

Lebensmittelüberwachung Stadt Nürnberg Ordnungsamt Jahresbericht 2022

Gliederungsverzeichnis

1. Allgemeines
2. Betriebskontrollen
 - 2.1 Plankontrollen
 - 2.2 Anlassbezogene Kontrollen
 - 2.3 Cross-Compliance
 - 2.4 Überwachung von freiverkäuflichen Arzneimitteln außerhalb von Apotheken im Einzelhandel
 - 2.5 Hygienekontrollen aufgrund der Corona-Pandemie
3. Probenahmen
4. Verbraucherschutz und Verbraucherinformation – Beratung
5. Ahndung - Verfolgung
 - 5.1 Anordnungen zur Beseitigung von Mängeln oder Produkten
 - 5.2 Schließungen von Betrieben und Betriebsteilen
 - 5.3 Bußgeldverfahren und Strafverfahren
 - 5.4 Sonstige Verwaltungsmaßnahmen
 - 5.5 Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB
 - 5.6 BELA-Team – lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche
6. Verbraucherbeschwerden und Verbrauchereinlieferungen
 - 6.1 Beispiele für Produktmängel
 - 6.2 Beispiele für Verbraucherhinweise
7. Zusammenarbeit mit anderen Fachdienststellen und Behörden
 - 7.1 Sachgebiet - Veterinäramt
 - 7.2 Sachgebiet – Gewerbe- und Gaststättenwesen
 - 7.3 Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
 - 7.4 Zollbehörden
 - 7.5 Polizei
 - 7.6 Meldungen im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems
8. Sonstige Aktivitäten der Lebensmittelkontrolleure und des Sachgebietes
9. Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen - Fachvorträgen
10. Presseberichte und Öffentlichkeitsarbeit
11. Ausblick

Aufgaben der Lebensmittelüberwachung

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.

1. Allgemeines und Trends

Die Lebensmittelüberwachung (LÜ) der Stadt Nürnberg, angesiedelt beim Ordnungsamt, Innerer Laufer Platz 3, 90402 Nürnberg, besteht zum Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren, Täuschung und Irreführung beim Verkehr mit Lebensmitteln, Mittel zum Tätowieren, 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 besondere Finanzausweisung in Höhe von 0,28 € je Einwohner (Art. 9 Abs. 5 FAG) vom Freistaat Bayern.

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 der Betriebs- und Personalhygiene, die Warenvorräte, die Produktionsprozesse, die Lieferfahrzeuge, die betriebseigenen Qualitätssicherungs- und Rückverfolgbarkeitssysteme, die Dokumentation und die Produktkennzeichnung.

Planprüfungen für Neu- oder Umbauten von Lebensmittelbetrieben und Baubegehungen, sowie der Vollzug der Preisangabenverordnung, gehören ebenfalls zu den Aufgaben der Lebensmittelüberwachung. Auch die Kontrolle der **freiverkäuflichen Arzneimittel** ist der Lebensmittelüberwachung zugeordnet.

Lebensmittelkontrolleure entnehmen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen (Erzeuger – Endverbraucher, einschließlich der Einfuhr) Proben zur Untersuchung und Begutachtung durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). Im Rahmen ihrer Tätigkeit haben Lebensmittelkontrolleure uneingeschränkten Zugang zu allen Betriebsteilen und Aufzeichnungen, Eingriffsmöglichkeiten in Betriebsabläufe und können Betriebe bei gesundheitlichen Gefahren für Verbraucher sofort schließen.

Das Sachgebiet Lebensmittelüberwachung umfasst z. Zt. 1 Sachgebietsleiter, 12 Lebensmittelkontrolleure und 2 Verwaltungsmitarbeiterinnen.

Um den gestiegenen Aufgaben in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht auch in Zukunft gerecht werden zu können, hat der Stadtrat zum Haushalt 2023 zwei zusätzliche Stellen im Bereich der Lebensmittelkontrolle beschlossen. Diese sollen zum Ende des 1. Halbjahres 2023 neu besetzt werden.

