

foodwatch

Report 2017



BAYERISCHES BROT

Über ekelerregende Zustände in Großbäckereien,
schweigende Behörden und ein bundesweites Problem

IMPRESSUM**Herausgeber**

Martin Rücker (v.i.s.d.p.)
foodwatch e. v.

Brunnenstraße 181
10119 Berlin
Fon +49 (0) 30 / 24 04 76 - 0
Fax +49 (0) 30 / 24 04 76 - 26
E-mail info@foodwatch.de
www.foodwatch.de

Spendenkonto

foodwatch e. V.
GLS Gemeinschaftsbank
IBAN DE 5043 0609 6701 0424 6400
BIC GENO DEM 1 GLS

Fotohinweise

Titel: Brot ©fotolia_Mara Zemgaliete,
Maus: ©fotolia_Erni
Titelmontage: foodwatch_Dirk Heider
Seite 5, 7, 16 und 29: ©fotolia_grafikplusfoto
Seite 8: ©fotolia_npps48
Seite 10 und 22: ©fotolia_wanchai chaipanya

Layout

puredesign. Annette Klusmann

Druck

Fata Morgana, Berlin

Stand

Juni 2017

INHALTSVERZEICHNIS

ZUSAMMENFASSUNG	4
1. MÜLLER-BROT, DIE REAKTION DER POLITIK UND DIE AKTUELLE GESETZESLAGE	6
2. HYGIENE IN BAYERISCHEN BÄCKEREIEN 2013–2016	11
„Unübersehbarer“ Mäusekot, Mäuse-Urin und Fraßspuren – Kontrollergebnisse der Bäckerei Bachmeier	14
Kot im Weizenbrötchen – Kontrollergebnisse der Bäckerei Der Beck	17
Schaben, Käfer, Mäusekot – Kontrollergebnisse der Landbäckerei Ihle	20
Kot im Brötchen, Kennzeichnungsmängel beim Kuchen – Kontrollergebnisse der Bäckerei Heinz	23
Schimmelrasen und Moosbesatz – Kontrollergebnisse der Bäckerei Hiestand	25
„Kleinere bauliche Mängel“ – Kontrollergebnisse der Bäckerei Hopfisterei	26
Mängel in fünf von acht Filialen – Kontrollergebnisse der Bäckerei Höflinger	27
„Einfachere“ bauliche Mängel – Kontrollergebnisse der LSG Service Holding	28
3. WAS MUSS SICH ÄNDERN? FORDERUNGEN VON FOODWATCH	30
4. WARUM TRANSPARENZ WIRKT	32

NICHT NUR IN BAYERN: WARUM DIE POLITIK SCHMUDDEL-BETRIEBE BESSER SCHÜTZT ALS VERBRAUCHER



Es waren Beschreibungen, die den Appetit verderben: Nach und nach kamen Anfang 2012 Berichte über katastrophale hygienische Bedingungen an die Öffentlichkeit, die seit Jahren in der bayerischen Großbäckerei Müller-Brot herrschten. Die Behörden hatten schon früh davon gewusst, die Kundinnen und Kunden der Bäckerei jedoch nicht informiert. Die mediale Empörung über den Mäusekot, die Kakerlaken, die Würmer, vor allem aber über die späte Information der Öffentlichkeit war groß.

Heute, fünf Jahre danach, stellt sich die Frage: Hat die Politik aus dem Fall gelernt? Werden Verbraucherinnen und Verbraucher mittlerweile über Beanstandungen und Hygienemängel in Bäckereien und anderen Lebensmittelbetrieben informiert? Die Antwort lautet: Nein. Egal ob Dreck und Ungeziefer in der Backstube oder ekelerregende Zustände in „Schmuddel-Restaurants“: Nur in Ausnahmefällen gelangen solche Informationen an die Öffentlichkeit. Und das, obwohl sowohl auf Landes-, als auch auf Bundesebene die rechtlichen Grundlagen für die Lebensmittelüberwachung überarbeitet worden sind.

Auf Landesebene hat das bayerische Kabinett im März 2017 eine Reform der Lebensmittelüberwachung in Bayern beschlossen. Eine neu geschaffene Behörde soll nun für die Kontrolle überregionaler Großbetriebe zuständig sein.¹ Damit regelt die Reform jedoch nur Zuständigkeiten – das Thema Trans-

parenz und Veröffentlichungspflichten von Behörden adressiert sie nicht. Auch auf Bundesebene hat sich seit dem Fall Müller-Brot etwas getan: Im September 2012 wurde das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) um einen Absatz ergänzt, der die Veröffentlichung von Ergebnissen der amtlichen Lebensmittelkontrolle in einigen Fällen vorschreibt. Das Problem: Auch der neue Absatz enthält Ausnahmen. Zudem ist er juristisch so ungenau formuliert, dass er bis zu einer Überprüfung durch das Bundesverfassungsgericht in Bayern und anderen Bundesländern nicht mehr angewandt wird.

Die einzige Möglichkeit, an Informationen über Kontrollergebnisse zu gelangen, bietet derzeit das Verbraucherinformationsgesetz (VIG). Für den vorliegenden Bericht hat foodwatch daher über das VIG bei den zuständigen Behörden Informationen zu der Frage beantragt: Welche Beanstandungen und Hygienemängel gab es in acht bayerischen Großbäckereien in den Jahren 2013 bis 2016?

VIG-Anträge sind häufig langwierig und führen nur selten zur vollständigen Veröffentlichung der angefragten Informationen.² Dennoch hat foodwatch auf diesem Weg Informationen über 69 Kontrollen in den Produktionsstätten von acht Großbäckereien erhalten. Die Auswertung belegt: In den Jahren 2013 bis 2016 herrschten in zahlreichen bayerischen Großbäckereien teilweise ekelerregende Zustände. Die

Bevölkerung erfuhr davon nichts. Besonders in den Produktionsbetrieben der Bäckereien Bachmeier, Der Beck und Landbäckerei Ihle stießen die Kontrollleurinnen und Kontrolleure auf ekelerregende Zustände, fanden Mäusekot, Käferspuren oder Schaben. Vereinzelt wurden Fremdkörper wie Mäusekot oder eine Schabe in Backwaren eingebacken.

Solche Befunde müssen nicht bedeuten, dass die betroffenen Lebensmittel gesundheitsgefährdend sind. Dennoch haben Verbraucherinnen und Verbraucher aus Sicht von foodwatch ein Recht darauf, über ekelerregende Zustände informiert zu werden. Solange die Öffentlichkeit von derartigen Vorfällen nichts erfährt, ist der Anreiz für die Unternehmen gering, zu jeder Zeit korrekt zu arbeiten und in Präventionsmaßnahmen zu investieren. Das würde sich schlagartig ändern, wenn die Behörden konsequent alle Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen veröffentlichten müssten.

Transparenz über Kontrollergebnisse ermöglicht den Verbraucherinnen und Verbrauchern informierte und selbstbestimmte Kaufentscheidungen. Gleichzeitig belohnt sie diejenigen Betriebe, die in hohe Sicherheits- und Qualitätsstandards investieren. Sie fördert dadurch einen Wettbewerb um die beste Qualität, nicht nur um den günstigsten Preis. Bestes Beispiel hierfür ist Dänemark, wo Lebensmittelbetriebe seit 2001 dazu verpflichtet sind, die Ergebnisse

der Lebensmittelkontrolle an ihren Eingangstüren auszuhängen. Die Quote von Betrieben mit Beanstandungen hat sich seitdem halbiert.

Um eine solche Erfolgsgeschichte auch in Deutschland zu schreiben, müsste das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) reformiert werden und ein bundesweites Transparenz-System nach Vorbild Dänemarks eingeführt werden. Bis es zu der Reform des Bundesgesetzes kommt, kann aber schon jetzt jedes Bundesland aktiv werden: Lebensmittelkontrolle ist Ländersache – jedes Bundesland kann per Landesgesetz dafür sorgen, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher über die Ergebnisse amtlicher Lebensmittelkontrollen informiert werden. So können Vorfälle, wie sie in diesem Bericht exemplarisch aus Bayern geschildert werden, in Zukunft präventiv verhindert werden.

Denn die Zustände in Bayern sind sicher kein Einzelfall oder ein spezifisch bayerisches Problem: Bei amtlichen Lebensmittelkontrollen wird in Deutschland Jahr für Jahr ungefähr jeder vierte kontrollierte Betrieb beanstandet, vor allem aufgrund von Hygienemängeln. Doch die Bürgerinnen und Bürger erfahren in der Regel nicht, welche Betriebe betroffen sind. Das muss sich dringend ändern – nicht nur in Bayern.

¹ <https://www.bayern.de/wp-content/uploads/2017/03/170321-Ministerrat.pdf>, letzter Zugriff am 27.04.2017.

² vergl. foodwatch-Berichte „abschrecken, abservieren, abkassieren: Der foodwatch-Report über den Praxistest des Verbraucherinformationsgesetzes“ (2008), http://www.foodwatch.org/uploads/media/foodwatch-Report_Praxistest-VIG_05.12.2008.pdf und „Von Maden und Mäusen: Warum die Politik Schmuddelbetriebe besser schützt als Verbraucher“ (2013), https://www.foodwatch.org/uploads/media/2013-12-12_foodwatch-Report_Lebensmittelueberwachung.pdf.

1. MÜLLER-BROT, DIE REAKTION DER POLITIK UND DIE AKTUELLE GESETZESLAGE

RÜCKBLICK: DER FALL MÜLLER-BROT

An einem Mittwochmorgen im Februar 2012 blieben in Bayern plötzlich viele Brot-Regale leer: Die bayerische Großbäckerei Müller hatte wegen Hygienemängeln die Produktion einstellen müssen. „Schädlinge in erheblichem Umfang in den Betriebsräumen und starke Verschmutzungen bei den für die Lebensmittelherstellung eingesetzten Geräten“ seien festgestellt worden, so das für die Überwachung zuständige Landratsamt Freising.³ Müller-Brot gehörte zu diesem Zeitpunkt zu den zehn größten Backfabriken Deutschlands. Die Großbäckerei stellte nach eigenen Angaben täglich bis zu eine Million Brötchen sowie 70.000 Brote her und belieferte 260 Müller-Brot-Filialen sowie 3.600 Verkaufsstellen in Bayern.⁴

Schnell stellte sich heraus: Die Behörden hatten Müller Brot schon länger im Visier. Bereits im Sommer 2009 hatte eine Spezialeinheit des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) den Betrieb untersucht. 2010 und 2011 hatte es zahlreiche weitere Kontrollen durch das Landratsamt Freising gegeben. Mehrfach hatten die Behörden Bußgelder verhängt, darunter zweimal 25.000 Euro. Im Mai 2011 wurde die Staatsanwaltschaft eingeschaltet.⁵

Mäusekot, Kakerlaken, Würmer: Nachdem im Februar 2012 das ganze Ausmaß der Hygienemängel öffentlich wurde, musste Müller-Brot einen Insolvenzantrag stellen und das Fabrikgelände verkaufen. Die Tochter des Müller-Brot-Gründers, Evi Müller, und der Münchner Bäckermeister Franz Höflinger übernahmen rund die Hälfte der 230 Filialen. Am 30. September 2016 verurteilte das Landgericht Landshut drei ehemalige Manager von Müller-Brot wegen Betrugs, Insolvenzverschleppung und Vertrieb von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln zu Bewährungs- und Geldstrafen.⁶

WARUM HABEN DIE BEHÖRDEN NICHT FRÜHER INFORMIERT?

