Sitzungsvorlage
Antrag

Nr.: 2019/400

Antrag der SOLI-Fraktion im Kreistag vom 05.11.2019: Listerienfund bei Allfein DannenbergAusschuss Umwelt, Naturschutz, Land- und
Forstwirtschaft

25.11.2019

TOP

SOLI-Fraktion im Kreistag

5.11.19

Hiermit beantragen wir für die Sitzung des Umweltausschusses am 25.11.19 folgenden TOP:

Listerienfund bei Allfein Dannenberg

Aus dem Bericht des NDR und dem EJZ-Artikel am 5.11.19 geht hervor, dass beim Lebensmittelhersteller Allfein in Dannenberg Listerien gefunden wurden. Zwar lagen sie angeblich unter dem Grenzwert, trotzdem wirft der ganze geschilderte Vorgang erhebliche Fragen auf über das Verhalten von Allfein und auch des Fachdienstes Verbraucherschutz.

Wir bitten darum, dass die Verwaltung sich auf folgende Fragen zur Beantwortung, möglichst im Vorfeld, vorbereitet:

- 1) Aus dem EJZ-Artikel wird deutlich, dass Allfein ohne Kenntnis des Fachdienstes Tests mit so genannten Phagen vorgenommen hat, deren Verwendung verboten ist. Laut NDR hat der Fachdienst sei 2017 aber Kenntnis über Listerienbefunde bei Allfein Dannenberg.
Seit wann hat die Verwaltung Hinweise auf Listerien bei Allfein?
Seit wann hat die Verwaltung Kenntnis von den Tests mit Phagen?
Wie glaubwürdig ist die Aussage von Allfein, man habe lediglich Tests an Schneidwerkzeugen gemacht und was genau wurde bei diesen Tests gemacht?
- 2) Wie kontrollieren der Fachdienst und das Gewerbeaufsichtsamt den Betrieb? (angemeldet, unangemeldet, Abstände etc.)
- 3) Welche Kontrollen wurden wann von wem seit 2017 vorgenommen?
- 4) Was genau beinhaltete der anonyme, von Herrn Leu als „unkonkret“ bezeichnete Hinweis vom Feb. 2019?
- 5) Deckten sich die Infos des Hinweises mit dem vorgefundenem Status bei Allfein bei der Kontrolle Mitte Februar? Wo wichen sie davon ab?
- 6) Welche Ergebnisse hatte die Kontrolle am 10.10.19? War sie unangemeldet?
- 7) Woraus schließt die Verwaltung, dass kein systematischer Einsatz von Phagen erfolgte?
- 8) Allfein hat den Listerienfund nicht wie vorgeschrieben der Verwaltung gemeldet. Wie kann die Verwaltung vor diesem Hintergrund ausschließen, dass Allfein diese Tests **nicht gerade wg.** gefundener Listerien durchgeführt hat? Ist die Verwaltung auch der Ansicht, dass solche „Tests“ erst gemacht werden, wenn schon Listerienfunde vorliegen? (Sonst müsste man ja die Listerien erst hinzufügen!)
- 9) Warum beschränkt sich die Verwaltung auf eine „Belehrung“ insbesondere vor dem Hintergrund, dass erst durch einen Hinweis und durch Recherchen des NDR von außen auf die Missstände aufmerksam gemacht wurde?
- 10) Wie genau erfolgt die Eigenbeprobung seitens Allfein? (Welche Stichproben/Produkte, Häufigkeit, Dokumentation, Meldung an Verwaltung etc.)?

11) Wer kontrolliert wie und wann, ob Allfein die gültige Mengengrenze von maximal 74 t pro Tag einhält?

12) Wann wird eine Rückrufaktion veranlasst? Bei Feststellung eines Befundes oder bei Überschreiten eines Wertes von 100 bzw. 25 KBE pro g?

Kurt Herzog und Hermann Klepper

Sollte der Fachausschuss die Dringlichkeit nicht anerkennen, bitten wir die folgenden

Stellungnahme der Verwaltung:

Allgemeine Vorbemerkungen zum Verständnis der amtlichen Lebensmittelkontrolle:

Die Lebensmittelüberwachung basiert – wie die meisten amtlichen Kontrollen – auf risikoorientierten Stichproben. Eine komplette Überwachung jeden Produktionsschrittes sowie aller Produkte ist vom Gesetzgeber nicht gewollt, denn **der lebensmittelrechtlich Verantwortliche ist kraft Gesetzes der Lebensmittelunternehmer**, nicht die Lebensmittelkontrolle.

