

## Lebensmittelsicherheit



Die Verbraucherinnen und Verbraucher müssen sich darauf verlassen können, dass Lebensmittel nach bestem Wissen und Gewissen erzeugt, behandelt und vertrieben werden. Sie müssen darauf vertrauen können, dass Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Die Überprüfung der Lebensmittelsicherheit ist daher eine wesentliche Aufgabe des Verbraucherschutzes. Eine Fülle von Rechtsvorschriften des Bundes und der EU soll die Menschen vor möglichen Gesundheitsschäden sowie vor Irreführung und Täuschung schützen.

Ob Lebensmittelbetriebe die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einhalten, prüfen im Allgemeinen die kommunalen Überwachungsämter. Das LANUV NRW führt jedoch ebenfalls Betriebskontrollen durch, unter anderem ist es für die Überprüfung von Betrieben im Rahmen von Betriebszulassungen für den EU-Markt zuständig. Im LANUV ist darüber hinaus die NRW-Kontaktstelle des EU-Meldesystems für Schnellwarnungen über gefährliche Produkte (Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände) angesiedelt.

**NRW-Kontaktstelle für EU-Schnellwarnmeldungen  
aktiver Verbraucherschutz**

### Zulassung von Betrieben

Das Hygienerecht der EU fordert, dass sich Lebensmittelbetriebe bei ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung registrieren lassen. Darüber hinaus müssen Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs gewinnen, be- und verarbeiten, lagern oder in den Verkehr bringen, über eine Zulassung verfügen, bevor sie ihre Tätigkeit aufnehmen. Damit soll sichergestellt werden, dass nur solche Betriebe mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgehen, die die allgemeinen und speziellen Hygienevorschriften einhalten.



Hygieneschleuse in einem handwerklichen Betrieb



Lagerung von Frischeprodukten in einem verschmutzten Kühlraum

Jeder Betrieb, der eine Zulassung anstrebt, muss neben dem Antrag selbst folgende Unterlagen vorlegen:

- ① den „Betriebsspiegel“: das ist ein Vordruck, aus dem die wesentlichen Daten des Betriebes hervorgehen,
- ② einen Betriebsplan, aus dem Material- und Personalfluss und der Standort der Maschinen hervorgehen,
- ③ den Nachweis der Zuverlässigkeit der verantwortlichen Personen bzw. des Lebensmittelunternehmers, z.B. ein polizeiliches Führungszeugnis.

Danach wird der Betrieb durch das LANUV überprüft. Hierbei soll festgestellt werden, ob Betriebsräume, Einrichtungen und Geräte, Arbeits- und Personalhygiene und die betriebseigenen Kontrollen den besonderen hygienischen Ansprüchen an den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs genügen. Wenn das der Fall ist, wird die Zulassung erteilt. Liegen geringe Mängel vor, erhält der Betrieb eine bedingte Zulassung, die nach einer Frist von in der Regel drei Monaten endet. Innerhalb dieser Zeit muss der Betreiber die Mängel abgestellt haben. Stellt die Zulassungsbehörde schwerwiegende Mängel fest, erteilt sie dem Betrieb keine Zulassung.

Entspricht alles den gesetzlichen Vorschriften, so erhält der Betrieb einen Zulassungsbescheid, aus dem seine Pflichten, aber auch die Zulassungsnummer hervorgehen. Die Zulassungsnummer muss auf die Produkte bzw. auf die Umhüllungen oder Verpackungen der Produkte aufgebracht werden.

Ab 2008 werden handwerklich strukturierte Betriebe durch die örtlichen Überwachungsbehörden zugelassen. Die Zulassung aller anderen Betriebe fällt wie bisher in die Zuständigkeit des LANUV.

Im Jahr 2007 wurden durch das LANUV insgesamt 172 Betriebe überprüft. In 7 Fällen wurde die Zulassung wegen betrieblicher Mängel vorübergehend oder dauerhaft nicht erteilt.

