



Antwort zur Anfrage Nr. 0757/2022 der CDU-Stadtratsfraktion betreffend
Lebensmittelkontrollen (CDU)

Die Anfrage wird wie folgt beantwortet:

1. Werden in Mainz regelmäßig Lebensmittelkontrollen durchgeführt? Wenn ja, in welchen Intervallen finden diese statt? Wenn nein, wieso nicht?

In Mainz werden regelmäßig Lebensmittelkontrollen durchgeführt. Die Kontrollen richten sich nach der sog. Risikobeurteilung, gemäß der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV Rüb vom 20. Januar 2021).

Dies bedeutet, dass nach jeder Betriebskontrolle der Betrieb nach vorgegebenen Kriterien beurteilt wird. Die Kontrollintervalle werden dann automatisch vorgegeben. Diese können, je nach Einstufung, 1 Monat, 3 Monate, 6 Monate, 12 Monate, 18 Monate, 24 Monate oder 36 Monate betragen. D.h. ein Betrieb, welcher z.B. keine oder nur geringfügige Mängel aufweist, muss spätestens nach 3 Jahren erneut kontrolliert werden. Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. Altenheime, Mensen oder Kitas etc., werden in der Regel in Kontrollintervallen von 6 Monaten überprüft.

2. Welche Betriebe werden kontrolliert und nach welchen Kriterien werden diese ausgewählt?

Es werden alle Betriebe kontrolliert, die gewerblich Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder zum Verkauf anbieten. Alle Arten von Getränken zählen ebenfalls zu den Lebensmitteln. Ferner alle Betriebe, die Speisen zubereiten und zum Verzehr abgeben. Bei jeder Gewerbebeanmeldung wird geprüft, ob der Betrieb die o.g. Kriterien erfüllt und somit der regelmäßigen Kontrolle der Lebensmittelüberwachung unterliegt.

3. Wie laufen diese Kontrollen ab und was wird kontrolliert?

Alle Betriebskontrollen finden grundsätzlich unangemeldet statt. Alle Betriebsräume werden in Bezug auf die Arbeits-, Betriebs- und Personalhygiene, Lagerhaltung, Sauberkeit, Dokumentation gesetzlicher Vorgaben, wie z.B. die Dokumentation von Eigenkontrollen, Warenein- und -ausgang, Temperaturvorgaben, Einhaltung des Bundesinfektionsschutzgesetzes sowie die baulichen Zustände, kontrolliert.

4. Wie wird sichergestellt, dass Betriebe aus der Lebensmittelbranche oder der Gastronomie regelmäßig überprüft werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten?

Hier wird auf die Antworten zu Frage 1. verwiesen.

Ferner ist jeder Betriebsinhaber gesetzlich verpflichtet, im Rahmen seiner Eigenkontrollen ausschließlich sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen.

5. Welche Betriebe sind verpflichtet, Rückstellproben zu entnehmen und wie erfolgt die Entnahme sowie die Analyse? Wie lang werden diese Rückstellproben aufbewahrt?

Eine gesetzliche Verpflichtung, Rückstellproben zu entnehmen und diese entsprechend aufzubewahren, gibt es aufgrund einer Gesetzesänderung (hier: Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung) seit März 2016 nicht mehr. In der DIN-Norm 10526 und in der Leitlinie „Gute Hygienepaxis in sozialen Einrichtungen“, wird jedoch empfohlen bei allen leicht verderblichen, selbst hergestellten Lebensmittel, wie Desserts, Salate, Warm Speisen etc. Rückstellproben zu entnehmen und diese 7 bis 14 Tage bei einer Aufbewahrungstemperatur von mindestens minus 18 Grad einzufrieren. Altenheime, Krankenhäuser etc. haben diese Vorgehensweise in ihr Hygienekonzept integriert.

6. Welche Konsequenzen drohen bei Beanstandungen?

Beanstandungen können grundsätzlich folgende Konsequenzen haben:

- Mündliche Belehrung mit Verwarnung,
- mündliche Verwarnung mit der Erhebung eines Verwarnungsgeldes,
- schriftliche Verwarnung mit Mängelbericht und Aufforderung zur Beseitigung der Mängel mit Fristsetzung,
- Einleitung eines förmlichen Verfahrens, wie z.B. ein Ordnungswidrigkeitenverfahren mit Bußgeldfestsetzung,
- Verfügung einer temporären Betriebsschließung bzw. eines temporären Speisenabgabeverbots,
- Verfügung einer dauerhaften Betriebsschließung, wenn die Mängelbeseitigung nicht bzw. nicht ordnungsgemäß erfolgt ist,
- Verfügung einer Gewerbeuntersagung im Rahmen eines förmlichen Verfahrens („ultima ratio“).

Bei dem Vorliegen oder dem Verdacht einer Straftat erfolgt die Abgabe des Verfahrens an die zuständige Staatsanwaltschaft für Lebensmittelstrafsachen in Bad Kreuznach. Hier können Geldstrafen oder sogar Freiheitsstrafen verhängt werden.

Mainz, 31.05.2022

gez.
Manuela Matz
Beigeordnete