



KONTROLLEURE AUF DEM PRÜFSTAND

Sind Lebensmittelskandale ein kommunaler Fehler?



VON REBECCA PIRON

Redaktion | KOMMUNAL

20. FEBRUAR 2020

Wilke-Skandal und Foodwatch-Studie zeigen: Bei der Lebensmittelkontrolle in Deutschland läuft einiges schief. Wir haben bei den Landkreisen nachgefragt, wo die Probleme liegen und wie sie behoben werden können.

Der Alltag der Lebensmittelkontrolleure ist vielschichtig: Sie kontrollieren Betriebe, die Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und verkaufen, nehmen Proben, überwachen Rückrufaktionen und führen Risikobewertungen durch.

Sie kontrollieren Restaurants, Bäckereien, Kantinen, Industriebetriebe und Supermärkte, aber auch Kosmetikhersteller und Tätowierer. In Deutschland ist die Lebensmittelüberwachung Landesaufgabe, die auf Weisung von den Landkreisen ausgeführt wird. Seit dem Lebensmittelskandal der Firma Wilke und der jüngst veröffentlichten Foodwatch-Studie wird diskutiert, wie Lebensmittelkontrollen verbessert werden kann. Doch, wo genau liegen die Probleme?



Wilke zeigt: Die Lebensmittelkontrollen können Skandale nicht verhindern

Der Wilke-Skandal hat über Wochen für Schlagzeilen gesorgt. Das Robert Koch-Institut stellte eine Verbindung zwischen Produkten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren und Krankheits- und Todesfällen durch Listeriose fest. Daraufhin wurden sie weltweit zurückgerufen und der Betrieb durch den Landkreis

Waldeck-Frankenberg geschlossen. Wie konnte es soweit kommen? Die Firma Wilke sei mit „offenkundig beachtlicher krimineller Energie vorgegangen“, sagt die Pressesprecherin des Landkreises, Ann-Katrin Heimbuchner. Über Jahre war das Unternehmen bei Lebensmittelkontrollen immer wieder auffällig geworden. Bei Nachkontrollen konnten kurzfristig die nötigen Hygienestandards erreicht werden. Bei den vorgeschriebenen Selbstkontrollen fielen keine Mängel auf. Trotzdem sieht der Landkreis seine Rolle im Skandal kritisch: „Wir wissen, dass auch bei uns nicht fehlerfrei gearbeitet wurde, auch wenn wir nach bestem Wissen und Gewissen vorgegangen sind. Der beste Weg ist es nun, die Lebensmittelkontrolle an der Basis zu stärken – dort, wo die eigentliche Arbeit geleistet wird.“

Foodwatch: "Kontrolleure werden von der Politik im Stich gelassen."

Doch eine Studie des gemeinnützigen Vereins Foodwatch stellt die Lebensmittelkontrolle in Deutschland strukturell in Frage. Der Verein hat Zahlen zu den Plankontrollen aller Lebensmittelkontrollämter von kreisfreien Städten und Landkreisen in Deutschland für das Jahr 2018 abgefragt. Auswertbare Daten bekam der Verein von 373 der 394 Behörden. Daraus geht hervor: Gerade einmal 40 Behörden schafften das Soll an Plankontrollen. Insgesamt fiel 2018 jede Dritte Plankontrolle aus. „Wenn Verbraucherschutzbehörden fast flächendeckend gegen Verbraucherschutzvorgaben verstoßen, ist das ein handfester politischer Skandal“, kritisiert Foodwatch-Geschäftsführer Martin Rücker. „Die Kontrolleure, die einen harten Job machen, werden von der Politik im Stich gelassen.“

KOMMUNAL hat mit Verantwortlichen in elf Landkreisen gesprochen, die jeweils in ihrem Bundesland am schlechtesten abschnitten. Sie alle geben zu bedenken, dass die Plankontrollen nur ein Aufgabenbereich der Lebensmittelkontrolle sind. Fällt etwa ein Betrieb bei einer Plankontrolle negativ auf, wird eine Nachkontrolle fällig. Diese ändert jedoch die Zahl der vorgeschriebenen Plankontrollen für den Betrieb nicht. Neben den Plan- und Nachkontrollen werden anlassbezogene Kontrollen durchgeführt, wenn bei der Behörde eine Beschwerde über einen Betrieb eingeht und es müssen regelmäßig Proben entnommen werden. Dazu kommen relativ neue Aufgabenfelder: der Onlinehandel mit Lebensmitteln, die sogenannten „Novel-Foods“ und gentechnisch veränderte Lebensmittel. Diese Flut von Aufgaben ist für die meisten Landkreise kaum zu bewältigen. Die Aufgaben müssen priorisiert werden. Und da liegen etwa anlassbezogene und Nachkontrollen vor den Plankontrollen.

