

Transparente Lebensmittelkontrolle

Die Risikobewertung – ein effizientes Instrument der Lebensmittelkontrolle

1. Einleitung

Großküchen im Lande Bremen versorgen täglich Tausende von Menschen mit Essen. Zu ihren Kunden gehören neben Firmenmitarbeitern, Studenten oder anderen Konsumenten, die mittags ihre Speisen in Kantinen oder Mensen einnehmen, auch Risikogruppen wie Kranke, alte Menschen oder Kinder, die in Krankenhäusern, Kindergärten, Altenheimen oder zu Hause versorgt werden. Unter die Kategorie Großküchen fallen Einrichtungen, die täglich ca. 200 Essen oder mehr herstellen und diese entweder vor Ort abgeben oder an andere Ausgabestellen liefern.

Um die Sicherheit der Produkte, die an den Endverbraucher abgegeben werden zu gewährleisten, müssen hier hohe Hygienestandards eingehalten und auch vorbeugende Maßnahmen ergriffen werden, die über funktionsfähige Eigenkontrollen und regelmäßige Personalschulungen das Bewusstsein für Gefahren und Risiken im Produktionsablauf bei allen Mitarbeitern der einzelnen Betriebe sensibilisieren.

2. Programmbeschreibung

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) hat in der Zeit vom 10.5.2010 bis 5.11.2010 alle 76 Großküchen im Land Bremen mit dem Ziel überprüft, die Ergebnisse zum Zeitpunkt der Kontrolle so zu dokumentieren, dass sie vergleichend tabellarisch dargestellt und veröffentlicht werden können.

Als Bewertungsgrundlage dient ein System der Risikobeurteilung von Betrieben, nach dem allen Betrieben im Land Bremen seit Jahren eine Kontrollfrequenz zugeordnet wird und das die organisatorische Abwicklung einer risikoorientierten Überwachung sicherstellen soll. Die Risikobeurteilung beinhaltet vier Hauptmerkmale die in zwei bis fünf Untermerkmale unterteilt sind:

1. Betriebsart (0-120)
 - a. Risikokategorie (80)
 - b. Produktrisiko (0-20)

2. Verlässlichkeit des Unternehmers (0-15)
 - a. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen (0-5)
 - b. Rückverfolgbarkeit (0-3)
 - c. Mitarbeiterschulung (0-7)

3. Betriebliches Eigenkontrollsystem (0-25)
 - a. HACCP-basierte Verfahren (0-12)
 - b. Untersuchung von Produkten (0-5)
 - c. Temperatureinhaltung (Kühlung) (0-8)

4. Hygienemanagement (0-40)
 - a. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung) (0-5)
 - b. Reinigung und Desinfektion (0-8)
 - c. Personalhygiene (0-11)
 - d. Produktionshygiene (0-13)
 - e. Schädlingsbekämpfung (0-3)

Die Zahlen in den Klammern geben die Werte an, die bei der Bewertung zugeteilt werden können, wobei der kleinste Wert das geringste Risiko und der größte das höchste Risiko ausweist. Alle Großküchen wurden bei der Betriebsart mit 100 Punkten eingestuft, da sie in der Einstufung des Grundrisikos immer der Risikokategorie 2 (80 Punkte) zugeordnet werden und auch das

Produktisiko (Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, empfindliche Verbrauchergruppen) mit 20 Punkten bei allen Betrieben als hoch eingestuft worden ist. Diese Grundeinstufung ist von den Betrieben nicht zu beeinflussen. Einfluss können die Lebensmittelunternehmer aber auf die Hauptmerkmale zwei bis vier nehmen, die insgesamt mit 0 bis 80 Punkten bewertet werden können. Damit sind auf der Grundlage der über die Risikobewertung ermittelten Punktzahl folgende Einstufungen der Betriebe möglich:

Punkte	Kontrollfrequenz
180-161	Wöchentlich
160-141	Monatlich
140-121	Vierteljährlich
120-101	Halbjährlich
100	Jährlich

