

Wer kontrolliert?

Die Behörden der Landkreise und kreisfreien Städte (untere Verwaltungsbehörden) führen die amtliche Lebensmittelkontrolle u. a. in den Herstellerbetrieben, Gaststätten, Gemeinschaftsküchen, Einzel- und Großhandelseinrichtungen und Lagern durch. Neben Lebensmitteln überwachen sie auch kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände (Gegenstände, die z. B. mit Lebensmitteln oder dem menschlichen Körper in Berührung kommen), Wein- und Tabakerzeugnisse. Diese wichtigen Aufgaben der Überprüfung der Betriebs-, Prozess- und Personalhygiene, der betrieblichen Gefahrenanalyse zur Erkennung mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Risiken sowie der Eigenkontrollen und Einhaltung der rechtlichen Forderungen für die jeweiligen Betriebe und Produkte obliegen dem Kontrollpersonal in den unteren Verwaltungsbehörden.

Gemäß der europäischen Kontrollverordnung (VO (EG) Nr. 882/2004), dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und der Ausführungsgesetze der einzelnen Bundesländer zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sind auch wissenschaftliche Sachverständige für die Aufgaben der amtlichen Überwachung einzusetzen. Diese allgemeine Beschreibung ist gewählt worden, um den Anforderungen entsprechend nicht nur auf einzelne Berufsgruppen, sondern auch auf den Sachverstand anderer wissenschaftlich ausgebildeter Personen, insbesondere Lebensmittelchemiker/-innen zurückgreifen zu können. Tatsache ist aber, dass unabhängig von zu beurteilenden Sachverhalten vorrangig nur Tierärzte/-ärztinnen als wissenschaftliche Sachverständige in den unteren Verwaltungsbehörden tätig sind.

Allein in Berlin und Brandenburg stellt sich das wie folgt dar: In 17 Landkreisen des Landes Brandenburg sind gegenwärtig in 7 Landkreisen jeweils eine Lebensmittelchemiker/-in (4) bzw. Lebensmitteltechnologin (3) als wissenschaftliche Sachverständige beschäftigt. In 12 Bezirksamtern des Landes Berlin sind zurzeit in 2 Bezirksamtern jeweils eine Lebensmittelchemikerin und in einem Bezirksamt eine Lebensmitteltechnologin tätig. Die Tendenz ist seit Jahren rückläufig. Weitere Lebensmittelchemiker/-innen arbeiten als Lebensmittelkontrolleure und werden nicht entsprechend ihrer Ausbildung eingesetzt. Bis in die Gegenwart werden beim Ausscheiden von Kolleginnen und Kollegen mit dieser wissenschaftlichen Ausbildung deren Stellen gestrichen oder hierfür Stellen für Tierärzte/-ärztinnen bereitgestellt. In 5 bis 10 Jahren wird in den unteren Verwaltungsbehörden voraussichtlich kein lebensmittelchemischer Sachverstand mehr vorhanden sein.

Was zeichnet die Lebensmittelchemiker/-innen aus?

Neben Tätigkeiten, die jede Kontrollperson in der Lebensmittelüberwachung beherrschen muss, gibt es eine Vielzahl von spezifischen Bereichen und Aufgaben, auf die nur bzw. insbesondere Lebensmittelchemiker/-innen durch ihre Ausbildung vorbereitet sind. Dazu gehören insbesondere Kenntnisse auf speziellen Gebieten, die Bestandteil der Überwachung sind, wie:

