



Keine halben Sachen: Lebensmittelüberwachung ist ohne Lebensmittelchemiker/-innen nicht zu machen!

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert seit dem Inkrafttreten des ersten Lebensmittelgesetzes im Jahr 1879 Lebensmittel tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft, zunehmend weiterverarbeitete und komplex zusammengesetzte Fertigprodukte und darüber hinaus ebenso kosmetische Mittel, Gegenstände des täglichen Bedarfs, wie zum Beispiel Lebensmittelverpackungen, Bekleidung, Modeschmuck und Spielzeug, sowie Tabakwaren. Trotz dieses umfangreichen Aufgabengebietes verzichten heute über 90 Prozent aller Landkreise und kreisfreien Städte auf die erforderliche lebensmittelchemische Kompetenz.

Die Lebensmittelchemiker/-innen in den Untersuchungseinrichtungen haben sich in den vergangenen Jahrzehnten wegen der enormen Ausweitung der Produktsortimente und deren komplexer Zusammensetzung sowie der anspruchsvollen analytischen Methoden zwangsläufig immer mehr zu Spezialisten entwickelt. Für die sachgerechte Untersuchung ist es ohne Zweifel richtig und wichtig, dass sie auch die Betriebsabläufe und Herstellungsprozesse kennen. Dazu gehören auch spezifische und spezielle Kontrollen in Betrieben, die die von ihnen zu untersuchenden Produkte herstellen. Sie können aber nicht mehr die lebensmittelchemischen „Generalisten“ wie noch im vergangenen Jahrhundert sein. Für die Umsetzung der Untersuchungsergebnisse mit der rechtlichen Begutachtung und den Maßnahmen bedarf es dann direkt in der Vollzugsbehörde einer staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin oder eines staatlich geprüften Lebensmittelchemikers als „Brückenkopf“ vor Ort. Dies wird umso wichtiger, je weiter sich Untersuchungseinrichtungen – teilweise schon länderübergreifend – konzentrieren, von den Vollzugsbehörden räumlich entfernen und leider auch entfremden, obwohl sie für eine wirksame Kontrolle unbedingt Hand in Hand eng zusammen arbeiten müssen.

Lebensmittelchemiker/innen können grundsätzlich in der Kontrolle von Betrieben eingesetzt werden, egal ob diese mit Lebensmitteln tierischer oder pflanzlicher Herkunft umgehen, ebenso bei Betrieben aus dem Bedarfsgegenstandesektor. Sie besitzen durch ihre Ausbildung in Warenkunde, Technologie, Mikrobiologie/Hygiene, Chemie, Toxikologie, Analytik und Fachrecht ein besonders breites Wissen und einen Überblick über die relevanten Risiken. Nicht von ungefähr werden auf Seiten der Betriebe oft Lebensmittelchemiker oder Lebensmitteltechnologe im Qualitätsmanagement eingesetzt. Sie entwickeln die HACCP-Konzepte zur Beherrschung der Risiken, erstellen Spezifikationen, entwickeln Produkte, kontrollieren Rohstoffe, Prozesse und Produkte, entwerfen die Kennzeichnung und sind verantwortlich für die Rechtskonformität.

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 u. a. Kenntnisse auf folgenden speziellen Gebieten, die Bestandteil der Überwachung sind:

- chemische Risiken wie Kontaminanten, Rückstände, Toxine
- Zusatzstoffe und Aromen
- Kennzeichnungsfragen
- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Novel Food und Functional Food
- Nahrungsergänzungsmittel



- diätetische Lebensmittel
- Abgrenzungen von Lebensmitteln 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 („supporting documents“)
- Amtliche Anerkennung, Nutzungsgenehmigung und amtliche Kontrolle von natürlichen Mineralwässern
- Tabakwaren

Damit verfügen Lebensmittelchemiker/-innen vor Ort über besondere Kompetenzen für folgende Aufgaben:

