

Antwort

der Landesregierung

auf die Kleine Anfrage Nr. 2378

des Abgeordneten Péter Vida (BVB / FREIE WÄHLER Fraktion)

Drucksache 7/6410

Hygiene ist King! Aufgedeckte Mängel in Bernauer Fast-Food-Kette

Namens der Landesregierung beantwortet die Ministerin für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Vorbemerkung des Fragestellers:

Im Rahmen einer Dokumentation des Fernsehsenders RTL wurde jüngst von unerträglichen Hygienezuständen in einer sich als „königlich“ bezeichnenden Fast-Food-Kette berichtet. Hierbei war auch eine Filiale in Bernau im Fokus. Die dabei dargestellten Versäumnisse waren eklatant und werden den Verbraucheransprüchen an Hygiene und Mindeststandards nicht gerecht. Die Franchise-Kette nahm zu den Vorwürfen Stellung, räumte diese im Wesentlichen ein und erklärte, dass deswegen bereits vor geraumer Zeit die betreffende Filiale geschlossen und nach entsprechenden Verbesserungen wiedereröffnet worden sei.

Frage 1: Sind der Landesregierung die Zustände in der betreffenden Fast-Food-Filiale bekannt bzw. seit wann waren sie bekannt?

Zu Frage 1

Gemäß Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und weiterer Vorschriften (AGLFGB) sind für Kontrollen von Lebensmittelbetrieben die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte zuständig. Eine Information der Landesregierung über Einzelfälle ist in der Regel nicht notwendig. Wann die betroffene Vor-Ort-Behörde Kenntnis von den Zuständen der betroffenen Filiale erlangte, ist der Antwort zur Frage 4 zu entnehmen.

Frage 2: Welche Kontrollmaßnahmen in welcher Häufigkeit wurden im Vorfeld routinemäßig durchgeführt?

Zu Frage 2

Für die Kontrolle des betroffenen Lebensmittelbetriebes in Bernau ist das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLÜA) des Landkreises Barnim die zuständige Behörde. Nach Aussagen des VLÜA wurde die betreffende Filiale 2016 eröffnet. Seitdem finden mindestens einmal jährlich Kontrollen statt.

Eingegangen: tt.mm.jjjj / Ausgegeben: tt.mm.jjjj

Frage 3: Was sind die landesweit üblichen Intervalle für derartige Kontrollmaßnahmen?

Zu Frage 3

Im Land Brandenburg sind unter der Berücksichtigung der Vorgaben der Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) weitergehende Verfahrensanweisungen zur Planung, Umsetzung und Dokumentation von lebensmittelrechtlichen Kontrollen in QM-Dokumenten vorgegeben. Danach werden die in Rede stehenden Tätigkeiten der Speisenzubereitung und Abgabe an die Kunden einer Betriebsart zugeordnet, die mit einem angenommenen mittleren Risiko in einer Kontrollhäufigkeit von 12 Monaten eingestuft werden.

Frage 4: Welche Kontrollmaßnahmen wurden bzw. werden in welcher Häufigkeit seit Bekanntwerden der Versäumnisse durchgeführt?

Zu Frage 4

Nach Aussagen des VLÜA Barnim hat dieses als zuständige Behörde am 1. Oktober 2022 erstmals Kenntnis von den Vorwürfen erhalten. Am 4. Oktober 2022 fand eine unangekündigte amtliche Kontrolle durch die Überwachungsbehörde statt. Weitere zeitnahe Schwerpunktkontrollen sind geplant.

Frage 5: Welche Auflagen und/oder Bußgelder wurden verhängt?