In der Folge werden die Grundlagen der Bewertung der Hauptmerkmale 2 bis 4, die von den Gewerbetreibenden direkt beeinflussbar sind, dargestellt:

a) **Verlässlichkeit des Unternehmers**

a. **Einhaltung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen**

Es fließen Informationen ein, ob der Lebensmittelunternehmer in der Vergangenheit die gesetzlichen Vorgaben des Hygienerechts eingehalten hat. Negative Auswirkungen auf die Bewertung haben hierbei, wenn Sanktionen (Ordnungswidrigkeiten- / Strafverfahren) wegen gravierender Mängel eingeleitet werden mussten, Beanstandungen nicht vereinbarungsgemäß zeitnah beseitigt wurden oder das Vertrauensverhältnis zwischen Überwachungsbehörde und Lebensmittelunternehmer durch bewusste Zurückhaltung von Informationen über verbraucherrelevante Produktmängel, gestört wurde.

b. **Rückverfolgbarkeit**

Im Krisenfall, z.B. wenn eine Lebensmittelvergiftung bei Verbrauchern diagnostiziert wird, die nachweislich durch den Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels aus einem Betrieb hervorgerufen wurde, muss der verantwortliche Lebensmittelunternehmer in der Lage sein, lückenlos Unterlagen darüber vorzulegen, welche Rohstoffe, Zusatzstoffe und auch Packmaterialien für die Herstellung dieses fertigen Produktes verwendet, wann und von wem diese bezogen, wann sie hergestellt und an wen die Fertigprodukte noch geliefert wurden. Hiermit soll eine schnelle Handlungskette im Krisenfall ermöglicht werden, die die Verbreitung einer Gesundheitsgefahr, die entweder mit dem Endprodukt oder einer Zutat verbunden ist, durch einen schnellen Informationsaustausch und die Möglichkeit von Rückrufaktionen begrenzt.

c. **Personal**

Für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel ist es zwingend erforderlich, dass ausreichend qualifiziertes Personal in den Lebensmittelunternehmen zur Verfügung steht. Dieses muss regelmäßig geschult werden, um den in den letzten Jahren gewachsenen Anforderungen an die „Gute-Hygiene-Praxis“ (GHP) in Lebensmittelbetrieben gerecht werden zu können. Dabei ist es notwendig, dass der Schulungserfolg auch überprüft wird. Darüber hinaus müssen Mitarbeiter, die mit bestimmten Lebensmitteln in einem Lebensmittelbetrieb in Berührung kommen, gemäß den Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes darüber belehrt werden, dass sie dem Betriebsinhaber bestimmte Erkrankungen melden müssen, deren Erreger auf das Lebensmittel übertragbar sind und damit die

Gesundheit des Verbrauchers nach dem Verzehr eines solchen Lebensmittels schädigen können.

b) Betriebliches Eigenkontrollsystem

a. HACCP-basierte Verfahren

Für jeden Betrieb muss eine Gefahrenanalyse mit dem Ziel durchgeführt werden, Gefahren im Produktionsablauf zu erkennen und, falls vorhanden, kritische Kontrollpunkte (CCPs) im Produktionsprozess festzulegen, an denen das Risiko durch unmittelbar beeinflussbare Parameter im Ablaufprozess ausgeschaltet werden kann. In einer dafür dokumentarisch durchzuführenden Prozessanalyse muss sich der Produktionsablauf auch bei einer Überprüfung durch einen Außenstehenden transparent darstellen. Für die betriebsspezifisch ermittelten Gefahrenpunkte müssen Handlungsmuster beschrieben sein, durch die Gefahren für das Endprodukt, beherrscht werden.

b. Eigenkontrolluntersuchungen

Es ist unter anderem zu bewerten, wie die Wareneingangskontrollen (z.B. Messung der Eingangstemperatur) durchgeführt werden, ob für kritische Produkte stichprobenweise Untersuchungen in akkreditierten Laboren in Auftrag gegeben oder Lieferantenaudits durchgeführt wurden.

c. Temperatureinhaltung (Kühlkette)

Die Überprüfung der Einhaltung der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist eines der wesentlichen Kriterien, um das Herstellen und Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel zu gewährleisten. Hierzu ist eine regelmäßige und angemessene Temperaturkontrolle der Kühleinrichtungen und Produkte, sowie der Temperaturmessgeräte notwendig.

