

## Kleine Anfrage

der Abgeordneten Nicole Müller-Orth, Katharina Raue, Pia Schellhammer und Dietmar Johnen (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

und

## Antwort

des Ministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz

### Abgelaufenes Fleisch in Schulkantine

Die **Kleine Anfrage 2223** vom 11. März 2014 hat folgenden Wortlaut:

In den letzten Tagen ist bekannt geworden, dass Putenfleisch an mehr als 20 Schülerinnen und Schüler der Albert-Schweitzer-Schule in Ingelheim ausgegeben wurde, bevor vom Personal entdeckt wurde, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits um zwei Jahre überschritten war. Glücklicherweise zeigte keine Schülerin und kein Schüler anschließend Gesundheitsbeschwerden. Das Essen kam von dem größten rheinland-pfälzischen Schulcaterer, der Sander Holding GmbH & Co. KG in Wiebelsheim, der im Land rund 75 Ganztagschulen beliefert.

Wir fragen die Landesregierung:

1. Wie konnte das abgelaufene Putenfleisch auf die Teller gelangen?
2. Sind weitere Probleme bei der Qualität der Schulverpflegung von der Firma Sander Holding GmbH & Co. KG im Land bekannt?
3. Welche Mechanismen existieren, um solche Vorfälle in Zukunft zu vermeiden?
4. Wie bewertet das Land aus verbraucherpolitischer Sicht frisch gekochte und regional eingekaufte Kantinenverpflegung gegenüber Kantinencatering mit Fertiggerichten?

Das **Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz** hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 1. April 2014 wie folgt beantwortet:

Mit der Kleinen Anfrage 2223 werden Hintergründe zu einem Geschehen erfragt, bei dem Ende Januar 2014 in einer Schulmensa in Ingelheim Putenhacksteaks in Verkehr gebracht wurden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) um mehr als 21 Monate überschritten war.

So wie sich der Sachstand darstellt handelt es sich um einen Einzelfall infolge einer Verkettung unglücklicher Umstände, die auf menschlichem Fehlverhalten beruhen. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde hat auf Grundlage der Probenbegutachtung durch das Landesuntersuchungsamt festgestellt, dass kein Verstoß gegen buß- oder strafbewehrte Vorgaben des Lebensmittelrechts vorliegt. Weiter, und das ist für uns eine entscheidende Aussage, kann aufgrund dieses Gutachtens eine Gesundheitsgefährdung der Verpflegungsteilnehmer ausgeschlossen werden.

Es wurde jedoch gegen betriebseigene Vorgaben der Qualitätssicherung verstoßen, welche wiederum rechtlich verbindlich sind. In diesem Zusammenhang sei nochmals auf die Unterschiede bei den Begrifflichkeiten „Verbrauchsdatum“ und „Mindesthaltbarkeitsdatum“ hingewiesen: Ein Verbrauchsdatum tragen fertig verpackte Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind, also zum Beispiel rohes Hackfleisch oder Frischgeflügel. Solche Produkte dürfen nach Ablauf dieser Frist nicht mehr verzehrt werden, weil das Risiko besteht, dass sich möglicherweise vorhandene krankheitserregende Keime stark vermehren. Das auch im vorliegenden Fall verwendete Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hingegen ist die Frist, für die der Hersteller Gewähr für die hygienische und sensorische Qualität leistet. Ein überschrittenes MHD heißt daher nicht zwingend, dass das Lebensmittel nicht mehr genießbar ist. Es ist vielmehr im Einzelfall zu entscheiden, ob das Lebensmittel auch nach Überschreitung des MHD noch verzehrt werden kann. Eine solche Prüfung ist im vorliegenden Fall nicht erfolgt.

b. w.

Das Geschehen verdeutlicht, dass das geltende Lebensmittelhygienerecht ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet, die Sicherheitsmarge zwischen den rechtlich verbindlichen Vorgaben und einer möglichen Gesundheitsgefährdung für die Verbraucherinnen und Verbraucher ist angemessen groß.