Im Stadtgebiet werden ca. **7.550 Betriebe** überwacht; dies bedeutet, dass jeder Kontrolleur ca. 620-680 Betriebe in seinem Überwachungsbereich zu überprüfen hat. Die Kontrollbereiche werden im 5-Jahres-Turnus gewechselt und neu zugeteilt (letzte Rotation 01.09.2020).

58 % 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, Mittel zum Tätowieren, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände (z. B. Haushaltswaren, Bekleidung, Spielwaren) und der hierzu ergangenen Bundesgesetze und Spezialverordnungen überwacht.

Einen immer größer werdenden Arbeitsaufwand stellt der **Onlinehandel** dar. Frische Nürnberger Bratwürste, frisches Hackfleisch oder frischer Spargel aus dem Knoblauchsland

können heute bequem im Internet neben zum Teil bedenklichen Nahrungsergänzungsmitteln, Kosmetika und Tabakwaren online erworben werden.

Neue **Onlinesupermärkte**, überwiegend mit Sitz in Berlin, haben sich im Nürnberger Stadtgebiet angesiedelt. Diese liefern ihr gesamtes Warensortiment von 05:00 Uhr früh bis 23:00 Uhr abends mit ihren Lieferflotten (Fahrrad, Roller oder PKW) innerhalb von 10 Minuten an die Haustür.

Mehrere **neue 24/7-Läden** bieten ihre Produkte täglich rund um die Uhr aus Automaten an und erreichen somit Kunden, die sich auch gerne nachts und an Sonn- und Feiertagen mit Lebensmitteln, Tabakwaren und Kosmetikprodukten eindecken.

In der Innenstadt vermieten Ladenbesitzer Stellflächen für Lebensmittelautomaten. Hier bieten teilweise bis zu 10 verschiedene Anbieter ihre selbsterzeugten oder zugekauften Produkte an, ohne dass Personal vorgehalten werden muss. Auch die Anzahl der Direktvermarkter (Landwirte mit Hofläden oder Selbstbedienungsautomaten direkt am Hof) steigt im Stadtgebiet kontinuierlich an.

Neben dem Obst- und Gemüsegroßmarkt und den landwirtschaftlichen Erzeugern im Gemüseanbaugebiet „Knoblauchland“ haben zahlreiche industrielle Lebensmittelhersteller aus den Sortimentsbereichen 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, Tabakwaren, 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. 100.000 Portionen Speisen 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 in den unterschiedlichsten Angebotsformen werden täglich im Verantwortungsbereich der Lebensmittelüberwachung verzehrt. Bei großen Veranstaltungen und Messen wird diese Zahl um ein Vielfaches überschritten.

Der Qualitätsmanagementbeauftragte der Lebensmittelüberwachung ist für die Einhaltung der Standards in den Sachgebieten Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen verantwortlich.

Corona-Auswirkungen

Auch die Lebensmittelüberwachung war von der Corona-Pandemie betroffen, 2 Mitarbeiter mussten in häusliche Quarantäne.

Hier wurde einerseits mobiles Arbeiten eingeführt und andererseits arbeitete die Lebensmittelüberwachung zeitversetzt in 2 Kontrollteams im Büro und Außendienst, um einen Komplettausfall der Abteilung vorzubeugen.

Aufgrund der sich abzeichnenden Besserung der Corona-Lage im 2. Halbjahr konnte die Effektivität und die Anzahl der Kontrollen und Probenahmen bei der Lebensmittelüberwachung wieder gesteigert werden, sodass hier wieder annähernd das gleiche, hohe Niveau wie „vor Corona“ erreicht werden konnte.

2. Betriebskontrollen

2.1 Betriebskontrollen

Diese finden als Plankontrollen in festgelegten Abständen von wöchentlich bis zu 3 Jahren statt. Die Abstände ergeben sich aus einer Risikobewertung, die für jeden Betrieb erstellt wird. Bewertungsmerkmale sind z. B. die Betriebsart, die Betriebsgröße und Bedeutung des Betriebes, das Verbreitungsgebiet der Produkte, die Verlässlichkeit des Unternehmers, dessen funktionierendes Eigenkontrollsystem, das Hygienemanagement und das Produktrisiko. Bei Bedarf werden Kontrollen nach dem Vier-Augen-Prinzip durchgeführt. Die Hälfte der **7.567** Betriebe in unserem Stadtgebiet unterliegen einem Kontrollintervall von 12 Monaten oder darunter. Bei Auffälligkeiten und Beanstandungen wird der betroffene Betrieb einer neuen Risikobewertung unterzogen und der Kontrollintervall verkürzt.

