

Schriftliche Kleine Anfrage

des Abgeordneten Jenspeter Rosenfeldt (SPD) vom 31.01.19

und Antwort des Senats

Betr.: Effektive Lebensmittelüberwachung im Jahr 2018 und Veröffentlichung der Ergebnisse durch die Online-Plattform „Topf Secret“

Grundsätzlich haben Betriebe, die Lebensmittel herstellen oder in Verkehr bringen, die Verantwortung für ihre Produkte und damit zugleich die Verpflichtung, die jeweils geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen einzuhalten. Die Bezirke bieten den Gewerbetreibenden der Lebensmittelbranche unterstützende Beratung bei der Planung, dem Umbau oder der Übergabe von Betrieben an. Auch bei der Einführung von eigenen Kontrollsystemen werden die Gewerbetreibenden unterstützt.

Daneben werden umfangreiche Kontrollen durchgeführt, um die Verbraucherinnen und Verbraucher Hamburgs zu schützen. Dazu wird bei etwaigen Beschwerden anlassbezogen, aber auch ohne konkreten Anlass routinemäßig kontrolliert.

Der im Haushalt veranschlagte Wert (80 Prozent durchgeführte Lebensmittelkontrollen nach Risikobeurteilung in statistisch relevanten Betrieben im Verhältnis zu den Soll-Kontrollen, Kennzahl BS_VS_001) wurde in 2017 in allen Bezirken erreicht und sogar überschritten. Zusätzlich erfolgten die Anlasskontrollen, die regelmäßig zu 100 Prozent durchgeführt werden (vergleiche Drs. 21/12160).

Wie das „Hamburger Abendblatt“ am 31.01.2019 berichtete, haben zwei Wochen nach Start der Online-Plattform „Topf Secret“ Verbraucherinnen und Verbraucher von Behörden in Hamburg mehr als 600 Hygieneberichte auf Grundlage des Verbraucherinformationsgesetzes beantragt.

Ich frage den Senat:

- 1. Wie hat sich bei den routinemäßigen Kontrollen der realisierte Wirkungsgrad in Hamburg und den Bezirken im Jahr 2018 entwickelt (bitte nach Bezirken aufschlüsseln)?*

Im Jahr 2018 hat sich die erfreuliche Entwicklung des Vorjahres hinsichtlich des realisierten Wirkungsgrades bei den routinemäßigen Kontrollen in Hamburg und den Bezirken fortgesetzt. Somit hat sich die Trendwende bestätigt.

Routinekontrollen 2018	Soll	Ist	Wirkungsgrad
Hamburg-Mitte	3 379	2. 865	85%
Altona	2 528	2 119	84%
Eimsbüttel	1 751	1 603	92%
Hamburg-Nord	2 897	2 885	100%
Wandsbek	1 817	1 818	100%

Routinekontrollen 2018	Soll	Ist	Wirkungsgrad
Bergedorf	1 202	1 018	85%
Harburg	1 656	1 368	83%
Gesamt	15 230	13 676	90%

2. *Wie viele anlassbezogene Kontrollen wurden 2018 durchgeführt? Bitte nach Bezirken aufschlüsseln.*

Anlassbezogene Kontrollen	2018
Hamburg-Mitte	525
Altona	358
Eimsbüttel	224
Hamburg-Nord	1038
Wandsbek	723
Bergedorf	424
Harburg	629
Gesamt	3 921

3. *Wie hoch war die Anzahl der festgestellten Verstöße im Jahr 2018? (Bitte nach Bezirken und Art des Verstoßes aufgeteilt darstellen).*

Eine Auswertung im Sinne der Fragestellung setzt die Heranziehung vorhandener Statistiken voraus, hier der Statistik gemäß der Anlage 2 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung – AVV RÜb: Kontrolle vor Ort (ehem. EU-Bericht Teil A). Dabei wird allerdings je Kontrollbesuch nur ein Verstoß je Obergruppe (zum Beispiel unter Verstöße Hygiene allgemein) berücksichtigt, unabhängig davon, wie viele Verstöße jeweils festgestellt wurden.

Verstöße*	Verstöße Hygiene (HACCP, Schulung)	Verstöße Hygiene allgemein	Verstöße Zusammensetzung, Kennzeichnung, Aufmachung	Verstöße Andere	Verstöße (Summe)
Hamburg-Mitte	183	270	168	16	637
Altona	66	141	59	1	267
Eimsbüttel	119	139	59	3	320
Hamburg-Nord	215	340	192	32	779
Wandsbek	229	316	124	2	671
Bergedorf	17	123	78	1	219
Harburg	46	117	10	1	174
Gesamt	875	1 446	690	56	3 067

* Die Daten zu festgestellten Verstößen beziehen sich auf alle durchgeführten Kontrollen (Routinekontrollen und Anlassbezogene Kontrollen). Das Datenbanksystem BALVI iP ermöglicht keine Auswertung, die sich ausschließlich auf die Verstöße bezieht, die bei Routinekontrollen festgestellt wurden. Es wurden nur diejenigen Verstöße berücksichtigt, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörden im Sinne der Leitlinien geführt haben (zum Beispiel schriftliche Anordnungen).

4. *Wie viele Kontrolleure führen derzeit die Lebensmittelüberwachung durch?*

56 Kontrolleure.

5. *Wie viele Personen haben seit 2016 insgesamt und im Jahr 2018 in Hamburg ihre Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur gestartet?*

Elf.

6. *Wie viele Lebensmittelkontrolleure befinden sich derzeit in Hamburg in Ausbildung und wie sorgt der Senat dafür, dass aktuell und zukünftig genug Kontrolleure zur Verfügung stehen?*

Acht. Da ausgebildete Lebensmittelkontrolleure auf dem Arbeitsmarkt kaum zur Verfügung stehen, bildet Hamburg selbst aus. Die Bezirksamter haben zu diesem Zweck einen bezirksübergreifenden Ausbildungspool eingerichtet und finanziert. Bis 2022 werden so pro Jahr mindestens zwei Lebensmittelkontrolleure ausgebildet. Um die Ausbildung optimal zu organisieren, wird dies zentral vom Bezirksamt Altona gesteuert.

7. Wie bewertet der Senat die Veröffentlichungen der Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung durch die Online-Plattform „Topf Secret“?

Der Senat begrüßt grundsätzlich mehr Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher über die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung. So wurde im Mai 2018 das Hamburger Hygienesiegel eingeführt, mit dem auf freiwilliger Basis die Ergebnisse der Kontrollen in Lebensmittelbetrieben veröffentlicht werden können.

Die Anträge nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) im Rahmen der Initiative „Topf Secret“ ziehen komplexe Einzelfallprüfungen in den Bezirken zur Weitergabe der Informationen nach sich.

Der Senat bemüht sich daher weiterhin um eine bundesweit einheitliche gesetzliche Regelung zur verpflichtenden Veröffentlichung von gesundheitsbezogenen Verbraucherinformationen durch die Überwachungsbehörden. Obwohl dies im Koalitionsvertrag vereinbart wurde, hat die Bundesregierung eine gesetzliche Grundlage dafür bis heute nicht geschaffen.