

... Auszug aus Seite 15 ...

Kontrolle von
Lebensmitteln

Beamte, die auch mal eine tote Maus aus dem Kochtopf holen

Millionen Verbraucher verlassen sich täglich darauf, dass die Produkte, die sie kaufen, sicher und richtig gekennzeichnet sind. Dafür sorgt die Lebensmittelüberwachung, die in den vergangenen Jahren verstärkt Personal eingestellt hat.

Von Daniela Haußmann

STUTTGART. Vergammeltes Essen, Geckos in Schnapsflaschen, tote Mäuse im Kochtopf – die Liste der Missstände, die die Lebensmittelkontrolleure in Stuttgart jedes Jahr zu Papier bringen, ist lang. Die Mitarbeiter des Amtes für öffentliche Ordnung, Abteilung Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz und Veterinärwesen, kommen stets unangemeldet. Sie beraten, belehren, ermahnen oder verhängen ein Ordnungsgeld. In besonders schweren Fällen können sie einen Betrieb sogar schließen. „Schließlich geht es darum, den Bürger vor Irreführungen, Täuschungen und gesundheitlichen Gefahren zu bewahren“, sagt Bettina Häußler.

Ursprünglich hat die 37-Jährige etwas anderes gelernt: Bäckermeisterin. Aber irgendwann wollte sie einen „sicheren Job, der sich besser mit einer Familie vereinbaren lässt“. Also bewarb sie sich bei der Stadt Stuttgart für die Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin.

Mikrobiologie, Parasitologie, Eich- und Verwaltungsrecht

„Dafür braucht man eine abgeschlossene Berufsausbildung und die Meisterprüfung in einem Lebensmittelberuf“, erklärt Häußler. Metzger, Köche, Winzer und Molke-reitechniker finden sich deshalb ebenso in den Reihen der Beamten wie Destillateure und Brauer.

Zwei Jahre hat Häußlers Ausbildung gedauert. 18 Monate davon hat sie ihren Kollegen in der Dienst-



Thomas Stegmanns, Leiter der Abteilung Lebensmittelüberwachung in Stuttgart, und Kontrolleurin Bettina Häußler. FOTO: HAUßSMANN

Bis auf Weiteres sind keine neuen Stellen geplant

Seit 2016 gibt es laut Verbraucher-schutzministerium 376 Kontrolleurinnen im Land. Das entspricht in etwa dem Niveau, das der im Zuge der Verwaltungsstrukturreform 2005 aufgelöste Wirtschaftskontrolldienst bei der Lebensmittelüberwachung einsetzte. Das Ministerium gibt zu bedenken, dass die Stadt-

und Landkreise im Zuge der Verwaltungsstrukturreform eine Effizienzrendite von 20 Prozent bei gleicher Aufgabenerledigung zugesichert hatten. Nachdem für 2015 und 2016 zusätzliche Gelder für 44 Stellen beschlossen wurden, sind laut Ministerium bis auf Weiteres keine neuen Mittelerhöhungen vorgesehen.

stelle über die Schultern geschaut. Dabei hat sie gelernt, wie etwa Kontrollen ablaufen, was bei der Entnahme von Proben zu beachten ist, wie Ordnungswidrigkeiten angezeigt und Straftaten verfolgt werden. Die übrigen sechs Monate hat sie an der Landesakademie für Veterinär- und Lebensmittelwesen viel

über Mikrobiologie, Parasitologie, Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht gelernt. Aber auch allgemeines Verwaltungsrecht stand auf dem Lehrplan.

Den Wechsel von der Bäckerei in die Amtsstube hat Häußler nie bereut: „Denn kein Betrieb und keine Kontrolle ist wie die andere.“ 70 Pro-

zent der Arbeitszeit verbringen die Mitarbeiter von Amtsleiter Thomas Stegmanns im Außendienst.

Täglich prüfen sie Imbissbuden, Supermärkte, Drogerien, Brauereien, Küchen von Gastronomie, Hotels, Krankenhäusern, Lagerhäuser von Großhändlern und sogar Sexshops. „In Stuttgart kommen noch viele Veranstaltungen dazu“, sagt Stegmanns. „Bei Konzerten, Sportveranstaltungen, dem Wein-, Frühlings- oder Volksfest sind wir immer dabei.“ Die Lebensmittelwächter schauen genau hin.

Stimmen Kühlkette und Personahygiene, sind Arbeitsflächen und Geräte sauber, sind Inhaltsstoffe und Allergene richtig gekennzeichnet – all das wird geprüft. Lebensmittel, die Pestizidrückstände enthalten, ziehen die Beamten ebenso

aus dem Verkehr wie Textilien oder Latexprodukte, in denen eine Verdachtsprobe gesundheitsgefährdende Stoffe ergibt.

Das alles sind laut Stegmanns aber nur einige Beispiele aus einem breiten Aufgabenspektrum. Und das wächst im gleichen Maß, wie die Zahl europäischer Vorschriften und die Anforderungen, denen die Qualität der Kontrollen zunehmend genügen müsse. Das binde Kapazitäten. Doch laut Verbraucherschutzministerium ist die Zahl der Kontrolleurinnen im Land von 2010 bis 2016 stetig gestiegen.

Amtsleiter setzt auf Hygieneampel und hofft auf mehr Personal

Die aktuell 376 Beschäftigten erreichen im Landesmittel bei den Sollkontrollen, die die Ämter jährlich durchführen müssen, eine Bedarfserfüllungsquote von 67 Prozent. Die Zielgröße liegt laut Ministerium gemäß Verwaltungsvorschrift bei 100 Prozent, und jeder Lebensmittelbetrieb sollte in drei Jahren mindestens einmal geprüft werden.

In Stuttgart sind die Kontrolleurinnen für fast 11 500 Betriebe zuständig, bei denen jährlich 2000 Inhaberwechsel stattfinden. „Diese Betriebe sind zwingend zu prüfen und belasten uns zusätzlich“, sagt Stegmanns. „Auch wenn die Überwachung risikoorientiert, auf Basis einer individuellen Beurteilung, erfolgt.“ Sie entscheidet über die Kontrollhäufigkeit, die wöchentlich oder mindestens einmal in drei Jahren erfolgen kann.

Stegmanns sieht daher in einer bundeseinheitlichen Hygieneampel ein probates Mittel, um die Ämter im Land generell zu entlasten. Denn sind Prüfergebnisse für Verbraucher sichtbar, gebe es selbst in Problembetrieben automatisch positive Qualitätsschübe, wie Erfahrungen in anderen Bundesländern zeigen würden. Trotzdem hofft er weiter, dass das Land nochmals Gelder für Personal bereitstellt.