2.2 Anlassbezogene Kontrollen

Nachkontrollen finden nach Beanstandungen oder veranlassten Zwangsmaßnahmen statt.

Anlassbezogene Kontrollen sind auch Kontrollen bei einer Vielzahl von (**Groß-)**Veranstaltungen (z. B. Christkindlesmarkt, Rock im Park, Norisringrennen, Fußballspiele im Stadion, Eishockeyspiele, Volksfeste, Bardentreffen, Altstadtfest, Südstadtfest, Bierfest, Stadtstrand, Klassik-Open Air, Märkten, Messen, Konzerten, Kirchweihen).

Diese Kontrollen waren 2022 aufgrund von Corona teilweise auf wenige Einsätze beschränkt.

An 51 Wochenenden oder Feiertagen waren Lebensmittelkontrolleure im Dienst.

Anlassbezogene Kontrollen werden ferner aufgrund des **Europäischen Schnellwarnsystems** auf Veranlassung durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, der Regierung von Mittelfranken und dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) durchgeführt.

1.043 Mails oder andere Benachrichtigungen mussten hierzu verwaltungstechnisch abgearbeitet und die Versender über das Veranlasste informiert werden.

Diese Arbeit bindet mittlerweile sehr viel Personal und es ist dafür ein erheblicher Zeitaufwand erforderlich. Hier sieht die Lebensmittelüberwachung einen dringenden Verbesserungsbedarf bei den übergeordneten Fachbehörden, die Flut der Meldungen zu minimieren und auf die Mitteilung tatsächlicher Gefahren und Probleme zu beschränken.

Kontrollen aufgrund von Verbraucherhinweisen oder -beschwerden zählen ebenso dazu. Diese Kontrollen haben absolute Priorität und werden umgehend durchgeführt.

2022 wurden insgesamt **8.225 Kontrollen in 5.306 Betrieben** durchgeführt.

Alle erforderlichen Nachkontrollen im Groß- und Einzelhandel, von Aufsichtsbehörden angeordnete Kontrollen und Kontrollen nach Verbraucherbeschwerden konnten vorgenommen werden.

An **70 Tagen** wurden Gaststättenbetriebe mit einer Öffnungszeit **nach 18:00 Uhr** kontrolliert.

An **22 Tagen** wurden Betriebe mit einer Öffnungszeit **vor 06:00 Uhr** (Bäckereien, Speditionen, Gemüsegroßmarkt) kontrolliert.

Mit den Mitarbeitern der **Spezialeinheit des LGL und der Regierung von Mittelfranken** wurden zusätzlich und außerhalb der durch die Risikobeurteilung festgelegten Kontrollfristen Betriebe überprüft. Außergewöhnliche oder gravierende Mängel konnten dabei nicht festgestellt werden und es mussten keine weiteren Maßnahmen veranlasst werden. Dies macht deutlich, dass die Lebensmittelüberwachung die Kontrollen sorgfältig und verantwortungsbewusst durchführt.

Die Lebensmittelüberwachung führte auch Betriebskontrollen und Probenahmen im Rahmen des europäischen Programmes „**Operation Opson**“ - **Lebensmittelbetrug** durch.

Übergeordnetes Ziel ist hierbei die ressortübergreifende Zusammenarbeit zwischen zuständigen Behörden auf nationaler und internationaler Ebene zur Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken. Letztes Jahr wurde der Schwerpunkt der Fahndungen auf „Verfälschungen“ gelegt:

So wurden „gemahlene Haselnüsse“ und Haselnusszubereitungen mit anderen Schalenfrüchten und Erdnüssen versetzt, um höhere Preise zu erzielen.

Überprüft wurden weiterhin potenzielle Verfälschungen von Olivenölen, Kaffee, vanillehaltige Erzeugnissen, Honig, Fehldeklaration und Fremdwasserzusatz bei Fisch und Fischerzeugnissen.

