

Mitteilung des Senats vom 14. Juni 2022**Lebensmittelkontrollen im Land Bremen**

Die Fraktion der SPD hat unter Drucksache 20/1441 eine Kleine Anfrage mit obigem Thema an den Senat gerichtet.

Der Senat beantwortet die vorgenannte Kleine Anfrage wie folgt:

1. Wie viele Lebensmittelkontrollen wurden im Land Bremen seit 2019 durchgeführt, und wie viele Verstöße wurden dabei festgestellt?

Jahr	Anzahl Kontrollen	Anzahl Betriebe	Anzahl Verstöße gesamt
2019	6879	1761	3607
2020	5110	1818	2879
2021	3165	1458	1327

Die Anzahl der Verstöße klingt sehr hoch, pro Betrieb kann es jedoch zu Mehrfachverstößen unterschiedlicher Verstoßarten (zum Beispiel bauliche, Hygiene-, Eigenkontroll-, Kennzeichnungsmängel) kommen, die statistisch einzeln zu erfassen sind. Die im Vergleich sehr geringe Anzahl an Kontrollen im Jahr 2021 kommt vor allem durch die Corona bedingten Betriebsschließungen in der Gastronomie zustande.

Auch lässt die Anzahl der Verstöße keine Rückschlüsse auf die Schwere der Verstöße zu. So ist für den gesundheitlichen Verbraucherschutz eine abgesprungene Fliese anders zu beurteilen als ein mit Schadnagern befallener Betrieb. Die meisten der bei den Betriebskontrollen festgestellten Mängel sind eher als geringgradig einzustufen. Erst bei wiederholten oder erheblichen Beanstandungen erfolgen Maßnahmen wie Anzeigen oder anderweitige Verwaltungsverfahren.

2. Wie beurteilt der Senat die Lage und die Entwicklung im Land Bremen bezüglich der Anzahl und der Art der festgestellten Verstöße im Vergleich zu anderen Bundesländern?

Es existiert kein bundesweites Bench-Marking in der Lebensmittelüberwachung. Ein direkter Vergleich zu Kontrollen in den Flächenstaaten und einem Stadtstaat wie Bremen lässt sich auch nur schwer ziehen:

Die Verstöße und Mängel in Lebensmittelbetrieben finden sich so oder in ähnlicher Form grundsätzlich auch in den anderen Bundesländern. Beanstandungsquoten sind in der Regel aufgrund der baulichen Enge in Großstädten höher als in ländlichen Gebieten. Hinzu kommt, dass Betriebe insbesondere in Großstädten zunehmend von branchenfremden Inhabern ohne weitergehende Fachkenntnisse betrieben werden. Diesen fehlt dazu zum einen häufig das Startkapital für einen ordnungsgemäßen Umbau und zum anderen oftmals Kenntnisse über die rechtlichen Vorschriften für den Betrieb eines Lebensmittelunternehmens. Hinzu kommen Betreiber, die

andere, eher überholte hygienische Kenntnisse oder Rezepturen vorweisen, die mit dem nationalen und EU-Recht nicht immer zu vereinbaren sind.

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) konzentriert sich traditionell (schon vor Erlass der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung – AVVRüb) auf Lebensmittelhersteller sowie auffällig gewordene Betriebe und bemüht sich, diese im Rahmen seiner Personalressourcen vorrangig zu überprüfen. Betriebe mit geringerem Risiko sollen eher nachrangig überprüft werden.

3. Gibt es eine Mindestanzahl von Lebensmittelkontrollen, die gesetzlich vorgeschrieben sind?

Lebensmittelbetriebe sind gemäß § 7 in Verbindung mit Anlage 1 der AVVRüb in Risikoklassen einzustufen. Diese ergeben sich aus der Betriebsart und der Empfindlichkeit der Produkte. Hinzu kommen weitere Beurteilungsmerkmale wie das Verhalten der Unternehmer, die Zuverlässigkeit der Eigenkontrollen sowie das Hygienemanagement.

