



Amtliche Lebensmittelkontrolle

Betriebskontrollen und Untersuchung von Proben – wer* macht eigentlich was?

Amtliche Lebensmittelkontrolle ist mehr als der Begriff zunächst vermuten lässt. Denn neben der Kontrolle der Lebensmittel gehören genauso Kontrollen bei kosmetischen Mitteln, bei Gegenständen des täglichen Bedarfs, die z.B. mit Lebensmitteln oder dem menschlichen Körper in Kontakt kommen, und bei Tabakerzeugnissen dazu. Unter „Kontrolle“ wird eine umfassende Überprüfung der erzeugenden, herstellenden und handelnden Betriebe bis hin zur Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung verstanden einschließlich der Untersuchung von amtlich entnommenen Proben. Rechtliche Grundlage hierfür ist die europäische Verordnung Nr. 882/2004 über amtliche Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen sowie zusätzlich das nationale Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, das Vorläufige Tabakgesetz sowie spezielle Ausführungsgesetze der Bundesländer. Über die Zuständigkeiten für die amtlichen Lebensmittelkontrollen in Deutschland, ausgehend von der Bundesebene über die Behörden auf ministerielle Ebene der 16 Bundesländer bis hin zu den Dienststellen bei den Verwaltungen der Landkreise und kreisfreien Städte sowie den amtlichen Untersuchungseinrichtungen, gibt es umfangreiche Darstellungen, die verschiedenen Informationsportalen entnommen werden können, z.B.:

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/eu-almanach-lebensmittelsicherheit.pdf>

http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/StrategienLebensmittelsicherheit.pdf?__blob=publicationFile

http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/01_WerMachtWas/Im_WerMachtWas_no.de.html

<https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/arbeitsgruppen/lebensmittelueberwachung.html>

Was eher weniger bekannt ist, weil es selten öffentlich kommuniziert wird, ist die Frage, wer eigentlich die Personen bzw. welche Berufsgruppen es sind, die in den zuständigen Behörden im Dienste der Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher aktiv sind und die vielfältigen Kontrollaufgaben erfüllen. Fasst man es grob zusammen, dann sind folgende **drei Berufsgruppen** in der amtlichen Lebensmittelkontrolle tätig: **Tierärzte** und **Lebensmittelchemiker** als wissenschaftlich ausgebildetes Personal und **Lebensmittelkontrolleure** als nicht wissenschaftlich ausgebildetes Personal. Für spezielle Kontrollaufgaben, wie Fleischhygienekontrolle und Weinkontrolle, stehen zusätzlich amtliche Fachassistenten und Weinkontrolleure bereit. Wer im Rahmen der Kontrollen welchen Part übernimmt, das wird am besten anhand des Ablaufs einer amtlichen Kontrolle in einem Lebensmittelbetrieb, hier z.B. einem Hersteller von verschiedenem Knabbergebäck und -erzeugnissen mit Nüssen und Trockenobst, klar:

Die Kontrollen im Betrieb erfolgen durch das Kontrollpersonal der vor Ort für den betroffenen Betrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde des jeweiligen Landkreises bzw. der entsprechenden kreisfreien Stadt,. In den allermeisten Fällen sind es **Lebensmittelkontrolleure** (die zahlenmäßig größte Berufsgruppe), die in den Unternehmen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen prüfen. Im Lebensmittelbetrieb wäre das u. a. die Überprüfung der Betriebs-, der Prozess- und der Personalhygiene. Hinzu kommt die Prüfung, ob der Betrieb die Verpflichtung einhält, spezielle Verfahren zur systematischen Erkennung und Minimierung gesundheitlicher Risiken einzurichten und selbst sogenannte Eigenkontrollen durchzuführen.

* Um die Lesbarkeit des Textes zu verbessern, wird für die Bezeichnung von Personen, Funktionen etc. meist die männliche Form verwendet. Sie steht jedoch ausnahmslos für beide Geschlechter.



Hierbei stehen Fragen der Sicherheit der eingesetzten Rohstoffe einschließlich der Verpackungs- und anderer Kontaktmaterialien genauso wie die Verwendung von Zusatzstoffen und der Einsatz von besonderen Zutaten, z.B. solcher, die Allergien auslösen können, sowie jeder einzelne Schritt im Herstellungsprozess und letztlich auch die Kennzeichnung des fertigen Lebensmittels im Mittelpunkt. In etlichen Betrieben, so auch in unserem Beispielbetrieb, erfordert diese tiefgründige Überprüfung in allen Räumen des Betriebes einschließlich der betrieblichen Dokumentation zusätzlich spezielle Kenntnisse über Wareneinkauf und -kunde, über chemische, biologische und physikalische Risiken bei Rohstoffen und Zutaten je nach Herkunft der Ware, über technologische Abläufe und deren Risiken bis hin zu Fragen der Allergen-, Nährwert- und sonstigen Kennzeichnung.