## Gammelfleisch

Im Laufe des Jahres 2007 berichteten die Medien mehrfach über das Thema „Gammelfleisch“, also Fleisch, das für den menschlichen Genuss nicht vorgesehen bzw. geeignet ist. Es kann sich dabei um Fleisch von Tieren handeln,

- die im Rahmen der obligaten Schlacht- und Fleischuntersuchung als nicht tauglich zum menschlichen Verzehr befunden wurden,
- das zwar von ansonsten genusstauglichen Tieren stammt, aber in Teilen nicht zum Verzehr geeignet ist und im Rahmen der Herrichtung der Schlachtkörper grundsätzlich entfernt werden muss (z. B. Stichfleisch),
- das ursprünglich genusstauglich war, aber durch mikrobiologische Einflüsse verdorben ist, z. B. Verderb durch Überlagerung oder mangelhafte Kühlung, oder
- das ursprünglich genusstauglich war, aber aufgrund physikalischer oder chemischer Ursachen verdorben ist, z. B. Verschmutzungen, Gefrierbrand, Ranzigkeit.



Nicht zum menschlichen Verzehr geeignetes Stichfleisch



Unsachgemäß eingefrorenes Fleisch  
in einem Verarbeitungsbetrieb

Der Begriff „Gammelfleisch“ umfasst also nicht nur die sinnfällig verdorbenen oder gar gesundheitsschädlichen Lebensmittel, sondern auch solches Fleisch, dem man den Verderb nicht ansieht und das nur deshalb nicht verarbeitet werden darf, weil der normal empfindende Verbraucher dieses ablehnen würde.

Alle diese Materialien werden nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsrechtes in die Risikokategorien 1 bis 3 eingestuft und müssen entsprechend beseitigt oder behandelt werden. Eine sinnvolle Verwertung ist erwünscht (bei Material der Kategorie 3 mit geringem Risiko auch als Futtermittel für Heimtiere). Die Verwertung birgt aber das Risiko, dass diese Stoffe in den Lebensmittelverkehr eingeschleust werden. Dieses kann auf kriminelle Art und Weise, aber auch durch Unachtsamkeit der Lebensmittelunternehmer erfolgen.

Fleisch, das als nicht tauglich zum menschlichen Verzehr befunden wurde, hat in Nordrhein-Westfalen im Jahr 2007 keine Rolle gespielt. Hinweise auf die Verwendung von nicht genusstauglichen Fleischteilen oder auf die Einlagerung größerer Mengen verdorbenen Fleisches waren jedoch Anlass für Schwerpunktaktionen des LANUV. Der zuständige Fachbereich veranlasste sowohl Kontrollen von Kühlhäusern als auch Überprüfungen von Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter und beteiligte sich an den Aktionen. In einem Falle wurde die Verwendung von so genanntem Stichfleisch festgestellt. Die Herkunft des Fleisches konnte ermittelt und seine Verwendung unterbunden werden.



Unsachgemäße Lagerung von Zutaten in einer Großküche

Das LANUV ist bestrebt, z.B. durch regelmäßige Dienstbesprechungen mit Vertretern der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter, den Erfahrungsaustausch aus Überwachungsaktionen zu fördern und damit ein einheitliches Vorgehen der Behörden im Land sicherzustellen.

Durch Überprüfungen der Lebensmittelunternehmen betreibt das LANUV aktiven Verbraucherschutz. Fleisch verarbeitende Betriebe werden auf ihre Verpflichtung hingewiesen, ihre Rohstoffe bereits beim Wareneingang zu überprüfen und die nicht genusstauglichen Waren zurückzuweisen. Falls offensichtlich verdorbene Ware angeboten oder geliefert wird, sollen sich die Betriebe an ihre zuständige Behörde wenden, damit diese weitere Maßnahmen einleitet.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden stellen bei Fleisch, und auch bei allen anderen Lebensmittelgruppen immer mal wieder Verstöße fest und betreiben mit ihren Kontrollen aktiven Verbraucherschutz.

## Kontrollen beim Biohandel

Der Markt für ökologisch erzeugte Produkte hat sich in den letzten Jahren enorm weiter entwickelt. Öko-Produkte gehören inzwischen auch bei allen Lebensmittel-Discountern zum Standardprogramm; die Frage nach der Sicherheit der Öko-Herkunft wird daher verstärkt diskutiert.



Der Europäische Rat stellte 1991 durch die EG-Öko-Verordnung Mindestvoraussetzungen auf, die bei der Erzeugung, der Verarbeitung und beim Drittlandsimport von Bio- oder Öko-Produkten verpflichtend eingehalten werden müssen.