Risiko- klasse	Gesamt- punktzahl	Risikokategorie des Betriebes						Kontrollfrequenz	Nach § 7 Absatz 5 zusätzlich stattfindende anlassbezogene Kontrollen
		1	2	3	4	5	6		
1	200-181	200-						mindestens wöchentlich	
2	180-161		180-					monatlich	
3	160-141			160-				¼-jährlich	
4	140-121				140-			½-jährlich	
5	120-101					120-		¾-jährlich	
6	100-81	100					100-	jährlich	
7	80-61		80					1,5-jährlich	
8	60-41			60				zweijährlich	
9	40-0				40	20	0	dreijährlich	

Zusätzlich zu den Regelkontrollen sind anlassbezogene Kontrollen in Betrieben erforderlich, zum Beispiel Nachkontrollen aufgrund von Beanstandungen, Beschwerdekontrollen, Schwerpunktkontrollen, Kontrollen aufgrund von Schnellwarnmeldungen oder sonstigen Ermittlungen im Betrieb.

Aufgrund der Risikobeurteilung müsste der LMTVet nach der geänderten Rechtslage jährlich 5 200 Regelkontrollen durchführen. Hinzu kommen Kontrollen in Primärproduktionen, auf Jahrmärkten sowie anlassbezogenen Kontrollen, sodass jährlich circa 8 500 Kontrollen sowie 3 800 Probenahmen durchzuführen wären.

Aufgrund einer Überprüfung des Rechnungshofes 2020 wurde der LMTVet aufgefordert, eine Personalbedarfsermittlung in seiner Lebensmittelüberwachung durchzuführen. Um seiner rechtlichen Verpflichtung nach der AVVRüb nachkommen zu können, fehlen dem LMTVet 10,5 Lebensmittelkontrolleur:innen sowie vier zusätzliche Verwaltungsmitarbeiter:innen für die Ahndung und die Abarbeitung von schriftlichen Verfü-

gungen. Diese fehlenden Stellen wurden bei der Haushaltsaufstellung 2022/2023 jedoch nicht berücksichtigt.

4. Zu welchem Zeitpunkt werden Betriebe nach ihrer Eröffnung erstmalig kontrolliert?

Grundsätzlich sollen Betriebe zeitnah nach der Eröffnung kontrolliert werden. Meldet sich ein Lebensmittelunternehmer im Vorfeld der Eröffnung, werden Baupläne, Umbau und erforderliche Sanierungen bereits vor der Eröffnung mit dem Unternehmer abgestimmt.

Für das Eröffnen eines Betriebs ist eine Anmeldung bei der Gewerbemeldestelle notwendig, die Mitteilung an den LMTVet durch die Gewerbemeldestelle (Senator für Wirtschaft) erfolgt unregelmäßig.

Grundsätzlich besteht für die Gewerbetreibenden nach EU-Vorschriften die Verpflichtung einer Registrierung bei der zuständigen Überwachungsbehörde (in Bremen dem LMTVet), vielen Gewerbetreibenden ist dies jedoch entweder nicht bekannt oder es wird ignoriert. Die Registrierungs-pflicht ist zudem nicht bußgeldbewehrt.

Daher ist eine zeitnahe Kontrolle von neu eröffneten Betrieben nicht immer garantiert. Es fehlt in Bremen zudem an einer Schnittstelle zwischen der Gewerbemeldestelle und dem Fachprogramm der Lebensmittelüberwachung (BALVIip), bei der die Information zeitnah übertragen werden könnten. Die Mitarbeitenden müssen jeden neuen Betrieb/Betriebswechsel händisch nachtragen. Dies kann erst geschehen, wenn der Betrieb bekannt wird.

In diesen Fällen erfolgen die Kontrollen dann erst, wenn die/der zuständige Kontrolleur:in einen neuen Betrieb während seiner Kontrolltätigkeiten in seinem Bezirk durch Zufall entdeckt oder der Betrieb aufgrund von Beschwerden auffällig wird.

5. Wie oft finden nach festgestellten Verstößen weitere Kontrollen in den Betrieben statt, um eine entsprechende Abhilfe zu kontrollieren?

Die Häufigkeit ist abhängig von der Schwere der Mängel sowie der Zuverlässigkeit der Lebensmittelunternehmer in Bezug auf die Abstellung von Mängeln.

Nachkontrollen finden nach Feststellung erheblicher Verstöße oder mittelgradiger Mehrfachverstöße statt, um zu überwachen, dass Mängel abgestellt wurden.

Je erheblicher ein Hygieneverstoß, umso kurzfristiger erfolgt die Nachkontrolle (dies kann auch am gleichen Tag oder am Folgetag der Fall sein).

Bei baulichen Maßnahmen müssen Sanierungskonzepte erstellt und abgearbeitet werden, die Behebung dieser Mängel kann längere Zeit in Anspruch nehmen. Sofern keine erheblichen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit aufgrund der baulichen Mängel zu befürchten ist, werden hierbei auch keine erheblicheren Eingriffe (zum Beispiel Teilschließung oder ähnliches) angeordnet, sondern lediglich die Abstellung der baulichen Mängel angeordnet.