Vor diesem Hintergrund wird schnell klar, dass hier zusätzlich wissenschaftlicher Sachverstand, in unserem Beispiel lebensmittelchemischer Sachverstand, unverzichtbar ist. Leider sind in den wenigsten der über 400 Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte in Deutschland **staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker** angestellt (<30). Für vergleichbare Kontrollen in Unternehmen, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verfügen die Behörden über den nötigen wissenschaftlichen Sachverstand; praktisch überall stehen hierfür Tierärzte zur Verfügung.

Im Rahmen der Betriebskontrollen werden amtliche Proben entnommen. Das können Rohstoffe (z.B. Mehl, Nüsse, Trockenfrüchte), Zutaten (z.B. Gewürze, Fette oder Öle), Zusatzstoffe (z.B. Backtriebmittel, Aromen), Zwischenprodukte oder die fertigen Lebensmittel sein. Auch bei der risikoorientierten Auswahl der Proben sind spezielle Fachkenntnisse unverzichtbar. Die Proben werden den staatlichen (vereinzelt auch noch kommunalen) Laboratorien zur Untersuchung übergeben. Für die notwendigen Untersuchungen an den Proben stehen dort neben technischem Personal hauptsächlich **staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker** und **Tierärzte**, aber auch weiteres wissenschaftlich ausgebildetes Personal, wie z.B. Biologen, Pharmazeuten, Biochemiker, Physiker und Mediziner bereit. Die erste Aufgabe der Wissenschaftler besteht darin, aus dem großen Spektrum der Untersuchungsziele und -methoden für das jeweils vorgelegte Lebensmittel diejenige Analytik auszuwählen, die am ehesten geeignet ist, evtl. Risiken, Abweichungen, Rückstände, Verunreinigungen, Mängel in der Kennzeichnung usw. zu finden. In unserem Beispiel wären so u. a. Untersuchungen auf verschiedene Mykotoxine, die visuelle und mikrobielle Beschaffenheit der Rohware und die Angabe der Allergene denkbar. Im Falle von Beanstandungen werden von den wissenschaftlichen Sachverständigen Gutachten zu den lebensmittelrechtlichen Abweichungen erstellt und zurück an die einsendende Lebensmittelüberwachungsbehörde gegeben.

Dieser wiederum obliegt es zum einen, die zur Abstellung der bei einer Betriebskontrolle festgestellten Mängel notwendigen Maßnahmen einzuleiten. Zum anderen sind bei Proben die in den Gutachten der Untersuchungseinrichtungen dargestellten Beanstandungen in Kenntnis der Gegebenheiten im Betrieb durch die Behörde vor Ort zu bewerten. Im Falle eines Verstoßes sind ebenso Maßnahmen einzuleiten. Dies erfolgt durch die jeweils verantwortlichen Mitarbeiter in den Behörden, also in den allermeisten Behörden durch **Lebensmittelkontrolleure** und **Tierärzte**. **Staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker** fehlen. Fehlt der lebensmittelchemische Sachverstand in den Behörden, entstehen jedoch wie bei den Betriebskontrollen auch bei der Bewertung der Abweichungen und somit bei Einleitung von Maßnahmen, d.h. bei der Durchsetzung der rechtlichen Vorgaben, Lücken, die zu einem Defizit im Verbraucherschutz bei Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen führen.

Spezialeinheiten und Task Forces

Die oben beschriebene Kontrolle stellt den Regelfall dar. Aber es gibt in der Lebensmittelüberwachung auch Sonderfälle, die in einigen Bundesländern, z.B. Bayern, zusätzlich zu den zuständigen Kontrollbehörden vor Ort von landesweit agierenden, also überregional tätigen Sondereinheiten bearbeitet werden. Diese Kontrollteams sind in der Regel interdisziplinär zusammengesetzt – nicht nur mit



Personen der bereits bekannten drei Berufsgruppen, sondern darüber hinaus z. T. mit Lebensmitteltechnologien, Agraringenieuren, Ökotrophologen, EDV-Spezialisten und Juristen. Diese Kontrollteams setzen bereits den Vorschlag des Bundesbeauftragten für Wirtschaftlichkeit um, der in seinem Gutachten zur Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, Schwerpunkt Lebensmittel, den Einsatz von schlagkräftigen, interdisziplinären Kontrolleinheiten empfohlen hat.

Fazit:

In den für die amtliche Lebensmittelkontrolle zuständigen Behörden der Landkreise und kreisfreien Städte sind überwiegend Lebensmittelkontrolleure und als wissenschaftlich ausgebildetes Personal Tierärzte im Dienste der Lebensmittelsicherheit aktiv. Um die vielfältigen z. T. sehr speziellen Sachverstand erfordernden Aufgaben erfüllen zu können, müssen endlich auch staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker als Verstärkung des wissenschaftlich ausgebildeten Personals in den Vor-Ort-Behörden eingestellt werden.

In den amtlichen Laboratorien sind es als wissenschaftliches Personal in erster Linie staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker und Tierärzte, die sich für den Verbraucherschutz einsetzen.

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org