



Unterlage zur Sitzung im öffentlichen Teil

Gremium	am	TOP
Ausschuss für Umwelt und Grün	29.09.2011	
Gesundheitsausschuss	04.10.2011	

Anlass:

Mitteilung der Verwaltung

Beantwortung von Anfragen aus früheren Sitzungen

Beantwortung einer Anfrage nach § 4 der Geschäftsordnung

Stellungnahme zu einem Antrag nach § 3 der Geschäftsordnung

Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Köln

Anfrage gem § 4 der Geschäftsordnung des Rates der CDU-Fraktion im Rat der Stadt Köln, AN/1293/2011, Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Köln
hier: Beantwortung der Fragen

Stellungnahme der Verwaltung:

Zu 1.:

Welche Ressourcen (personelle und finanzielle Ausstattung, Innen- und Außendienst) stehen der Verwaltung aktuell zur Wahrnehmung der Aufgaben des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zur Verfügung? Wie hat sich die Situation seit Juni 2009 verändert?

Dem Bereich der Lebensmittelüberwachung stehen / standen folgende personelle Ressourcen zur Verfügung (in Klammern die Stellen lt. Stellenplan):

Beruf	09/2011	12/2009
Veterinärarzt/-ärztin	6,84 (6,84)	6,84 (6,84)
Chemiker/in	1 (1)	1 (1)
Lebensmittelkontrolleur/in	19 (23,5) + 2 Auszubildende	12 (23,5) + 7 Auszubildende
Amtliche(r) Kontrollassistent/in (vom Land NRW gestellt)	3,5	2,5 + 1 Auszubildender
Amtliche(r) Fachassistent/in	1 (1)	1 (1)

Sachgebietsleitung	1 (1)	1 (1)
Sachbearbeiter Lebensmittelüberwachung	2 (2)	1 (2)
Sachbearbeiter Ordnungswidrigkeiten- /Ordnungsverfahren	3 (3)	3 (3)

Im Jahr 2007 wurde infolge einer Überprüfung durch die Fachaufsichtsbehörde der Stellenbedarf im Bereich der Lebensmittelüberwachung neu berechnet. Der Rat hatte daraufhin am 13.12.2007 die Zusetzung von zunächst 5 Stellen Lebensmittelkontrolleurin / Lebensmittelkontrolleur (LMK) zum Stellenplan 2008/2009 beschlossen. Die in den Folgejahren erforderlichen weiteren Stellenzusetzungen sollten stufenweise erfolgen. Der aktuelle Personalbedarf LMK beträgt 23,5 Stellen. Ziel ist es, den Stellenbedarf von 23,5 Stellen LMK bis zum Jahr 2012 vollständig zu decken und damit die bestehenden Defizite im Bereich des Aufgabenbereichs der Lebensmittelkontrolleure zu beseitigen.

Die finanzielle Ausstattung des Bereichs Lebensmittelüberwachung beträgt in 2011 insgesamt rund 2.575.000 Euro (2009: rund 2.265.000 Euro)

Zu 2.:

Wie viele Kontrollen (Betriebsprüfungen, Probenahmen, Beratungen u. a.) wurden in den vergangenen drei Jahren durchgeführt und welche sind für das laufende Jahr geplant?

Die Anzahl der durchgeführten Kontrollen (Plankontrollen nach Risikobewertung, Beschwerdekontrollen, Abnahmekontrollen, Nachkontrollen) sowie die Anzahl der entnommenen Proben (Planprobe nach Landesvorgabe, Verdachtsproben) können der Tabelle entnommen werden:

Jahr	Anzahl der Kontrollen	Anzahl der Proben
2008	9.772	5.543
2009	9.510	5.283
2010	10.878	5.613
2011 (Planung)	11.500	5.500

