

## Transparente Lebensmittelkontrolle

### - Erfahrungsbericht zum Transparenzmodell, mit dem der LMTVet des Landes Bremen die Ergebnisse der Risikobeurteilungen aller Großküchen offengelegt hat-

Seit Mitte Mai 2010 hat der LMTVet alle Großküchen im Land Bremen überprüft und seit Anfang Januar 2011 die Ergebnisse der im Rahmen der Kontrollen durchgeführten Risikobeurteilungen in den Betrieben im Internet veröffentlicht. Die tabellarische Darstellung erfolgte nach Bremen und Bremerhaven getrennt und innerhalb der Städte in absteigender Reihenfolge der Risikoeinstufung, sortiert nach der letzten Kontrolle. Sie wurde nach jeder erneuten Regelkontrolle und Risikobewertung sowie unter Berücksichtigung der verwaltungsrechtlichen Vorgaben monatlich aktualisiert. Eine Beschreibung des Programms und der letzte Stand der Auflistung ist unter dem LINK ([www.lmtvet.bremen.de](http://www.lmtvet.bremen.de)) einzusehen.

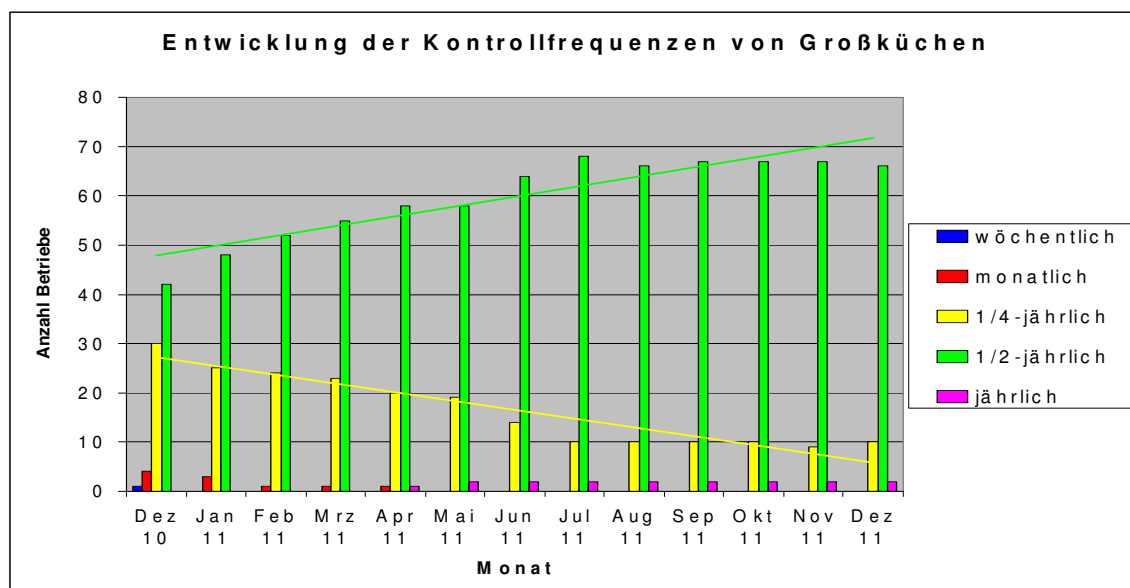
Die folgenden Ausführungen stellen die Erfahrungen dar, die im Rahmen der Durchführung des Programms gemacht wurden.

#### 1. Kontrollergebnisse

Die folgende Tabelle weist die Entwicklung der Kontrollfrequenzen zwischen Dezember 2010 (bis zu diesem Zeitpunkt wurden alle Großküchenbetriebe mindestens 1x kontrolliert) und dem 31. Dezember 2011 aus. Die Schwankungen in der Gesamtzahl kommen dadurch zustande, dass Küchen abgemeldet wurden, bzw. Küchen aufgenommen wurden, die noch nicht als Großküchen bekannt waren.