Verstöße, die auf irreführende und betrügerische Praktiken zurückgehen, sind auch in der Lebensmittelbranche keine Seltenheit. Derartig festgestellte Verstöße mit grenzübergreifendem Charakter werden seit Ende 2015 über das behördeninterne Administrative-Assistance-and-Cooperation-System (AAC) in der Rubrik „Food Fraud“ (FF) kommuniziert. So ist ein Informationsaustausch zwischen den betroffenen EU-Mitgliedstaaten und der EU-Kommission möglich. Drittstaaten werden durch die EU-Kommission informiert.

Für die Kontrollen und die tägliche Arbeit ist eine **ständige Aktualisierung des Fachwissens** für alle Lebensmittelkontrolleure erforderlich. Dazu nehmen alle Mitarbeiter jährlich an mindestens 2 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 Sitz in Nürnberg haben.

Beratungs- und kontrollaufwendig sind immer wieder die schon beschriebenen 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 Kühlung und Wasserversorgung erstrecken, festgelegt und während der Veranstaltung kontrolliert.

Fallen bei den durchgeführten Kontrollen immer wieder die gleichen Mängel auf, wird versucht, durch die Festlegung von **Schwerpunkthemen** frühzeitig entgegen zu wirken.

Für das Jahr 2022 wurde dazu verstärkt überprüft:

1. **mikrobiologische Probenahmen bei Caterern und Gastronomie**
2. **Hygiene bei Liefer-, Bring- und Onlinediensten**
3. **persönliche Hygiene/Handhygiene bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln**
4. **Heiße Theken – Hygiene, Temperatur und Produktqualität**

Es wurden verstärkt Lebensmittelproben aus Küchen von Gaststätten- und Cateringbetrieben entnommen und mikrobiologisch untersucht. Hierbei wurden bis auf einige kleinere mikrobiologische Abweichungen keine Mängel festgestellt.

Die verstärkten Kontrollen von Liefer- und Bringdiensten und deren Fahrzeugen ergaben keine nennenswerten Beanstandungen. Es mussten lediglich mündliche Belehrungen ausgesprochen werden.

Bei den Kontrollen der Personalhygiene ergaben sich nur mündliche Belehrungen.

Geringe Beanstandungen ergaben sich bei der Hygiene und der Produktqualität von heißen Theken. Mündliche Belehrungen und Bußgeldverfahren wurden ausgesprochen bzw. eingeleitet.

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, Tabakwaren, Bekleidung, Spielwaren und kosmetische Mittel tatsächlich aus dem Verkauf genommen wurden.

Der Zeitaufwand für die immer **umfangreicher werdende Berichterstattung an die übergeordneten Behörden** (Regierung von Mittelfranken, StMUV, LGL, BVL) vergrößert sich immens und bindet zusehends Personal. Die Einführung eines mobilen EDV- Systems für die Lebensmittelkontrolleure konnte hier zur Entlastung beitragen. Die papiermäßige Bearbeitung von Vorgängen konnte z. T. erheblich reduziert werden. Für die Zukunft wird die Einführung der elektronischen Betriebsakte angestrebt.

2.3 Cross-Compliance

Die Bindung bestimmter EU-Agrarzahungen an Verpflichtungen aus den Bereichen Umweltschutz, Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanze sowie Tierschutz wird als Cross-Compliance bezeichnet.

Die Lebensmittelüberwachung überprüft die sogenannten anderweitigen Verpflichtungen der Landwirte im Bereich der pflanzlichen Lebensmittelerzeugung zusammen mit der Regierung von Oberbayern (zuständig für Futtermittelrecht).

2.4 Überwachung von freiverkäuflichen Arzneimitteln außerhalb von Apotheken im Einzelhandel

2022 wurde hier 1.136 Kontrollen durchgeführt.

2.5 Hygienekontrollen aufgrund der Corona-Pandemie

Über 250 Corona-Kontrollen wurden im Bereich des Lebensmitteleinzelhandels, Friseurhandwerk und Gastronomie durchgeführt.