Die Anzahl der Beratungen wird statistisch nicht erfasst. Beratungen erfolgen während der regulären Betriebskontrollen wie auch bei den beschwerdebezogenen Kontrollen der Betriebe. Sie bezieht sich auf die ordnungsbehördlichen Maßnahmen der Lebensmittelkontrolleure und Veterinäre und mit einem besonderen Augenmerk auf die Vermeidung von Ordnungswidrigkeiten- und Ordnungs/Strafverfahren. Darüber hinaus findet im Bereich der Lebensmittelüberwachung eine Vielzahl von präventiven Beratungen statt, insbesondere im Rahmen von Neubau- und Umbaumaßnahmen bei Lebensmittelbetrieben und Restaurant/Gaststätten. Daneben stehen die Mitarbeiter/innen der Lebensmittelüberwachung den Kölner Bürger/innen bei unterschiedlichsten Fragen zur Lebensmittelsicherheit und bei konkreten Beschwerden zur Verfügung.

Die Lebensmittelüberwachung ist für rund 12.000 Betriebe auf Kölner Stadtgebiet zuständig. Diese Anzahl ist seit Jahren konstant (+/- 500 Betriebe).

Zu 3.:

Wie viele und welche Verstöße (Art, Schwere) gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften

wurden in den letzten drei Jahren in Kölner Betrieben festgestellt?

Die Anzahl der Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften ist in den letzten Jahren relativ konstant. Bei jedem zweiten Betrieb werden Verstöße festgestellt, jedoch handelt es sich dabei bei vielen Verstößen um sehr leichte Mängel, die in der Regel bereits während der Kontrolle beseitigt werden. In jedem dritten Betrieb sind jedoch die Verstöße schwerwiegender, sodass vor Ort Maßnahmen zur Gefahrenabwehr aufgegeben bzw. Ordnungswidrigkeitenverfahren oder Strafverfahren sowie weitere Ordnungsmaßnahmen in die Wege geleitet werden. Es handelt sich meist um Verstöße gegen die Kennzeichnungspflicht, Hygienemängel und fehlende oder mangelhafte Eigenkontrolle des Betriebsinhabers.

Zu 4.:

Zu welchen Sanktionen (Ordnungswidrigkeitenverfahren sowie Maßnahmen der Gefahrenabwehr nach Anzahl, Art und Höhe bzw. Anordnung) haben die festgestellten Verstöße geführt?

Die Anzahl der eingeleiteten Verfahren können der nachfolgenden Tabelle entnommen werden. Im Jahr 2010 wurden rund 25.000 Euro an Verwarn- und Bußgeldern aus Ordnungswidrigkeitenverfahren festgesetzt. Hierbei ist zu beachten, dass nach dem Ordnungswidrigkeitengesetz eine Vielzahl von Verfahren im Rahmen von Einsprüchen an das Amtsgericht zur weiteren Entscheidung abgegeben werden müssen. Bußgelder aus diesen Verfahren werden dann vom Land NRW vereinnahmt und nicht mehr von der Stadt Köln.

Eine verstärkte Einleitung von Ordnungsverfügungen hat dazu geführt, dass die festgestellten Mängel zügig beseitigt werden, und somit einen wirkungsvollen Beitrag für den Verbraucherschutz darstellt.

Verfahren	2008	2009	2010
Ordnungswidrigkeitenverfahren	515	523	413
Strafverfahren	291	277	244
Ordnungsverfügungen	9	65	82

Zu 5.:

Welche besonderen Maßnahmen und Ergebnisse wurden im Zusammenhang mit den in Köln festgestellten EHEC-Fällen durch die Lebensmittelüberwachung veranlasst bzw. erzielt?

Die Lebensmittelüberwachung ist intensiv mit zahlreichen und jeweils zeitnahen Maßnahmen auf die sich fast täglich erweiternde EHEC-Thematik eingegangen, um die Kölner Bevölkerung vor der Ansteckung mit dem EHEC-Bakterium zu schützen. Dabei hat die Lebensmittelüberwachung sowohl eigenverantwortlich verschiedene Maßnahmen getroffen als auch in enger Zusammenarbeit mit dem Landeskontrollzentrum Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit beim LANUV gehandelt.