Ein Hauptproblem der Kontrollbehörden: Personalmangel

Weshalb die Aufgaben nicht vollständig erfüllt werden können, beantworteten alle Landkreise unisono: Personalmangel. „Wir suchen bundesweit mit Unterbrechung seit 2014 nach neuen Lebensmittelkontrolleuren, aber der Markt scheint ausgeschöpft“, sagt Simone Heiland, Amtsleiterin und Veterinärin beim Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft im Landkreis Ostprignitz-Ruppin. „Wir bilden gleichzeitig selbst aus, was perspektivisch eine

Besserung verspricht, erstmal aber viel Zeit in Anspruch nimmt.“ Aussichtslos ist zudem die Suche nach einer Vertretung, wenn ein Lebensmittelkontrolleur wegen Krankheit oder Elternzeit ausfällt – Und das war in fast jedem angefragten Landkreis 2018 der Fall.

Landkreise versuchen neue Anreize zu schaffen

Auch in der freien Wirtschaft sind Lebensmittelkontrolleure gefragt. Große Konzerne stellen sie für das Qualitätsmanagement ein. Deshalb versucht der Landkreis Ostprignitz-Ruppin zusätzliche Anreize für die Kontrolleure zu schaffen. Etwa eine allgemeine Arbeitszeitzulage von 20 Prozent der Stufe 2. „Das waren bei Einführung der Zulage 600 Euro brutto im Monat“, sagt Heiland. Außerdem hat der Landkreis zwei Dienstwagen, die nur für die Kontrollen zur Verfügung stehen und schafft noch in diesem Jahr einen dritten an. „An den Gehältern selbst können wir nichts machen, die sind an eine Entgeltgruppe gebunden. Es wurde schon mehrfach diskutiert die Gehälter der Kontrolleure anzuheben, aber das wird auf Bundesebene immer wieder abgelehnt.“

Aufwändige Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur

Die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren ist für die Landkreise zeitaufwändig und auch Plätze an den entsprechenden Schulen zu bekommen scheint ein Problem zu sein. Für die Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur ist der Abschluss als Meister oder Techniker im Lebensmittelhandwerk oder ein abgeschlossenes Studium in einem verwandten Feld

nötig. Die Fortbildung dauert 24 Monate und gliedert sich in sechs Monate theoretischen Unterricht an einer Akademie und 18 Monaten in einem Lebensmittelüberwachungsamt. Es gibt vier Schulen und fünf Standorte in Deutschland, an denen Kontrolleure ausgebildet werden können. Das macht die Ausbildung für viele Anwärter unattraktiver, meint Tobias Frohnert, Pressesprecher des Kreises Herzogtum Lauenburg.

Da es auf dem freien Arbeitsmarkt so gut wie keine Lebensmittelkontrolleure gibt, haben wir uns entschlossen, selbst auszubilden. Aber auch einen Auszubildenden zu finden ist schwierig. In Schleswig-Holstein gibt es keine Schule für Lebensmittelkontrolleure. Deshalb müssen unsere Azubis fast 500 Kilometer zur Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen nach Düsseldorf pendeln.

Tobias Frohnert



Auch Frank Matiaske, Landrat des Odenwaldkreises, wünscht sich eine Ausbildungsmöglichkeit in der Nähe: „Das Ausbildungssystem sollte so verändert werden, dass das Fachpersonal schneller zur Verfügung steht. Dazu gehört, die Ausbildungseinrichtungen zu dezentralisieren und entsprechende Ausbildungsgänge vor Ort anzubieten. Dadurch würde die Ausbildung attraktiver werden und beispielsweise für Mütter mit kleinen Kindern ermöglicht, die sich momentan nicht für den Beruf begeistern lassen dürften.“

Lebensmittelkontrolleure brauchen bessere Aufstiegschancen

Anders sieht das etwa die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf (mit Außenstelle in

