

## Antwort

des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten

auf die Große Anfrage der Fraktion der CDU  
– Drucksache 16/2827 –

### Probenahmen von Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen

Die Große Anfrage vom 25. September 2013 hat folgenden Wortlaut:

Es ist Aufgabe der Landesregierung sicherzustellen, dass bei Gemeinschaftseinrichtungen sowohl die hygienische Einwandfreiheit der Produktion und Verarbeitung als auch die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der Verpflegung kontrolliert wird. Damit soll gewährleistet werden, dass die Verpflegung sicher und zugleich qualitativ angemessen und bedarfsgerecht ist. Ressortänderungen und Neubesetzungen auf Ministerebene dürfen nicht in Form von Qualitätsdefiziten auf den Verbraucherschutz durchschlagen. Das wäre unververtretbar, zumal Berichte des Landesuntersuchungsamtes immer wieder Handlungsbedarf zur Sicherung der Verpflegungsqualität in Gemeinschaftseinrichtungen aufgezeigt haben. In der Zeitung „Die Rheinpfalz“ wurde unter der Überschrift „Auf Sparflamme“ berichtet, dass die Essensqualität in Seniorenheimen vom Land kaum noch überprüft wird. Der Artikel bezog sich auf eine Reihe von Anfragen der Abgeordneten Dorothea Schäfer (CDU). In der zurückliegenden Sitzung des zuständigen Fachausschusses hat die Landesregierung gegenüber einem Antrag der Fraktion der CDU keine ausreichenden Auskünfte gegeben. Sie hat sich offensichtlich mit der Thematik nicht hinreichend auseinandergesetzt und deshalb wichtige Zusammenhänge verkannt.

Vor diesem Hintergrund fragen wir die Landesregierung:

1. Wie viele rheinland-pfälzische Gemeinschaftseinrichtungen welcher Art im Einzelnen und insgesamt wurden in den Jahren 2006 bis 2011 hinsichtlich der ernährungsphysiologischen Qualität der Tagesverpflegung kontrolliert?
2. Welchem Anteil an der Gesamtzahl der jeweiligen Einrichtungen entspricht das?
3. Durch welche Stellen wurden die Kontrollen veranlasst, durch welche Stellen wurden sie durchgeführt?
4. Wie stellen sich die der Fragestellung nach Nr. 1 und 2 entsprechenden Zahlen in den Jahren 2012 und 2013 demgegenüber dar?
5. Durch welche Stellen wurden die Kontrollen veranlasst, durch welche Stellen wurden sie durchgeführt?
6. In wie vielen Einrichtungen (Differenzierung wie zuvor) wurden in welchem Umfang hierbei in den Jahren 2006 bis 2011 Proben genommen und untersucht?
7. Welchem Anteil an der Gesamtzahl der jeweiligen Einrichtungen entspricht das?
8. Durch welche Stellen wurden die Probenahmen veranlasst, durch welche Stellen wurden Entnahme und Untersuchung durchgeführt?
9. Wie stellen sich die der Fragestellung nach Nr. 6 und 7 entsprechenden Zahlen in den Jahren 2012 und 2013 demgegenüber dar?
10. Durch welche Stellen wurden die Probenahmen veranlasst, durch welche Stellen wurden Entnahme und Untersuchung durchgeführt?
11. In welchem Umfang (Differenzierung wie zuvor) waren die Proben in den Jahren 2006 bis

2011 zu beanstanden, weil die Tagesverpflegung danach qualitativ nicht den ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprach (absolute Zahlen und Anteile)?