	Dez 10	Jan 11	Feb 11	Mrz 11	Apr 11	Mai 11	Jun 11	Jul 11	Aug 11	Sep 11	Okt 11	Nov 11	Dez 11
wöchentlich	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
monatlich	4	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1/4-jährlich	30	25	24	23	20	19	14	10	10	10	10	9	10
1/2-jährlich	42	48	52	55	58	58	64	68	66	67	67	67	66
jährlich	0	0	0	0	1	2	2	2	2	2	2	2	2

Die Entwicklung zeigt eine deutliche Abnahme der jährlichen Kontrollintervalle bis Ende Juli 2011 bei den kontrollierten Betrieben und weist damit auf eine deutliche Verbesserung in den bewerteten Kriterien bis zu diesem Zeitpunkt hin. Dieses verdeutlicht auch die grafische Darstellung ausgesprochen eindrucksvoll. Wurde im Dezember 2010 in 55 % der bewerteten Betriebe ein gutes Ergebnis ermittelt, wiesen im August 2011 schon 84 % der überprüften Betriebe ein gutes ( $1/2$ -jährliche Kontrollfrequenz) und 3 % sogar sehr gutes (jährliche Kontrollfrequenz) Ergebnis auf. Seit August 2011 haben sich dann kaum noch Veränderungen in der Verteilung ergeben.



Von den 35 Großküchen, für die bei der ersten Risikobeurteilung im Dezember 2010 eine wöchentliche, monatliche (nicht zufriedenstellend) oder ¼-jährliche Kontrollfrequenz (befriedigend) ermittelt wurde, befanden sich im Dezember nur noch 5 in dieser Kategorie, 3 Betriebe wurden inzwischen nicht mehr als Großküchen eingestuft, 1 Betrieb hat seinen Betriebssitz nach Niedersachsen verlegt und die restlichen 26 haben sich inzwischen durch bauliche oder organisatorische Maßnahmen in der Bewertung verbessert. Allerdings hat sich in 4 Betrieben der Zustand verschlechtert und auch für einen neuen, als in die Betriebsart „Großküchen“ einzustufender Betrieb, wurde über die Risikobeurteilung eine ¼-jährlichen Kontrollfrequenz ermittelt.

Aus dem Vergleich der einzelnen Bewertungskriterien ist abzuleiten, dass bei der Bewertung der ersten Kontrolle der Betriebe im Rahmen des Programms insbesondere Mängel im betrieblichen Eigenkontrollsystem, bei der Rückverfolgbarkeit und im Hygienemanagement (speziell Schädlingsbekämpfung, bauliche Beschaffenheit und Produktionshygiene) zu einer Abwertung in der Risikobeurteilung und damit höheren Kontrollfrequenz geführt haben. Die Auswertung der Kriterien der letzten Kontrollen lässt den Schluss zu, dass insbesondere Verbesserungen im Eigenkontrollsystem, bei der Rückverfolgbarkeit und der Schädlingsbekämpfung, also insgesamt im System des vorbeugenden Verbraucherschutzes mit den damit verbundenen Dokumentationsverpflichtungen, zu einer besseren Einstufung der Betriebe beigetragen haben. Mehr Probleme gab es bei der Abstellung von Mängeln im Bereich des Hygienemanagements und hier speziell bei der baulichen Beschaffenheit und der Produktionshygiene. Zur Abstellung dieser Mängel sind in der Regel finanzielle Investitionen notwendig, die von den Betrieben häufig nur sehr zögerlich getätigt werden (können). So ist immer noch eines der Hauptprobleme der Betriebe, die Trennung der reinen von der unreinen Seite im gesamten Produktionsprozess zu gewährleisten.