Überprüft wurde das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes, die Abstandsregelung, die Quadratmeterzahl der Räume und das Vorhandensein von Corona-Hygienekonzepten in den Betrieben.

3. Probenahmen

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

Die Probenahmen erfolgen:

- Nach einem vom LGL vorgegebenen Monitoring- und Überwachungsplan, mit dem eine landeseinheitliche Übersicht über das Produktangebot und das jeweilige Gefährdungspotential gewonnen und bewertet werden soll
- Bei Beanstandungen und Feststellungen während der Betriebskontrollen
- Anlassbezogenen Vorfällen nach Festlegung der Aufsichtsbehörden
- Aufgrund von Verbraucherbeschwerden

Ein Teil der Probenahmen liegt in der freien Entscheidung des Kontrolleurs; hier kann er seine Vorortkenntnisse über die einzelnen Betriebssparten und das vorhandene Sortiment einbringen.

Diese Probeentnahmen führen auch meist zu Beanstandungen.

Leider führen diese Erkenntnisse nach wie vor nicht dazu, dass die Probenpläne des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit den tatsächlichen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden. Hier verursacht die zunehmende Konzentration im Einzelhandel mit zum Teil identischem Warensortiment immer größere Beschaffungsprobleme, um die geforderten Probenmengen zu erbringen.

Im Jahr 2022 wurden 1.343 Proben entnommen.

Davon wurden 136 Proben (10%) beanstandet.

Von den vorgegebenen Planproben musste lediglich 1% beanstandet werden.

35% wegen Mängel bei der Kennzeichnung oder Aufmachung

35% wegen Verunreinigungen und falscher Zusammensetzung

26% wegen mikrobiologischer Verunreinigungen

4% wegen anderer Mängel

4. Verbraucherschutz und Verbraucherinformation - Beratung

Einen hohen Stellenwert hat der präventive Verbraucherschutz in Form von:

- ca. **780 telefonischen Beratungen** von Verbrauchern und Gewerbetreibenden
- Entgegennahme von Beschwerde- bzw. Verdachtsproben von Verbrauchern

5. Ahndung - Verfolgung

Mängel werden je nach Schwere, Anzahl, Häufigkeit und Risiko 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)

5.1 Anordnungen zur Beseitigung von Mängeln oder Produkten

Die Mehrzahl der Betriebe arbeitete ordentlich.

Wegen kleinerer Mängel wurden bei ca. 3.600 Kontrollen nur mündliche, kostenfreie Belehrungen ausgesprochen.

Bei **1.408 Kontrollen** mussten aufgrund der Schwere der vorgefundenen Mängel schriftliche Anordnungen zur Mängelbeseitigung erlassen werden.

205 Sicherstellungen oder Beseitigungen von Produkten waren erforderlich.

93 Betriebe oder Betriebsteile mussten **vorübergehend geschlossen** werden.

Die Beanstandungsquote war bei den einzelnen Gewerbebezweigen sehr unterschiedlich.

- Landwirtschaftliche Erzeuger (Urproduktion) 0 % der Anordnungen
- Großhersteller und Abpacker 1 % der Anordnungen
- Vertriebsunternehmer, Im- u. Exporteure und Großhändler 1 % der Anordnungen
- Einzel-, Versand-, Automaten- und Internethandel 16 % der Anordnungen
- Metzgereien, Bäckereien und Direktvermarkter 12 % der Anordnungen
- Gaststätten, Imbissbetriebe, Kantinen, Caterer und Eisdielen 70 % der Anordnungen

Die in den letzten Jahren stetig steigende Zahl der Beanstandungen bei Gaststätten und Imbissbetrieben ist aus Sicht der Lebensmittelüberwachung in den fehlenden Ausbildungsvoraussetzungen und Qualifikationen für die Betriebsinhaber, der fehlenden Kenntnis beim Umgang mit den Produkten und dem fehlenden Grundwissen über hygienische Anforderungen begründet. Hier sieht der Gesetzgeber leider bis heute keinen Handlungsbedarf, eine Ausbildung für Gastronomen vorzuschreiben.