- Chemische Risiken durch Kontaminanten, Rückstände, Toxine,

- Zusatzstoffe und Aromen,
 - die Abgrenzung von Lebensmitteln (insbesondere Nahrungsergänzungsmittel, Sportlernahrung) oder von kosmetischen Mitteln einerseits und Arzneimitteln andererseits
- Kosmetische Mittel mit besonderen Anforderungen an die Gute Herstellungspraxis (GMP) und an die Sicherheitsbewertung,
- Bedarfsgegenstände, insbesondere solche mit Lebensmittelkontakt, ebenfalls mit besonderen Anforderungen an GMP und an Konformitätserklärungen mit der zugehörigen betriebseigenen Dokumentation,
 - die amtliche Anerkennung, Nutzungsgenehmigung und amtliche Kontrolle der Herstellung natürlicher Mineralwässer,
 - Weinerzeugnisse,
 - Tabakwaren,
 - Neuartige und funktionelle Lebensmittel,
 - Genetisch veränderte Organismen (GVO),
 - die Kennzeichnung von Lebensmitteln, insbesondere die Nährwertkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel,
 - Bewertungen von Gutachten der Untersuchungseinrichtungen - insbesondere zu den vorgenannten Sachverhalten - und deren Aufarbeitung für den Vollzug (Einleitung von Ordnungswidrigkeitenverfahren, Strafverfahren, Verwaltungsverfahren) und
 - Stellungnahmen zu Bauanträgen großer Lebensmittelbetriebe sowie der Hersteller kosmetischer Mittel und Bedarfsgegenstände.

Für welche Aufgaben im Vollzug der Lebensmittelüberwachung ist der Einsatz von lebensmittelchemischem Sachverstand in den Behörden vor Ort von Vorteil?

Amtliche Betriebskontrolle und Probenahme

Zur Durchführung amtlicher Kontrollen sind in der Lebensmittelüberwachung die Beurteilung des individuellen Risikos der Betriebe und die Einstufung in Risikokategorien erforderlich. Dabei sind auf der Grundlage einer betrieblichen Gefahrenanalyse neben mikrobiologischen Gefahren auch die chemischen und physikalischen Risiken zu bewerten. Viele Vorgänge der Lebensmittelherstellung und -behandlung sind durch komplizierte physikalische, chemische und biochemische Veränderungen und Gefahren charakterisiert, deren Beurteilung weit über die klassische Hygienekontrolle bezüglich Sauberkeit, Instandhaltung und Kontrolle der Einhaltung von Temperaturen hinausgeht.

Die Bewertung dieser komplexen Sachverhalte erfordert daher besonders in großen Lebensmittelbetrieben oder auch Unternehmen mit besonderen Technologien oder Produkten spezielle Kenntnisse und Erfahrungen für die Lebensmittelchemiker/-innen die passende Qualifikation mitbringen. Auf der Basis dieser fachlichen Kompetenz sind Lebensmittelchemiker/-innen dabei auch in der Lage, spezielle Schwerpunktthemen und konkrete Kontrollpunkte für die Inspektionstätigkeit auf sachverständiger Grundlage abzuleiten.

Geschrieben von: Landesverband Berlin-Brandenburg (LVLBB)
Donnerstag, den 02. Juni 2016 um 21:00 Uhr

So kann die Einstufung der Betriebe in Risikokategorien und die damit verbundene Festlegung der Kontrollhäufigkeit mit einer problemorientierten Organisation der Inspektionstätigkeit verbunden werden.

Kenntnisse über Inhalte der Konformitätserklärungen, insbesondere für Lebensmittel-Kontaktmaterialien aus Kunststoff (z.B. Verpackungsmaterial, Küchenutensilien) und aus Keramik sowie Fachkenntnisse der REACH-VO und Einbeziehung der Anforderungen an die Sicherheitsbewertung von kosmetischen Mitteln tragen zur kompetenten Betriebskontrolle bei. Aufgrund der Fachkenntnisse sind insbesondere Lebensmittelchemiker/-innen prädestiniert auf eine risikoorientierte Probenahme Einfluss zu nehmen.

Beurteilung von amtlichen Proben, Gegenproben und Eigenkontrollbefunden

Bei einer Vielzahl von Proben werden irreführende Bezeichnungen oder Angaben, fehlerhafte Kennzeichnungen der Nährwertangaben oder Verfälschungen beanstandet. Der Anteil dieser Beanstandungen beträgt seit Jahren 50 % oder mehr. Insofern ist das Verständnis von solchen Gutachten von besonderer Bedeutung. Aber auch für Gutachten zu verschiedensten chemischen Risiken (s. o.) ist (Lebensmittel-)chemisches Verständnis notwendig. Spezifische Untersuchungen in Gutachten erfordern auch bei der Auswertung spezifische Fachkenntnisse, z.B. Kenntnisse über die REACH-VO für Bedarfsgegenstände, die Anforderungen an Konformitätserklärungen und Sicherheitsbewertungen für kosmetische Mittel.