Zwischen den ersten Beanstandungen wegen schwerwiegender Hygienemängel bei Müller-Brot und der Information der Öffentlichkeit vergingen fast zwei Jahre – ein Zeitraum, in dem die Verbraucherinnen und Verbraucher

mehrere Millionen Brötchen und Brotläibe von Müller-Brot verzehrten. Das für die Information der Öffentlichkeit zuständige Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) teilte damals mit: „Eine Information der Öffentlichkeit erfolgte nicht, weil die rechtlichen Voraussetzungen nicht vorlagen.“⁷ Tatsächlich hätten die Behörden nicht nur die Öffentlichkeit informieren können – sondern laut der zu diesem Zeitpunkt gültigen Fassung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) von 2008 auch „sollen“. Doch das Wort „sollen“ ist juristisch unscharf und lässt einen Ermessensspielraum. Diesen hat die Behörde genutzt – jedoch nicht im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher, sondern zum Schutz des betroffenen Unternehmens Müller-Brot.

Klar ist: Wären die Behörden verpflichtet gewesen, die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen zu veröffentlichen, hätten die Verbraucherinnen und Verbraucher die Produkte aus der Bäckerei meiden können. Einen größeren Anreiz hätte es für Müller-Brot nicht geben können, die Hygienemängel so schnell wie möglich zu beheben.

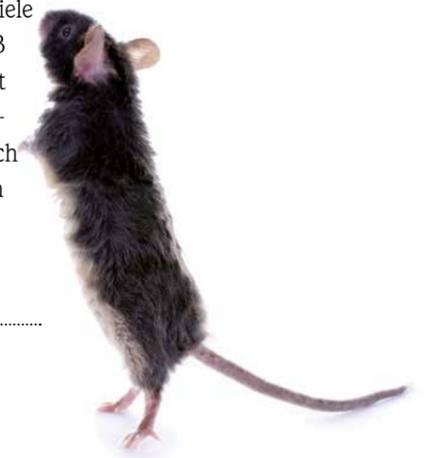
DIE AKTUELLE RECHTSLAGE

Im gleichen Jahr, jedoch nicht in Reaktion auf den Fall Müller-Brot, novelierte die Bundesregierung den Paragraph 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Der Paragraph regelt, wie die Öffentlichkeit über Gesundheitsgefahren, Täuschung, Irreführung oder ekelerregende Lebensmittel zu informieren ist. Der neu hinzugekommene, am 1. September 2012 in Kraft getretene Paragraph 40 Absatz 1a schreibt seitdem die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen in einigen Fällen vor.

Werden Verbraucherinnen und Verbraucher mit der aktuell gültigen Fassung des LFGB also ausreichend über Beanstandungen und Hygienemängel in Lebensmittelbetrieben informiert? Die aktuellen Recherchen von foodwatch kommen zu einem gegenteiligen Ergebnis. In der Praxis hat der neue, ungenau formulierte Paragraph 40 Absatz 1a LFGB nicht zu mehr Transparenz geführt.

Zum einen liegt das daran, dass die neuen Veröffentlichungspflichten zu viele Ausnahmen umfassen. Selbst wenn der neue Paragraph 40 Absatz 1a LFGB konsequent angewandt würde, kämen aufgrund dieser Ausnahmen längst nicht alle Verstöße an die Öffentlichkeit. Von einer konsequenten Anwendung kann jedoch keine Rede sein. Ganz im Gegenteil: Aufgrund juristisch unklarer Formulierungen wird der Paragraph 40 Absatz 1a LFGB in Bayern derzeit überhaupt nicht angewandt.

Der neue Paragraph 40 Absatz 1a LFGB schreibt seit 2012 die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen in einigen Fällen vor. In der Praxis hat das nicht zu mehr Transparenz geführt.



³ <http://archive.is/8jDc#selection-321.0-290.17>, letzter Zugriff am 27.04.2017.

⁴ https://web-beta.archive.org/web/20120216055201/http://www.mueller-brot.de/index.php?show=unternehmen_zahlen, letzter Zugriff am 27.04.2017

⁵ dpa-Meldungen „Bäckerei-Skandal: Staatsanwalt ermittelt seit Monaten“ vom 03.02.2012 und „Kakerlaken und Mäusedreck – Schafft Müller-Brot den Neuanfang?“ vom 15.02.2012.

⁶ <http://www.br.de/nachrichten/muellerbrot-skandal-chronologie-100.html>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

⁷ http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/ueberwachung/lgl_aufgaben/betriebskontrollen/mueller_brot.htm, letzter Zugriff am 19.04.2017.

Im Einzelnen besagt Paragraph 40 Absatz 1a LFGB, dass längst nicht alle Verstöße veröffentlicht werden müssen, sondern nur jene, die „nicht unerheblich“ sind und bei denen ein Bußgeld von mehr als 350 Euro zu erwarten ist. Das Problem: Es gibt keinen einheitlichen Bußgeldkatalog. Die Höhe des verhängten Bußgeldes ist Ermessenssache der einzelnen Kontrolleuren und Kontrolleure. Und: Ein zu erwartendes Bußgeld von 350 Euro allein wird von den meisten Behörden nicht als zwingender Grund zur Veröffentlichung interpretiert. Auch die Frage, welche Verstöße „nicht unerheblich“ sind, lässt viel Spielraum für juristische Auseinandersetzungen.⁸

Überschreitungen von Grenzwerten und Höchstmengen müssen mit dem Paragraph 40 Absatz 1a LFGB zwingend veröffentlicht werden, wenn die Grenzwertüberschreitung in einer zweiten Untersuchung bestätigt worden ist. Doch das Gesetz regelt nicht eindeutig, ob die Zweituntersuchung im gleichen Labor wie die Erstuntersuchung gemacht werden kann oder ob ein anderes Labor die zweite Analyse vornehmen muss. Solche nicht eindeutigen Formulierungen bieten Herstellern Spielraum für Klagen.

Die ungenauen Formulierungen im Gesetz haben die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden somit in ein Dilemma geführt: Einerseits sind sie verpflichtet, die Vorschriften aus dem LFGB anzuwenden. Andererseits führten Veröffentlichungen von Behörden zu einer regelrechten Klagewelle von Unternehmen, welche die Behörden daran hindern wollten, die Öffentlichkeit über ihre Gesetzesverstöße zu informieren.

Mehrere Gerichte⁹ haben den Unternehmen in diesen Fällen Recht gegeben und den Paragraph 40 Absatz 1a LFGB wegen einer fehlenden Löschungsfrist sogar für verfassungswidrig erklärt. Um die rechtlichen Unklarheiten auszuräumen, hat das Land Niedersachsen im Jahr 2013 ein sogenanntes „Normenkontrollverfahren“ beim Bundesverfassungsgericht eingereicht.¹⁰ Eine ausführliche juristische Stellungnahme, warum der neue Paragraph 40 Absatz 1a des LFGB grundgesetzkonform ist, hat foodwatch bereits 2014 dem Bundesverfassungsgericht vorgelegt.¹¹ Die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts steht weiter aus.

Diese rechtlichen Unklarheiten haben dazu geführt, dass Bayern im März 2013 entschieden hat, den Paragraph 40 Absatz 1a LFGB nicht mehr anzuwenden. Eine Information der Öffentlichkeit erfolgt somit in Bayern und auch in anderen Bundesländern derzeit nur noch, wenn eine Gesundheitsgefahr be-

steht.¹² Von Hygienemängeln, die zwar ekelerregend sind, von denen aber keine Gesundheitsgefahr ausgeht, erfährt die Öffentlichkeit in der Regel nichts.

DIE UNTÄTIGKEIT DER BUNDESREGIERUNG

Schon 2010 hat die Verbraucherschutzministerkonferenz der Länder den Bund einstimmig aufgefordert, eine geeignete bundesrechtliche Grundlage zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen zu schaffen.¹³ Eine von den Ländern beauftragte Arbeitsgemeinschaft hat daraufhin das Modell einer „Hygiene-Ampel“ entwickelt, mit der die Ergebnisse von amtlichen Hygienekontrollen mit einem Aushang an der Eingangstür von Gaststätten und Lebensmittelgeschäften transparent gemacht werden sollten. Bei der Verbraucherschutzministerkonferenz im Mai 2011 beschlossen die Länder die Einführung dieses Modells und forderten den Bund erneut auf, eine entsprechende bundesrechtliche Grundlage zu schaffen. Der damalige Beschluss fiel mit 15:1 Stimmen – dagegen stimmte ausgerechnet Bayern.¹⁴

Anders als die Verbraucherschutzminister lehnen die Wirtschaftsminister der Länder ein solches Transparenzmodell ab. Die Bundesregierung ist der Aufforderung der Verbraucherschutzministerkonferenz bis heute nicht nachgekommen. Vorgelegt wurde 2012 lediglich die Erweiterung des Paragraphen 40 LFGB um den Absatz 1a, der sich – wie oben dargestellt – nicht als Grundlage zur konsequenten Veröffentlichung von Kontrollergebnissen eignet.

Im November 2013 hat die Bundesregierung aus CDU, CSU und SPD in ihrem Koalitionsvertrag eine erneute Reform des LFGB angekündigt. Wörtlich heißt es dort:

„Verbraucherinformationsgesetz und § 40 Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) werden dahingehend geändert, dass die rechtssichere Veröffentlichung von festgestellten, nicht unerheblichen Verstößen unter Reduzierung sonstiger Ausschluss- und Beschränkungsgründe möglich ist.“¹⁵

Diese angekündigte Reform ist der zuständige Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Christian Schmidt (CSU), bislang schuldig geblieben.