Bei geringgradigen Verstößen soll eine schriftliche Rückmeldung der Abstellung durch den Lebensmittelunternehmer erfolgen, dann wird die Abstellung der Mängel bei der nächsten Routinekontrolle überprüft.

Die gering- und mittelgradigen Mängel werden meist unverzüglich behoben. Dies trifft auf den überwiegenden Anteil der Mängel in den Betrieben zu. Festzustellen ist, dass Mängel in Betrieben die Fachpersonal beschäftigen, eher weniger festzustellen sind, als in Betrieben, die von Quereinsteigern aus anderen Branchen betrieben werden.

6. Welche Sanktionen stehen für welche Art von Verstößen den Behörden zur Verfügung und wie oft wurden in welchen Fällen konkrete Sanktionen im Land Bremen seit 2019 ausgesprochen?

Beim Inverkehrbringen gesundheitsschädlicher Lebensmittel und vorsätzlichem Inverkehrbringen von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln; vorsätzlicher Irreführung und Täuschung und ähnlichen Tatbeständen bei kosmetischen Mitteln, Tabakwaren, Bedarfsgegenständen et cetera handelt es sich um Strafverfahren. Hierbei sind Freiheitsstrafen bis zu drei Jahren oder Gelstrafen möglich.

Alle anderen Verstöße wie zum Beispiel vorsätzliche oder fahrlässige Hygieneverstöße, fahrlässige Irreführung, Kennzeichnungsmängel et cetera werden als Bußgeldtatbestände sanktioniert. Hierbei sind, je nach Art und Schwere des Verstoßes, Bußgelder bis 100 000 Euro möglich.

Weiterhin werden bei geringgradigen Verstößen anhand von Kontrollberichten/Niederschriften oftmals mündliche Belehrungen durchgeführt und die Abstellung der Mängel auferlegt.

Konkrete Sanktionsmaßnahmen (Straf-/Bußgeldverfahren; Verwarnungen oder schriftliche Ordnungsverfügungen) wurden in den Jahren 2019 bis 2021 wie folgt durchgeführt.

2019: drei Strafverfahren; 113 Bußgeldverfahren/Verwarnungen; zehn schriftliche Ordnungsverfügungen;

2020: 105 Bußgeldverfahren; 14 schriftliche Ordnungsverfügungen;

2021: ein Strafverfahren (sowie vier bearbeitete Strafverfahren durch auswärtige Beanstandungen); 111 Bußgeldverfahren/Verwarnungen; 14 schriftliche Ordnungsverfügungen.

7. In welchen Fällen sind Betriebsschließungen sofortig anzuordnen und wie oft wurde dies seit 2019 vorgenommen?

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben keine rechtliche Grundlage, Betriebe dauerhaft zu schließen. Auch muss im Verwaltungsverfahren mit dem mildesten Mittel begonnen werden, das heißt, dass zum Beispiel das Herstellen und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln verboten werden kann, wenn die entsprechenden Produktionsräume nicht zur Verfügung stehen, jedoch nicht auch gleichzeitig das Inverkehrbringen verpackter, zugekaufter Lebensmittel. Sobald die Verhältnisse ein ordnungsgemäßes Arbeiten zulassen, müssen Betriebsschließungen wieder aufgehoben werden.

Vorübergehende Betriebsschließungen werden insbesondere angeordnet, wenn erhebliche Hygienemängel bei der Kontrolle vorgefunden werden, die eine sofortige Grundreinigung des Betriebes erfordern; bei erheblichem Schädlingsbefall, der nicht sachgerecht bekämpft wurde und zu Verunreinigungen und nachteiligen Beeinflussungen der Lebensmittel führen, baulichen Mängeln zum Beispiel aufgrund von Wasserschäden, die mit Schimmelbildung einhergehen und Gesundheitsgefahren nach sich ziehen können. Neben der Schließung des gesamten Betriebs sind auch vorübergehende Teilschließungen bestimmter Produktionsbereiche aufgrund baulicher Missstände, fehlender Einrichtungen oder räumlicher Enge möglich. Der Großteil der Betriebsinhaber ist einsichtig, den Betrieb aufgrund hygienischer Verhältnisse vorübergehend zu schließen, bis sie eine Grundreinigung durchgeführt und/oder eine professionelle Ungezieferbekämpfung stattgefunden hat und durch den LMTVet abgenommen wurde. Teilschließungen bleiben solange bestehen, bis die baulichen Maßnahmen eine Benutzung der Räume wieder ermöglichen.