- Prüfung der in den Betrieben eingesetzten Rohstoffe und Bedarfsgegenstände
- Beurteilung von Kennzeichnungsmängeln, Klärung von Kennzeichnungsfragen vor Ort
- Prüfung der analytischen Eigenkontrollen der Betriebe (Angemessenheit, Plausibilität)
- Prüfung von HACCP-Konzepten zur Beherrschung chemischer, biologischer und physikalischer Risiken
- Interpretation von gesetzlichen Normen (im EU-Recht zunehmend mit unbestimmten Rechtsbegriffen), von Erlassen, Verfügungen und Gutachten einschließlich der Ableitung erforderlicher Maßnahmen
- Kommunikation innerhalb der eigenen Behörde, gegenüber anderen/oberen Fachbehörden sowie gegenüber Unternehmen, Bürgern und der Öffentlichkeit/den Medien einschließlich fachlich korrekter und erforderlichenfalls dennoch leicht verständlicher Aufbereitung von mitunter komplizierten Sachverhalten und Kontrollergebnissen zur sachgerechten Umsetzung des Rechts und zur Sicherstellung der Transparenz, z.B. auch bei VIG- oder Presseanfragen
- Fachliche Steuerung der risikoorientierten Planung von Proben und Kontrollen
- Verantwortung für die Ausstellung von anspruchsvollen Exportzertifikaten, z.B. für Nahrungsergänzungsmittel
- Berücksichtigung von angrenzenden Rechtsbereichen wie Chemikalienrecht und REACH-Verordnung, EU-Biozid-Verordnung, Wasch- und Reinigungsmittelgesetz
- Bearbeitung von Meldungen zu Dioxin- und PCB-Untersuchungen
- Einbringung spezifischer Fachkenntnisse in die Ausbildung des Kontrollpersonals

Folgen der Entwicklung:

Verzichtet eine Kontrollbehörde auf die ständige Einbeziehung lebensmittelchemischen Sachverständigen, so ist davon auszugehen, dass nicht in allen Bereichen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) die pflichtgemäße Aufgabenerledigung erfolgt.

In den Überwachungsbehörden der Kreise und kreisfreien Städte sind die Aufgaben der Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandekontrolle in der Regel mit den Aufgabenbereichen Tiergesundheit und Tierschutz in einer Dienststelle gemeinsam angesiedelt. Bei Stellenausschreibungen für die Lebensmittelüberwachung ist deshalb ein Argument häufig zu hören: „Lebensmittelchemiker/-innen sind im Bereitschaftsdienst nicht in der Tierseuchenbekämpfung und dem Tierschutz und damit nicht universell einsetzbar“. Deshalb werden die Stellen für wissenschaftlich ausgebildetes Personal auf kommunaler Ebene in der Regel ausschließlich für Tierärzte/-innen ausgeschrieben. Diese Darstellung spiegelt aber nur die halbe Wahrheit wider: Sie und die daraus resultierende Praxis verursachen stillschweigend eine große Lücke bei der Erledigung der Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandekontrolle.



Der erhebliche finanzielle Aufwand, der mit der Entnahme, Untersuchung und Beurteilung von Proben verbunden ist, darf am Ende nicht durch mangelnde fachliche Qualifikation bei der Auswertung und den Entscheidungen über nachfolgende Maßnahmen – zumindest teilweise – zunichte gemacht werden. Die dafür eingesetzten Steuermittel müssen so effizient wie möglich genutzt werden.

Die Lebensmittelchemiker/-innen aus den Untersuchungsämtern können nur in Einzelfällen, bei Problemen oder speziellen Kontrollen, hinzugezogen werden. Die Untersuchungsämter haben andere Aufgaben, die sie voll und ganz ausfüllen. Sie können nicht noch Zusatzaufgaben übernehmen, und aus den einleitend genannten Gründen sind die dort tätigen Experten kein Ersatz für fehlende Lebensmittelchemiker/-innen in den Vollzugsbehörden. Durch Konzentrationsprozesse und Schwerpunktbildung sind Untersuchungs- und Überwachungsämter inzwischen zum Teil sehr weit voneinander entfernt und es kommen hohe Reisekosten und vor allem auch Reisezeiten zustande, die nur in den geschilderten Einzelfällen vertretbar sind.

Vorteile der Einbeziehung von Lebensmittelchemiker/-innen im Vollzug:

Durch die multidisziplinäre Personalbesetzung innerhalb einer Kontrollbehörde wird vernetztes Denken, z. B. für die ganzheitliche Betrachtung von Lebensmitteln „vom Acker bis zum Teller“ erst möglich. Sie kann die Kommunikation zwischen Vollzugsdienststellen und Untersuchungseinrichtungen sowie zwischen den verschiedenen Vollzugsebenen verbessern (mehr miteinander als neben- oder gar gegeneinander arbeiten).

Eine wirksame Kontrolle der Produktion und des Vertriebs von Lebensmitteln, Kosmetika, sonstigen Bedarfsgegenständen und Tabakwaren verlangt es, Inspektionen in den Betrieben mit der Untersuchung und Bewertung von Proben eng zu verknüpfen.

Ein hohes Qualifikationsniveau des Kontrollpersonals ist im Interesse der redlichen Wirtschaftsbeteiligten und schützt den lautereren Wettbewerb. Dabei ist es durchaus von Vorteil, wenn den Qualitätsmanagern der Unternehmen auf Seiten der Überwachung Risikomanager mit ähnlichem Ausbildungsprofil gegenüberstehen.

Für das Kontrollpersonal ist ständiges voneinander Lernen von elementarer Bedeutung. Die Qualifikation des gesamten Kontrollpersonal einer Dienststelle wird wesentlich von der Breite und Tiefe der Kompetenz des dort tätigen wissenschaftlich ausgebildeten Personals beeinflusst.