Das Grundsatzproblem ist ein fehlendes Qualitätsmanagement und nicht vorhandene Mittel im Vergleich zu großen Unternehmen. Deshalb wird sich die Situation auch in Zukunft wohl nicht verbessern.

5.2 Schließungen von Betrieben und Betriebsteilen

Bei der Schließung von 93 Betrieben und Betriebsteilen wurden derart gravierende Mängel festgestellt, dass eine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher nicht auszuschließen war.

Betroffen waren:

44	Gaststätten
17	Imbissbetriebe
3	Shisha-Cafes
17	Lebensmitteleinzelhandel
5	Metzgereien/-abteilung
2	Bäckereien, Backshops
2	Küchen/Kantinen
3	Großhandelsbetriebe

5.3 Bußgeldverfahren und Strafanzeigen

Wegen der Schwere der vorgefundenen Mängel in den Bereichen Hygiene, Zusammensetzung, Kennzeichnung, Beschaffenheit und Betriebstechnik mussten **59 Bußgeldverfahren und 25 Strafverfahren** eingeleitet werden.

Des Weiteren wurden **97 Verfahren** nach umfangreichen Ermittlungen zur weiteren Verfolgung an andere Behörden weitergeleitet.

Bei 6 Gerichtsverhandlungen vor dem Amtsgericht wurden Lebensmittelkontrolleure vorgeladen.

5.4 Sonstige Verwaltungsmaßnahmen

- 238 Schreiben zu erforderlichen Verbesserungen (Belehrungen) und Informationen zu Beanstandungen und Rechtsänderungen wurden an Betroffene verschickt.
- **528** Anordnungen und Zwangsgeldandrohungen **nach § 39 LFGB** ergingen an die Betroffenen
- **190** Zwangsgelder wurden fällig.
- **273** Kostenbescheide für Nachkontrollen wurden erstellt.
- **150** Exportbescheinigungen für verschiedene Produktgruppen Nürnberger Betriebe wurden ausgestellt.

5.5 Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB

Durch Beschluss des Bundesverfassungsgerichtes müssen Betriebe mit gravierenden Mängeln und einer zu erwartender Bußgeldhöhe von mindestens 350,- € oder einem anhängenden Strafverfahren auf der Internetseite des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (www.lgl.bayern.de) durch die Lebensmittelüberwachung veröffentlicht werden.

Im Jahr 2022 wurde hier 46 Lebensmittelbetriebe aus dem Stadtgebiet Nürnberg für die Dauer von 6 Monaten veröffentlicht.

5.6 BELA-Team – lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche

Die Lebensmittelüberwachung wurde aufgrund der steigenden Anzahl von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen (z. B. EHEC-Ausbruch, Bacillus cereus in Speisen von Kitas) mit der Aufgabe ein **BELA-Team** zu gründen beauftragt und hat damit die Leitung übernommen.

Das Team arbeitet, um stadtweite und landkreisübergreifende lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche zu bewerten, zu analysieren und Handlungsanweisungen für die zuständigen Dienststellen (Lebensmittelüberwachung, Veterinäramt, Gesundheitsamt) zu beschließen und anzuweisen.

2022 wurden ca. **50 Verdachtsfälle bearbeitet, von denen sich 10 Fälle bestätigten.**

6. Verbraucherbeschwerden und Verbrauchereinlieferungen

Von Verbrauchern gingen **248 Beschwerden** zu den unterschiedlichsten Feststellungen (z. B. Schädlingsbefall, Hygienemängel, abweichende Beschaffenheit, nicht zum Verzehr geeignete Produkte, Erkrankungen) ein.

17 Produkte wurden wegen festgestellter Mängel zur **Begutachtung dem LGL** zur Untersuchung vorgelegt.

Bei 10 Beschwerdeproben stellte sich heraus, dass die Hinweise und Beschwerden der Bürger berechtigt waren und die vorgelegten Produkte als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt wurden.