Zu Frage 5

Im Rahmen der unangekündigten Kontrolle vom 4. Oktober 2022 wurden mehrere Auflagen mit Fristen in den Bereichen allgemeine Betriebshygiene, Schulung zum Hygienebewusstsein der Mitarbeitenden und Plausibilität der Eigenkontrollen/Risikomanagement durch das VLÜA Barnim angeordnet. In der Priorisierung steht das Eigenkontrollsystem im Fokus. Das System der Eigenkontrollen und auch die Vergabe der internen Verbrauchsdaten von Menükomponenten wird zentral vom Lebensmittelunternehmen vorgegeben und ist damit keine Einzelfallentscheidung einer Filiale oder eines verantwortlichen Franchise-Nehmenden. Es ist auch festzustellen, dass im Rahmen der unangekündigten Kontrolle keine verdorbenen Lebensmittel oder Lebensmittel mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten im Lager oder im Zubereitungsbereich vorgefunden wurden. Dennoch hat die Überwachungsbehörde eine fachliche Risikobeurteilung vor Ort durchgeführt und als Sofortmaßnahme angeordnet, dass die internen Verweilzeiten von Menükomponenten im ungekühlten Zubereitungsbereich verkürzt werden. Weiterhin wurde angeordnet, dass die zentral vom Lebensmittelunternehmen vergebenen internen Verbrauchsfristen der Menükomponenten, durch Laboranalysen zu verifizieren sind. Die mikrobiologische Stabilität der Menükomponenten innerhalb dieser internen Verbrauchsfristen sind der Überwachungsbehörde nachzuweisen. Weiterhin wurden

Mitarbeiterschulungen zu den Themen Betriebshygiene, Hygienemanagement, Einhaltung der Vorgaben der internen Qualitätssicherung zur Warenpflege und Eigenkontrollen inklusive der Dokumentation angeordnet. Es werden gebührenpflichtige Nachkontrollen durch die Überwachungsbehörde durchgeführt.

Frage 6: Welche Prozessoptimierungen zur frühzeitigeren Aufdeckung bzw. Entdeckung derartiger Probleme gedenkt die Landesregierung, zu implementieren?

Zu Frage 6

Die AVV RÜb (siehe auch Frage 3) dient einem deutschlandweit einheitlichen Verfahren der Festlegung risikoorientierter Kontrollfrequenzen. Diese wurde zuletzt 2021 aktualisiert. Weitere Prozessoptimierungen sind nicht in Planung.

Frage 7: Sind die zuständigen Stellen mit ausreichend Personal ausgestattet, um derartige Versäumnisse frühzeitig aufzudecken?

Zu Frage 7

Die Verantwortung zur Einhaltung des Lebensmittelrechts obliegt in erster Linie dem Lebensmittelunternehmer. Die Kontrollen zur Einhaltung der betriebsinternen Qualitätssicherungsmaßnahmen und deren Eigenkontrollen liegen ebenfalls in der Verantwortung der Lebensmittelunternehmen.

Frage 8: In wie vielen Restaurants bzw. Fast-Food-Filialen wurden in den Jahren 2020-2022 vergleichbar gravierende Versäumnisse festgestellt?

Rein vorsorglich bittet der Fragesteller darum, auch die Verantwortlichkeit etwaig nachgeordneter Behörden zu beleuchten und eine Aufklärung des Sachverhalts nicht mit Verweis auf womöglich teils nachgeordnete Zuständigkeiten zu beschränken. Denn zum einen besteht ein erhebliches öffentliches Interesse, zum anderen ergeben sich zumindest auch aufsichtsrechtliche Fragestellungen.

Zu Frage 8

Die Systemgastronomie steht derzeit in Brandenburg nicht schwerpunktmäßig im amtlichen Kontrollfokus. Der Berichterstattung 2020 und 2021 ist zu entnehmen, dass jeweils 31 bzw. 33 Lebensmittelbetriebe (mindestens zeitweilig) geschlossen wurden. Eine separate Erfassung nach Systemgastronomie ist in der Berichterstattung jedoch nicht vorgesehen. Eine detailliertere Auswertung ist damit nicht möglich. Die Daten für das Jahr 2022 liegen noch nicht vor, sodass hierzu keine Aussage getroffen werden kann.