In allen Bereichen der betrieblichen Eigenkontrollen sind regelmäßige oder ggf. stichprobenartige Kontrollen zu dokumentieren, um nachweisen zu können, dass diese Kontrollen auch wirklich durchgeführt wurden. Von der Bewertung, ob die erarbeiteten Konzepte eines Betriebes ausreichend sind, um Gefahren im Produktionsprozess auszuschalten oder auf ein Minimum zu reduzieren, ist z.B. auch abhängig, welche weitergehenden Maßnahmen gegen einen Lebensmittelunternehmer eingeleitet werden, wenn ein von ihm produziertes Lebensmittel im Verdacht steht, eine Lebensmittelvergiftung ausgelöst zu haben, ohne dass ein gesicherter Nachweis erfolgen konnte, weil keine Lebensmittelreste oder Rückstellproben für die Untersuchung mehr vorhanden waren.

Werden Mängel bei der Überprüfung festgestellt, hat dieses Einfluss auf die Bewertung des Betriebes und führt zu einer höheren Risikoeinstufung.

c) Hygienemanagement

a. Bauliche Beschaffenheit

Die baulichen Gegebenheiten müssen so beschaffen sein, dass die geltenden gesetzlichen Anforderungen auf europäischer und nationaler Ebene eingehalten werden und damit ein umfassender Schutz vor Kontaminationen gewährleistet wird. Dazu sind im Bedarfsfall auch umgehend oder innerhalb angemessener Fristen selbständig Instandhaltungsmaßnahmen durchzuführen.

b. Reinigung und Desinfektion

Es ist in regelmäßigen, angemessenen Intervallen und zusätzlich im Bedarfsfall eine effektive Reinigung und ggf. Desinfektion der Räume, verwendeten Materialien und Gerätschaften durchzuführen. Der Erfolg ist optisch oder ggf. mikrobiologisch zu

überprüfen. Die Maßnahmen sind in Form von Reinigungs- und Desinfektionsplänen (wer, wie, womit, wann?) und Niederschriften über Durchführung und Erfolg zu dokumentieren.

c. Personalhygiene

Unter diesem Merkmal ist das Hygieneverhalten der Mitarbeiter, das Maß an persönlicher Sauberkeit, der Umgang mit Produkten, Materialien und Geräten, die Sauberkeit und Funktionsfähigkeit der Schutzkleidung, sowie das Vorhandensein einer Meldeverpflichtung für bestimmte Erkrankungen und deren Einhaltung zu bewerten.

d. Produktionshygiene

Die Organisation der Produktion, die Trinkwasserhygiene, Abfallbeseitigung und ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte ist so zu gestalten, dass keine nachteilige Beeinflussung bei der Herstellung, Behandlung oder dem Inverkehrbringen von Produkten innerhalb des Betriebes erfolgt.