12. Wie stellen sich die der Fragestellung nach Nr. 11 entsprechenden Zahlen in den Jahren 2012 und 2013 demgegenüber dar?
13. Wie beurteilt die Landesregierung vor diesem Hintergrund die Situation der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen in Rheinland-Pfalz?
14. Inwieweit sind die gegenwärtigen Kontrollen ausreichend?
15. Inwieweit sind die Ergebnisse zufriedenstellend?
16. Wann wurde zuletzt im Jahresbericht des Landesuntersuchungsamts über die Ergebnisse der ernährungsphysiologischen Qualitätskontrollen und Probenahmen berichtet?
17. Warum wurde die Berichterstattung eingestellt und nicht wieder aufgenommen?
18. Hält die Landesregierung ausreichende Kontrollen und Probenahmen der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen auch auf ernährungsphysiologische Qualität für erforderlich?
19. Wie sollen diese sichergestellt werden?
20. Durch wen sollen die Proben veranlasst und durch wen durchgeführt werden?
21. In welcher Anzahl sind die entsprechenden Kontrollen und Probenahmen für wie viele Einrichtungen für das Jahr 2013 und für die nächsten Jahre geplant?
22. Inwieweit gibt es hierfür Probenpläne?
23. Welches Ressort war in der 15. Wahlperiode mit welcher Abteilung für die Kontrollen und Probenahmen der ernährungsphysiologischen Qualität der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen zuständig?
24. Welches Ressort ist in der laufenden Wahlperiode mit welcher Abteilung hierfür zuständig?
25. Inwiefern haben im Rahmen der Ressortumgliederung andere Ressorts verbindlich Aufgaben des insoweit für Verbraucherschutz zuständigen Ministeriums übernommen?
26. Auf welcher Rechtsgrundlage fanden in der 15. Wahlperiode die entsprechenden Kontrollen und Probenahmen statt?
27. Auf welcher Rechtsgrundlage finden gegenwärtig die entsprechenden Kontrollen und Probenahmen statt?
28. Auf welcher Rechtsgrundlage sollen sie künftig stattfinden?
29. Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass das Lebensmittelrecht seit Erlass des Nahrungsmittelgesetzes von 1879 auf zwei Säulen, nämlich dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und dem Schutz vor Täuschung basiert und zum Täuschungsschutz neben dem Verbot der Irreführung auch das Gebot gehört, im Nährwert nicht unerheblich geminderte Lebensmittel nur mit ausreichender Kenntlichmachung in den Verkehr zu bringen?
30. Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass Mahlzeiten in Schulen, Kindertagesstätten und Seniorenheimen zweifelsfrei Lebensmittel sind, also dem Schutz des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB) unterliegen?
31. Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass nicht unerhebliche Mängel an einem oder mehreren essenziellen Nährstoffen grundsätzlich zum Verstoß gegen § 11 Abs. 1 Nr. 2 b LFGB führen?
32. Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass eine permanente Wertminderung auch zur Beurteilung der Mahlzeiten als „nicht sicher“ im Sinne von § 5 LFGB in Verbindung mit Artikel 14 der EU-Verordnung 178/2002 führen kann?
33. Stimmt die Landesregierung der Feststellung des Umweltministeriums (Rheinpfalz 9. September 2013) zu, dass besonders auf den Fett-, Energie- und Kochsalzgehalt der Mahlzeiten geachtet werden müsse und wenn diese drei Parameter langfristig zu hoch seien, dies die Entstehung von Herz- und Kreislauf-Erkrankungen fördern könne?
34. Folgt daraus nicht zwingend, dass die Kontrollen und Probenahmen auf ernährungsphysiologische Qualität der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen Aufgabe des

Das **Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten** hat die Große Anfrage namens der Landesregierung – Zuleitungsschreiben der Chefin der Staatskanzlei vom 12. November 2013 – wie folgt beantwortet:

Eine Verpflegung, die alle Nährstoffe in ausreichender Menge und in ausgewogener Mischung enthält, ist eine wichtige Voraussetzung für Gesundheit und Wohlbefinden in allen Altersgruppen. Zu einer guten Verpflegung gehört außerdem, dass die Speisepläne abwechslungsreich gestaltet sind sowie dass die Mahlzeiten schmackhaft zubereitet und ansprechend serviert werden.