Aufgrund der Untätigkeit des Bundes haben die Länder Baden-Württemberg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen-Anhalt und Schles-

Die Verbraucherschutzministerkonferenz beschloss schon 2011 die Einführung eines Transparenzmodells. Dagegen stimmte ausgerechnet Bayern.



⁸ vergl. foodwatch-Bericht „Von Maden und Mäusen: Warum die Politik Schmutzbetriebe besser schützt als Verbraucher“ (2013), S. 26 und 93 f., https://www.foodwatch.org/uploads/media/2013-12-12_foodwatch-Report_Lebensmittelueberwachung.pdf.

⁹ Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg (Beschluss vom 28.1.13 - 9 S 2423/12), Bayerischer Verwaltungsgerichtshof (Beschluss vom 18.3.13 - 9 CE 12.2755), Oberverwaltungsgericht Nordrhein-Westfalen (Beschluss vom 24.4.13 - 13 B 192/13).

¹⁰ <http://www.stk.niedersachsen.de/aktuelles/presseinformationen/lebens-und-futtermittel-land-niedersachsen-ziehe-fuer-mehr-transparenz-und-besseren-verbraucherschutz-vors-bundesverfassungsgericht-117525.html>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

¹¹ http://www.foodwatch.org/uploads/media/Stellungnahme_BVferG_Foodwatch.pdf, letzter Zugriff am 19.04.2017.

¹² <http://www.stmu.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?ID=BTB5ZwrX0hJSQDNcWVlA%3D%3D>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

¹³ https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/Ergebnisprotokoll_6_ca3.pdf, Seite 11, letzter Zugriff am 19.04.2017.

¹⁴ https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/Protokoll_der_Sonder-VSMK_am_19_Mai_2011_end.pdf, Seite 13, letzter Zugriff am 19.04.2017.

¹⁵ <https://www.cdu.de/sites/default/files/media/dokumente/koalitionsvertrag.pdf>, Seite 89, letzter Zugriff am 19.04.2017.

NRW hat deutschlandweit das erste Gesetz erlassen, das die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen ermöglicht. In Bayern fehlt ein solches Gesetz weiterhin.

wig-Holstein unter der Federführung von Nordrhein-Westfalen eine landesgesetzliche Regelung erarbeitet, mit der die Bundesländer eigenständig die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen beschließen können.¹⁶ Resultat dieser Arbeitsgruppe ist das sogenannte „Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz“, das am 15. Februar 2017 in Nordrhein-Westfalen verabschiedet wurde. Das Gesetz verpflichtet Lebensmittelbetriebe in NRW, ab dem Jahr 2020 die Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen in Form eines „Kontrollbarometers“ in Ampelfarben zu veröffentlichen. Die kontrollierten Betriebe müssen das „Kontrollbarometer“ an der Eingangstür aushängen, die zuständige Behörde veröffentlicht es im Internet. Die Kundinnen und Kunden können sich so über die Ergebnisse der letzten vier amtlichen Kontrollen informieren.

Durch den massiven Widerstand der Lebensmittelwirtschaft und des Handwerks ist das „Kontrollbarometer“ allerdings in wesentlichen Punkten abgeschwächt worden und bietet – vor allem in der freiwilligen Übergangsphase – zahlreiche Schlupflöcher.¹⁷ Dennoch: Nordrhein-Westfalen hat deutschlandweit das erste Gesetz erlassen, das eine rechtliche Grundlage zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen bietet. Alle anderen Bundesländer sind diesen Schritt bislang nicht gegangen – auch in Bayern fehlt eine solche rechtliche Grundlage weiterhin. Die im März 2017 vom bayerischen Kabinett beschlossene Reform der Lebensmittelüberwachung in Bayern¹⁸ regelt nur Zuständigkeiten und klammert das Thema Transparenz und Veröffentlichungspflichten völlig aus.



¹⁶ Schreiben des saarländischen Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz an foodwatch vom 22.02.2017, liegt foodwatch vor.

¹⁷ Zur ausführlichen foodwatch-Kritik am nordrhein-westfälischen „Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz“ siehe <http://www.foodwatch.org/de/presse/pressemitteilungen/pressestatement-zu-kontrollbarometerhygiene-ampel-in-nrw/>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

¹⁸ <https://www.bayern.de/wp-content/uploads/2017/03/170321-Ministerrat.pdf>, letzter Zugriff am 27.04.2017.

2. HYGIENE IN BAYERISCHEN BÄCKEREIEN 2013–2016

WIE IST FOODWATCH VORGEHANGEN?

Schon seit 2009 setzt die „Spezialeinheit Lebensmittelüberwachung“ des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) einen Schwerpunkt auf die Kontrolle von Bäckereien.¹⁹ 2013 hat Bayern die schon bis dahin nur unvollständige Veröffentlichung von Ergebnissen amtlicher Lebensmittelkontrollen aufgrund rechtlicher Bedenken vollends eingestellt und informiert nur noch bei akuten Gesundheitsgefahren.²⁰ Welche Informationen sind dadurch nie an die Öffentlichkeit gelangt? Welche Beanstandungen hat es seitdem in bayerischen Bäckereien gegeben? Diesen Fragen ist foodwatch nachgegangen.

Die einzige Möglichkeit, an derartige Informationen zu gelangen, bietet derzeit das Verbraucherinformationsgesetz (VIG), das Bürgerinnen und Bürgern, aber auch Organisationen wie foodwatch, die Möglichkeit geben soll, Informationen von Behörden zu erfragen. Das Problem: Das VIG ist alles andere als verbraucherfreundlich. foodwatch hat es bereits in den Jahren 2008²¹ und 2013²² ausführlichen Praxistests unterzogen – mit eindeutigem Ergebnis: VIG-Verfahren sind langwierig, häufig kostspielig, und führen nur selten zur vollständigen Veröffentlichung der angefragten Informationen.

Im aktuellen Fall erhoben die Behörden zwar keine Verwaltungskosten, langwierig waren die Verfahren dennoch: Auch bei Redaktionsschluss (12. Mai 2017) lagen foodwatch noch nicht alle Informationen zu Beanstandungen aus dem Jahr 2016 vor. Aus diesem Grund erhebt die nachfolgende Darstellung von Hygienemängeln in bayerischen Bäckereien auch keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern zeigt auf, welche Hygienemängel in Bäckereien die Behörden kennen, ohne die Verbraucherinnen und Verbraucher darüber zu informieren.

AUSGANGSLAGE: FOODWATCH-BERICHT „VON MADEN UND MÄUSEN“

Die Auswahl der Bäckereien im vorliegenden Bericht ist auf die Recherchen zum foodwatch-Bericht „Von Maden und Mäusen“ zurückzuführen, der im Jahr 2013 erschienen ist. Damals stellte foodwatch in Bayern drei VIG-Anträge: Beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicher-

Anträge über das Verbraucherinformationsgesetz sind langwierig und führen nur selten zur vollständigen Veröffentlichung der angefragten Informationen.

¹⁹ https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/ueberwachung/lgl_aufgaben/betriebskontrollen/betriebskontrollen_baekereien.htm#2008_baekerei, letzter Zugriff am 19.04.2017.

²⁰ <http://www.stmu.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?ID=BTB5ZwrX0hJSQDNcWVlA%3D%3D>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

²¹ „abschrecken, abservieren, abkassieren: Der foodwatch-Report über den Praxistest des Verbraucherinformationsgesetzes“ (2008), http://www.foodwatch.org/uploads/media/foodwatch-Report_Praxistest-VIG_05.12.2008.pdf.

²² „Von Maden und Mäusen: Warum die Politik Schmutzbetriebe besser schützt als Verbraucher“ (2013), https://www.foodwatch.org/uploads/media/2013-12-12_foodwatch-Report_Lebensmittelueberwachung.pdf.

heit (LGL) beantragte foodwatch Informationen zu den in den Jahren 2008 und 2009 schwerpunktmäßig kontrollierten Großbäckereien. Einen weiteren Antrag stellte foodwatch zur Großbäckerei Heinz KG, bei der 2012 gravierende Hygieneverstöße bekannt geworden waren. Außerdem fragte foodwatch beim Kreisverwaltungsreferat München nach Beanstandungen bei der Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft, die 2012 einen Teil der Filialen von Müller-Brot übernommen hatte. Die hohen vom LGL veranschlagten Verfahrenskosten führten dazu, dass foodwatch die Anfragen auf die nachfolgend aufgeführten acht Großbäckereien einschränken musste. Die Informationen wurden teilweise erst stark verzögert oder nach gerichtlichen Auseinandersetzungen herausgegeben – ein erneuter Beleg für die Verbraucherunfreundlichkeit des VIG.

AKTUELLE RECHERCHE: BEANSTANDUNGEN IN ACHT GROSSBÄCKEREIEN IN DEN JAHREN 2013–2016

Nach Erscheinen des Berichts „Von Maden und Mäusen“ 2013 blieb foodwatch an dem Thema dran: In den Jahren 2016 und 2017 stellte foodwatch weitere VIG-Anträge zu den acht Großbäckereien. Die Behörden übermittelten foodwatch daraufhin Informationen zu insgesamt 69 Kontrollen in den Produktionsbetrieben der acht Unternehmen zwischen 2013 und 2016. Nur in 20 Fällen wurden foodwatch die vollständigen Kontrollberichte übermittelt. Ein Unternehmen zog vor Gericht, um die Herausgabe von Kontrollberichten aus dem Jahr 2016 zu verhindern. Die Behörden erteilten foodwatch darüber hinaus Informationen zu 30 Proben-Entnahmen bei den acht Unternehmen, zu 27 der 30 Proben übermittelten sie die vollständigen Gutachten.

Zum Vergleich: Die Spezialeinheit Lebensmittelüberwachung des Landesamtes LGL hat allein im Jahr 2015 48 Kontrollen in 37 Bäckereien durchgeführt. Bei zwölf Kontrollen (25%) stellten die Kontrollteams gravierende Mängel fest, bei 15 Kontrollen (31%) mittelgradige Mängel und bei 18 Kontrollen (38%) geringfügige Mängel.²³ Die im vorliegenden Bericht dargestellten Beanstandungen können daher nur einen Ausschnitt der Zustände in bayerischen Bäckereien abbilden. Die acht Unternehmen stehen somit exemplarisch für Großbäckereien in Bayern – eine Aussage, ob diese acht Unternehmen häufiger beanstandet wurden als andere kann nicht getroffen werden. Auch kann keine Aussage über die aktuelle Situation in den betroffenen Betrieben gemacht werden. Entscheidend aber ist: Verbraucherinnen und Verbraucher wurden jahrelang nicht über teils ekelerregende Zustände in bayerischen Bäckereien informiert – und werden es bis heute nicht.