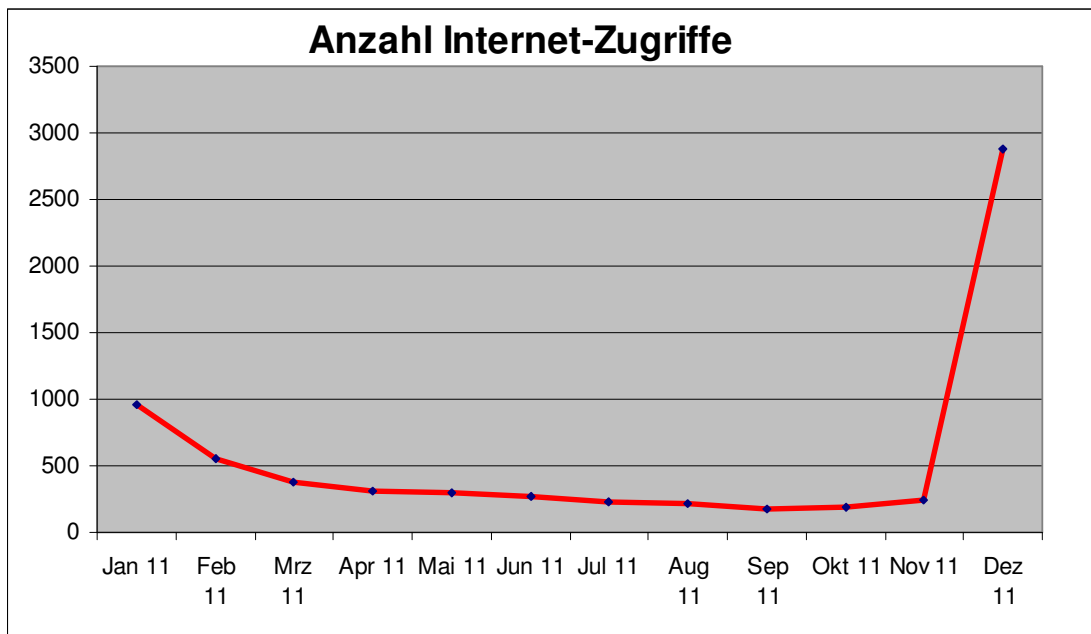
Im Zeitraum des Programms wurden 219 (Bremen 181; Bremerhaven 38) Kontrollen in den 85 Betrieben (Bremen 62, Bremerhaven 23) durchgeführt. Aufgrund der ermittelten Kontrollfrequenzen aus der Risikobeurteilung wären bei Einhaltung der sich daraus ergebenden Plankontrolltermine ca. 290 (Bremen 208, Bremerhaven 82) Kontrollen notwendig gewesen, es konnten also nur 75,5 % (Bremen 87 %, Bremerhaven 46,3 %) der Kontrollen durchgeführt werden.

## 2. Verbraucherinteresse

Das Verbraucherinteresse an dem Überwachungsprogramm lässt sich nur schwer ermitteln. Einige Hinweise lassen darauf schließen, dass der Verbraucher die Ergebnisse dahingehend interpretiert, dass er bei einem Betrieb, der eine gute Risikoeinstufung erhält, auch eine gute Qualität des Essens erwarten kann. Er ist dann erstaunt, wenn wir vermitteln müssen, dass wir nicht die Qualität des Essens, sondern nur die Hygieneverhältnisse des Betriebes und sein Eigenkontrollsystem bewerten.

Als Indikator für das Interesse der Verbraucher an dem Programm, sind die Zugriffe auf die Internetseite des LMTVet, auf der die aktuellen Ergebnisse veröffentlicht werden, zu sehen. Die folgende Grafik zeigt den Verlauf der Internetzugriffe:

Internetzugriffe	Jan 11	Feb 11	Mrz 11	Apr 11	Mai 11	Jun 11	Jul 11	Aug 11	Sep 11	Okt 11	Nov 11	Dez 11
	963	552	376	305	297	268	233	217	176	186	239	2876



Nachdem die Presse am 25. Januar 2011 im Rahmen einer Pressekonferenz auf die Veröffentlichung der Liste auf der Internetseite des LMTVet hingewiesen wurde und diese Adresse über Berichte in den Tageszeitungen publik wurde, waren am Tag danach ca. 550 Zugriffe zu verzeichnen. Der Grafik ist zu entnehmen, dass das Interesse im Laufe der Monate drastisch abgenommen hat und sich bis November 2011 bei ca. 200 Zugriffen monatlich eingependelt hatte. Darüber hinaus ist davon auszugehen, dass mindestens 50 % der Zugriffe durch die veröffentlichten Firmen oder Behörden erfolgten, woraus ersichtlich wird, dass das Verbraucherinteresse an der Seite bis zum o.g. Zeitpunkt als relativ gering einzuschätzen ist. Der drastische Anstieg der Zugriffe im Dezember ist gegenwärtig nicht zu erklären, da es keine erneuten medialen Hinweise auf die Seite gab.