Die korrekte fachliche und rechtliche Auswertung der Gutachten, die Bewertung von Gegenproben oder von Stellungnahmen der Betriebe zu Gutachten erfordern die sachverständige Erfahrung der Lebensmittelchemiker/-innen. Ohne eigene wissenschaftliche Sachverständige in den Landkreisen und kreisfreien Städten sind die Behörden stets auf Unterstützung aus den Untersuchungseinrichtungen angewiesen. Dort sind die Kapazitäten für solche Amtshilfe neben den eigentlichen Aufgaben der Untersuchung und Beurteilung von Proben begrenzt.

Oft sind auch ohne aufwändige Laboruntersuchungen bereits bei der Betriebsinspektion Sachverhalte für Beanstandungen erkennbar, wenn der lebensmittelchemische Sachverstand in der Vollzugsbehörde vorhanden ist. Dann können bereits bei der Inspektion der Betriebe Verstöße beanstandet und Gefahren für den Verbraucher vermieden werden, die sonst die Kapazität der Untersuchungseinrichtungen und Zeit in Anspruch nehmen würden oder sogar unbeachtet blieben. Bei den Betriebsinspektionen muss das Kontrollpersonal regelmäßig auch Ergebnisse von Eigenkontrollen bewerten. Häufig ist dabei lebensmittelchemischer Sachverstand erforderlich.

Verfolgung von Rechtsverstößen

Da aus den vorliegenden Gutachten in der Regel zwar die Feststellungen der Verstöße aber nicht immer deren Ursachen hervorgehen, ist die vielseitige Sachkenntnis zu Fragen der Herstellung und Behandlung der Lebensmittel für die zweckmäßige Auswahl der Mittel zur Gefahrenabwehr oft von erheblicher Bedeutung. Bei der Aufklärung solcher Sachverhalte sind

die Kenntnisse von Lebensmittelchemikern/-innen ein wertvoller Beitrag, der auch zukünftige Verstöße vermeiden hilft. Eine sachgerechte Durchführung von Straf-, Ordnungswidrigkeiten- und Verwaltungsverfahren wird durch das Fachwissen der Lebensmittelchemiker/-innen sichergestellt. In gleicher Weise kann eine schnelle und sachgerechte Gefahrenabwehr z. B. mit dem Schnellwarnsystem der Europäischen Union (RASFF und RAPEX) erfolgen.

Fazit:


Für die zielorientierte und sachgerechte Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle ist eine multidisziplinäre Zusammensetzung des Kontrollpersonals erforderlich. Dabei ist die Einbindung staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker/-innen unerlässlich.

Interdisziplinäre Kontrollteams auf Landesebenen sind sicher ein guter Ansatz unterschiedlich ausgebildetes Fachpersonal zur Überprüfung von Betrieben einzusetzen. Für die tägliche Arbeit im Vollzug ist jedoch auch entsprechend ausgebildetes praxiserfahrenes wissenschaftliches Personal am Ort des Geschehens erforderlich. Dazu gehören Tierärzte/-ärztinnen **und** Lebensmittelchemiker/-innen. Manches Problem kann erst mit der Fachkompetenz der Lebensmittelchemiker/-innen in der unteren Verwaltungsbehörde gelöst werden.

Der BLC wehrt sich gegen den Ersatz von Lebensmittelchemiker/-innen durch Tierärzte/-ärztinnen im Vollzug bzw. die Streichung von mit Lebensmittelchemiker/-innen besetzten Stellen zugunsten von Tierarztstellen. Hier sind die Verwaltungsleitungen gefordert, beide Berufsgruppen nicht gegeneinander auszuspielen, sondern fachlich und sachlich richtige Entscheidungen zu treffen.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:

- **Experten in Sachen Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik**
- **kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

Diese Pressemitteilung können Sie hier als [rokdownload menuitem="91" downloaditem="198" direct_download="true"] PDF-File  [\[rokdownload\] herunterladen.](#)