Verbraucherinnen und Verbraucher wurden jahrelang nicht über teils ekelerregende Zustände in bayerischen Bäckereien informiert – und werden es bis heute nicht.

GESAMTZAHL DER AN FOODWATCH ÜBERMITTELTEN INFORMATIONEN ZU BEANSTANDUNGEN 2013–2016

	Gesamtzahl der Kontrollen in Produktionsbetrieben, zu denen foodwatch Informationen vorliegen	Gesamtzahl der Kontrollen in Produktionsbetrieben, zu denen foodwatch vollständige Kontrollberichte vorliegen	Gesamtzahl der Probe-Entnahmen, zu denen foodwatch Informationen vorliegen	Gesamtzahl der Probe-Entnahmen, zu denen foodwatch vollständige Befunde/ Gutachten vorliegen
Bachmeier	2	2	3	3
Der Beck	23	1	9	9
Heinz	3	3	2	2
Hiestand	8	8	0	0
Hofpfisterei	8	0	2	2
Höflinger	0	0	1	1
Ihle	19	6	13	10
LSG	6	0	0	0
Gesamt	69	20	30	27

²³ Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: LGL Jahresbericht 2015, Seite 39, <https://www.lgl.bayern.de/publikationen/jahresberichte.htm> (letzter Zugriff am 11.05.2017).

ERGEBNISSE DER FOODWATCH-RECHERCHEN

„UNÜBERSEHBARER“ MÄUSEKOT, MÄUSE-URIN UND FRASSSPUREN – KONTROLLERGEBNISSE DER BÄCKEREI BACHMEIER²⁴



Die Bäcker Bachmeier GmbH & Co. KG beschreibt sich selber als „bodenständigen, niederbayerischen Familienbetrieb“, betreibt in Bayern mehr als 100 Filialen und beliefert mehr als 500 Handels-Kunden in Bayern, Hessen und Österreich.²⁵

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) übermittelte foodwatch zwei Kontrollberichte aus dem Jahr 2015, ein Gutachten zu einer 2015 entnommenen Probe sowie zwei weitere Probengutachten aus dem Jahr 2016.

Im März 2015 beschwert sich ein Verbraucher beim LGL über einen im Brot eingebakenen Fremdkörper. Laut Gutachten des LGL handelt es sich um eine in „Mühlengold Klassisch Krusten-Schnitten“ eingebackene „Deutsche Schabe.“ Bei der daraufhin durchgeführten Vor-Ort-Kontrolle im Hauptbetrieb in Eggenfelden stoßen die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure im Juni 2015 auf „**gravierende Mängel**“ in der **Betriebs- und Prozesshygiene aufgrund von Schädlingsbefall**. Im Warenlager entdecken sie Mehlsäcke, auf und an denen „**Mäusekot, Mäuse-Urin und Fraßspuren deutlich sichtbar**“ und „**unübersehbar**“ sind. Die Kontrolleurinnen und Kontrolleure sperren die Mehlsäcke unverzüglich. Auch zwischen Paletten mit Verpackungsmaterial und auf dem Fußboden der Bäckerei finden sie Mäusekot, zudem Käfer und eine tote Schabe. Im „Sahneraum“ stoßen sie auf Schwarzsimmel, Kondenswasser tropft auf die darunter stehenden Kuchen. Ihr Fazit: „Die Mitarbeiter sind offensichtlich bezüglich Schädlingsproblematik nicht ausreichend geschult (...) Das Schädlings Monitoring [sic] wird zwar sehr häufig durchgeführt, aber weder seitens der Schädlingsbekämpfung noch des Betriebes werden effektive Maßnahmen eingeleitet, um den Schädlingsbefall dauerhaft zu reduzieren“. Die Mängel im Eigenkontrollsystem stufen die Kontrolleurinnen und Kontrolleure als „mittelgradig“ ein. Aufgrund der Mängel kommt es im November 2015 zu einer Nachkontrolle, an der auch die Spezialeinheit beteiligt ist. Hierbei werden Mängel festgestellt, die die Kontrolleurinnen und Kontrolleure als „geringfügig“ einstufen – ein Schädlingsbefall ist nicht mehr festzustellen.²⁶

²⁴ Alle foodwatch zur Bäckerei Bachmeier vorliegenden Daten unter www.bachmeier.foodwatch.de.

²⁵ <http://www.baecker-bachmeier.de/ueber-uns/chronik-90-jahre-baecker-bachmeier>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

²⁶ Es gibt keine Rechtsvorschrift, die die Einstufung von Mängeln in bestimmte Kategorien einheitlich regelt. Die Spezialeinheit des LGL verwendet nach eigenem Ermessen eine dreistufige Einteilung von „geringgradig“ bzw. „geringfügig“ über „mittelgradig“ zu „gravierend“. Einige Vollzugsbehörden haben diese Begriffe übernommen, andere (z. B. das Kreisverwaltungsreferat München) verzichten auf eine derartige Einstufung von festgestellten Mängeln (Quellen: Schreiben des Landratsamts Aichach-Friedberg an foodwatch vom 02.05.2017, Schreiben des Landratsamts Landshut an foodwatch vom 03.05.2017, beide liegen foodwatch vor; telefonische Auskunft des Kreisverwaltungsreferats München gegenüber foodwatch am 28.04.2017).

Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Nagerkot mit Nagerhaaren



Datum
12.2016

Beurteilung:

Die Verdachtsprobe „Feines Weihnachtsgebäck“ wurde mit der Begründung vorgelegt, es würden sich „Mäusespuren“ darauf befinden.

Bei der sensorischen Untersuchung zeigte, dass auf dem Gebäck sowohl Fraßspuren erkennbar waren, als auch Nagerkot. Die mikroskopische Untersuchung bestätigte diese Vermutung, der Nagerkot konnte anhand der gestreiften Nagerhaare identifiziert werden.

In diesem Zustand ist die Gebäckmischung ekelhaft und wird als nicht zum Verzehr geeignet i.S. des Art.14 Abs.2 b VO (EG) 178/2002 beurteilt.

Verunreinigungen durch Nagerkot lassen auf erhebliche hygienische Mängel im Hersteller- bzw. Entnahmebetrieb schließen. Wo es zu dieser Verunreinigung kam, kann von hier aus nicht geklärt werden, da die Probe in geöffnetem Zustand vorgelegt wurde. Eine Betriebskontrolle erscheint dringend angezeigt.

Beurteilungsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Zuletzt geändert durch Art. 48 ÄndVO (EU) 652/2014 v. 15.5.2014 (ABl. Nr. L189 S.1)

Dr. [REDACTED]
Prüfleiterin, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin

DAKs-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Seite 5 von 5

Aktenzeichen: 16-0228038

16. Dezember 2016

Weihnachtsgebäck mit Fraßspuren und Nagerkot: Auszug aus dem Gutachten des Landesamtes LGL vom 16.12.2016 zur Probe „Gebäckmischungen“.

Im Jahr 2016 treten Probleme in Bachmeier-Filialen auf: Eine im Februar 2016 vom Landratsamt Regensburg entnommene Probe eines „Quarkzopfs“ weist „zahlreiche verbrannte Stellen auf“, die „brandig und bitter“ schmecken. Im Dezember 2016 lässt das Kreisverwaltungsreferat München eine Plätzchenmischung „Feines Weihnachtsgebäck“ vom Landesamt LGL untersuchen. Bei der Untersuchung finden sich nicht nur Nagerspuren, **sondern zwischen den Plätzchen auch Nagerkot, der „anhand der gestreiften Nagerhaare identifiziert werden“** konnte. Das LGL urteilt, dass die Verunreinigungen „auf erhebliche hygienische Mängel im Hersteller- bzw. Entnahmebetrieb schließen“ lassen und empfiehlt eine Betriebskontrolle. Ob diese stattgefunden hat, ob die Verunreinigungen in der Filiale oder im Hauptbetrieb erfolgt sind und ob die Öffentlichkeit darüber informiert wurde, erfährt foodwatch bis Redaktionsschluss nicht.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb oder in Filialen der Bäckerei Bachmeier vor.



KOT IM WEIZENBRÖTCHEN – KONTROLLERERGEBNISSE DER BÄCKEREI DER BECK²⁷

Das Unternehmen Der Beck GmbH bezeichnet sich selber als eine „Familienbäckerei“, die „in den vergangenen Jahrzehnten zu einem der größten Gastronomiebetriebe der Bundesrepublik“ geworden ist.²⁸ Weiter heißt es auf der Website des Unternehmens: „Bei der Zubereitung unserer Produkte und im Verkauf ist uns das Beste gerade gut genug. Denn wir übernehmen Verantwortung für die Qualität unserer Produkte.“²⁹

Der Beck
Lecker. Leben. Leidenschaft.

foodwatch hatte bereits 2012 im Rahmen der Recherchen zum Bericht „Von Maden und Mäusen“ beim zuständigen Landratsamt die Veröffentlichung von Kontrollberichten aus den Jahren 2008, 2009 und 2011 beantragt. Der Beck klagte 2013 gegen die Herausgabe dieser Kontrollberichte. Erst 2015 lenkte das Unternehmen ein, woraufhin die Behörden mittlerweile sechs (!) Jahre alte Kontrollergebnisse aus dem Jahr 2009 an foodwatch übermittelten. Hieraus geht hervor: Bei einer Kontrolle am 23. Juli 2009 hatten die Beamten im Produktionsbetrieb in Erlangen unter anderem **Mäusekot im Rohwarenlager, Käferspuren im Mehl, vereinzelt Insekten in Brotkörben, einen ungekühlten Behälter mit pasteurisiertem Vollei und „schleimige Ablagerungen“ an den Wasserzuleitungen der Teigmischer festgestellt.** All diese Mängel bewerteten die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure als „gering“.

Auch in den Jahren 2013 bis 2016 kommt es immer wieder zu Beanstandungen im Produktionsbetrieb – die Informationen zu diesen Kontrollen und beanstandeten Proben erhält foodwatch nach einem erneuten Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) von der Stadt Erlangen, diesmal ohne Gerichtsverfahren. Den Unterlagen ist zu entnehmen, dass es in den vier Jahren bei 18 von 32 Kontrollen bzw. Probeentnahmen zu teilweise zahlreichen Rechtsverstößen gekommen ist. Die Stadt Erlangen gibt an, dass die Bevölkerung über keine dieser Beanstandungen informiert wurde, „da die rechtlichen Voraussetzungen hierzu nicht vorlagen“. In einem Schreiben an foodwatch vom 11.08.2015 bezeichnet Geschäftsleiter Siegfried Beck die Beanstandungen als „bedauerliche Einzelfälle“.

