

Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (Untersuchungen in Fleischereien und Fleischabteilungen)

Wen interessiert nicht, woher das Schweinekeulett stammt oder wo das Kalbsschnitzel aufgezogen wurde. Die aktuellen Ereignisse um sogenanntes „Gammelfleisch“ zeigen wie wichtig eine gesicherte Herkunft ist.

Seit 2005 ist nach einer EG-Verordnung jeder, der ein Lebensmittel gewerblich anbietet, verpflichtet, die Herkunft und ggf. die Abgabe lückenlos nachzuweisen und somit eine Rückverfolgbarkeit zu ermöglichen. Grund dafür waren verschiedene Lebensmittelskandale (BSE, Dioxin in Hühnereiern). Das Ziel ist, den Weg eines Lebensmittels vom Erzeuger bis zum Verbraucher („Vom Stall bis auf den Teller“) verfolgen zu können.

In der Vergangenheit ist es auch bei Kontrollen von Frischfleischangeboten / Fleischereien in Bremen vorgekommen, dass die Herkunft von Fleisch nicht belegt werden konnte und im Dunkeln blieb. Dies war der Grund gezielt dieser Problematik nachzugehen.



Rinderviertel mit Herkunftsnachweis

Zwischen Juni und August wurden im Rahmen der Lebensmittelüberwachung insgesamt 41 Betriebe aufgesucht und kontrolliert, die Frischfleisch anbieten. Einen Schwerpunkt stellten naturgemäß Fleischereien und besonders ausländisch geführte Einrichtungen dar, da diese häufig auffällig geworden waren, weil sie Schwierigkeiten beim Herkunftsnachweis ihres Fleisches hatten.

Betriebsart	Anzahl kontrolliert
1. klassische Fleischereien (davon Innungsbetriebe)	15 (12)
2. nicht deutsch geführte Frischfleischabteilungen (i.d.R. türkische und Lebensmittelgeschäft angegliedert)	12
3. Supermarkt angegliederte Fleischerei / Frischfleischabteilung (z.B. real, extra, spar, comet, edeka, combi)	11
4. Großhandel	1
5. sonstige (z.B. Marktstände)	1 (nur Geflügel)
gesamt	41

Übersicht der im Sonderprogramm kontrollierten Betriebe

Erstaunlich war, dass ungefähr ein Viertel der Betriebe noch nichts von der Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit wusste, weshalb das im Vorfeld durch den LMTVet erstellte und jeweils ausgehändigte Informationsblatt ein erster Schritt war, diesen Mangel abzustellen.

Gut die Hälfte der Betriebe gab an, ein System zur Rückverfolgbarkeit eingerichtet zu haben.

Voraussetzung für eine Rückverfolgbarkeit ist eine eindeutige Identifikation und Dokumentation der Ware. Dies beginnt mit der dokumentierten Wareneingangskontrolle, bei der z.B.

die Temperatur des angelieferten Fleisches gemessen wird und die Qualität und Hygiene überprüft werden, aber auch Lieferdokumente mit der gelieferten Ware abgeglichen werden (Nämlichkeitskontrolle). Hier waren weniger als die Hälfte der Betriebe (44%) in der Lage, eine ausreichende Dokumentation vorzulegen. Zum Teil fehlte es an grundlegenden Kenntnissen oder Ausrüstung (z.B. kein Thermometer für die Messung der Anlieferungstemperatur). In vielen Fällen wurde nur visuell eine Wareneingangskontrolle durchgeführt und auf die Dokumentation verzichtet. Hier erfolgten Belehrungen, dass im Rahmen der Eigenkontrollen diese Dokumentation gesetzlich gefordert ist.

Die Überprüfung der Lieferscheine (Herkunftsnachweis Lieferant) zeigte, dass nur ca. drei Viertel der Betriebe ausreichend aussagefähige Dokumente vorlegen konnten. Die Ausnahme stellte das völlige Fehlen von Lieferdokumenten dar. Insbesondere bei ausländisch geführten Fleischabteilungen fanden sich Defizite in diesem Punkt. Teilweise waren die Angaben so knapp (z.B. 580 kg Rind) oder nicht in deutscher Sprache, dass die Herkunft und Identifikation nicht möglich war. Für Rindfleisch müssen jedoch verpflichtend bestimmte Angaben bei der Ware vorhanden sein, damit diese überhaupt handelbar ist (z.B. Herkunft des Tieres, Identifikationsnummer, wie z.B. Ohrmarkennummer). Diese Angaben müssen auch dem Käufer sichtbar bei der Ware mitgeteilt werden. Wenn diese schon bei der Lieferung fehlen, ist die Informationskette unterbrochen.

Auffällig und nicht akzeptabel war die Feststellung, dass einige Betriebe die Lieferscheine nur sehr kurz (einige Tage oder Wochen) aufbewahren und nicht die Mindestfrist von zwei Jahren einhalten. Auch hier wurden Belehrungen nötig.

Überraschend ist, dass die Mehrzahl der Betriebe nur über ein oder zwei Lieferanten für Fleisch verfügen (34 von 41 Betrieben). Dies sollte die Herkunftssicherung prinzipiell erleichtern. Eine zukünftige Maßnahme wird sein, bestimmte Lieferanten, die ihren Geschäftssitz außerhalb Bremens haben und wiederholt auffällig werden, an die für sie örtlich zuständige Behörde zu melden, die dann ihrerseits tätig werden kann.

Ein weiterer Kontrollpunkt war die interne Rückverfolgbarkeit innerhalb der Betriebe. Das heißt, dass Fleisch unterschiedlicher Herkunft im Betrieb nicht unkontrolliert vermischt wird bzw. differenzierbar bleibt. Hier konnte man viele positive Ansätze feststellen (insbesondere bei Rindfleisch), muss aber auch einräumen, dass für bestimmte Bereiche (z.B. Schweinefleisch) dies bei einigen Betriebsformen kaum praktisch umsetzbar ist.

Positiv zu erwähnen ist, dass bei der Überprüfung in keinem Betrieb sogenanntes unerlaubtes spezifisches Risikomaterial (=BSE Risikomaterial wie z.B. Wirbelsäule, Schädel) gefunden wurde. Dieses Material stellte in den letzten Jahren immer wieder ein Problem dar.

Hervorzuheben sind vor allem die großen Supermarktketten angegliederten Fleischabteilungen, die in der Regel auch über ein extern überwacht Qualitätssicherungssystem verfügen und im Vergleich aller Betriebsarten in punkto Rückverfolgbarkeit am Besten abschnitten.

Insgesamt bleibt festzustellen, dass in Sachen gesicherte und dokumentierte Herkunft zum Teil noch Defizite bestehen und eine intensivere Kontrolle und Aufklärung insbesondere in ausländisch geführten Fleischereien sowie bei kleineren Lieferanten für Fleisch zukünftig nötig ist.