

<p><b>ANFRAGE</b></p> <p>Stadtrat Klaus Stapf (GRÜNE) Stadträtin Bettina Lisbach (GRÜNE)</p> <p>vom: 20.09.2006 eingegangen: 20.09.2006</p>	<p>Gremium:</p> <p>Termin: Vorlage Nr.: TOP:</p> <p>Verantwortlich:</p>	<p><b>28. Plenarsitzung des Gemeinderates</b></p> <p><b>24.10.2006</b> <b>838</b> <b>14</b> <b>öffentlich</b> <b>Dez. 2</b></p>
<p><b>Lebensmittelüberwachung in Karlsruhe - Gammelfleisch und Gen-Reis</b></p>		

**Stellungnahme des Bürgermeisteramtes**

zu Frage 1:

Es wurden in Karlsruhe weder Gammelfleisch noch Gen-Reis gefunden.

Zwei Karlsruher Gastronomiebetriebe hatten Geschäftsbeziehungen mit dem in Bayern aufgefallenen Lebensmittelunternehmer. Es wurden von dem Fleisch Proben gezogen und diese dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) zugeleitet. Untersuchungsergebnisse haben keine Befunde ergeben. Da es sich um Gefrierfleisch handelte, ist rein optisch nicht die Aussage zu treffen, ob es sich hierbei um verdorbenes Fleisch handelt oder nicht.

Gen-Reis wurde in Karlsruhe bisher nicht ermittelt. Die Funde bei Aldi Nord haben dazu geführt, dass Aldi unmittelbar die Regale geräumt hatte.

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion wird derzeit Reis vermehrt beprobt.

zu Frage 2:

Beide Betriebe standen auf den Lieferlisten des bayrischen Lebensmittelunternehmers, die uns vom Ministerium Ländlicher Raum übermittelt wurden.

zu Frage 3:

Durch das Sonderbehördeneingliederungsgesetz (SOBEG) wurde den Kommunen 1995 die Zuständigkeit für die Lebensmittelüberwachung übertragen.

Es werden täglich Verstöße - vor allem in der Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung - gegen das Lebensmittelgesetz festgestellt. Hier kann es sich einmal um bauliche Mängel, zum anderen um Hygienemängel oder um die Ab- und Weitergabe von nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmitteln handeln. Dieses ist in der Regel nicht auf kriminelle Energien, sondern auf Nachlässigkeit und Schlampereien der Lebensmittelunternehmer zurückzuführen. Im Lebensmitteleinzelhandel werden wiederholt Verstöße gegen die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums angemahnt und geahndet.

zu Frage 4 und 5:

Das Verwaltungsreformgesetz verlagerte ab 01.01.2005 die Aufgaben und das Personal des Wirtschaftskontrolldienstes (WKD) an die unteren Verwaltungsbehörden der Stadt- und Landkreise. Es wurden sechs Kontrolleure und eine Verwaltungskraft zur Stadt Karlsruhe abgeordnet.

Die Kapazitäten für die Lebensmittelüberwachung sind nur bedingt ausreichend. Dies wurde wiederholt gegenüber dem Ministerium Ländlicher Raum betont. Die Anzahl der übergegangenen Lebensmittelkontrolleure entspricht nicht dem Personalbestand, der dem Wirtschaftskontrolldienst für die Lebensmittelüberwachung zur Verfügung stand. Die Stadt Karlsruhe wurde bei der Zuweisung der Lebensmittelkontrolleure im Vergleich zu anderen Großstädten in Baden-Württemberg offensichtlich schlechter gestellt. Legt man nachvollziehbare Vollzugsgrößen „je Einwohnerzahl“ und „die Zahl der zu kontrollierenden Betriebe“ zugrunde, benötigt die Stadt Karlsruhe zwei weitere Lebensmittelkontrolleure.

Beim Land Baden-Württemberg wurden mehrfach diese zwei weiteren Personalstellen für Lebensmittelkontrolleure reklamiert. Die Verhandlungen, ob dann weitere zwei Stellen zugewiesen werden, werden in den nächsten Wochen in eine entscheidende Phase treten. Wir gehen von einer Zuweisung aus. Die Stadt wird im Vorgriff auf eine abschließende Zuweisung zum 01.01.2007 einen weiteren Lebensmittelkontrolleur einstellen.

Derzeit werden zwei Lebensmittelkontrolleure bei der Stadt Karlsruhe ausgebildet. Diese werden zum 01.01.2007 übernommen und ersetzen zwei zur Polizei zurückkehrende ehemalige WKD-Beamte.

Sofern keine kriminelle Energie dahinter steckt, kann verdorbenes Fleisch durchaus im Rahmen der routinemäßigen Lebensmittelüberwachung erkannt werden. Da bei gefrorener Ware die sensorischen Möglichkeiten (Geruch und Geschmack) untaugliche Beweismittel zum Auffinden von verdorbenem Fleisch sind und dieses Gefrierfleisch häufig um- bzw. neu deklariert wird, sind ohne gezielte Hinweise nur sehr selten Erkenntnisse zu erlangen. Hier hilft auch ein größerer Personalbestand nicht. Bezüglich der gentechnisch veränderten Lebensmittel ist gleiches auszuführen.

Da man weder dem Reis noch dem Mais von außen ohne die entsprechenden Kennzeichnungselemente nicht ansehen kann, ob er gentechnisch verändert ist, sind hier der Lebensmittelüberwachung auch die Hände gebunden.

zu Frage 6:

Im Rahmen eines Kontrollplanes werden präventiv Proben gezogen. Je 1 000 Einwohner werden 5 Proben erhoben, die nicht nur Lebensmittel (tierische Lebensmittel, pflanzliche Lebensmittel), sondern auch Kosmetika und Bedarfsgegenstände betreffen. Liegen detaillierte Erkenntnisse vor, werden verstärkt zusätzliche Proben erhoben bzw. Kontrollen durchgeführt.

zu Frage 7:

Es werden verstärkt Fleischlieferbetriebe auf die Haltbarkeit des Fleisches überprüft. Derzeit werden Sonderkontrollen im Lebensmittelhandel bezüglich gentechnisch veränderten Reises durchgeführt.

zu Frage 8:

Die Zeitabstände, in denen die Gastronomie oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung oder auch der Supermärkte überprüft werden, hängt von der Risikobewertung der Betriebe ab, die durch die tierärztlichen Sachverständigen der Veterinärämter durchgeführt wird. Stellt der Betrieb ein großes Risiko dar, kann eine wöchentliche Überprüfung notwendig sein, stellt der Betrieb keine Gefährdung im Sinne der Lebensmittelgesetzgebung dar, können die Intervalle bis zu 3 Jahren dauern. Sofern es sich um eine Probenziehung handelt, wird die Anforderung von der CVUA den Veterinärämtern übermittelt. Lebensmittelkontrolleure beproben dann die Betriebe nach eigenen Erkenntnissen.

zu Frage 9:

Die Prüfung erfolgt in allen Sparten des Lebensmittelhandels. Sofern sich bei der Lebensmittelüberwachung vor Ort Verdachtsfälle ergeben, werden Verdachtsproben erhoben.