Ekelerregend ist das Ergebnis einer Untersuchung im Juni 2014 nach einer Verbraucherbeschwerde über einen Fremdkörper in einem Weizenbrötchen: Die Untersuchung des Landesamtes LGL ergibt: „Die morphologische Beschaffenheit des braunschwarzen Fremdkörpers, der in der Rinde der vorgelegten Beschwerdeprobe nachgewiesen wurde [...] lässt auf das Vorliegen einer **Kotpille eines Kleinsäugers** schließen“. Bei einer Kontrolle des Betriebs in Erlangen im Oktober 2014 ist neben der Stadt Erlangen auch die Spezialeinheit des bayerischen Landesamtes (LGL) beteiligt. **Die Kontrolleurinnen und**

²⁷ Alle foodwatch zu Der Beck vorliegenden Daten unter www.beck.foodwatch.de.

²⁸ <https://www.der-beck.de/ueber-uns/ueber-uns/unternehmen/>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

²⁹ <https://www.der-beck.de/ueber-uns/ueber-uns/>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Verpackung, Kennzeichnung: durchsichtiger, mit weißem Klebeetikett der Lebensmittelüberwachung
verschlossener Kunststoffbeutel
Eingangstemperatur (°C): ungekühlt

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	siehe Probenbeschreibung	§ 64 LFGB L 00.90-16
Parasitologie	Kotpilze eines Kleinsäugers mit Pflanzenfasern und Pollen; Parasitenbefall ist nicht nachweisbar; eine genaue Artdifferenzierung ist nicht möglich	Präparation, Mikroskopie

Beurteilung:

Die morphologische Beschaffenheit des braunschwarzen Fremdkörpers, der in der Rinde der vorgelegten Beschwerdeprobe nachgewiesen wurde (s. Probenbeschreibung, Ergebnis der parasitologischen Untersuchung und Fotoausdruck) lässt auf das Vorliegen einer Kotpilze eines Kleinsäugers schließen.

Die Probe ist somit für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet (Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) 178/2002).

Auf die allgemeinen Hygieneanforderungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kap. I Nr. 2.c) und Kap. IX Nr. 3 und 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sowie § 2 Abs. 1 Nr. 1 und § 3 LMHV wird in diesem Zusammenhang hingewiesen.

In diesem Gutachten zitierte Beurteilungsgrundlagen:
(in der zum Zeitpunkt der Gutachtenerstellung jeweils gültigen Fassung)

VO (EG) Nr. 178/2002:
Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)

VO (EG) Nr. 852/2004
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1)

Aktenzeichen: 14-0098362

30. Juni 2014

Seite 2 von 3

Kleinsäuger-Kot ist zum Verzehr ungeeignet: Auszug aus dem Gutachten des Landesamtes LGL vom 30.06.2014 zur Probe „Schnittbrötchen mit Fremdkörper“.

Kontrolleure stoßen auf zahlreiche Hygienemängel, die sie als „mittelgradig“ einstufen: Vereinzelt sind Brotgärkörbe verschimmelt, beim Ausklopfen wird „partiell leichter Käferbefall“ festgestellt. Im Rohstofflager befinden sich Kriechspuren von Käfern im Mehlstaub. Die Wände und Decke des Spülbereichs sind „stellenweise stark mit Schwarzsimmel behaftet“. An zahlreichen weiteren Stellen dokumentieren die Beamten starke Verschmutzungen oder „Verkrustungen“. In der Herrentoilette fehlen Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände. Insgesamt zählen die Kontrolleure an diesem Tag 17 Rechtsverstöße in der Brot- und Brötchenbäckerei, 19 Verstöße in der Feinbäckerei und Konditorei sowie 15 Verstöße in der Steinofenbäckerei.

Im Jahr 2016 kontrolliert die Stadt Erlangen den Betrieb im Januar und auf Anforderung des Unternehmens im April, hierbei kommt es zu keinen Verstößen. **Bei einer Routinekontrolle im November 2016 stellen die Kontrolleurinnen und Kontrolleure aber erneut neun Verstöße fest.** Die Verstöße stufen sie als „geringgradig“ ein – wie es zu dieser Einstufung kam und was im Detail beanstandet wurde, teilt die Stadt Erlangen foodwatch nicht mit. **Die Bevölkerung wird nicht informiert.**

Das bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) untersucht im Jahr 2016 vier Proben, die von den Städten Erlangen, Nürnberg, Schwabach sowie dem Landratsamt Bamberg entnommen wurden. Hierunter sind Krapfen, die aufgrund der verwendeten Farbstoffe mit dem Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen“ hätten gekennzeichnet werden müssen (Januar 2016); Apfelzimt Kuchen, der mit Metallspänen verunreinigt ist (Juli 2016), Sahne, die Keime enthält, die auf „Mängel bei der regelmäßigen Reinigung und Desinfektion des Automaten“ zurückzuführen seien (August 2016) sowie Nusstaschen, die an der Unterseite verschimmelt sind (November 2016). In keinem der Fälle wird die Öffentlichkeit informiert.

Auch in Filialen von Der Beck kommt es 2016 zu Beanstandungen: Die Stadt Nürnberg übermittelt foodwatch eine Liste, die 81 Kontrollen von Filialen in Nürnberg im Jahr 2016 dokumentiert. Bei mindestens 12 Kontrollen wurden laut der Liste schriftlich Mängel dokumentiert, bei zahlreichen weiteren die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mündlich belehrt. Um welche Mängel es sich im Detail handelt, ist der Liste nicht zu entnehmen. Auch die Öffentlichkeit erfährt von den Beanstandungen nichts.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb oder in Filialen von Der Beck vor.

SCHABEN, KÄFER, MÄUSEKOT – KONTROLLERGEBNISSE DER LANDBÄCKEREI IHLE³⁰



Die Landbäckerei Ihle GmbH ist nach eigener Auskunft ein seit fast 120 Jahren bestehender Familienbetrieb, der heute mehr als 2.000 Menschen beschäftigt und zu den zehn größten Backbetrieben Deutschlands gehört.³¹

In den Jahren 2013 bis 2016 werden bei 14 von 19 Kontrollen im Hauptbetrieb in Friedberg Mängel festgestellt, die von „gering“ über „mittelgradig“ bis hin zu „gravierend“ reichen. Insgesamt kommt es in dieser Zeit zu vier Bußgeldverfahren gegen Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter von Ihle. Die Kundinnen und Kunden von Ihle erfahren von alledem nichts – denn das zuständige Landratsamt Aichach-Friedberg urteilt: **„Eine Information der Öffentlichkeit über diese Kontrollergebnisse erfolgte nach pflichtgemäßem Ermessen nicht.“**

Neben den bei Betriebskontrollen festgestellten Mängeln liegen foodwatch die Informationen vor, dass das Landesamt LGL in den Jahren 2013 bis 2016 mindestens 13 Proben der Landbäckerei Ihle untersucht hat. Die meisten dieser Proben wurden von Landratsämtern in Ihle-Filialen entnommen und an das LGL geschickt. 11 der 13 Proben hat das LGL beanstandet. In sieben Fällen sind Backwaren mit Fremdkörpern verunreinigt – von „Metallspänen“ über ein „Teil einer blauen Kunststoffolie“ bis hin zu einem „Plastikstreifen“, ca. 20 cm lang, vermutlich Klebeband“ in einem „Gourmet Brot“.

Der Fund des Klebestreifens im Brot führt im April 2013 zu einer Betriebskontrolle im Hauptbetrieb in Friedberg, bei der die für den Vorfall relevanten Bereiche überprüft werden. Dabei finden die Kontrolleurinnen und Kontrolleure „diverse Eintragsquellen“ für Fremdkörper: „Diese reichen von Rückständen von blauem Klebeband an den Wänden, herumliegenden farblosen Klebebandresten im Bereitstellungslager, sich ablösenden Schildern bis hin zu schadhafte Anlagen“, heißt es im Kontrollbericht. Besonders hervorzuheben seien die „großflächig beschädigten Lamellen eines Kühlaggregates in einem Produktkühlraum. Die Metallteile haften z. T. nur noch locker an den Lamellen. Seitlich darunter stehen offene Wannen mit Rohstoffen“. Insgesamt sei bei dem Thema „Fremdkörperproblematik“ eine „Neuausrichtung erforderlich“. Bei einer Routinekontrolle im Juni 2014 mit der Spezialeinheit des Landesamtes LGL finden die Kontrolleurinnen und Kontrolleure „mittelgradige“ Hygienemängel, von einer „gravierenden Einstufung“ können sie „gerade noch“ absehen. Zu den Mängeln zählen unter anderem **stellenweise „massiver“ Käferbefall; Schabenbefall; Mäusekot**; Weidebrotkörbe, aus denen sich Metallklammern ablösen; kleine blaue Plastikteilchen auf und in der Fondantmasse; Metallteilchen, die sich von der „Glasiermaschine“ lösen;

Feststellungen zum Betrieb Ihle GmbH & Co KG, Friedberg

Betrieb:

- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Teilbereich R[...] Anlage

Feststellungen

- Am Staubsack der Mehlabsaugung (Anlage 2.2.4) sind massive Verkrustungen und Altablagerungen vorhanden.
- Der Staubsack ist schadhafte.
- In diesem Bereich ist Käferbefall feststellbar.

Beurteilung

- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
- Siehe 1.
- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

Teilbereich Brotlinien

Feststellungen

- An den vorbereiteten Brotkörben sind an einer Vielzahl von Körben lose Nägel, sowie Schadstellen feststellbar.
- In einzelnen Brotkörben ist leichter Käferbefall vorhanden.
- Im Bereich des Hebekippers (Brotlinie I) ist Käferbefall feststellbar.
- Im Schaltkasten des Langwirkers sind ebenfalls Käfer und Altablagerungen feststellbar.
- Im Streumehlbehälter (Bestäuber) des Langwirkers ist massiver Käferbefall vorhanden.

Beurteilung

- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2c VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist.

8

Loose Nägel in Brotkörben und massiver Käferbefall: Auszug aus dem Bericht zu einer Betriebskontrolle bei Ihle am 5. Juni 2014.

