



Lebensmittelüberwachung in Leverkusen

1 Wofür ist die Lebensmittelüberwachung zuständig?

Beim täglichen Einkauf verlässt man sich darauf, dass die Produkte der Gesundheit nicht schaden. Schlagzeilenmachende Skandale, wie z.B. Dioxin in Eiern, Berichte über Gammelfleisch oder die immer wieder auftauchende Salmonellenproblematik, stellen Ausnahmen dar, die die Verbraucher/innen zunehmend verunsichern.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung zielt auf den Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren und der Übervorteilung beim Kauf von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen. Bei Bedarfsgegenständen handelt es sich um Gegenstände, die mit Lebensmitteln, Kosmetika oder dem menschlichen Körper in Berührung kommen, wie z.B. Verpackungen, Geschirr, Kleidung, Schmuck. Regelmäßige Betriebskontrollen und die Entnahme von Proben sollen nicht nur sicherstellen, dass die Vorschriften des Lebensmittelrechts von den Gewerbetreibenden eingehalten werden, sondern auch Risiken frühzeitig offenlegen, bevor von ihnen eine gesundheitliche bzw. anderweitige Belastung für den Verbraucher ausgehen kann. Die Überwachungstätigkeit beschränkt sich dabei keineswegs nur auf das Endprodukt, sondern erfolgt entlang der gesamten Wertschöpfungskette eines Produktes - von der Herstellung des Erzeugnisses bis zur Abgabe an den Konsumenten.

Neben dieser Kontrollfunktion hat die Lebensmittelüberwachung aber auch unterstützenden Charakter: Sie berät die Verbraucher und Gewerbetreibenden zu Fragen zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, informiert über Probleme mit Krankheitserregern und klärt über Risiken im Umgang mit Lebensmitteln auf.

Seit dem Jahr 2008 arbeitet die Lebensmittelüberwachung auf Basis eines gesetzlich vorgesehenen Qualitätsmanagementsystems. Das heißt: Für nahezu alle Tätigkeitsbereiche gelten standardisierte Verfahrensabläufe, Arbeits- und Prüfmethode. Im Verbund mit den Städten Hagen und Mülheim wird die Lebensmittelüberwachung jährlich für ihr Managementsystem durch den TÜV Nord zertifiziert und nach den Vorgaben des Landes-QM-Rahmenkonzepts auditiert.

Die wichtigsten Fragen zum Thema Lebensmittelüberwachung sind nachfolgend aufgeführt und beantwortet. Wenngleich sich die Ausführungen auf den Bereich der Lebensmittel beziehen, gelten sie für den Umgang mit Kosmetika und Bedarfsgegenständen entsprechend.

2 Auf welcher rechtlichen Grundlage wird gehandelt?

Die rechtlichen Bestimmungen für die Lebensmittelüberwachung ergeben sich zum einen aus dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen weiteren einschlägigen Vorschriften aus dem Lebensmittelrecht sowie zum anderen aus den übergeordneten Verordnungen des EU-Rechts. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des allgemeinen Verwaltungsrechts.



3 Wer wird kontrolliert?

Der regelmäßigen Kontrolle unterliegen:

- Erzeugerbetriebe,
- Herstellerbetriebe (Industrie und Handwerk),
- Groß- und Einzelhandelsbetriebe,
- Gastronomiebetriebe,
- Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und
- Lebensmitteltransporteure.

4 Was wird kontrolliert?

Das Lebensmittelrecht stellt weitreichende Anforderungen an den (gewerblichen) Umgang mit Lebensmitteln. Risikoorientierte Betriebskontrollen und Probenentnahmen sollen sicherstellen, dass die Lebensmittel aufgrund ihrer stofflichen Beschaffenheit und der Produktkennzeichnung verkehrsfähig sind. Daneben obliegt aber auch dem Lebensmittelunternehmer die Pflicht, in regelmäßigen Abschnitten betriebseigene Kontrollmaßnahmen durchzuführen und Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte sicherzustellen.