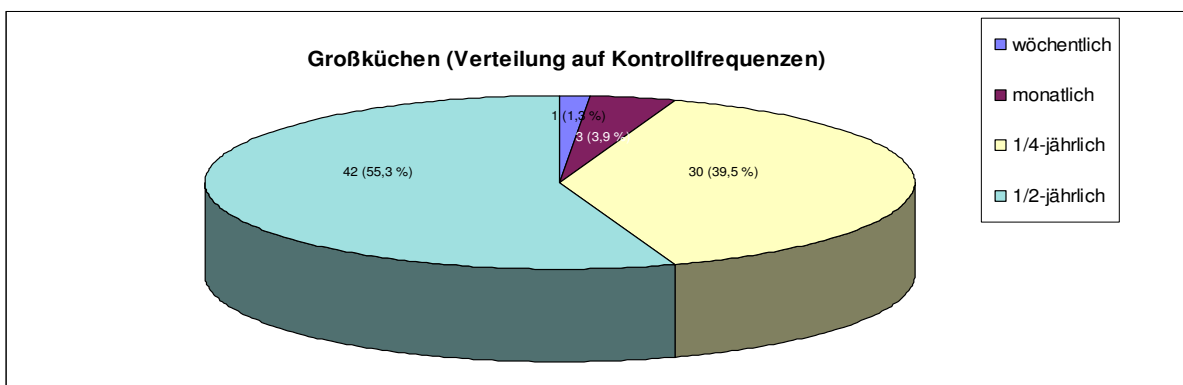
e. Schädlingsbekämpfung

In den Betrieben ist ein angemessenes Schädlingsmonitoring nach neuestem Stand der Technik durch qualifiziertes Personal durchzuführen, in dessen Rahmen eine effektive Auswahl und Lage der Köder, sowie regelmäßige Überprüfung erfolgen muss. Bei Befall ist eine geeignete Bekämpfung unter Verwendung zugelassener Mittel durchzuführen. Alle Maßnahmen müssen in geeigneter Weise dokumentiert werden.

Im Rahmen der durchgeführten Kontrollen wurde jedes für die Bewertung der Merkmale bedeutsame Kriterium überprüft und anhand des Ergebnisses jedem Merkmal die entsprechende Risikopunktzahl zugeordnet. Aus dem Gesamtpunkteergebnis ließ sich in der oben ausgewiesenen Tabelle die einem Betrieb zuzuordnende Überwachungsfrequenz ermitteln.

3) Ergebnis

Die Auswertung der Kontrollergebnisse zeigt, dass das Gros der Betriebe (42 = 55,3 %) nach der ersten durchgeführten Kontrolle bei einer halbjährlichen Überwachungsfrequenz liegt. Aus dem folgenden Diagramm ist die Verteilung der Betriebe auf Kontrollfrequenzen ersichtlich.



Ermittelt man für die Betriebsart Großküchen den Mittelwert aus der Höchstpunktzahl der vom Lebensmittelunternehmer beeinflussbaren Hauptmerkmalen 2 bis 4 (=40) und addiert diese auf die allen Betrieben zugeteilte, nicht beeinflussbare Punktzahl der Betriebsart (100), so ergibt sich daraus eine mittlere vierteljährliche Kontrollfrequenz. Daraus resultiert, dass 94,8 % der bremischen Großküchen einem geringen (55,3 %) bis mittleren (39,5 %) Risikobereich zuzuordnen sind.

Die Auswertung der Detailergebnisse zeigt, dass keiner der Betriebe im Hauptmerkmal Hygienemanagement in eine hohe Risikokategorie (65,8 % = gering; 34,2 % = mittel) eingestuft wurde, d.h. eine akute Gefahr für die Lebensmittelsicherheit wurde in keinem Betrieb festgestellt. Die größten Mängel wurden im Bereich des Eigenkontrollsystems (HACCP-basierte Verfahren nicht umfassende oder fehlende Dokumentation; Temperatureinhaltung nicht transparent dokumentiert) und der Verlässlichkeit der Unternehmer (in der Vergangenheit wurden mehrere Maßnahmen oder Sanktionen eingeleitet; es wurden keine ausreichenden Personalschulungen angeboten) festgestellt. Diese Merkmale geben Hinweise darauf, wie gut der vorbeugende Verbraucherschutz in den Betrieben geregelt ist. Aber auch hier führen festgestellte Mängel zu einer erhöhten Risikoeinstufung.