³⁰ Alle foodwatch zur Bäckerei Ihle vorliegenden Daten unter www.ihle.foodwatch.de.
³¹ <http://www.ihle.de/geschichte.html>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

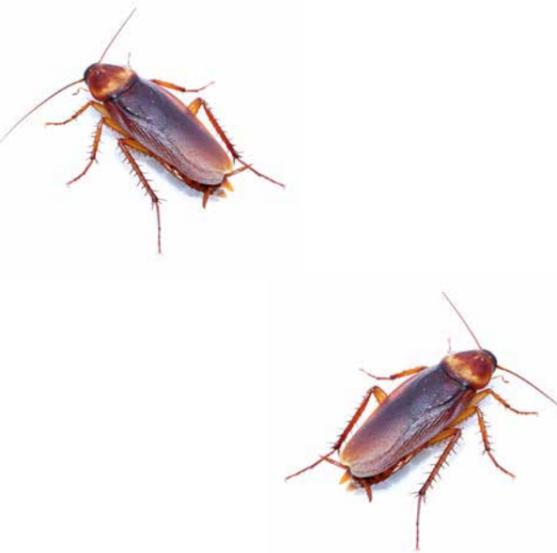
„Altablagerungen“ an „sämtlichen Knetkesseln“, verschmutzte, muffig riechende Abflussgullies und diverse weitere Reinigungsmängel.

Die laut Landratsamt Aichach-Friedberg erfolgte „Zwangsmittellandrohung“ bleibt wirkungslos: **Bei der Nachkontrolle im Oktober 2014 werden erneut ekelerregende Mängel dokumentiert. Die Kontrolleure stellen einen „deutlich sichtbaren Schädlingsbefall“ von Schaben und Käfern in der Krapfenanlage fest**, den sie diesmal als „gravierend“ einstufen. Außerdem finden sie „massive“ Verunreinigungen mit „Altablagerungen und Produktresten“ am Bandofen, „schwärzliche Flecken, vermutlich Schimmel“ im Kühlhaus und „vereinzelt lose Nägel“ an den Brotkörben. Auch die Dokumentation des Betriebs ist mangelhaft, so wurde ein Schabenbefall nicht dokumentiert. **Die Behörde legt einzelne Betriebsteile vorübergehend still** und leitet ein Bußgeldverfahren gegen Mitarbeiter und Geschäftsleitung ein. Doch auch bei der Nachkontrolle im Januar 2015 stellt sie wieder Schädlingsbefall und „mittelgradige Mängel im Bereich des baulichen Zustands“ fest. Das Ergebnis: **Bußgelder in Höhe von 5.000 und 10.000 Euro** sowie die Anordnung baulicher Maßnahmen. Aber auch die Wirkung dieser Maßnahmen ist gering: **Auch bei der nächsten Kontrolle im März 2015 finden die Kontrolleure Schaben, Käfer und Mäusekot**, Beschädigungen und Verschmutzungen von Teigknetern, beschädigte Brotkörbe und Backbleche. In ihrem Bericht sehen sie „gerade noch von einer gravierenden Einstufung“ der Hygienemängel in zwei Produktionshallen ab. Auch bei drei Kontrollen im Jahr 2016 werden Mängel in der Betriebshygiene festgestellt, die jedoch als „gering“ eingestuft werden. Anders als zu den Kontrollen in den Vorjahren bekommt foodwatch zu den Kontrollen aus 2016 keine detaillierten Kontrollberichte übermittelt.

In einem Schreiben vom 04.03.2016 nimmt die Firma Ihle gegenüber foodwatch Stellung zu den Entwicklungen seit 2014 und zieht das folgende Fazit: „Die in der Produktionsstätte Friedberg im Jahr 2014 entstandenen Mängel haben wir erkannt und haben deren Beseitigung entsprechend unserer Unternehmensphilosophie entschlossen und nachhaltig in Angriff genommen“.

Zu den Anfang 2016 in einem Fladenbrot gefundenen Metallspänen äußert sich das Unternehmen ebenfalls in einem Schreiben an foodwatch: Das Brot sei von einer anderen Bäckerei zugekauft worden, Mitarbeiter hätten die Verunreinigung erkannt, bevor das Brot in den Verkauf gelangte und die Behörde vorsorglich informiert. Der Lieferant sei ausgelistet worden.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb oder in Filialen der Bäckerei Ihle vor.



KOT IM BRÖTCHEN, KENNZEICHNUNGSMÄNGEL BEIM KUCHEN – KONTROLLERGERBISSE DER BÄCKEREI HEINZ³²

Die Bäckerei-Konditorei Heinz KG wurde 1960 als kleiner Familienbetrieb gegründet und beschäftigt heute nach eigenen Angaben mehr als 200 Mitarbeiter. Das Unternehmen produziert an drei Standorten in Altdorf bei Landshut frische und tiefgekühlte Backwaren und beliefert damit „viele namhafte Kunden in der Backwarenbranche“.³³

Das bayerische Landesamt LGL übermittelt foodwatch die Berichte von drei Kontrollen aus den Jahren 2013 und 2014 in den Betriebsstätten in Altdorf und Gündlkofen. Daraus geht hervor, dass die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit schon im Jahr 2012 auf gravierende Mängel „im baulichen und vor allem im hygienischen Bereich“ gestoßen war. Bei den drei Kontrollen in den Jahren 2013 bis 2014 hat sich der Betrieb zwar laut Kontrollbericht „in allen Bereichen deutlich verbessert“, dennoch stellen die Kontrolleure weitere Verstöße fest, die sie als „geringfügig“ beurteilen.

2013 zählen hierzu Mäusekot neben den Umkleideräumen und „deutliche Verschmutzungen“ in der Hygieneschleuse, durch die die Mitarbeiter in den Produktionsbereich gelangen. Die Kontrolleure stoßen auf Kisten mit offenem Gitterboden, in denen Backwaren ungeschützt auf dem Boden oder einer verschmutzten Holzpalette abgestellt werden; im Bereich des Wareneingangs finden sie lebende Motten und in der Backstube eine „lose abgedeckte Abflusssrinne, von der ein fäkaler Geruch ausgeht“. Eine 2013 entnommene Probe einer Schwarzwälder Kirschtorte wird wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. 2014 findet eine Kontrolle der Betriebsstätte in Altdorf statt. Grund hierfür ist eine **Verbraucherbeschwerde über einen Fremdkörper in einem „Potatoe-Brötchen“, der in einer Analyse des LGL als Nagerkot identifiziert wird**. Bei der Überprüfung des Produktionsbetriebs finden die Kontrolleure zwar „nagerkotähnliche Verschmutzungen“ in der Nähe des Mehlsilos, können aber „keine wesentlichen Anhaltspunkte für einen systematischen Eintrag von Schadnagerkot in die Backware“ feststellen und bewerten die Mängel als geringfügig. Auf die Frage, ob die Öffentlichkeit über diese Beanstandungen informiert wurde, erhält foodwatch keine Antwort.

Auch zu den Kontrollen der Produktionsstätten in Altdorf in den Jahren 2015 und 2016 erhält foodwatch keine Informationen. Das Landratsamt Landshut informiert foodwatch jedoch über zwei Kontrollen von Heinz-Filialen im Jahr 2016, bei denen es „sowohl geringgradige als auch mittelgradige Hygienemängel“ gab. Um welche Filialen und welche Art von Mängeln es sich handelt, erfährt foodwatch bis Redaktionsschluss nicht – ebenso wenig wie die Bevölkerung vor Ort: Das Landratsamt sah „keinen Anlass, die Bevölkerung zu informieren“.



³² Alle foodwatch zur Bäckerei Heinz vorliegenden Daten unter www.heinz.foodwatch.de.

³³ http://www.baecerei-heinz.com/de/unternehmen/ueber_uns/, letzter Zugriff am 19.04.2017.

Das Landratsamt Erding lässt im Juni 2016 Himbeeruchen aus einer Heinz-Filiale vom Landesamt untersuchen. Der Kuchen enthält Farbstoffe, die zwar zugelassen sind, jedoch mit dem Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet werden müssen. Diese Kennzeichnung fehlt, weshalb das Landratsamt ein Bußgeldverfahren einleitet. Auch in diesem Fall wird die Bevölkerung nicht informiert.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb oder in Filialen der Bäckerei Heinz vor.

SCHIMMELRASEN UND MOOSBESATZ – KONTROLL- ERGEBNISSE DER BÄCKEREI HIESTAND³⁴

Hiestand war ein Unternehmen aus der Schweiz, das aufgrund eines Firmenzusammenschlusses seit dem 1. Januar 2017 den Namen Aryzta Food Solutions GmbH trägt und ein Unternehmen der Aryzta AG ist – nach eigenen Angaben der weltweit drittgrößte Hersteller von Backwaren.³⁵ Hiestand ist weiterhin eine der Hauptmarken³⁶ des Unternehmens, das einen Produktionsstandort im unterfränkischen Gerolzhofen betreibt.



Das zuständige Landratsamt Schweinfurt teilt foodwatch mit, dass im Jahr 2013 keine, im Jahr 2014 drei und im Jahr 2015 fünf Kontrollen am Produktionsstandort vorgenommen wurden. Bei allen Kontrollen kommt es zu Beanstandungen. Zumeist werden diese von den Kontrolleurinnen und Kontrolleuren als „geringgradige Mängel“ bewertet, dazu zählen „schwarzsimmelähnlicher Belag“ in der Spülküche und „erhebliche“ Verschmutzungen mit Teigresten im Verpackungsraum. **Bei einer Routinekontrolle am 31. August 2015 sind die Mängel jedoch „mittelgradig“: „Die Betriebsstätten waren nicht sauber, bzw. instand gehalten“, so ein Urteil der Kontrolleurinnen und Kontrolleure.** Sie finden unter anderem eine „Schimmelrasenbildung“ auf einer nicht genutzten Produktionsmaschine. Werkzeuge zum Lebensmittelkontakt werden mit Werkzeugen ohne Lebensmittelkontakt zusammen gelagert. Holzpaletten im Verpackungsraum sind zum Teil „stark verbraucht und mit Schimmel und Moosbesatz“ überzogen. Außerdem finden die Kontrolleurinnen und Kontrolleure zwei Schutzanzüge, „die hochgradig mit grün-schwarzen Belägen verunreinigt waren“ und die „noch während der Kontrolle entsorgt“ werden. **Trotz Schimmel und Moos – das zuständige Landratsamt Schweinfurt urteilt: Informationen der Bevölkerung über Beanstandungen waren nicht angezeigt.** Kontrollergebnisse aus dem Jahr 2016 konnten die Behörden nicht an foodwatch übermitteln, da das Unternehmen einstweiligen Rechtsschutz erhoben hat. Eine gerichtliche Entscheidung stand bei Redaktionsschluss noch aus.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb von Hiestand bzw. Aryzta vor.