Im Landkreis Lüchow-Dannenberg sind momentan ca. 1.300 Lebensmittelbetriebe registriert. Derzeit stehen dafür 3 Lebensmittelkontrolleure (davon aktuell einer in Ausbildung) und eine 0,89 Amtstierarztstelle (aktuell nur eine 0,4 Stelle vorhanden) zur Verfügung.

Lebensmittelbetriebe müssen durch ein gutes Hygienemanagement eine Reduktion von Keimen erreichen, die ein Lebensmittel negativ beeinflussen könnten. Jedoch ist Keimfreiheit kaum zu erreichen. Keime sind natürliche Bestandteile der Umwelt (ubiquitär). Darunter befinden sich auch einige humanpathogene oder gesundheitsgefährdende Keime. **Listerien** (auch: *Listeria monocytogenes*) sind in der Umwelt weit verbreitet, sie können mit allen möglichen Nahrungsbestandteilen in den Betrieb eingetragen werden. Einmal in den Betrieb gelangt, sind sie sehr schwer wieder loszuwerden, da sie sehr widerstandsfähig gegen Kälte, Gas, hohe pH-Werte und Salzkonzentrationen sind. Sie verstecken sich gerne in Ritzen und Rohren und bilden hier schwerbekämpfbare Biofilme. Von hier aus können die>Listerien leicht weiter in den Betrieb verschleppt werden. Sie lieben Kälte und vermehren sich in gekühlten Produkten, reagieren aber sehr empfindlich auf Wärme.

Für immunkompetente Menschen sind>Listerien in der Regel ungefährlich, nichts desto trotz besteht ein teils hohes **Risiko** für schwangere, ältere oder immungeschwächte Personen.

Vorrangig hat die amtliche Lebensmittelkontrolle zu überprüfen, wie der Lebensmittelunternehmer mit bei ihm im Betrieb vorhandenen Risiken umgeht. Also welche Risiken hat er für seinen Betrieb erkannt und welches **Risikomanagement** hat er im Rahmen von HACCP-Verfahren** festgelegt und umgesetzt. Wie effektiv ist sein Risikomanagement, gibt es hier Verbesserungsmöglichkeiten.

** Hazard Analysis Critical Control Point

Daneben regelt die VO (EG) 2073 / 2005 für den Lebensmittelunternehmer die Probenmenge pro Probencharge incl. **Toleranzwerten für>Listerien** im Produkt. Die Anzahl der Produktkontrollen pro Betrieb und Jahr sowie die Verteilung dieser Proben auf die verschiedenen hergestellten Produkte muss der Lebensmittelunternehmer risikoorientiert in Eigenverantwortung selbst festlegen und ggf. ständig neu anpassen.

Die **stichprobenartige aml. Routine-Überwachung** von Betrieben muss ebenfalls **risikoorientiert** geplant und durchgeführt werden. Bei der **Risikoeinstufung von Lebensmittelbetrieben** sind u.a. folgende Faktoren zu berücksichtigen: Produktrisiko (z.B. tierische Produkte = erhöhtes Risiko; Rohware = risikoreicher als gegarte Ware), Verlässlichkeit des Unternehmers, betriebliches Eigenkontrollprogramm Hygienemanagement.

Allfein vertreibt nur vorgegarte Ware, die allgemeine Hygiene ist sehr gut, das Eigenkontrollprogramm umfangreich und sinnvoll. Es bestanden bisher keine ernsthaften Zweifel an der Verlässlichkeit des Unternehmers. Das Risiko wurde daher in den letzten Jahren als gering eingestuft, was eine Routine-Kontrollfrequenz von 2 (unangemeldeten) Kontrollen pro Jahr bedeutet. Daneben gibt es Anlasskontrollen (nach Hinweisen) oder Kontrollen auf Anforderung des Betriebs (Atteste etc.) oder auch Probenahmeterminale.