Die ernährungsphysiologische Qualität von Speisen und Getränken wird von der Wissenschaft in Deutschland nach den sogenannten D-A-CH-Referenzwerten beurteilt.

Dies sind Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr, auf die sich die Ernährungsfachgesellschaften in Deutschland, Österreich und der Schweiz geeinigt haben.

Die Empfehlungen beruhen auf empirischen Untersuchungen und sind so gestaltet, dass sie in allen Lebenssituationen sicher den Bedarf decken.

Es handelt sich um theoretische Werte, denn Nährstoffe werden nicht in Pillenform oder als nährstoffoptimierter Brei aufgenommen, sondern in Form von Lebensmitteln bzw. Mahlzeiten gegessen und getrunken und im Idealfall dabei auch genossen und wertgeschätzt.

Deshalb hat die Ernährungswissenschaft die Nährstoffempfehlungen in konkrete Empfehlungen für die Zusammensetzung der Mahlzeiten umgesetzt. So wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) unter anderem ein Qualitätsstandard für die Verpflegung in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen, ein Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und ein Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder herausgegeben.

Die Standards enthalten Empfehlungen zur Auswahl der Lebensmittel, zur Zusammenstellung der Speisepläne und zur Gestaltung der Esssituationen in den verschiedenen Einrichtungen. Die Empfehlungen sind so gestaltet, dass bei ihrer Einhaltung auch die Nährstoffversorgung gesichert ist und gleichzeitig eine hohe Akzeptanz bei den Essensteilnehmern angestrebt wird.

Die Qualitätsstandards sind leicht verständlich und geben den Einrichtungen Hinweise, wie sie die Mahlzeiten ernährungsphysiologisch ausgewogen vorbereiten können. Im Alltag sind diese aber nicht immer 1 : 1 umzusetzen. Menschen, die in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen leben, können selbstverständlich zwischen verschiedenen Mahlzeiten wählen, in zunehmend mehr Einrichtungen bereiten sich die Bewohnerinnen und Bewohner einzeln oder gemeinsam Mahlzeiten, teils selbstständig, teils mit Unterstützung selbst zu. Sie entscheiden selbst, was sie essen wollen, ähnlich wie in der eigenen Häuslichkeit. Andererseits gibt es ältere, pflegebedürftige Menschen in Einrichtungen, die das Essen verweigern oder aus verschiedenen Gründen nur wenig Nahrung zu sich nehmen. Hier ist es für die Einrichtungen noch wichtiger, dass diese Menschen überhaupt ausreichend essen und trinken. Dann sind die ernährungsphysiologischen Aspekte zu berücksichtigen, sie sind aber nicht das Hauptaugenmerk der Einrichtungen.

Die Verantwortung für die Verpflegung in den verschiedenen Gemeinschaftseinrichtungen tragen die jeweiligen Träger und zum Teil die Leitungen der Einrichtungen. In ihrer Hand liegt die Bereitstellung eines Mittagessens (§ 75 Abs. 2 Satz 5 SchulG RLP) bzw. eine dem allgemein anerkannten Stand fachlicher Erkenntnisse entsprechende Qualität der Verpflegung unter Berücksichtigung von Zielen wie die Stärkung der Selbstbestimmung der Bewohnerinnen und Bewohner in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen (§ 15 Absatz 1 Satz 1 Landesgesetz über Wohnformen und Teilhabe LWTG). In Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen prüft die Beratungs- und Prüfbehörde nach dem Landesgesetz über Wohnformen und Teilhabe (LWTG) als fachlich zuständige Behörde des Ministeriums für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Demografie (MSAGD), ob die Einrichtungen die Anforderungen an den Betrieb einer Einrichtung und die sonstigen Vorgaben des LWTG und der entsprechenden Rechtsverordnungen im Sinne der Ergebnisqualität erfüllen. Über den entsprechenden Prüfbaustein werden die Einrichtungen auch hinsichtlich ihrer Verpflegungskonzepte für ihre jeweiligen Bewohnerinnen und Bewohner befragt. Dazu gehören neben der Sichtung der Speisepläne zum Beispiel die Befragung, ob regional- und herkunftstypische Gerichte angeboten werden und gewohnte Nahrungsmengen sowie die gewohnte Tischkultur berücksichtigt werden. Ebenso wird erhoben, wie die Speisen angeboten werden und ob sich dies an den Bedürfnissen, Fähigkeiten und Wünschen der Bewohnerinnen und Bewohner orientiert.