4.1 Hygiene

Bei den Betriebskontrollen durch die Lebensmittelkontrolleure wird „vor Ort“ überprüft, ob die Produktions-, Lager- und Verkaufsbedingungen den hygienischen Anforderungen entsprechen, die an Lebensmittelbetriebe gestellt werden. Wichtig sind vor allem saubere Arbeitsflächen und Gerätschaften sowie eine einwandfreie Lagerung und Verarbeitung der Rohmaterialien. Aber auch die Einhaltung personalhygienischer Vorschriften, wie z.B. Bereitstellung von Waschgelegenheiten und Personaltoiletten, Schulung der Beschäftigten zur Lebensmittelhygiene etc., sind selbstverständlicher Gegenstand der Kontrolle.

4.2 Dokumentationen und Eigenkontrollkonzepte

Die Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer wird im Lebensmittelrecht groß geschrieben. Daraus ergibt sich die Pflicht der Lebensmittelunternehmer, durch regelmäßige Eigenkontrollen die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der Herstellung bzw. Anlieferung bis zur Abgabe sicherzustellen. Hierbei müssen vor allem die Punkte im Herstellungsprozess bzw. in der Lebensmittelkette überprüft werden, an denen mögliche Gefahren für Lebensmittel entstehen können. Dies betrifft insbesondere folgende Bereiche:

- Wareneingangskontrolle und Warenausgangskontrolle
- Temperaturüberwachung
- Eigenuntersuchungen von Proben und Abklatschproben
- Personalschulung
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung

Die durchgeführten Eigenkontrollen müssen hinreichend dokumentiert werden. Nur dann kann der Lebensmittelunternehmer bei Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachung glaubhaft darlegen, dass er die oben aufgeführten Maßnahmen tatsächlich ergreift, um möglichen Gesundheitsrisiken im Lebensmittelbereich entgegenzuwirken.



Neben den betrieblichen Eigenkontrollen obliegt dem Lebensmittelunternehmer als weitere Pflicht, die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel mittels entsprechender Systeme und Verfahren sicherzustellen. Die Rückverfolgbarkeit legt den Weg des Lebensmittels durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen hinweg offen. Möglich wird dies, indem jeder Lebensmittelunternehmer für all seine Produkte zumindest den unmittelbaren Vorlieferant und den unmittelbaren Abnehmer (außer dem Endkonsument) erfasst. Bei auftretenden Gefahren innerhalb der Lebensmittelkette können so die unsicheren Produkte schnell identifiziert und effektiv aus dem Verkehr genommen werden, bevor der Verbraucher sie konsumiert.

4.3 Kennzeichnung

Auch die Kennzeichnung der Lebensmittel muss den rechtlichen Anforderungen entsprechen. Die Lebensmittelunternehmer, tatsächlich zumeist die Hersteller von Lebensmitteln, sind rechtlich verpflichtet, eine Reihe von Informationen auf der Verpackung ihrer Produkte oder bei loser Ware auf entsprechenden Hinweisschildern anzugeben. So müssen z.B. gewisse, in den Produkten enthaltene Allergene und Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden. Zugleich dürfen die Angaben zu den Produkten nicht Merkmale oder Funktionen vortäuschen, die die betreffenden Erzeugnisse nicht besitzen. Sie als Verbraucher sollen daher darauf vertrauen dürfen, dass die Lebensmittel, die Sie kaufen, keine versteckten, d.h. nicht deklarierten Inhaltsstoffe enthalten und der erwarteten Qualität entsprechen.

5 Was ist unsere Aufgabe im Fall von Lebensmittelkrisen?

Stellt die Lebensmittelüberwachung in Leverkusen fest, dass von bestimmten Lebensmitteln Risiken für die menschliche Gesundheit ausgehen, ergreift sie die im Einzelfall erforderlichen Maßnahmen, um die Gefahrensituation schnell und effektiv zu bannen. Sofern der Fall überregional von Bedeutung ist, weil z.B. das betreffende Lebensmittel auch außerhalb von Leverkusen in Verkehr gebracht wurde, informiert sie die übergeordneten Stellen und erstellt ggfs. über das elektronische Schnellwarnsystem RASSF (Rapid Alert System Food and Feed) eine Mitteilung an alle Überwachungsbehörden in der Europäischen Union. Auch im umgekehrten Fall, in dem eine lebensmittelbedingte Gefahr in einer anderen Überwachungsbehörde aufgetreten ist, prüft die hiesige Lebensmittelüberwachung, ob auch in Leverkusen notwendige Maßnahmen zur Gefahrenabwehr eingeleitet werden müssen.

