

Mehr Lebensmittelsicherheit durch bessere Kontrolle

Die Sicherheit von Lebensmitteln ist weiter verbessert worden: zum einen aufgrund des Qualitätsmanagements der Lebensmittelindustrie. Zum anderen hat die Optimierung der amtlichen Kontrolle ihren Teil dazu beigetragen. In einer Million Fällen fühlten die Aufsichtsbehörden den Herstellern im vergangenen Jahr auf den Zahn.

Lebensmittel sind in Deutschland sicher. Dies resümierte der Präsident des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Christian Grugel. Anlass war die Vorstellung des Jahresberichts der BVL.

Die Verbesserung auf hohem Niveau gelang, obwohl neue Herausforderungen die Lebensmittelüberwachung erschweren: Mit der Globalisierung und der EU-Erweiterung kommen neue Produkte auf neuen Vertriebswegen nach Deutschland. Zudem verändern technische Innovationen fortlaufend sowohl die Lebensmittelproduktion als auch die Arbeit in den Prüflabors.

In anderer Hinsicht ist die Arbeit der Kontrolleure allerdings leichter geworden. "Die Rückverfolgbarkeit ist besser geworden", betonte Grugel. Heute ließen sich leicht alle Betriebe ermitteln, die an einem Produkt mitgewirkt haben.

Risikoorientierung als zentraler Maßstab

Im Jahr 2006 fanden in Deutschland mehr als eine Million Betriebskontrollen statt. Die Kontrolleurinnen und Kontrolleure besuchten über 590.000 Fabriken, Gaststätten, Händler und Betriebe. Dies ist die Hälfte aller Unternehmen im Lebensmittelsektor.

Mehr als 50 Prozent der 138.000 Beanstandungen beinhalteten Verstöße gegen die allgemeinen Hygienebestimmungen. Zum Beispiel bauliche Mängel wie gesprungene Bodenfließen oder Schmutz. Jeder fünfte Mangel ist auf Defizite bei der Umsetzung der vergleichsweise neuen EU-Bestimmungen für die betriebseigene Prozesskontrolle zurückzuführen. So zum Beispiel punktuelle Temperaturvorschriften oder Mitarbeiterschulungen.

Die Zahl der Beanstandungen ist seit 2002 leicht angestiegen, gleichzeitig aber auch die Zahl aller in Deutschland tätigen Betriebe.

Neben intensiverer Eigenkontrolle der Hersteller haben sich die Kontrollbehörden 2006 stärker am Faktor "Risiko" ausgerichtet.

Das heißt: Die Auswahl der kontrollierten Betriebe hängt davon ab, wie empfindlich das Lebensmittel ist, das in einer Firma hergestellt oder verarbeitet wird.

Einfluss hat ebenfalls, welche Erfahrungen die Kontrolleure mit einem Unternehmen bisher gemacht haben und in welcher Menge dort produziert wird.

Falsche Kennzeichnungen

Parallel zur Kontrolle der Betriebe nahmen die Behörden 2006 etwa 408.000 Lebensmittel-Proben. Insgesamt 15 Prozent davon waren zu beanstanden. Dieser Wert ist seit fünf Jahren nahezu unverändert.

Knapp 50 Prozent der Beanstandungen geht auf falsche Beschriftungen der Lebensmittel zurück. 15 Prozent waren verdorben oder enthielten in Ausnahmefällen krankheitserregende Keime.

11 Prozent der mangelhaften Proben wiesen Verunreinigungen durch Rückstände wie Pflanzenschutzmittel, Schimmelpilze oder Fremdkörper wie Sand und Glassplitter auf.

Die meisten Probleme gab es hier bei Fleisch, Wild, Geflügel und Wurst (mit mehr als 21 Prozent), gefolgt von Süßwaren, Honig und Zucker. Bei Obst und Gemüse wurden jeweils rund zehn Prozent der Proben beanstandet.

In Deutschland ist die **behördliche Lebensmittelüberwachung** Aufgabe der Bundesländer. Die von den Ländern beauftragten Untersuchungsämter der Städte und Kreise kontrollieren regelmäßig und bei Verdacht. Sie nehmen Proben und untersuchen diese in amtlichen Laboratorien. Bei schweren Verstößen drohen Bußgelder und Strafverfahren.

Das BVL hat bundesweit einheitliche Kontroll-Standards etabliert. Die Länder übermitteln Ihre Daten an das BVL. Dieses sammelt und wertet die dabei gewonnenen Daten aus.

Nach den Gammelfleischskandalen um die Jahreswende 2005/2006 haben Bund und Länder die Lebensmittelüberwachung grundlegend reformiert.