Auch im Rahmen der Qualitätsprüfungen nach §§ 114 ff. SGB XI werden die Verpflegung sowie die Ernährung und Flüssigkeitsversorgung der Bewohnerinnen und Bewohner von Pflegeeinrichtungen mit einem Versorgungsvertrag nach § 72 Elftes Buch Sozialgesetzbuch (SGB XI) geprüft. Dabei wird auch überprüft, ob die Einrichtung ihren Bewohnerinnen und Bewohnern die Möglichkeit anbietet, aus einem größeren Angebot an Speisen und Getränken wählen zu können. Die Prüfungen durch den Medizinischen Dienst der Krankenversicherung (MDK), den Prüfdienst des Verbandes der privaten Krankenversicherung e. V. oder durch bestellte Sachverständige werden von den Landesverbänden der Pflegekassen im Abstand von höchstens einem Jahr veranlasst (Regelprüfung). Die Prüfkriterien ergeben sich aus den Qualitätsprüfungs-Richtlinien und die Prüfergebnisse werden teilweise auf Basis der Pflege-Transparenzvereinbarungen stationär (PTVS) veröffentlicht (§ 115 Abs. 1 a SGB XI).

Die Tagesverpflegung in den Heimen der Kinder- und Jugendhilfe nach § 45 SGB VIII (Erlaubnis für den Betrieb einer Einrichtung) ist gerade mit Blick auf die Größe der Einrichtung sowie die zu betreuende Zielgruppe unterschiedlich organisiert. Es gibt sowohl Einrichtungen mit einer zentralen Küche, die für alle Kinder und Jugendlichen in der Einrichtung kocht, als auch dezentrale Konzepte, beispielsweise mit einer eigenen Hauswirtschaftskraft. Gerade in Gruppen mit älteren Kindern und Jugendlichen ist auch das gemeinsame Kochen Teil des pädagogischen Konzepts. Die Tagesverpflegung liegt im Verantwortungsbereich der Träger und Leitungen der Einrichtungen.

Die Träger haben die Rahmenbedingungen für eine dem allgemein anerkannten Stand fachlicher Erkenntnisse entsprechende Qualität der Verpflegung zu gewährleisten und zu verantworten. Sie schulen und überprüfen eigenes Personal bzw. legen bei der Beauftragung eines Caterers Anforderungen an die Gestaltung der Verpflegung vertraglich fest und überprüfen deren Einhaltung.

Bei der Aufnahmeeinrichtung für Asylbegehrende (AfA) gilt Folgendes: Bestandteil des Vertrags mit dem Caterer, der das Essen für die AfA zubereitet, ist ein Leistungsverzeichnis, das auch Vorgaben im Hinblick auf die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der Ernährung macht. So werden im Einzelnen genaue Festlegungen hinsichtlich der Bestandteile von Frühstück, Mittagessen und Abendessen, Sonderverpflegung für Kleinkinder, Zusatzverpflegung für Schwangere sowie Getränke getroffen. Des

Weiteren wird vorgegeben, dass Schweinefleisch nicht verwendet werden darf, drei Mahlzeiten täglich zusammen mindestens 2 200 Kalorien enthalten müssen und die Mahlzeiten täglich frisch zuzubereiten sind. Zur Qualität der Lebensmittel werden ebenfalls Vorgaben gemacht.

