

STELLUNGNAHME zur Anfrage Stadträtin Sabine Zürn (Die Linke) Stadtrat Niko Fostiropoulos (Die Linke) vom: 14.09.2015 eingegangen: 14.09.2015	Gremium: Termin: Vorlage Nr.: TOP: Verantwortlich:	16. Plenarsitzung Gemeinderat 20.10.2015 2015/0554 18 öffentlich Dez. 2
Lebensmittelüberwachung in Karlsruhe		

1. Wie viele Lebensmittelkontrolleure/kontrolleurinnen stehen (standen) für die Lebensmittelüberwachung in Karlsruhe zur Verfügung? Aufgeschlüsselt nach Vollzeit / Teilzeit.

a. 2013

6 Vollzeitkräfte, 2 Teilzeitkräfte (zusammen 100 %), 1 Auszubildender

b. 2014

7 Vollzeitkräfte, 2 Teilzeitkräfte (zusammen 100 %)

c. 2015

7 Vollzeitkräfte, 2 Teilzeitkräfte (zusammen 100 %), 1 Auszubildende

2. Werden die Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung vorher angekündigt? Wenn ja, mit welchem zeitlichem Vorlauf?

Nein, die Kontrollen werden nicht angekündigt.

3. Welches sind die häufigsten Hygienemängel?

Mängel der Betriebs- und Arbeitshygiene, Mängel bei der Personalhygiene, sowie bauliche Mängel.

4. Wie viele Betriebsschließungen gab es aufgrund von Beanstandungen?

a. 2013

4 Betriebsschließungen

b. 2014

7 Betriebsschließungen

c. 2015

6 Betriebsschließungen

d. Wie viele davon blieben dauerhaft geschlossen?

Die Lebensmittelüberwachung ist lediglich zu kurzfristigen bzw. vorübergehenden Betriebsschließungen berechtigt.

Die bedeutet konkret, dass die Herstellung, Verarbeitung und der Verkauf von Speisen vorübergehend untersagt wird. Die Dauer dieser Schließung richtet sich nach den festgestellten Mängeln und kann von wenigen Stunden bis zu mehreren Tagen andauern.

5. Wie und in welchem Rhythmus erfolgen die vorgeschriebenen Eigenkontrollen in den Betrieben bzw. Kantinen?

Die Eigenkontrollen fallen unter den Verantwortungsbereich des Lebensmittelunternehmens und sind betriebsspezifisch. Sie richten sich nach dem Produktrisiko der verwendeten Waren und der Gefahrenanalyse des Betriebes.

6. Wann und mit welchem Ergebnis ist zuletzt der Kantinenbetrieb der Landeserstaufnahmeeinrichtung in der Durlacher Allee kontrolliert worden? Aufgrund der z.Zt. herrschenden Überbelegung müsste hier ganz besonders ein Schwerpunkt der Hygienekontrolle gelegt werden. Wie sieht hier die betriebsbezogene Risikobewertung aus?

Der betreffende Betrieb ist zuletzt im Juli 2015 einer Routinekontrolle unterzogen worden. Es wurden wenige kleinere Mängel festgestellt. Der Betrieb wurde jedoch insgesamt in Hygienefragen als überdurchschnittlich beurteilt und somit seit 2013 mit dem Karlsruher Hygienesiegel ausgezeichnet.

Zu beachten ist hierbei, dass es sich um eine reine Ausgabeküche handelt. Das Essen wird fertig zubereitet angeliefert. Die Zubereitung erfolgt nicht im Zuständigkeitsbereich der Stadt Karlsruhe.

Die Kontrollfrequenz, die sich aus der Risikobewertung ergibt, beträgt derzeit zwölf Monate.

7. Wo und durch welche Einrichtung erfolgten die vorgeschriebenen Mitarbeiterschulungen in den Betrieben, die im Rahmen der Risikoanalyse durchgeführt werden müssen?

Die Schulungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind rechtlich vorgeschrieben. Sie erfolgen in der Regel durch den Arbeitgeber oder private Sachverständige. Im Rahmen der Risikoanalyse wird lediglich überprüft, ob und wie diese Schulungen durchgeführt werden.