³⁴ Alle foodwatch zur Bäckerei Hiestand vorliegenden Daten unter www.hiestand.foodwatch.de.

³⁵ http://www.aryztafoodsolutions.de/fileadmin/user_upload/Presstexte/aryztafoodsolutions.pdf, letzter Zugriff am 19.04.2017.

³⁶ <http://www.aryztafoodsolutions.ch/de/ueber-uns.html#!prettyPhoto/0/>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

„KLEINERE BAULICHE MÄNGEL“ – KONTROLLERGEBNISSE DER BÄCKEREI HOPPFISTEREI³⁷



Die Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH mit Hauptherstellungsbetrieb in München betreibt nach eigener Auskunft über 150 Filialen, beschäftigt 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, hat ca. 700 Einzelhandelspartner und bezeichnet sich als „einen der wichtigsten ökologischen Betriebe in Deutschland“.³⁸

Nach Auskunft des Kreisverwaltungsreferats der Stadt München wurde der Hauptbetrieb in München in den Jahren 2013 bis 2016 achtmal kontrolliert. Bei drei der acht Kontrollen wurden keinerlei Mängel, bei den übrigen Kontrollen „kleinere bauliche“ oder „geringfügige“ Mängel festgestellt. Hierzu zählten die Kontrolleurinnen und Kontrolleure Schimmel am Spülbecken, Beschädigungen am Anstrich der Wände im Brotverpackungsraum oder Spinnenweben im Rohstofflager. Die Bevölkerung wurde nicht informiert.

Das bayerische Landesamt LGL übermittelte foodwatch zudem die Gutachten zu den Untersuchungen zweier Proben aus dem Jahr 2016. In beiden Fällen fanden sich Fremdkörper in Broten: Am 25.07.2016 wurden zwei „grünweiße, gummiartige Fremdkörper“ in einem Sonnenblumenkernbrot gefunden, am 28.07.2016 ein schwarzer Fremdkörper in einem Weizenmischbrot, der als „miteinander verklebte Verschmutzungsreste“ bezeichnet wurde. Auch hierüber wurde die Bevölkerung nicht informiert.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb oder in Filialen der Hofpfisterei vor.



„Grünweiße, gummiartige Fremdkörper“: Fotos aus dem Gutachten des Landesamtes LGL vom 04.08.2016 zur Probe „Sonnenblumenkernbrot“.

MÄNGEL IN FÜNF VON ACHT FILIALEN – KONTROLLERGEBNISSE DER BÄCKEREI HÖFLINGER³⁹

Die Höflinger Backwaren Vertriebsgesellschaft mit Hauptherstellungsbetrieb in München beschäftigt nach eigenen Angaben über 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, betreibt im Stadtgebiet München zahlreiche Filialen und beliefert über 300 Geschäfte.⁴⁰ Im Jahr 2012 hat Höflinger einen Teil der Filialen von Müller-Brot übernommen.

foodwatch liegen keine Informationen zu Kontrollen im Hauptherstellungsbetrieb vor. Nach Angaben des Kreisverwaltungsreferats der Stadt München wurden jedoch in den Jahren 2014 und 2015 acht Höflinger-Filialen kontrolliert. Drei davon blieben dabei ohne jede Beanstandung. In den anderen fünf Filialen fanden die Kontrolleurinnen und Kontrolleure unter anderem Mängel in der Schädlingsbekämpfung, Fruchtfliegen und unterschiedliche Verunreinigungen – von Decken und Fußböden bis hin zum Brotregal. In zwei Filialen wurden zudem Lebensmittel ohne ausreichende Kennzeichnung von Allergenen verkauft. Keine der Beanstandungen führten zu Bußgeld- oder Strafverfahren, die Bevölkerung wurde nicht informiert. Kontrollergebnisse oder Prüfberichte aus dem Jahr 2016 lagen foodwatch bis Redaktionsschluss noch nicht vor.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände im Produktionsbetrieb oder in Filialen der Bäckerei Höflinger vor.

Höflinger

³⁷ Alle foodwatch zur Hofpfisterei vorliegenden Daten unter www.hofpfisterei.foodwatch.de.

³⁸ https://www.hofpfisterei.de/hpf_ueber_uns_heute.php?vid=gne2c8ata0i43ufj1fko4p0fa4, letzter Zugriff am 19.04.2017.

³⁹ Alle foodwatch zur Bäckerei Höflinger vorliegenden Daten unter www.hoefflinger.foodwatch.de.

⁴⁰ <http://www.baecerei-hoefflinger.de/familientradition/index.php>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

„EINFACHERE“ MÄNGEL – KONTROLLERGEBNISSE DER LSG SERVICE HOLDING⁴¹

LSGgroup

Die Lufthansa-Tochter „LSG Sky Chefs“ gehört nach eigenen Angaben zu den weltweit größten Anbietern von Bordverpflegung, die auf Flügen serviert wird.⁴²

Der Standort am Münchener Flughafen wird in den Jahren 2013 bis 2015 sechsmal kontrolliert – viermal wird er danach beanstandet. Nach Angaben des zuständigen Landratsamts Erding handelt es sich dabei um „einfachere“ bauliche Mängel und Hygienemängel wie verunreinigte Ablaufrohre und schwarze Ablagerungen auf dem Boden. Im Jahr 2016 kommt es zu keinen Beanstandungen.

Redaktioneller Hinweis: Die genannten Informationen beziehen sich auf Befunde aus den Jahren 2013–2016. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände am LSG-Standort München vor.

>> FAZIT

Die Auswertung der foodwatch vorliegenden Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen in acht bayerischen Großbäckereien in den Jahren 2013 bis 2016 zeigt: Auch nach dem Müller-Brot-Skandal ist es zu zahlreichen, teilweise gravierenden Hygienemängeln in bayerischen Bäckereien gekommen. Mäusekot, Fraßspuren an Mehlsäcken, Schimmel, Schaben und Käferspuren im Mehl: Besonders unhygienische Zustände haben die Kontrolleure in den Produktionsbetrieben der Firmen Bäcker Bachmeier, Der Beck und Landbäckerei Ihle festgestellt. Selbst wenn von den dort produzierten Lebensmitteln keine Gesundheitsgefahren ausgingen, ist es aus Sicht von foodwatch nicht hinnehmbar, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nichts erfahren haben: Denn so haben sie weiterhin Semmeln und Brote aus Backstuben verzehrt, in denen teilweise ekelerregende Zustände herrschten.

Offensichtlich gelingt es der bayerischen Lebensmittelüberwachung nicht, diese Hygienemängel mit den ihr zur Verfügung stehenden Mitteln – Kontrollen und Sanktionen – zu verhindern. Denn Kontrollen können immer nur stichprobenartig erfolgen und werden nie jeden Verstoß aufdecken, und auch Sanktionen entfalten offenbar kaum präventive Wirkung. Die Lebensmittelkontrolle benötigt also auch Instrumente, mit denen sie Unternehmen vorab von Gesetzesverstößen und Betrug abhalten kann.



⁴¹ Alle foodwatch zur LSG vorliegenden Daten unter www.lsg.foodwatch.de.

⁴² http://lsg-group.com/app/uploads/lsg_ar2016_digital/#p=8, Seite 7, letzter Zugriff am 19.04.2017.

3. WAS MUSS SICH ÄNDERN? FORDERUNGEN VON FOODWATCH

Der größte Anreiz für Lebensmittelbetriebe, zu jeder Zeit korrekt zu arbeiten und in Präventionsmaßnahmen zu investieren, ist die drohende öffentliche Information über festgestellte Mängel oder Gesetzesverstöße. Verbraucherinnen und Verbraucher haben das Recht, über die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrollen umfassend und ausnahmslos informiert zu werden. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen wissen, welche Betriebe gegen gesetzliche Vorgaben verstoßen, und welche sich an die Vorgaben halten.

Daher fordert foodwatch:

**1) AUF BUNDESEBENE:
DIE ANGEKÜNDIGTE REFORM
VON PARAGRAF 40 LFGB
ENDLICH UMSETZEN.**

In ihrem Koalitionsvertrag haben CDU, CSU und SPD im November 2013 eine erneute Reform des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) angekündigt. Die Bundesregierung ist diese aber bislang schuldig geblieben. Diese Reform muss endlich so umgesetzt werden, dass ausnahmslos alle Kontrolleergebnisse veröffentlicht werden und Rechtssicherheit für Verbraucherinnen und Verbraucher, Behörden und Unternehmen besteht.

Bereits im Januar 2015 hat foodwatch sowohl Bundesernährungsminister Christian Schmidt als auch Bundesjustizminister Heiko Maas einen von foodwatch verfassten Gesetzentwurf⁴³ zukommen lassen, der die Behörden verpflichten würde, ihr Wissen verbindlich „aktiv und systematisch“ mit der Öffentlichkeit zu teilen. Vor allem bei gesundheitsgefährdenden oder aus anderen Gründen zum Verzehr ungeeigneten Produkten wären Behörden verpflichtet, „gesondert und unverzüglich“ bereits dann zu informieren, „wenn ein durch Tatsachen begründeter Verdacht“ für einen Verstoß gegen das Lebensmittelrecht besteht. Amtlich erhobene Messdaten und Ergebnisse der Lebens- und Futtermittelkontrollen würden zudem grundsätzlich öffentlich gemacht. Der foodwatch-Entwurf verzichtet auf Ermessensspielräume für die Behörden, um für Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch für Behörden und Unternehmen Rechtssicherheit zu schaffen.

**2) AUF LANDESEBENE:
EIGENES TRANSPARENZ-
GESETZ ERLASSEN.**

Die Bayerische Staatsregierung darf nicht auf die von der Bundesregierung angekündigte Reform des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) warten, sondern muss per Landesgesetz sofort für mehr Transparenz sorgen. Ein solches Landesgesetz muss die Behörden zur Veröffentlichung aller Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen verpflichten. Die Unternehmen müssen die Ergebnisse in einer leicht verständlichen Darstellung an ihrer Eingangstüre aushängen – im Idealfall in Form eines „Hygiene-Smileys“ nach dänischem Vorbild.