Für den Bereich der Lebensmittelhygiene ist festzuhalten, dass es Aufgabe der Landesregierung ist sicherzustellen, dass Lebensmittelunternehmer die lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften einhalten. Neben allen anderen Lebensmittelunternehmen werden auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung regelmäßig unter Beachtung eines risikoorientierten Ansatzes kontrolliert und ggf. beprobt. Zuständig hierfür ist das Ministerium für Justiz und Verbraucherschutz (MJV) in Zusammenarbeit mit dem Landesuntersuchungsamt (LUA) und den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Kreise und der fünf großen kreisfreien Städte.

Rechtliche Grundlage für diese Überwachung ist das Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) des Bundes. Bezüglich der in den Jahren 2003 bis 2012 durchgeführten umfangreichen Kontrollen und Probenahmen nach dem LFGB in Kindertagesstätten, Schulen und Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen verweise ich auf die Antwort der Landesregierung auf die Kleine Anfrage 1317 (Drucksache 16/2028, Anlagen 1 und 2).

Demgegenüber existiert keine gesetzliche Grundlage für eine Überwachung der ernährungsphysiologischen Qualität in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung durch staatliche Stellen. Ebenso wenig gibt es eine gesetzliche Grundlage dafür, aus bei Untersuchungen ermittelten Ergebnissen Sanktionen abzuleiten. Es liegt in der Verantwortung der Einrichtung oder deren Träger, den Tischgästen ein den Rahmenbedingungen und Bedürfnissen der Essensteilnehmer angepasstes Angebot zu machen bzw. beim Verpflegungsanbieter die Einhaltung der vertraglich festgelegten Bedingungen einzufordern.

Die Landesregierung hat jedoch ein großes Interesse daran, dass in den Einrichtungen eine gute ernährungsphysiologische Qualität der Verpflegung angeboten wird, dabei muss sie auch die Wünsche ihrer Bewohnerinnen und Bewohner angemessen berücksichtigen.

Deshalb unterstützt das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten (MULEWF) die Einrichtungen und deren Träger in Fragen der Verpflegung durch ein freiwilliges Beratungs- und Informationsangebot auf der Grundlage der Qualitätsstandards der DGE. Ziel der Beratung ist, dass die Einrichtungen den Tischgästen ein möglichst individuelles, den Bedürfnissen, aber auch den Wünschen und Vorlieben der Bewohner entsprechendes Angebot machen können. Das Beratungsangebot beinhaltet auch einen Speiseplancheck durch Ernährungsfachkräfte. Dieser Speiseplancheck ist gleichzeitig ein Instrument, welches die Einrichtungen zur Optimierung der Verpflegung auf Dauer auch selbst nutzen können.

Im Vergleich hierzu ist die Beurteilung des Essensangebots allein auf der Grundlage von Nährwertanalysen weder sinnvoll noch nachhaltig. Die Analysen sind sehr aufwendig, da für eine aussagekräftige Analyse eine Vielzahl von Parametern untersucht und außerdem ein Durchschnitt aus mehreren (sieben bis zwanzig) Tagesrationen ermittelt werden muss. Wenn mehrere Menüs oder Komponenten zur Auswahl angeboten werden, wird die Beprobung noch komplizierter bzw. die Aussagekraft noch geringer. Die Ergebnisse können zudem nicht direkt in eine Verbesserung umgesetzt werden, da sie nicht zeigen, wieso z. B. zu wenig Magnesium oder zu viel Fett in der Kost ist. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass das Verfahren trotz einer vermeintlich vollständigen Erfassung der angebotenen Speisen unvollständig ist. Zwischenmahlzeiten und Fingerfoodangebote, die besonders für hochaltrige und oft an Demenz erkrankte Bewohnerinnen und Bewohner wichtige Bestandteile ihrer Tagesernährung abdecken und deshalb unabdingbar notwendig sind, werden nicht erfasst.