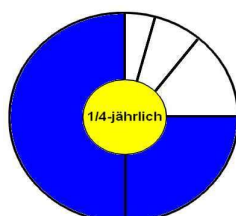
Allgemein lässt sich resümieren, dass insbesondere die Mängel im Eigenkontrollsystem, hier insbesondere bei der Dokumentation, der Schulung des Personals und z.T. Beanstandungen bei mehreren Kontrollen in der Vergangenheit zu einer höheren Risikoeinstufung von Betrieben geführt haben. Die Hygienestandards in den Betrieben, sind in der Regel als gut bis befriedigend zu bezeichnen, wobei einige Betriebe in der Zukunft bauliche Instandhaltungsmaßnahmen einplanen müssen, um die gesetzlich geforderten hohen Hygienestandards auch weiterhin erfüllen zu können.

Da das allgemeine Interesse der Verbraucher an den Ergebnissen der behördlichen Kontrolltätigkeit in den letzten Jahren insbesondere im Lebensmittelbereich ständig gestiegen ist, hat sich das Land Bremen entschieden, erstmalig eine namentliche Liste der kontrollierten Großküchen / -kantinen zu veröffentlichen. Die rechtliche Grundlage für die Veröffentlichung der Daten durch den LMTVet ergibt sich aus § 5 (Informationsgewährung) des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG), nach denen Informationen, zu denen gemäß § 1 dieses Gesetzes Zugang zu gewähren ist, über das Internet oder in sonstiger öffentlich zugänglicher Weise zugänglich gemacht werden können.

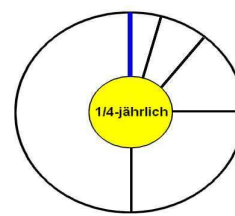
Die Auflistung (sh. Anlage) besteht aus Name und Adresse des Betriebes und der aus der Risikobeurteilung ermittelten Gesamtpunktzahl. Visuell wird die daraus resultierende Kontrollfrequenz in Form einer Plakette dargestellt.



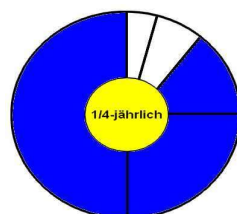
Kontrollfrequenz wöchentlich



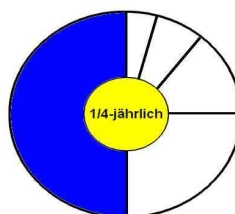
Kontrollfrequenz 1/4-jährlich



Kontrollfrequenz jährlich



Kontrollfrequenz monatlich



Kontrollfrequenz 1/2-jährlich

Im gelben Mittelkreis ist die Kontrollfrequenz angegeben, die sich ergibt, wenn über die Risikobewertung für einen Großküchenbetrieb eine zufriedenstellende Beurteilung ermittelt wird. Alle Betriebe, für die eine häufigere Kontrollfrequenz als 1/4-jährlich ermittelt wurde (wöchentlich oder monatlich), sind als nicht zufriedenstellend zu beurteilen.

Die Liste ist nach Bremen und Bremerhaven getrennt und innerhalb der Städte sortiert in absteigender Reihenfolge der Risikoeinstufung nach der letzten Kontrolle.

Die Tabelle wird auch unter www.lmtvet.bremen.de im Internet veröffentlicht und monatlich aktualisiert. Eine Veröffentlichung des neuen Ergebnisses erfolgt aber frühestens nach Ablauf der Frist von einem Monat, die gemäß § 4 Abs. 1 des VIG dem Gewerbetreibenden für eine Stellungnahme zu gewähren ist. Aus den bisher erfolgten Nachkontrollen, ist ersichtlich, dass in den meisten Fällen kurzfristig Mängel beseitigt wurden, die in der Regel zu einer besseren Einstufung der Betriebe führten.

Das Transparenzmodell wird zunächst auf ein Jahr befristet, um die Erfahrungen anschließend auswerten zu können.