

Vorlage	Vorlage-Nr: FB 58/0002/WP15	
Federführende Dienststelle: Verbraucherschutz	Status: öffentlich	
Beteiligte Dienststelle/n:	AZ:	
	Datum: 12.10.2006	
	Verfasser: FB 58	
Lebensmittelüberwachung - aktuelle Ergebnisse in Aachen		
Beratungsfolge:	TOP: __	
Datum	Gremium	Kompetenz
31.10.2006	UmA	Kenntnisnahme

Finanzielle Auswirkungen:

./.

Beschlussvorschlag:

Der Umweltausschuss nimmt den Bericht der Verwaltung zur Kenntnis.

Erläuterungen:

Die Lebensmittelüberwachung ist eine Abteilung des Fachbereiches für Verbraucherschutz, dem noch das Chemische- und Lebensmitteluntersuchungsamt sowie das Veterinäramt angehören.

Die Lebensmittelüberwachung ist zur Zeit nicht gebührenfinanziert.

Personalsituation der Lebensmittelüberwachung

Von den 6 Sollstellen der Lebensmittelkontrolleure/Innen sind derzeit 4 besetzt. 2 Kontrolleure sind auf eigenen Wunsch ausgeschieden (Altersteilzeit, Aufstieg in den gehobenen Dienst).

Trotz Ausschreibung konnte kein fertig ausgebildetes Personal gewonnen werden.

Zum 01.01.2005 wurden zwei Auszubildende mit dem Ziel „Lebensmittelkontrolleur“ eingestellt. Die Ausbildung dauert 2 Jahre und endet zum 31.12.2006.

Weiterhin wurden zum 01.01.2006 zwei weitere Auszubildende mit dem Ziel „Lebensmittelkontrolleur“ eingestellt, wobei eine Auszubildende ihre Ausbildung zum 21.04.2006 abgebrochen hat.

Alle Auszubildenden werden nach bestandener Prüfung einen Anschlussvertrag erhalten.

Aufgaben der Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung ist zuständig für die Überprüfung von Herstellungs- und Handelsbetrieben, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in lebensmittelhygienischer Hinsicht und für die Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen.

Die Kontrolle der Betriebe erfolgt unangekündigt während der Öffnungs-/Produktionszeiten.

Der/die Lebensmittelkontrolleur/in ist für einen festgelegten Bezirk zuständig. Der Wechsel der Bezirke erfolgt in der Regel im Rotationsprinzip alle zwei Jahre.

Die Häufigkeit der planmäßigen Kontrollen hängt von den folgenden Faktoren ab:

- Art und Größe der Betriebe
- Art und Menge der Produkte
- Qualität und Quantität der potentiellen oder tatsächlich vorhandenen Risikofaktoren

Zur Festlegung von Überwachungshäufigkeiten und -tiefen ist eine Risikobeurteilung der zu überwachenden Betriebe erforderlich. Dies ist in einer Verwaltungsvorschrift des Landes geregelt.

Das bedeutet, dass die Kontrollen von Produkten, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr empfindlich sind, wie z.B. die Herstellung und Abgabe von Hackfleisch, häufiger erfolgen, als z. B. die Herstellung von Dauergebäck.

Alle Betriebe sind risikobewertet.

Statistische Angaben

Jahr	Anzahl Betriebe gesamt	Anzahl kontrollierter Betriebe	% kontrollierte Betriebe gesamt	Kontrollbesuche	Anzahl der Verstöße	% Beanstandung/Kontrollbesuche
2005	2.445	1.031	42,17	2.037	212	10,41
01.01.- 30.09.06	2.648	871	32,89	1.473	115	7,81

Die Anzahl der Betriebe hat sich gegenüber den Vorjahren um ca. 200 erhöht. In diesem Jahr wird die Anzahl der kontrollierten Betriebe das Niveau des Vorjahres vermutlich nicht erreichen. Gründe hierzu: personelle, ferner das Großereignis Weltreiterspiele, das zusätzlich Kräfte und Zeit gebunden hat.

Zeitintensiv war zudem die Kontrolle von Tiefkühlhäusern bei verarbeitenden Betrieben betreffend den Skandal „verdorbenes Fleisch“. In enger Zusammenarbeit mit der zuständigen Veterinärin des Fachbereiches erfolgte die Überprüfung von Betrieben. „Gammelfleisch“ wurde nicht vorgefunden.

Die Präsenz des Themas „Gammelfleisch“ in der Öffentlichkeit hat dazu geführt, dass in einem Zeitraum von 2 Monaten Verbraucherbeschwerden um ein Vielfaches zugenommen haben. Jede Verbraucherbeschwerde wird ernst genommen und zeitnah verfolgt. Allein im Zeitraum vom 01.09. - 30.09.2006 gingen 24 Verbraucherbeschwerden ein.

Anlage/n:

Keine.