Die Landesregierung hält daher die Unterstützung der Qualitätsverantwortung von Trägern, Einrichtungen und letztlich auch der Eigenverantwortung der Tischgäste durch ein Bildungs-, Informations- und Beratungsangebot auf der Grundlage der Qualitätsstandards der DGE für den besten Weg zur Sicherstellung einer Verpflegung in hoher Qualität. Die DGE-Qualitätsstandards haben keinen Gesetzescharakter, aber sie sind in ihrer Gesamtheit eine gute Grundlage für die Zusammenstellung und Gestaltung einer gesundheitsfördernden, ausgewogenen Ernährung und Angebotsstruktur.

Das Ministerium für Integration, Familie, Kinder, Jugend und Frauen (MIFKJF) unterstützt die Einrichtungen und Träger in Fragen der Ernährung und Verpflegung durch vielfältige Maßnahmen:

Die Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz bilden die Basis der Qualitätsentwicklung in den Kindertagesstätten. Im Themenbereich „Körper – Gesundheit – Sexualität“ sollen Kinder in der Kita Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen lernen. Sie sollen zudem mit saisonalen und regionalen Nahrungsmitteln vertraut gemacht sowie an Einkäufen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt werden. Der Bildungsbereich „Naturerfahrung – Ökologie“ formuliert Ziele zum Umgang mit Lebensmitteln und dem Thema „Gesunde Ernährung“ im Sinne einer ausgeglichenen Ernährung und des gesundheitlichen Nutzens durch ökologisch einwandfreien Anbau und Herstellung von Lebensmitteln.

Im Rahmen des Landesfortbildungsprogramms „Zukunftschance Kinder – Bildung von Anfang an“ werden Fortbildungen zum Bildungsbereich „Gesunde Ernährung“ angeboten.

Das Landesprogramm Kita!Plus sieht mehrere Möglichkeiten vor, Kindertagesstätten bei der Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung zu unterstützen. Säule VII „Kita und Ernährung“ bietet unter der Federführung des MULEWF in Kooperation mit dem Jugendministerium unter dem Motto „Kita ist besser“ sowohl Beratung, Vernetzung, Coaching und finanzielle Unterstützung an. Säule I „Kita im Sozialraum“ fördert gezielt Kindertagesstätten in Wohngebieten mit besonderem Entwicklungsbedarf auch bei Maßnahmen der Ernährungsbildung (z. B. Eltern-Kind-Kochprojekte oder konzeptionelle Weiterentwicklung).

Flankierend entwickelte 2012 die Landeszentrale für Gesundheitsförderung Rheinland-Pfalz e. V. noch mit Förderung des Jugendministeriums den Praxisordner „Clever essen in der Spiel- und Lernstube“.

Auf dem Kita-Server [www.kita.rlp.de](http://www.kita.rlp.de) werden Infos zum empfohlenen Lebensmittelverzehr, zum Einkaufen wie auch Rezepte und Literaturhinweise in ausgewählten Themen wie zum Beispiel „EssKultur“ und „Eltern als Partner“ aufgegriffen.

In Zusammenarbeit mit dem MULEWF bietet das MIFKJF folgende Qualitätsmaßnahmen:

Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung schafft einen Zugang zu anbieterunabhängigen Informationen über qualitativ gute Verpflegung in Kindertagesstätten.

Der Aufbau eines Netzes von Modell-Kitas im Bereich der gesunden Ernährung unterstützt dies durch ein intensives Coaching. Im November ist das Programm mit 15 Kitas gestartet. Der Ausbau zielt auf ein Netz von 60 bis 70 Kitas.

Das Schulobstprogramm liefert seit September 2013 über 100 000 Kindern in mehr als 1 400 Kindertagesstätten einmal pro Woche kostenlos eine Portion Obst oder Gemüse zusätzlich zur Mittagsmahlzeit.

