

Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN vom 23.02.2020

- Hygienemängel in Filialen von Supermarktketten

Die in der Anfrage gestellten Einzelfragen werden wie folgt beantwortet:

1.

Wurde der Fachausschuss (AOV, nicht öffentlicher Teil) über diese Sachverhalte unterrichtet? Falls nein, warum nicht?

Die Anfrage zu den Kontrollergebnissen wurde von einem Verbraucher auf der Grundlage des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) gestellt. Die Verwaltung hat den zuständigen Fachausschuss am 14.03.2019 darüber informiert, dass der Verein „foodwatch“ im Januar 2019 die Kampagne „Topf-Secret“ im Portal „Frag den Staat“ gestartet hat. Hierüber können Verbraucher/innen automatisiert Anfragen an die Verwaltungsbehörden zu Lebensmittelbetrieben stellen. Um einen solchen Informationsantrag handelte es sich hier.

Die Verwaltung hat dem Antrag des Verbrauchers auf Erteilung der Auskunft per Verwaltungsakt entsprochen. Hiergegen hat das betroffene Lebensmittelunternehmen geklagt. Insoweit handelt es sich um einen Routinevorgang innerhalb der Verwaltung.

Das Oberverwaltungsgericht NRW hat im Januar 2020 im Eilverfahren in der Beschwerdeinstanz einen Grundsatzbeschluss gefasst, in dem es die hiesige Rechtsauffassung zur Auskunftserteilung bestätigt. Auf der Grundlage dieses Beschlusses wurde die Auskunft an den Verbraucher auch erteilt.

Eine weitere Unterrichtung des Fachausschusses ist nicht erfolgt, weil die Verwaltung den lebensmittelrechtlichen Betriebszustand anders bewertet als „foodwatch“. Hierzu wird auf die Antwort zu Frage 5 verwiesen.

2.

Gibt es regelmäßig Nachkontrollen der entsprechenden real Markt Filiale? Falls ja, in welchen Rhythmen und mit welchen Resultaten? Falls nein, warum nicht?

Aufgrund der Angebotsstruktur unterliegt die Filiale im Durchschnitt einer viermonatigen Plankontrollfrequenz. Die Filiale ist aufgrund ihrer Größe und hinsichtlich der festgestellten Abweichungen als hygienisch nicht besonders auffällig eingestuft. Festgestellte Mängel werden vom Betreiber umgehend abgestellt. Ordnungsrechtliche Maßnahmen, wie beispielsweise eine Betriebsschließung, sind nicht erforderlich und kämen auch nicht in Betracht, weil der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit zu beachten ist. Die festgestellten Abweichungen würden solche

Schritte nicht rechtfertigen, sodass diese in einem verwaltungsgerichtlichen Verfahren keinen Bestand hätten. Eine Beseitigung der festgestellten Abweichungen wird bei der nachfolgenden Plankontrolle regelmäßig nachkontrolliert.

3.

Wurden weitere Filialen der entsprechenden Supermarktkette auffällig?

Alle Filialen der Supermarktkette unterliegen einer regelmäßigen Kontrollfrequenz. Besonderheiten, die ordnungsrechtliche Maßnahmen rechtfertigen würden, sind aktuell bei keiner Filiale bekannt. Zur Klarstellung wird erneut darauf hingewiesen, dass auch die Filiale in Langenfeld verwaltungsseitig nicht als „auffällig“ eingestuft ist.

4.

Sind zwischenzeitlich Filialen anderer Lebensmittelketten kontrolliert worden und mit welchen Ergebnissen?