Unternehmen und Betriebe, die Lebensmittel oder landwirtschaftliche Produkte beim Verkauf mit einer Bio-Kennzeichnung versehen, werden regelmäßig kontrolliert. Dies bietet dem Verbraucher die Sicherheit, dass die Voraussetzungen der EG-Öko-Verordnung bei Bio-Produkten durchgängig von der Erzeugung bis zum Verkauf durch den Einzelhändler erfüllt werden.

Die Kontrolle der Bio-Unternehmen erfolgt durch private Kontrollstellen, die für diese Tätigkeit von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) staatlich zugelassen wurden. Die Öko-Kontrollstellen überprüfen die Unternehmen und Betriebe mindestens einmal jährlich. Risikoorientiert werden im Rahmen von Stichproben auch darüber hinausgehende Kontrollen durchgeführt.

Stellt die Kontrollstelle Verstöße oder Unregelmäßigkeiten gegen die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung fest, erfolgen Maßnahmen oder Sanktionen, die von einem bloßen Hinweis über Nachkontrollen bis hin zum Verbot der Öko-Vermarktung reichen. Je nach Art und Ausmaß der Verstöße sowie nach der Gefahr möglicher Verstöße in der Produktion stuft die Kontrollstelle jedes Unternehmen in Risikogruppen ein - dies wirkt sich auf die Häufigkeit der Kontrollen aus.

Da sich Öko-Herkunft nicht durch chemische oder biologische Analysen nachweisen lässt, sondern nur über lückenlos nachgewiesene Warenströme und dokumentierte Prozessabläufe, ist für das Vertrauen der Verbraucher eine gleichbleibend hohe Kontrollqualität besonders wichtig. Daher überprüft das LANUV als staatliche Stelle die Arbeit der Öko-Kontrollstellen vor Ort. Mitarbeiter des LANUV besuchen dazu Bio-Betriebe oder -Unternehmen und überprüfen dort anhand der Unterlagen die Tätigkeit der Kontrollstellen.



Die Mitarbeiter des LANUV begleiten zudem zur Überprüfung der Kontrollstellen deren Kontrolleure auf dem Betrieb, ohne in den Kontrollablauf einzugreifen. Während die oben beschriebene Nachkontrolle einen Schluss auf die Arbeitsweise einer Kontrollstelle zulässt, erhält das LANUV bei einer Kontrollbegleitung vor allem einen Eindruck von der Kompetenz und Effektivität der Kontrolleure. Die Ergebnisse teilt das LANUV den Kontrollstellen mit, damit diese ihre Verfahren systematisch verbessern können.

Aufgrund einer Anzeige gelang es dem LANUV 2007, in Zusammenarbeit mit den beteiligten Kontrollstellen schwerwiegende Verstöße eines landwirtschaftlichen Bio-Betriebes aufzudecken, in die drei weitere landwirtschaftliche Bio-Betriebe verwickelt waren. Aufgrund der Schwere des Falles wurde die zuständige Staatsanwaltschaft eingeschaltet. Zudem wurde dem Betrieb die Vermarktung der Produkte mit einem Bio-Hinweis untersagt. Der Fall fand bundesweite Beachtung in den Medien. Er zeigte, wie wichtig das Zusammenwirken von privater Kontrolle durch die Öko-Kontrollstellen und den behördlichen Eingriffsmöglichkeiten der staatlichen Instanz zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung im Bio-Bereich ist.

Da die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt, nimmt auch die Zahl an Unternehmen zu, die am Bio-Boom teilhaben wollen. Das LANUV steht hier vor einer wachsenden Aufgabe, gilt es doch, dem Verbraucher angesichts der steigenden Zahl von Bio-Unternehmen weiterhin Sicherheit beim Einkauf von Bio-Produkten zu gewährleisten.

## Kontaktstelle für EU-Schnellwarnmeldungen – im Dienste des Verbraucherschutzes rund um die Uhr erreichbar

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz sind längst nicht mehr allein nationale Themen – die Mitgliedstaaten der Europäischen Union sind zu einem gemeinsamen Markt zusammengewachsen, auf dem Waren frei gehandelt werden. So ist es leicht möglich, dass sich ein Produkt, das von der Lebensmittelüberwachung in einem Nachbarstaat beanstandet wurde, auch in Nordrhein-Westfalen im Verkehr befindet.

Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände, von denen eine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht, müssen schnellstmöglich aus dem Verkehr gezogen werden. Die einzelnen Mitgliedstaaten und die EU-Kommission sind hierfür über ein elektronisches Schnellwarnsystem miteinander vernetzt. Das stellt die lückenlose, schnelle Weitergabe von Informationen zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission sicher. Gemeldet werden sowohl Untersuchungsbefunde als auch Maßnahmen, die von den Behörden ergriffen werden. Auf diese Weise können die Kontrollen stärker in die Herkunftsländer der Produkte und an die Außengrenzen des Gemeinsamen Marktes verlagert werden.

Länder-Kontaktstellen für die EU-Schnellwarnsysteme sind in der Regel in den Länderministerien angesiedelt. Diese veranlassen, dass die zuständigen Behörden prüfen, ob das als gefährlich gemeldete Produkt auf dem Markt angeboten wird. In Nordrhein-Westfalen ist die Kontaktstelle seit Anfang September 2007 beim LANUV NRW eingerichtet; sie ist rund um die Uhr erreichbar.

Generell gehen alle Schnellwarnmeldungen per E-Mail an die Kontaktstelle. Diese muss die Schnellwarnmeldungen unter dem Aspekt der Relevanz für NRW sichten, bearbeiten, weitere Aktionen vorbereiten (z.B. Anordnung von Sicherstellung oder Rückrufaktionen) und archivieren. Die Bearbeitung der Schnellwarnmeldungen erfolgt im LANUV mit Hilfe eines neuen Dokumentenmanagementsystems (DOMEA®).

Fast täglich werden aus den Überwachungsämtern der Kreise und Städte Gefahren in Produkten oder Lebensmitteln gemeldet, die sofort in die Schnellwarnsysteme der EU weitergeleitet werden müssen. Im Laufe eines Jahres gehen ca. 8000 Meldungen bei der Kontaktstelle ein.

Es gibt zwei verschiedene EU-Schnellwarnsysteme, die im LANUV in einer Kontaktstelle eingebunden sind:

### 1. Das Schnellwarnsystem für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF)

Die RASFF-Meldungen werden von der EU an die Nationale Kontaktstelle im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gesendet. Das BVL kategorisiert die Meldungen und leitet sie entsprechend weiter. Das LANUV ist für alle RASFF-Meldungen zuständig, die Auswirkungen auf Nordrhein-Westfalen haben.

Beispiele für RASFF Meldungen, von denen NRW betroffen war:

- Unzulässiger Handel mit nicht für den menschlichen Verzehr zugelassenem Rinder- und Geflügelfleisch aus Deutschland
- *Enterobacter sakazakii* – Keime in Babynahrung aus Deutschland
- nicht zugelassener gentechnisch veränderter Organismus in Parboiled-Langkorn-Spitzenreis
- Überhöhte Bleigehalte in Karotten aus den Niederlanden
- Freisetzung von DINP (Di-Isononylphthalate) aus Deckeln von Gläsern, die rote Chili-Paste enthalten

### 2. Das Schnellwarnsystem für gefährliche Konsumgüter (RAPEX)

RAPEX ist das Schnellwarnsystem der EU für alle gefährlichen Konsumgüter, mit Ausnahme von Nahrungs-, Futter- und Arzneimitteln, Lebensmittelbedarfsgegenständen sowie medizinischen Geräten.

RAPEX Meldungen werden von der EU an das Bundesamt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) gesendet. Die BAuA leitet die Meldungen an alle zuständigen Landesbehörden weiter. Die Kontaktstelle sichtet aus dem RAPEX System alle Meldungen, für die das LANUV zuständig ist. Das ist immer dann der Fall, wenn Meldungen, die sich auf Bedarfsgegenstände oder Kosmetika beziehen, in Verbindung mit einer chemischen (stofflichen) Gefahr stehen.

Beispiele für RAPEX Meldungen, von denen NRW betroffen war:

- Kinderspielzeug aus Hong Kong/China
- Freisetzung von Phthalat(en) in Tierfiguren (Käfer)

*Dr. Wolfgang Kulow, Dr. Antonius Woltering,  
Miriam Vogel, Karola Möck*