6.1 Beispiele für Produktmängel:

Fremdkörper im Speiseeis
Metalldraht im TK-Gemüse
Schimmel in Obst
Reinigungsmittel in Getränken
Geschmacksabweichungen in zubereiteten Speisen und abgepackten Lebensmitteln

6.2 Beispiele für Verbraucherhinweise:

Bierleitungen und Gläser unsauber
Mäuse in den Betriebsräumen von Gaststätten, Einzelhandelsgeschäften u. Imbissen
Obst und Gemüse sind verfault
unsachgemäße Mülllagerung
Betriebsräume und Einrichtung unsauber
Mangelnde Personalhygiene im Verkauf
irreführende oder fehlende Preisauszeichnung

Erkrankungen oder Unwohlsein nach Verzehr von Lebensmitteln
freiverkäufliche Arzneimittel ohne Zulassung
Novel-Food, Verkauf von nicht zugelassenen Lebensmitteln

7. Zusammenarbeit mit anderen Fachdienststellen und Behörden

7.1 Sachgebiet - Veterinäramt

Mit den tierärztlichen Sachverständigen des Veterinäramtes wurden gemeinsame Kontrollen in fleisch-, milch- und fischverarbeitenden Betrieben durchgeführt. Mehrere Großküchen- und Cateringbetriebe wurden auf eine erforderliche EU- Zulassung hingewiesen, die Schaffung der Voraussetzungen wurde angeordnet und geprüft.

Zwei Lebensmittelkontrolleure unterstützen das Veterinäramt als "Inspektor in Charge" bei zwei großen Bratwurstproduzenten und führen Kontrollen durch, um die Einhaltung der Anforderungen der "USA-Zulassung" zu überwachen.

7.2 Sachgebiet – Gewerbe- und Gaststättenwesen

Mit dem Sachgebiet Gewerbe- und Gaststättenwesen erfolgt eine enge Zusammenarbeit bei Neu- und Wiedereröffnungen von Gaststätten sowie bei fortdauernden Verstößen und bei Hinweisen auf gewerbe- sowie gaststättenrechtliche Unzuverlässigkeit. Gegebenenfalls wird dort ein Widerruf der Gaststätten- oder der Gewerbeerlaubnis geprüft. Außerdem meldet die Lebensmittelüberwachung Verstöße gegen das Gesundheitsschutzgesetz („Nichtraucherschutzgesetz“ dem zuständigen Sachgebiet im Ordnungsamt..

7.3 Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

Dem LGL wurden **1.343 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.

7.4 Zollbehörden

In Zusammenhang mit Zoll- und Einfuhrbestimmungen war eine Vielzahl von Anfragen von Gewerbetreibenden zum Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht, des Tabakrechts, beim Import von Waren, vor allem aus Drittländern, zu beantworten.

Mit den Zollämtern Nürnberg-Flughafen, Nürnberg-Hafen und Hauptzollamt-Nürnberg wurden behördliche Maßnahmen bei der Einfuhr abgestimmt und durchgeführt.

241 Kontrollmitteilungen vom Zoll zur Überlassung in den zollrechtlichen freien Verkehr wurden beurteilt.

Die **Anzahl** der Kontrollmitteilungen hat sich aufgrund der Anweisungen der Generalzolldirektion und des StMUV über verstärkte Einfuhrkontrollen in den letzten beiden Jahren **verzehnfacht**.

Die Zollbehörden wurden angewiesen, die Waren freizugeben, zu sperren oder zu vernichten.

Bei den Produkten handelte es sich meist um falsch oder ungenügend gekennzeichnete Waren, die weltweit online eingekauft und überwiegend über Großbritannien eingeführt

werden sollten (Nahrungsergänzungsmittel, Potenzmittel, CBD-haltige Produkte, Liquids, Tabakwaren, Kosmetika usw.).

7.5 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. Entsprechende Anordnungen, Bußgeld- und Strafverfahren wurden eingeleitet.

7.6 Meldungen im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems

Wie bereits in den Vorjahren, ist auch 2022 die Zahl der durchgeführten Kontrollen und Ermittlungen im Vollzug des EU-Schnellwarnsystems erneut gestiegen.

Aufgrund von 820 Meldungen mussten zusätzlich Rückrufaktionen wegen fehlerhafter Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetischer Mittel überwacht werden. Es wurden beanstandete Erzeugnisse aus dem Verkauf genommen, Warenvertriebswege ermittelt, Abnehmerlisten erstellt und eigene Schnellwarnungen verfasst. Zahlreiche Berichte wurden an die Regierung von Mittelfranken übermittelt.

