverlässigkeit. Gegebenenfalls wird dort ein Widerruf der Gaststätten- oder der Gewerbeerlaubnis geprüft. Außerdem teilt die LÜ Verstöße gegen das Rauchverbot bei Kontrollen in Gaststätten mit.

##### **4.3 Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)**

Dem LGL wurden 1467 Proben zur Untersuchung und Begutachtung vorgelegt, die in Hersteller-, Import-, Export-, Großhandels-, Einzelhandels- und Verarbeitungsbetrieben der Bereiche Lebensmittel, Wein, Tabakwaren, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände anlässlich von Betriebskontrollen oder gezielten Überprüfungen entnommen oder von Verbrauchern reklamiert wurden. Mit Spezialisten aus verschiedenen Fachbereichen des LGL wurden mehrere anlassbezogene Kontrollen durchgeführt.

##### **4.4 Zollbehörden**

In Zusammenhang mit den Zoll- und Einfuhrbestimmungen war eine Vielzahl von Anfragen von Gewerbetreibenden zu den Vorgaben des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-rechtes und des Tabakrechtes, beim Import von Waren, vor allem aus Drittländern zu beantworten. Mit verschiedenen Zollämtern wurden behördliche Maßnahmen bei der Einfuhr von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen oder kosmetischen Mitteln abgestimmt und durchgeführt.

##### **4.5 Polizei**

Von verschiedenen Polizeidienststellen gingen Meldungen über hygienische Missstände und Verstöße gegen die Preisangabenverordnung ein, die während polizeilicher Kontrollen in Lebensmittelbetrieben, Gaststätten oder bei Lebensmitteltransporten festgestellt wurden. In Zusammenarbeit mit der Kriminalpolizei (K12) wurden bei verschiedenen Gewerbebetrieben Ermittlungen zu Straftatbeständen durchgeführt. Allen Meldungen konnte zeitnah nachgegangen werden und es wurden die entsprechenden Anordnungen erlassen oder lebensmittelrechtliche Bußgeld- und Strafverfahren eingeleitet.

#### **4.6 Transportkontrollen auf der Autobahn**

Zusammen mit Verkehrspolizei, Kripo, Zoll und Veterinäramt wurde am Autobahnparkplatz „Weißer Graben“ an der A 3 eine Großkontrolle von Transportfahrzeugen durchgeführt. Insgesamt wurden 7 Lebensmitteltransporter überprüft. Mit Ausnahme einer schlecht gereinigten Ladefläche und unsachgemäß gestapelter Transportkisten wurden keine lebensmittelrechtlichen Verstöße festgestellt.

#### **4.7 Meldungen im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems**

Wie bereits in den Vorjahren ist auch 2017 die Zahl der durchzuführenden Kontrollen und Ermittlungen im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems wieder gestiegen. Aufgrund von ca. 640 Meldungen mussten zusätzlich Rückrufaktionen wegen fehlerhafter Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetischer Mittel überwacht, beanstandete Erzeugnisse aus dem Verkauf genommen, Warenvertriebswege ermittelt, Abnehmerlisten erstellt, eigene Schnellwarnungen verfasst und zahlreiche Berichte über das Veranlassete an die Regierung von Mittelfranken übermittelt werden.

#### **5. Sonstige Aktivitäten des Sachgebietes**

- Mitarbeit im Arbeitskreis der Lebensmittelkontrolleure im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
- Mitarbeit im Lenkungsausschuss Tizian (gemeinsame EDV des LGL für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Bayern)
- Mitarbeit im Arbeitskreis Mykotoxine des LGL
- Mitarbeit bei der berufspraktischen Ausbildung für die staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/innen
- 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
- fachliche Beratung und Vorträge bei Innungen und Verbänden des Nahrungsmittelgewerbes
- Mitarbeit in der Vorstandschaft des Berufsverbandes der Lebensmittelkontrolleure Mittelfranken

#### **6. Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen/Fachvorträgen zu den Themen**

- Korruptionsprävention
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelüberwachung
- Neue Anwendungen und Möglichkeiten im EDV-Programm „Tizian“
- Verbraucherschutz – Die neue Allergenkennzeichnung
- Neuerungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln nach der Lebensmittelinformationsverordnung
- Vorgehensweise zur Untersuchung epidemiologischer Ausbrüche
- Neues bei der Zustellung und Vollstreckung von Verwaltungsmaßnahmen
- Hygienekontrollen und technische Voraussetzungen für Getränkeschankanlagen
- Lebensmittelüberwachung „quo vadis“ - die neuen Herausforderungen
- QM-Auditoren und QM-Beauftragenschulung
- Ermittlungsperson der Staatsanwaltschaft – Grundlagen der Vernehmungslehre
- Internationale Arbeitstagung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure

## **7. Presseberichte und Öffentlichkeitsarbeit**

- Nürnberger Zeitung: Kühllaster defekt - Entenbraten landet in der Müllverbrennung
- Nürnberger Zeitung: Hygienemängel in Bäckereien
- Nürnberger Zeitung: Von der Waage direkt in die Tupperbox
- Nürnberger Zeitung: Lebensmittelskandal um Bayern Ei
- Nürnberger Zeitung: Lebensmittelskandal um salmonellenverseuchte Eier

Nürnberg, 01.03.2018

Ordnungsamt

i. A. Ortenreiter

Sachgebietsleiter