Der Freistaat Bayern verfügt über die entsprechende Gesetzgebungskompetenz, da der Bund mit dem bestehenden Paragraf 40 Absatz 1a LFGB nicht abschließend von seiner Gesetzgebungskompetenz Gebrauch gemacht hat.⁴⁴ Ein erstes solches Landesgesetz wurde am 15. Februar 2017 von Nordrhein-Westfalen verabschiedet („Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz“). Das Gesetz verpflichtet Lebensmittelbetriebe in NRW, ab dem Jahr 2020 die Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen in Form eines „Kontrollbarometers“ in Ampelfarben zu veröffentlichen. Die kontrollierten Betriebe müssen das „Kontrollbarometer“ an der Eingangstür aushängen, die zuständige Behörde veröffentlicht es im Internet. Die Kundinnen und Kunden können sich so über die Ergebnisse der letzten vier amtlichen Kontrollen informieren. Bayern muss diesem Vorstoß folgen und ein entsprechendes Landesgesetz erlassen, ohne dabei die Unzulänglichkeiten und Schlupflöcher des nordrhein-westfälischen Gesetzes zu reproduzieren.⁴⁵

⁴³ siehe http://www.foodwatch.org/uploads/media/Gesetzentwurf_Paragraf_40LFGB_02.pdf, letzter Zugriff am 19.04.2017.

⁴⁴ Rechtsanwalt Prof. Dr. Alexander Schink, Staatssekretär a.D.: „Stellungnahme zum Entwurf eines Gesetzes zur Bewertung, Darstellung und Schaffung von Transparenz von Ergebnissen amtlicher Kontrollen in der Lebensmittelüberwachung (Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz-KTG)“ für die Anhörung des Ausschusses für Klimaschutz, Umwelt, Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des NRW Landtages am 02.11.2016, Stellungnahme 16/4363 A17, siehe <https://www.landtag.nrw.de/Dokumentenservice/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMST16-4363.pdf>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

⁴⁵ Zur ausführlichen foodwatch-Kritik am nordrhein-westfälischen „Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz“ siehe <http://www.foodwatch.org/de/presse/pressemitteilungen/pressestatement-zu-kontrollbarometerhygiene-ampel-in-nrw/>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

4. WARUM TRANSPARENZ WIRKT

Die konsequente Veröffentlichung aller Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen hat im Vergleich zum bestehenden System, das vor allem auf Kontrollen und Sanktionen basiert, eine Reihe entscheidender Vorteile:

- >> Sie bietet einen enormen Anreiz für die Betriebe, korrekt zu arbeiten und kann damit präventiv viele Verstöße gegen die Lebensmittelgesetze verhindern.
- >> Sie ermöglicht den Verbraucherinnen und Verbrauchern informierte und selbstbestimmte Kaufentscheidungen.
- >> Sie belohnt diejenigen Betriebe, die in hohe Sicherheits- und Qualitätsstandards investieren.
- >> Sie schreckt Betrügerinnen und Betrüger ab.
- >> Sie fördert einen Wettbewerb um die beste Qualität, nicht nur um den günstigsten Preis. Denn wenn hohe Qualität transparent nachvollziehbar ist, sind Verbraucherinnen und Verbraucher auch bereit, mehr dafür zu bezahlen.
- >> Sie macht die Arbeit der Lebensmittelüberwachung nachvollziehbar und zeigt, wo Stellen und Gelder fehlen oder wo beides nicht effizient eingesetzt wird.
- >> Sie verringert den Verwaltungsaufwand: Transparenz führt zu weniger Beanstandungen – weniger Beanstandungen führen zu einer geringeren Kontrollfrequenz. Betriebe, die mehrfach beanstandungsfrei bleiben, müssen seltener kontrolliert werden. Die Behörden können somit ihre Ressourcen auf die wenigen unsauber arbeitenden Betriebe konzentrieren. Zudem entfällt der bürokratische Aufwand zur Bearbeitung von Anträgen, die nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) gestellt werden.

Verschiedene Länder in Europa haben diese Vorteile inzwischen erkannt und setzen bei Kontrollergebnissen auf Transparenz. In Frankreich veröffentlicht die Regierung seit April 2017 alle Ergebnisse von Hygienekontrollen auf einer Website und in einer App. Die Kontrollergebnisse werden durch ein vierstufiges Smiley-System visualisiert und sind auf einer interaktiven Karte einsehbar. Die Betriebe erhalten nach der Kontrolle eine Plakette, die das Smiley zeigt und die die Betriebe freiwillig an ihrer Eingangstüre aushängen können.⁴⁶



Transparenz in Frankreich: Seit März 2017 werden Kontrollergebnisse mit einem Smiley bewertet und im Internet veröffentlicht.

Ein ähnliches System existiert mit dem „Food Hygiene Rating Scheme“ seit 2013 in Großbritannien: Nach einer Hygienekontrolle werden Betriebe auf einer Skala von 0 („urgent improvement is required“) bis 5 („very good“) bewertet. Das Ergebnis wird online veröffentlicht.⁴⁷ In Nordirland und Wales müssen die Betriebe das Ergebnis zudem gut sichtbar an ihrer Eingangstüre aushängen.⁴⁸



Transparenz in Großbritannien: Nach Hygienekontrollen werden Betriebe auf einer Skala von 0 bis 5 bewertet, die Ergebnisse stehen im Internet.

⁴⁶ Interaktive Karte: <http://alim-confiance.gouv.fr/>, zur Bedeutung der unterschiedlichen Smileys siehe <http://agriculture.gouv.fr/alimconfiance-les-resultats-des-contrôles-sanitaires-accessibles-tous>, letzter Zugriff am 28.04.2017.

⁴⁷ Siehe <http://ratings.food.gov.uk/>, letzter Zugriff am 28.04.2017.

⁴⁸ Siehe <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/fhrs-safeguards-england.pdf> und <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/wales-business-leaflet-fhrs.pdf>, letzter Zugriff am 28.04.2017.

Wie gut Transparenz wirkt, zeigt vor allem das Beispiel Dänemark: Hier hängen seit 2001 die Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle an den Türen von Restaurants und Supermärkten aus und sind zudem im Internet abrufbar. Zusammengefasst und bewertet wird das Kontrollergebnis mithilfe eines Smileys. Der Anteil der Betriebe mit dem besten Smiley hat sich seitdem um 15 Prozentpunkte erhöht (2002: 70%; 2015: 85%). Die Quote der Betriebe mit Beanstandungen hat sich halbiert.⁴⁹

Kontrolrapport

Virksomhed **Hedegårdens Skole**

Kantine

Adresse **Københavnsvej 34**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **29189404**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser mv.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer mv.	1
Kemiske forureninger	1
Emballage mv.	1
Andet	1

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bedeforlag, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

Ordinsær kontrol Kontrolkampagne

Ekstra kontrol Kædekontrol

Anden kontrol

Denne kontrol, dato **27-03-2017**

Tidligere kontrol

Dato	Resultat
11-04-2016	1
17-03-2015	1
11-03-2014	1

Tilsynsførendes bemærkninger side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens aktiviteter.

Opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter, lager samt målte temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader i produktionsområder, kølefaciliteter og opvaskemaskine indvendigt, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, lager, udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for oplysning af allergener ved henvendelse. Skriftlig oplysning om at allergener kan oplyses ved henvendelse.

Særlige mærkningsordninger: Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt, herunder at

Dänisches Erfolgsmodell: Kontrollberichte werden mit einem Smiley bewertet und an den Eingangstüren von Betrieben ausgehängt.

Im ausgehängten Kontrollbericht zeigen vier verschiedene Smileys auf einen Blick das Ergebnis der Kontrolle. Zusätzlich gibt ein Kommentarfeld darüber Auskunft, was und mit welchem Ergebnis geprüft wurde. Auch der besichtigte Betrieb hat auf dem Dokument die Möglichkeit, Stellung zu nehmen. Erhält ein Betrieb nicht das fröhlichste Smiley, hat er Anspruch auf eine erneute Überprüfung in den nächsten sechs Monaten. Wünscht das Unternehmen eine Neubewertung innerhalb kürzerer Zeit, kann dies auf eigene Kosten erfolgen.

Die Einführung des Smiley-Systems konnte in Dänemark nur gegen den Widerstand der Betriebsstätten durchgesetzt werden. Besonders der Verband der Restaurantbetreiber befürchtete das wirtschaftliche Aus für Betriebe, die mit dem traurigsten Smiley gekennzeichnet würden. Heute kann die Einführung des Smiley-Systems in Dänemark als durchschlagender Erfolg bewertet werden. Der Bekanntheitsgrad des Smileys lag nach einer vom dänischen Lebensmittelministerium in Auftrag gegebenen Umfrage aus dem Jahr 2008 unter Verbrauchern bei 100 Prozent, und 97 Prozent hielten das Smiley-System für „eine gute oder sehr gute Idee“. Besonders interessant: Auch 88 Prozent der kontrollierten Betriebsstätten hielten das Smiley-System mittlerweile für eine „gute oder sehr gute Idee“. 86 Prozent gaben an, dass sie sich „fair bewertet“ fühlen – unabhängig vom Kontrollergebnis.

Um das System weiter zu verbessern, führte das dänische Lebensmittelministerium 2008 das „Elite-Smiley“ ein, das mittlerweile gut 40 Prozent der kontrollierten Betriebe erhalten haben. Dieses Elite-Smiley erhalten Verkaufsstätten, die bei den letzten vier Prüfungen mit dem besten Smiley bewertet wurden. Das Elite-Smiley führt auch zu einer geminderten Frequenz der Kontrollen. Während die mit einem hohen Risiko eingestuften Betriebe normalerweise dreimal im Jahr kontrolliert werden, finden die Kontrollen bei den „Elite-Unternehmen“ nur zweimal jährlich statt.

Die Einführung des Smiley-Systems hat weder zu einer Erhöhung der Anzahl der eingesetzten Kontrolleure noch zu zusätzlichen Kosten geführt, die Beanstandungsquoten jedoch deutlich gesenkt.⁵⁰

Aus diesen Gründen sollte das dänische Smiley-System Vorbild für Deutschland sein. Das System muss gesetzlich vorgeschrieben werden – eine freiwillige Regelung reicht ebenso wenig aus wie die Vergabe ausschließlich von „Positiv-Smileys“.

Seit der Einführung des Smiley-Systems hat sich die Quote der Lebensmittelbetriebe mit Beanstandungen in Dänemark fast halbiert.

⁴⁹ siehe <http://www.foodwatch.org/de/informieren/smiley-system/mehr-zum-thema/vorbild-daenemark/>, letzter Zugriff am 19.04.2017.

⁵⁰ Alle Quellen zum Smiley-System in Dänemark, weiterführende Links und Statistiken unter <http://www.foodwatch.org/de/informieren/smiley-system/mehr-zum-thema/vorbild-daenemark/>, letzter Zugriff am 28.04.2017.