Dies vorausgeschickt, beantworte ich namens der Landesregierung die vorbezeichnete Kleine Anfrage wie folgt:

Zu Frage 1:

Aus den Ermittlungen der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Kreisverwaltung ergibt sich, dass die in Frage stehenden Putenhacksteaks am 15. Oktober 2011 mit dem MHD „28. April 2012“ im Stammwerk der Firma in Wiebelsheim hergestellt und am 9. Dezember 2011 an den Betriebsort in einem Gymnasium in Ingelheim ausgeliefert wurden. Weder bei einer „Quartalsprüfung“ in 2012 noch bei der Inventurprüfung fiel dort die Ware auf. Am 30. Januar 2014 transportierte ein Mitarbeiter der Firma die Putenhacksteaks aus dem Tiefkühlhaus am Betriebsort Gymnasium an den Betriebsort Albert-Schweitzer-Schule, um sie dort für die Mittagsverpflegung zu verwenden. Auch dabei fiel die Ware aufgrund fehlender Warenausgangs- bzw. Wareneingangskontrolle nicht auf.

Zu Frage 2:

Zwei für die Lebensmittelüberwachung zuständige Behörden haben über Hygienemängel in insgesamt drei von der Firma betriebenen Kantinen berichtet. In allen drei Fällen wurden die Mängel zwischenzeitlich beseitigt.

Dem für die Ernährung zuständigen Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten sind keine weiteren Probleme bei der ernährungsphysiologischen Qualität der Schulverpflegung der Firma bekannt.

Zu Frage 3:

Die amtliche Lebensmittelüberwachung arbeitet nach risikoorientierten Kriterien. Die Betriebe werden individuell aufgrund des von ihnen ausgehenden Risikos, beispielsweise bedingt durch die Betriebsgröße, die Art der erzeugten Produkte oder das rechtskonforme Verhalten in der Vergangenheit, in Risikoklassen eingeteilt. Daraus ergeben sich die amtlichen Kontrollintervalle. Betriebe mit hohem Risiko werden häufiger kontrolliert als solche mit niedrigem Risiko.

Grundsätzlich ist festzustellen, dass im geltenden Lebensmittelhygienerecht der Lebensmittelunternehmer die zentrale Rolle bei der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben innehat. Der Überwachungsbehörde kommt dabei die Aufgabe der Kontrolle der Eigenkontrolle zu.

In dem konkreten Fall hat es die zuständige Kreisverwaltung auf dieser Grundlage insbesondere für erforderlich gehalten, dass der Betrieb Mitarbeiterschulungen durchführt, bei denen der Schwerpunkt auf den arbeitsplatzbezogenen Kontroll- und Dokumentationspflichten zu legen ist. Die Behörde hat eine Frist zur Umsetzung dieser Maßnahmen gesetzt.

Zu Frage 4:

Der Lebensmittelunternehmer steht in der Pflicht, für sichere, gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel zu sorgen. Dieser Anspruch der Verbraucherinnen und Verbraucher besteht ungeachtet der Art der Herstellung, der Angebotsform oder auch des Preises.

Es ist Ziel der Landesregierung, dass in der Gemeinschaftsverpflegung möglichst viele regionale und ökologisch erzeugte Produkte verwendet werden. Zur Erreichung dieses Zieles hat das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten die Initiative Rheinland-Pfalz isst besser gestartet.

Die Verwendung regionaler Produkte ist ein wichtiger Beitrag zur Wertschöpfung im Land, sie dient der Erhaltung unserer wertvollen Kulturlandschaften und sie fördert die Wertschätzung für unsere Lebensmittel und führt dadurch zu bewussterer und damit zwangsläufig auch gesünderer Ernährung.

Insbesondere Kindern und Jugendlichen kann durch die Vermittlung dieser Zusammenhänge bei den täglichen Mahlzeiten auf einfache Art und Weise ein gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Lebensstil näher gebracht werden.

Insofern ist frisches Kochen vor Ort mit regionalen, saisonalen Produkten ein gutes Verpflegungssystem, zumal wenn z. B. in einer Kita die Kinder das Kochen direkt miterleben können.

Verpflegung durch einen Caterer, der z. B. im Cook & Chill-Verfahren Mahlzeiten in der Großküche zubereitet, sofort herunter kühlt und dann vor Ort direkt vor dem Verzehr regeneriert, ist nicht automatisch schlechter zu bewerten. Auch hierbei können regionale und saisonale Ausgangsprodukte im Mittelpunkt stehen.

Wichtig bei allen Verpflegungssystemen ist, dass die Warmhaltezeiten möglichst gering sind, dass viel frische, möglichst gering verarbeitete Speisen (Rohkost, Salat, frische Kartoffeln u. ä.) angeboten werden und dass die Tischgäste Einblick in die Herkunft und Herstellung erhalten.

Jochen Hartloff  
Staatsminister