8. Sonstige Aktivitäten der Lebensmittelkontrolleure und des Sachgebietes

- Funktionärsarbeit in der Vorstandschaft des Berufsverbandes der Lebensmittelkontrolleure Mittelfranken e. V.
- Mitarbeit in 2 Arbeitskreisen der Lebensmittelkontrolleure im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz.
- Schulung von Gastronomen für den Unterrichtsnachweis im Gaststättengewerbe bei der Industrie- und Handelskammer Nürnberg.
- Einführung von Praktikanten und Studenten der Veterinärmedizin und angehende Lebensmittelchemiker in die Überwachung und Kontrolle von Lebensmitteln.
- Fachvorträge bei Innungen und Verbänden des Nahrungsmittelgewerbes.
- Fachvortrag bei der Fortbildungsveranstaltung für Leiterinnen und Leiter von Kinderkrippen und -horten beim Jugendamt der Stadt Nürnberg und Amt für Landwirtschaft und Forsten.

9. Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen/Fachvorträgen zu den Themen

- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelüberwachung
- Neues bei der Zustellung und Vollstreckung von Verwaltungsmaßnahmen
- QM-Auditoren und QM-Beauftragten Schulung
- Ermittlungsperson der Staatsanwaltschaft – Grundlagen der Vernehmungslehre
- Fachtagung des StMUV
- Fachtagungen der Berufsverbände für Lebensmittelkontrolleure

10. Presseberichte und Öffentlichkeitsarbeit

- Übertragungswege – Verdachtsfall, angeblicher Zusammenhang Anstieg der Corona-Infektionszahlen aufgrund von ungenügend gereinigten Biergläsern bei Großveranstaltungen
- Bis zu sechs Kinder in Nürnberg an EHEC erkrankt- Catering-Firma im Verdacht

- Kita wegen EHEC geschlossen
- Nach EHEC: Kritik an Behörden
- Unhygienische Zustände – Betriebsschließungen

11. Ausblick

Fachlich:

Die Lebensmittelüberwachung wird sich den ständig verändernden Märkten des Lebensmittelhandels stellen und sich verstärkt um den Onlinehandel, neue Lieferdienstsysteme und 24/7-Läden kümmern. Nicht aus dem Auge zu lassen ist die Gastronomie mit ihrem schwierigen Umfeld in Bezug auf Personal und Kostenexplosion und die daraus resultierenden Mängel bei der Betriebs- u. Produkthygiene.

Eine große Herausforderung stellt die Überwachung neuer Produkte (neue Lebensmittel aus dem arabischen Raum, zulassungspflichtige Lebensmittel, CBD-Produkte, Einweg-E-Shishas, Liquids, Insekten als Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und nachgemachte Lebensmittel und Kosmetika) dar.

Organisatorisch:

Auch der Bereich der Lebensmittelüberwachung steht nunmehr vor demografischen Herausforderungen. Viele erfahrene Lebensmittelkontrolleure wechseln die nächsten Jahre in den Ruhestand, so dass der Ausbildungsbedarf sowohl hier als auch in den Nachbargemeinden oder –landkreisen hoch sein wird. Auch wenn der Beruf des Lebensmittelübersichters inhaltlich durchaus attraktiv ist, fällt die Nachwuchsgewinnung zunehmend schwer – dem hohen Anspruch an das Berufsprofil (z.B. Innehaben eines Meistertitels), den inhaltlich immens gestiegenen rechtlichen Anforderungen und Erwartungen an eine schnelle und dennoch rechtssichere Entscheidungsfähigkeit stehen zunächst Eingruppierungen in A 8 gegenüber. Um hier den Fachkräftemangel und die Abwanderung in attraktivere Eingruppierungen in Nachbarstädte zu verhindern, erarbeitet OA derzeit ein Fachkarriere-Konzept, das 2023 dem POA vorgelegt wird.

Nürnberg, 13.04.2023
Ordnungsamt
i. A.

Gruber
Sachgebietsleitung

(25 24)