6 Was müssen Lebensmittelunternehmer vor Aufnahme einer Tätigkeit beachten?

Die nachstehenden Ausführungen geben einen Überblick über die Meldepflichten des Lebensmittelunternehmers vor Aufnahme einer Tätigkeit. In jedem Fall empfiehlt es sich, rechtzeitig mit der hiesigen Lebensmittelüberwachung Kontakt aufzunehmen, um die Modalitäten der Ausübung abzuklären.



6.1 Registrierung

Alle Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 der zuständigen Behörde durch die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung zu melden. Das entsprechende Formular können Sie in der Rubrik Links aufrufen.

6.2 Zulassung

Unabhängig von der Registrierungspflicht sind bestimmte Lebensmittelbetriebe darüber hinaus zulassungspflichtig, d.h. sie dürfen ihre Tätigkeit erst nach Erteilung einer lebensmittelhygienerechtlichen Zulassung aufnehmen. Der Zulassungspflicht unterliegen alle Lebensmittelbetriebe, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen. Allerdings gibt es insbesondere im Einzelhandelsbereiche zahlreiche Ausnahmen von der Zulassungspflicht. Nähere Informationen hierzu finden Sie in der Rubrik Links.

7 Welchen Beitrag können Sie zur Lebensmittelsicherheit leisten?

Bei aller Sorgfalt, die die Lebensmittelüberwachung bei ihrer Arbeit an den Tag legt, kann nicht garantiert werden, dass sich ausschließlich einwandfreie Lebensmittel im Handel befinden. Angesichts nur begrenzt zur Verfügung stehender Ressourcen beschränkt sich die Überwachungstätigkeit auf stichprobenartige Kontrollen. Daher ist die Lebensmittelüberwachung auf Ihre aktive Mithilfe angewiesen: Wenn Ihnen beim täglichen Einkauf offensichtliche Missstände auffallen oder Sie über die einwandfreie Beschaffenheit eines Lebensmittels im Unklaren sind, wenden Sie sich bitte an uns.

Verbraucherbeschwerden können Sie persönlich, schriftlich, telefonisch oder per E-Mail (39@stadt.leverkusen.de) übermitteln. Bei vermeintlich verdorbenen Lebensmitteln sollten eventuell noch vorhandene Reste zur Untersuchung zeitnah hier abgegeben werden. Es wird gebeten, von anonymen Hinweisen zu lebensmittelrechtlichen Vorfällen abzusehen - und zwar aus zwei Gründen:

- Bei Abarbeitung von Verbraucherbeschwerden ergeben sich des Öfteren Fragen, die mitunter zu ihrer Klärung Rückfragen beim Beschwerdeführer notwendig machen. Ist der Beschwerdeführer jedoch nicht bekannt, können wichtige Details nicht geklärt werden. Dies beeinträchtigt eine effektive Lebensmittelüberwachung.
- Anonyme Hinweise erschweren nicht nur die Überwachungstätigkeit, sondern laufen bisweilen auch dem Interesse des Beschwerdeführers zuwider, über das Ergebnis der Ermittlungsarbeiten informiert zu werden.

Selbstverständlich werden alle Daten, die Sie im Rahmen einer Verbraucherbeschwerde übermitteln, vertraulich behandelt.

Außerhalb der üblichen Dienstzeiten wenden Sie sich bitte **in Notfällen** (z.B. Lebensmittelvergiftungen/ Erkrankungen nach dem Verzehr von Lebensmitteln) an die **Feuerwehrleitstelle Leverkusen: 0214-75050**.