Aufgrund der globalen und vernetzten Handelsstrukturen sowie der zunehmenden Vielfalt und Verarbeitungstiefe ist zudem ein Umdenken in der Lebensmittelkontrolle erforderlich. Dies hat auch der Bundesbeauftragte für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung in seinem Gutachten zur Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, Schwerpunkt Lebensmittel, im Herbst 2011 erkannt und deshalb den Einsatz von schlagkräftigen, interdisziplinären Kontrolleinheiten empfohlen.

Lebensmittelchemiker/-innen mit Erfahrung im Vollzug der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind besonders prädestiniert dafür, in herausgehobenen multidisziplinären Kontrolleinheiten eingesetzt zu werden und sind dort unverzichtbar. Wo dieses Personal oder entsprechende Erfahrungen fehlen, muss deshalb dringend nachgebessert werden durch geeignete Fortbildungsangebote, durch Hospitationsmöglichkeiten und durch Besetzung von Stellen in den Kreisbehörden, um proaktiv einen entsprechenden Pool von lebensmittelchemischen Risikomanagern aufzubauen.



Fazit:

Bei Überlegungen zur Verbesserung der amtlichen Lebensmittelkontrolle darf nicht immer nur die Personalstärke sondern es muss unbedingt auch die fachliche Qualifikation des Kontrollpersonals betrachtet werden. In Bundesministerium und Bundesbehörden und in den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Länderministerien ist die Beteiligung von Lebensmittelchemikern/-innen seit jeher selbstverständlich. Warum die für den Vollzug vor Ort verantwortlichen Landräte und Oberbürgermeister jedoch meinen, auf diesen spezifischen Sachverstand verzichten zu können, ist fachlich nicht erklärbar und nicht im Interesse des gebotenen wirksamen Verbraucherschutzes.

Hintergrundinformation:

Der Lebensmittelchemikerberuf wurde Ende des 19. Jahrhunderts, nach Erlass des ersten Lebensmittelgesetzes, speziell zur Durchführung der Lebensmittelüberwachung geschaffen. Keine andere akademische Ausbildung bereitet seit jeher so speziell und zugleich umfassend auf die Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle vor wie die des staatlich geprüften Lebensmittelchemikers. Zu den Schwerpunkten der universitären und praxisbezogenen Hochschulausbildung gehören insbesondere Chemie, Analytik und Mikrobiologie sowie die fachliche und rechtliche Beurteilung der Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft, Bedarfsgegenstände und kosmetischen Mittel, Technologie und Warenkunde, Ernährungslehre, Toxikologie und Lebensmittelkontrolle.

Neben den anfangs apparativ und vom Umfang her weniger aufwändigen chemischen, physikalischen und sensorischen Prüfungen im Labor führten Lebensmittelchemiker/-innen zusammen mit Verwaltungsmitarbeitern auch die Kontrollen in Betrieben durch mit Ausnahme solcher Betriebe, in denen Lebensmittel tierischer Herkunft, also vor allem Fleisch, Fisch und Milch, gewonnen und verarbeitet wurden. Diese unterlagen - wie heute - der Kontrolle durch Tierärzte. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde der Beruf des Lebensmittelkontrolleurs geschaffen; eine Weiterbildung, die meist auf einer Ausbildung im Lebensmittelhandwerk aufbaut. Seitdem führen die Kreise und kreisfreien Städte die gesamte Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung mit Tierärzten und mit Lebensmittelkontrolleuren durch, in der Regel jedoch ohne Lebensmittelchemiker. Letztere sind überwiegend in den amtlichen Untersuchungseinrichtungen tätig. Sie werden nur in seltenen Einzelfällen hinzugezogen, wenn die Kontrollbehörde selbst Probleme oder eigene Kompetenzgrenzen erkennt und eingesteht. Nur relativ wenige Dienststellen der amtlichen Lebensmittelüberwachung (weniger als 30 von insgesamt mehr als 400) beschäftigen unmittelbar Lebensmittelchemiker/-innen.

In den Bundesländern, die aus der ehemaligen DDR hervorgegangen sind, nahm die Entwicklung einen etwas anderen Verlauf. Bis 1990 waren in den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Hygieneinspektionen regelmäßig auch Lebensmittelchemiker/-innen beschäftigt. Nach der Wende jedoch wurden die Strukturen aus dem Westen mehr oder weniger kritiklos übernommen und die Stellen für Lebensmittelchemiker/-innen vielerorts abgebaut oder abgewertet. Die Situation ähnelt heute meist denen in den westlichen Kontrollbehörden, wengleich aktuell auch einzelne Neueinstellungen zu begrüßen sind.

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