Jeder Lebensmittelbetrieb unterliegt einer regelmäßigen Kontrollfrequenz. Es ist nicht möglich, die Ergebnisse im Rahmen dieser Anfrage darzustellen. Die zuständige Lebensmittelkontrollleurin / der zuständige Lebensmittelkontrolleur trifft die erforderlichen Anordnungen, damit der Betrieb die festgestellten Abweichungen abstellt. Ggf. wird ein Nachkontrolltermin als Zwischenkontrolle festgesetzt. Auf der Grundlage der Betriebsart und des Kontrollergebnisses wird eine Risikobeurteilung erstellt. Hierdurch wird das Kontrollintervall für die regelmäßigen Plankontrollen ermittelt (3 Monate bis 2 Jahre möglich). Im Kreis Mettmann musste im Jahr 2019 keine Filiale einer Lebensmittelkette geschlossen werden, weil Abweichungen festgestellt wurden, die eine Gefahr für die öffentliche Ordnung bedeutet hätten.

5.

In der RP Langenfeld/Monheim vom 22.02.2020 wird die Kreisverwaltung zitiert: „Nur, weil Foodwatch das Thema mit Blick auf den gewonnenen Rechtsstreit hochkocht, heißt das nicht, dass es bei Real in Langenfeld besonders gravierende Hygienemängel gibt.“ Vor diesem Hintergrund bitten wir um Auskunft, ab wann bzw. in welcher Ausprägung für die Kreisverwaltung „besonders gravierende Hygienemängel“ vorliegen? Welche Kriterien sind notwendig, um einen „besonders gravierenden Hygienemangel festzustellen und wann ist ein festgestellter Hygienemangel entsprechend „nicht besonders gravierend“? Was ist mit dem Begriff „hochkocht“ gemeint?

Das geltende Lebensmittelrecht kennt den Begriff „besonders gravierender Hygienemangel“ nicht. Insoweit wird seitens der Verwaltung mit diesem Begriff nicht gearbeitet und kann dieser auch nicht definiert werden. Werden Abweichungen innerhalb eines Lebensmittelbetriebes festgestellt, basieren diese Feststellungen auf der Grundlage lebensmittelgesetzlicher Regelungen. Das Gesamtbild der Kontrolle bestimmt, ob neben der Beseitigung der festgestellten Abweichungen weitergehende (ordnungs- oder ordnungswidrigkeitenrechtliche) Maßnahmen erforderlich sind.

Die Verwaltung ist verpflichtet, auf konkrete Gefahren für das Leben oder die Gesundheit

von Verbrauchern/innen unmittelbar mit den ordnungsrechtlich zur Verfügung stehenden Mitteln zu reagieren. Dies wäre beispielsweise bei Verunreinigungen von Lebensmitteln durch Schadnager oder durch Schimmelpilze oder einer Verwahrlosung der Betriebsstätte der Fall. Eine Verunreinigung des Bodens bei Regen durch Fußspuren oder ein Riss in einer Fliese stellen beispielsweise zunächst keine solche Gefährdung dar.

Der Verein „foodwatch“ hat den von der Verwaltung erstellten Bescheid und den ergangenen Beschluss des Oberverwaltungsgerichtes dazu genutzt, eine Pressemitteilung herauszugeben, in der die Kontrollergebnisse interpretiert werden. Die dortigen Darstellungen geben nur die Einschätzungen des Vereins wieder. Es handelt sich um eine Interpretation der Kontrollergebnisse, die so in den amtlichen Kontrollberichten nicht dokumentiert ist. Erklärtes Ziel von „foodwatch“ ist, die Öffentlichkeit für das Thema „Lebensmitteltransparenz“ zu sensibilisieren.

Dies Ansinnen unterstützt die Verwaltung seit 2019 intensiv, indem Verbraucherinnen und Verbrauchern auf Antrag im Rahmen der Vorgaben des VIG regelmäßig Auskünfte zu den Kontrollergebnissen von Betrieben erteilt werden. Dies wird auch hier dadurch deutlich, dass die Entscheidung der Verwaltung, dem Antrag auf Auskunftserteilung zu entsprechen, im Eilverfahren durch verwaltungsgerichtliche Beschlüsse in zwei Instanzen bestätigt worden ist.