Aufgrund der diesjährigen Listerien-Nachweise sowie einer zwischenzeitlich suboptimalen Kommunikation des Betriebes mit der amtlichen Überwachung wurde die Risikoeinstufung und damit die Kontrollfrequenz auf bisher 4 Routinekontrollen (eine angemeldet, da auf Wunsch des Betriebes stattfindend) bis Oktober 2019 erhöht.

Vor diesem Hintergrund wertet der FD 39 **Hinweise und Anzeigen** (auch anonyme) zur Gefährdung der Lebensmittelsicherheit sehr hoch und geht jedem Hinweis unverzüglich und unangemeldet nach. Sofern die Vorwürfe, die in den Hinweisen/Anzeigen geäußert werden dann vor Ort durch die Lebensmittelkontrolleure und/oder Amtstierärztinnen nicht bestätigt werden können, führen diese Hinweise/Anzeigen alleine jedoch nicht zu einer höheren Risikobewertung.

Zu Frage 1

Seit wann hat die Verwaltung Hinweise auf Listerien bei Allfein.

Aufgrund § 44 (4) LFGB und der Zoonoseverordnung muss der Lebensmittelunternehmer die zuständige Behörde informieren, wenn er pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln nachgewiesen hat. Für die vergangenen fünf Jahre erfolgte für die Betriebsstätte Allfein/Dannenberg keine Information über positive Listerienfunde seitens des Lebensmittelunternehmers an den Landkreis Lüchow-Dannenberg. Anlässlich einer routinemäßigen Zulassungsüberprüfung **am 14.02.2018** wurde allerdings festgestellt, dass der Betrieb im Rahmen seiner Eigenkontrollen im Jahr 2017 einmal Listerien bei einem Produkt festgestellt hatte. Der Betrieb hatte daraufhin unverzüglich und nachweislich geeignete Maßnahmen zur Risikoverminderung mittels Nacherhitzung ergriffen. Die danach durchgeführte Beprobung ergab ein negatives Ergebnis. Der Betrieb war fälschlicherweise der Auffassung, dass er derartige Befunde nur melden müsse, wenn das Produkt bereits in Verkehr gebracht wurde. Das vorhandene Meldesystem wurde dahingehend überarbeitet und zusätzlich erweitert, dass zukünftig auch ein derartiger positiver Befund an den FD 39 gemeldet werden wird. Diese Meldungen haben bereits zu erfolgen, wenn das betroffene Produkt noch nicht in Verkehr gebracht wurde.

Seit wann hat die Verwaltung Kenntnis von den Tests mit Phagen?

Seit den Anfragen des NDR aus Mai 2019.

Bereits im Februar 2019 gab es einen (unkonkreten) anonymen Hinweis zum Einsatz einer „Flüssigkeit gegen Listerien in einer kleinen braunen Flasche, die im Personalkühlschrank stehen sollte“. Zu diesem Zeitpunkt war dem FD 39 nicht klar, dass es sich um Phagen handeln könnte. Der Hinweis konnte bei einer sofort durchgeführten, unangemeldeten Kontrolle durch mehrere Kontrolleure des FD 39 mit Inspektion aller Kühlschränke / Kühlräume im Betrieb **nicht** bestätigt werden.

Wie glaubwürdig ist die Aussage von Allfein, man habe lediglich Tests an Schneidwerkzeugen gemacht und was genau wurde bei diesen Tests gemacht?

Laut Aussage des Geschäftsführers wurden benutzte Messer aus der Produktion in einen Raum der Werkstatt außerhalb des Betriebes verbracht, mit dem Mittel behandelt und danach auf Keime beprobt. Wie glaubwürdig diese Aussage einzuschätzen ist, bleibt jedem selbst überlassen. Für ein maßregelndes Verwaltungshandeln ist ausschlaggebend, dass diese Aussage im Nachhinein nicht beweisbar widerlegt werden kann. Allerdings wurden aufgrund mangelnder Transparenz (keine Mitteilung des Versuches) und den Produktergebnissen des NDR die Risikoeinstufung und die Kontrollfrequenz für den Betrieb erhöht.