Berlin). „Wir bilden derzeit für elf Bundesländer in Berlin und Düsseldorf den theoretischen Teil der Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur aus. Wir sind dazu verpflichtet die Bedarfe unserer Trägerländer fortzubilden – und das tun wir auch“, sagt Klaus Porsch, Ausbildungsleiter für Lebensmittelkontrolleure, Lebensmittelsicherheit und -überwachung. „In Düsseldorf können aktuell bis zu 40, in Berlin bis maximal 35 Teilnehmer ausgebildet werden und etwa so viele Reservierungen gehen bei uns auch ein. Verlässliche Zahlen über die Bedarfe der nächsten Jahre liegen uns leider nicht vor.“ Eine Möglichkeit die steigenden Anforderungen an das Kontrollpersonal der Lebensmittelüberwachungsämter sicherstellen zu können, sieht Porsch an folgender Stelle: Lebensmittelkontrolleure hätten bei den Landkreisen kaum berufliche Perspektiven. „Viele Absolventen verfügen über fundiertes Fachwissen, wenn sie nach bestandener Prüfung ihren Dienst in den Ämtern antreten. Sie müssen dann aber auch gezielt für die jeweiligen Bedarfe qualifiziert werden.“ Lebensmittelkontrolleure könnten, laut Porsch, durch diese Qualifikation weitere Aufgaben übernehmen, die zurzeit von Chemikern und Veterinären geleistet werden müssen.

Das wäre für die Kommunen eine Möglichkeit, mit vorhandenem Personal sehr flexibel und kurzfristig die laufenden Anforderungen abdecken zu können. Für Lebensmittelkontrolleure wären dadurch die fehlenden Aufstiegsmöglichkeiten geschaffen und gleichzeitig das vorhandene Potential

effektiv genutzt.

Klaus Porsch



Die Landkreise hoffen auf Entlastung durch die Länder. Laut EU-Richtlinie müssen auch bei den Ländern Lebensmittelkontrolleure angesiedelt sein. Die meisten Bundesländern haben entsprechende „Taskforces“, diese sind jedoch teils mit wenig Personal ausgestattet. „Unsere Lebensmittelkontrolleure sind der Meinung, dass beim interdisziplinären Kontrollteam des Landes Schleswig-Holstein besonders maschinentechnische Sachverständige angesiedelt werden sollten, die für die Überwachung spezieller Maschinen in die Kreise kommen können“, sagt Tobias Frohnert. „Es gibt spezielle Maschinen in der Lebensmittelverarbeitung, die nur vereinzelt in bestimmten Betrieben zum Einsatz kommen. Wenn es für die Kontrolle dieser Geräte ein zentrales Team im Land gäbe, könnten die Kreise viele Spezialfortbildungen sparen, die zum Teil nur für ein

Gerät im gesamten Kreis gebraucht werden.“ Auch bei juristischen Spezialfeldern wie Kosmetik und Wein könnten die Landkreise Unterstützung von Spezialkräften vom Land brauchen.

Sollten Kontrollergebnisse online einsehbar sein?

Doch ausfallende Kontrollen sind nicht das einzige Problem in der Lebensmittelkontrolle. Im Fall Wilke waren die Mängel seit Jahren bekannt. Das Unternehmen hat jedoch nie mehr getan, als nötig war, damit der Betrieb nicht geschlossen wird. Foodwatch verlangt daher, dass die Kontrollergebnisse der Landkreise öffentlich gemacht werden.

Der Fall Wilke zeigt, dass Kontrollen und Bußgelder als Anreiz nicht ausreichen. Wenn die Konsumenten selbst sehen können, wie die Betriebe bei den Kontrollen abschneiden, werden sich diese nach Kräften bemühen, die nötigen Hygienestandards einzuhalten.

Alexander Winkler, Pressesprecher von Foodwatch



Deshalb hat der Verein das Projekt „Topf Secret“ ins Leben gerufen, das die Ergebnisse bei den Landkreisen anfragt und – sofern sie herausgegeben werden – online veröffentlicht. Doch auch hier droht eine deutliche Mehrbelastung für die Landkreise. Bereits heute kommen unzählige Klagen von Betrieben, die sich gegen die Herausgabe der Kontrollergebnisse wehren. Deshalb fordert der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure auch von der Politik „rechtssicheres Handwerkszeug für den Vollzug des Lebensmittelrechts“.



Der Newsletter für kommunale Entscheidungsträger. Lesen Sie