### 3. Resümee

Das vom LMTVet durchgeführte Programm diente dazu Erfahrungen mit der Veröffentlichung von Daten, auch in Hinblick auf die beabsichtigte Einführung eines Kontrollbarometers, zu sammeln. Ausgewählt wurde dafür die Betriebsart „Großküchen“. Dabei wurde vorausgesetzt, dass die Veröffentlichung der Informationen für den Verbraucher von Interesse sind, da Großküchen im Lande Bremen täglich Tausende von Menschen mit Essen versorgen. 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.

Aus den unter Punkt 1 gemachten Ausführungen ist zu entnehmen, dass das Programm bzgl. der Entwicklung der Hygieneverhältnisse und Eigenkontrollmaßnahmen in den Betrieben als erfolgreich bezeichnet werden kann. Dieser Erfolg basierte aber auf einer intensiven zeitlichen Betreuung der Betriebe, die bei den Erstkontrollen bei durchschnittlich vier bis fünf Stunden reiner Kontrollzeit und seit Februar 2011 für die weiteren Kontrollen bei etwa 2:15 Stunden lag. Hinzu kamen Fahrtzeiten und Vor- und Nachbereitungszeiten für die Planung der Kontrolle, schriftliche Berichte, Eintragungen in die Datenbanken und die Vorbereitung etwaiger Ordnungswidrigkeitenverfahren oder Verwaltungsverfügungen, so dass bei der Einsatzplanung von höchstens ein bis zwei Kontrollen pro Tag ausgegangen werden konnte. Selbst bei der geringen Zahl der Betriebe konnten die über die Risikobeurteilung ermittelten Kontrollfrequenzen durch die Fülle der Aufgabenstellungen, die die Lebensmittelüberwachung zu bewältigen hat, nicht eingehalten werden.

Bei der Bewertung des Ergebnisses ist zu berücksichtigen, dass die Betreiber von Großküchen grundsätzlich bereits über ein großes Hygieneverständnis verfügen. Obwohl, wie die oben gemachten Ausführungen verdeutlichen, die Hauptprobleme zunächst im Bereich der vorhandenen Eigenkontrollsysteme und der Dokumentationsverpflichtungen lagen, sind bei dieser Betriebsart in der Regel in der Vergangenheit schon Konzepte vorhanden gewesen, die in vielen Fällen eine relativ schnelle Mängelbeseitigung ermöglichten. Hierzu gibt es in anderen Bereichen wesentlich negativere Erfahrungen.

Auffällig war das geringe Verbraucherinteresse an der Veröffentlichung der Ergebnisse des Programms, die mit einem hohen Verwaltungsaufwand verbunden war, da wir dabei auch die rechtlichen Grundlagen des Verbraucherinformationsgesetzes einzuhalten hatten, weil jeder Betrieb die Möglichkeit erhielt, innerhalb eines Monats zu der geplanten Veröffentlichung Stellung zu nehmen.

Generell stellt sich die Frage, an welchen Informationen der Verbraucher dauerhaft interessiert ist und ob die Überwachung die damit verbundenen Erwartungen überhaupt erfüllen kann. Nehmen wir die vorliegende Veröffentlichung von Daten auf Basis der Risikobeurteilung, die auch Grundlage für ein Kontrollbarometer wäre. Um die Einstufung eines Betriebes zu verstehen, muss sich der Verbraucher mit dem System der Risikobeurteilung und den zugrunde liegenden Kriterien auseinandersetzen, ansonsten könnte er möglicherweise davon ausgehen, dass ein Betrieb mit einer nur befriedigenden Bewertung, ein aktuelles Hygieneproblem hat oder die Produkte, die angeboten werden, nicht die qualitativen Anforderungen erfüllt. Dieses muss aber nicht damit verbunden sein, da auch bei einem perfekten Hygienemanagement aber fehlender Gefahrenanalyse und Mängeln in der Rückverfolgbarkeit bereits eine nur befriedigende Einstufung erfolgen kann. Dieses kann der Verbraucher weder aus der mit unserem Programm verbundenen Plaketten-Darstellung noch aus der geplanten Form der Darstellung über das Kontrollbarometer entnehmen.

Letztendlich zeigen die Ergebnisse des Programms und auch die Erfahrungen aus unserer bisherigen Überwachungstätigkeit, dass ein Erfolg nur dann zu erwarten ist, wenn eine intensive Betreuung der Betriebe erfolgen kann.

Datum: 20.3.2012

Peter Drewes  
Amtstierarzt