Anzahl der Schließungen:

Jahr	Vorübergehende Schließungen	Vorübergehende Teilschließungen	Davon per Anordnung
2019	38	3	7
2020	32	4	6
2021	26	3	2

8. In welchen und in wie vielen konkreten Fällen reichten Auflagen oder Belehrungen aus?

In den meisten der festgestellten Hygienemängel, Kennzeichnungsmängel oder fehlenden Unterlagen reichen Auflagen und Belehrungen aus. Gerade wenn die Kontrollen geringfügige bis mittelgradige Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften feststellen, erfolgen Auflagen und Belehrungen und werden zusätzlich gegebenenfalls gebührenpflichtige Nachkontrollen zur Prüfung der Abstellung der Mängel durchgeführt. Grundsätzlich kann man davon ausgehen, dass gemessen an den festgestellten Verstößen Verfahren in fünf bis sieben Prozent der Kontrollen mit Feststellungen von Mängeln eingeleitet werden.

9. In welchen Fällen sind Bußgelder anzuordnen und in welcher Höhe fallen diese aus und wie oft wurden diese verhängt?

Bußgeldverfahren werden bei mindestens mittelgradigen oder aber sich wiederholenden Feststellungen bußgeldbewehrter Tatbestände eingeleitet. Die Einleitung der Verfahren erfolgt durch den zuständigen Kontrolleur und wird in Abhängigkeit mit dem bisherigen Verhalten des Lebensmittelunternehmens geführt.

Hierbei werden die Bußgelder anhand der Schwere der Verstöße festgelegt, weiterhin wird das Vor- und Nachtatverhalten gewürdigt und eine gegebenenfalls vorliegende Einlassung durch den Betroffenen. Gegen Unternehmen werden zumeist höhere Geldbußen festgesetzt als gegen Einzelpersonen. Einen Bußgeldkatalog gibt es nicht. Es gelten die jeweiligen Bußgeldrahmen für die jeweiligen Verstöße (siehe § 60 Absatz 5 LFGB).

Anzahl: siehe Fragestellung 6.

10. Werden neu eröffnete Betriebe, deren Besitzer:innen bereits zu einem früheren Zeitpunkt wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht aufgefallen sind, gesondert und öfter kontrolliert?

Jeder Betrieb fällt zunächst in eine Grund-Kontrollfrequenz gemäß der AVVRüb. Wenn sich Mängel aufzeigen, werden in Abhängigkeit mit der Risikobeurteilung des Betriebes neue und vor allem kürzere Kontrollfrequenzen festgelegt.

Waren Inhaber:innen von früheren Betrieben bereits auffällig, arbeiten in den neuen Betriebsstätten jedoch gut, werden daher keine erhöhten Kontrollfrequenzen festgelegt.

Bei der Zulassung von Betrieben nach dem EU- Lebensmittelhygienerecht muss der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz als zuständiger Behörde die Zuverlässigkeit des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers dargelegt werden (zum Beispiel in Form eines entsprechenden Führungszeugnisses, sowie einer Selbsterklärung). Ergeben sich Zweifel, kann die jeweilige Person nicht als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer auftreten.

11. Inwieweit wird der Gesundheitsstatus der Mitarbeiter:innen, welche direkten Kontakt zu Lebensmitteln haben, kontrolliert?

Der LMTVet überprüft die Einhaltung der Vorschriften zur Belehrung über Krankheiten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Hier müssen bei Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln die Erst- und Folgebelehrungen nach § 42 IfSG vorhanden sein. Die Folgebelehrungen können

durch den Betrieb erfolgen und müssen ebenso aufgezeichnet und auf Verlangen vorgezeigt werden.

Für eine weitergehende Überprüfung des Gesundheitsstatus von Mitarbeitenden des Lebensmittelunternehmens fehlt es an der Zuständigkeit und zudem an der humanmedizinischen Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure, um diese Gesundheitsüberprüfungen sachgerecht durchführen zu können. Die Überprüfung des Gesundheitsstatus der Mitarbeitenden eines Lebensmittelunternehmens obliegt zunächst ohnehin dem Lebensmittelunternehmer. Sollten Zweifel an dem Gesundheitsstatus von Mitarbeitenden festzustellen sein, informiert der LMTVet das hierfür zuständige Gesundheitsamt.