Vor allem wurden durch den gezielten Einsatz aller Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure und amtlichen Kontrollassistentinnen und Kontrollassistenten risikoorientierte Proben von Lebensmitteln entnommen, die im Chemischen- und Veterinärar-

tersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA RRW) untersucht worden sind. Neben Proben von den im besonderen Verdacht stehenden Blattsalaten, Tomaten und Gurken, vorgeschnittenen Salaten sowie später von Sprossen wurden umfangreiche Proben von Milch- und Fleischprodukten entnommen und untersucht, um eine weitere Infektionsquelle ausschließen zu können.

Sämtliche in Köln entnommene Proben waren negativ, das heißt, dass EHEC-Erreger nicht nachgewiesen wurden.

Unmittelbar nach Bekanntwerden der EHEC-Thematik wurden als erste Sofortmaßnahmen beim Großmarkt, bei Wochenmärkten und bei der in Köln ansässigen REWE Group geprüft und sichergestellt, dass die in Verdacht geratenen Lebensmittel nicht mehr in den Verkauf gelangen bzw. angeboten werden. Hierzu wurde vor Ort umfangreich recherchiert und kontrolliert.

In Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sind sämtliche Großküchen in Kindertagesstätten, Altenheimen, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen mit Risikogruppen auf die Einhaltung der hygienischen Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Lebensmittel entsprechend den veröffentlichten Vorgaben des Robert-Koch-Instituts und des Bundesamtes für Risikobewertung schriftlich hingewiesen worden. Bei den Kontrollen vor Ort hat die Lebensmittelüberwachung die Einhaltung dieser Maßnahmen mit Nachdruck überprüft und hierzu ausgiebig beraten. Die nach EU-Recht zugelassenen Großküchen wurden über die Küchenleiter persönlich kontaktiert, über erforderliche Maßnahmen informiert und nach einer Woche wurde erneut die aktuelle Situation besprochen.

Die Lebensmittelüberwachung hat verstärkt und intensiv im Rahmen von Kontrollen nachgeprüft, dass die in Verdacht geratenen Lebensmittel nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Es wurden Gutachten eingesehen und geprüft, die die Unbedenklichkeit von den zunächst verdächtigen Lebensmitteln bescheinigten. Ferner wurden die hygienischen Sicherheitsmaßnahmen in Augenschein genommen.

Als Reaktion auf die zahlreichen Verbraucheranfragen wurde eine zentrale Ansprechstelle bei der Lebensmittelüberwachung eingerichtet und somit eine individuelle Beratung der Bürgerinnen und Bürger sichergestellt. Zur allgemeinen Information der Verbraucher wurden zeitnah sachdienliche Informationen über die Internetseite der Stadt Köln herausgegeben.

In zahlreichen Meldungen an das Landeskontrollzentrum Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sind über die hiesigen Ergebnisse der Kontrollen in Betrieben, zu Lieferungen und zum Nichtangebot von Lebensmitteln berichtet worden.

Um den Verdacht nachzugehen, dass Fäkalkeime, zu denen das EHEC-Bakterium zählt, über Gärreste aus Biogasanlagen und aus privaten Brunnen gefördertes und zur Bewässerung von Feldfrüchten eingesetztes Grundwasser verbreitet werden können, wurden in Zusammenarbeit mit der Abteilung Immissionsschutz, Wasser- und Abfallwirtschaft Proben genommen. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung des beauftragten Wasserlabors der RheinEnergie AG sind negativ.

Hinweis:

Ein Teilbereich der Lebensmittelüberwachung (Aufgabenbereich der Lebensmittelkontrolleure) wird zurzeit routinemäßig durch das Rechnungsprüfungsamt geprüft. Nach Abschluss der Prüfung und Vorliegen des Prüfberichtes erfolgt eine entsprechende Mitteilung an den Ausschuss.

gez. Reker