Zu Frage 2

Der FD 39 kontrolliert den Betrieb bei Routine- und Anlasskontrollen grundsätzlich unangemeldet. In Einzelfällen erfolgt eine Anmeldung, so z.B. am 10.10.2019, weil hier die Kontrolle auf Wunsch des Betriebes nach betriebsspezifischen Verbesserungsmaßnahmen stattfand. Die Kontrollabstände erfolgen gemäß Risikoeinstufung (s. o). Für die Gewerbeaufsicht kann von hier keine Aussage getroffen werden.

Zu Frage 3

Die Kontrollen führen Amtstierärztinnen – meist in Begleitung eines Lebensmittelkontrolleurs des FD 39 durch. Kontrolldaten siehe beigefügte Liste.

Zu Frage 4

Der anonyme telefonische Hinweis betraf allgemeine Hygienemängel, Hinweis auf ein „Listerienproblem und eine kleine braune Flasche (?) mit Mittel gegen Listerien im Personalkühlschrank“ und Kennzeichnungsmängel; außerdem: Mängel, die die Genehmigung nach dem Bundes-Immissionsschutzgesetz betreffen (nicht unsere Zuständigkeit).

Zu Frage 5

Der Betrieb wurde am Folgetag des Eingangs der Anzeige durch zwei Lebensmittelkontrolleure und eine Amtstierärztin, die sich im Betrieb verteilten, kontrolliert. **Keiner** der für die Lebensmittelüberwachung relevanten Hinweise konnte bestätigt werden.

Zu Frage 6

Diese Kontrolle mit Schwerpunkt Risikomanagement *Listeria monocytogenes* erfolgte auf Wunsch des Betriebes und wurde daher terminlich abgesprochen. Es wurden die verbesserten Maßnahmen des Betriebes durch den Betrieb erläutert und von einer Amtstierärztin auf Sinnhaftigkeit überprüft sowie weitere Ergänzungen abgesprochen.

Zu Frage 7

Es wurde seitens des FD 39 bei mehreren Kontrollen kein Beweis auf den systematischen Einsatz von Phagen gefunden, dieses ist lediglich eine Feststellung. Der FD 39 zieht daraus keine Schlüsse.

Zu Frage 8

Der FD 39 schließt nichts aus, er kann aber diesbezüglich nichts beweisen. Die mangelnde Transparenz der Kommunikation (keine Vorab-Mitteilung des Testeinsatzes) war neben den Listeriennachweisen des NDR aber auch ein Grund für die Erhöhung der Risikoeinstufung und der Kontrollfrequenz.

Zu Frage 9

Da der Testeinsatz der Phagen außerhalb des Betriebes stattgefunden haben soll und nicht das Gegenteil bewiesen werden konnte, lag kein lebensmittelrechtlicher Verstoß vor und es fehlte die Rechtsgrundlage für belastende lebensmittelrechtliche Maßnahmen. Allerdings wurde die Risikoeinstufung erhöht (s. o.)

Zu Frage 10

Die Eigenbeprobung erfolgt risikoorientiert, stichprobenartig und dokumentiert nach vom Betrieb festgelegten Probenahmeplänen sowohl anhand von Umgebungsproben (Beprobung von Oberflächen mit und ohne Produktkontakt), von Rohware, Zutaten und Endprodukten, Temperaturüberwachung, Fremdkörperüberwachung, Schädlingsmonitoring, Warenein- und Ausgangskontrollen. Da dieses Monitoring risikoorientiert erfolgt, ist es dynamisch. Die Einzelheiten sind Betriebsinterna und unterliegen dem Datenschutz.

Frage 11

Eine maximale Produktionsmenge von 74 Tonnen ist kein Bestandteil der lebensmittelrechtlichen Zulassung und unterliegt daher nicht der Lebensmittelkontrolle. Hier ist ggf. die Gewerbeaufsicht zu befragen.

Frage 12

Ein Rückruf/eine Rücknahme erfolgt seitens des Betriebes, wenn festgelegte Grenzwerte überschritten werden oder z.B. im Falle von Fremdkörpern anderweitig Gefahren für den Verbraucher zu erwarten sind. Dabei ist die Rücknahme ein nicht öffentlicher Vorgang, wohingegen der öffentliche Rückruf erfolgen muss, wenn die Ware bereits den Verbraucher erreicht hat und dieser nur durch eine Veröffentlichung informiert werden kann.

Anlagen:

Allfein - Kontrollen der letzte 5 Jahre

Finanzielle Auswirkungen:

I.A.