Wegen der komplexen Zusammenhänge rund um attraktive, gesunde, nachhaltige und an individuelle Bedürfnisse angepasste Ernährung sieht die Landesregierung keine Notwendigkeit für die Schaffung einer Rechtsgrundlage für eine ergänzende Beprobung hinsichtlich ernährungsphysiologischer Parameter. Sie prüft im weiteren Verlauf, ob sie die vorhandenen Ressourcen nicht noch stärker für die Beratung der Einrichtungen nutzen soll.

Vor diesem Hintergrund beantworte ich die Große Anfrage namens der Landesregierung wie folgt:

1. *Wie viele rheinland-pfälzische Gemeinschaftseinrichtungen welcher Art im Einzelnen und insgesamt wurden in den Jahren 2006 bis 2011 hinsichtlich der ernährungsphysiologischen Qualität der Tagesverpflegung kontrolliert?*
2. *Welchem Anteil an der Gesamtzahl der jeweiligen Einrichtungen entspricht das?*
3. *Durch welche Stellen wurden die Kontrollen veranlasst, durch welche Stellen wurden sie durchgeführt?*
4. *Wie stellen sich die der Fragestellung nach Nr. 1 und 2 entsprechenden Zahlen in den Jahren 2012 und 2013 demgegenüber dar?*
5. *Durch welche Stellen wurden die Kontrollen veranlasst, durch welche Stellen wurden sie durchgeführt?*

Die Fragen 1 bis 5 werden zusammen beantwortet, da Kontrollen im Sinne der Fragestellung, d. h. danach, ob die angebotene Verpflegung alle Nährstoffe in der für die jeweiligen Personengruppen empfohlenen Zusammensetzung enthält (Ernährungsphysiologie), nicht durchgeführt werden, denn für Kontrollen der ernährungsphysiologischen Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung bestehen weder gesetzliche Grundlagen noch entsprechende staatliche Überwachungsstrukturen. Kontrollen ließen sich auch nur schwer umsetzen, da ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Verpflegung in rheinland-pfälzischen Gemeinschaftseinrichtungen ein vielfältiges Speisenangebot mit jeweils mindestens zwei Menülinien ist. Außerdem hängt die aufgenommene Nährstoffmenge wesentlich von der individuellen Verzehrsmenge ab, diese wiederum lässt sich weder vorschreiben noch kontrollieren.

Im Rahmen der Initiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ hat die Ernährungsberatung der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum im Jahr 2011 erstmals freiwillige Speiseplanchecks für Schulkinder angeboten und an 32 Schulen durchgeführt. Im Jahr 2012 konnten 65 Speisepläne von Schulkinder im Hinblick auf ihre Zusammenstellung beurteilt werden und im Jahr 2013 bisher 40. Der Check beinhaltet die Überprüfung der Speisepläne von jeweils 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen im Hinblick auf die Zusammenstellung der Mahlzeiten und Auswahl der Lebensmittel nach den Empfehlungen der Qualitätsstandards der DGE.

Im Jahr 2013 wurden im Rahmen des Projekts „Gut versorgt ins hohe Alter – Bedarfsgerechte Verpflegung in Einrichtungen der Altenhilfe“ erstmals freiwillige Speiseplanchecks für Senioreneinrichtungen angeboten und in bisher vierzehn Senioreneinrichtungen durchgeführt. Geplant sind für 2013 insgesamt 25 Speiseplanchecks. Im Rahmen dieses Projekts werden die Speisepläne von jeweils einer Woche Vollverpflegung überprüft.

6. *In wie vielen Einrichtungen (Differenzierung wie zuvor) wurden in welchem Umfang hierbei in den Jahren 2006 bis 2011 Proben genommen und untersucht?*

Das LUA hat in den Jahren 2006 bis 2010 in Kindertagesstätten, Schulen und Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen Proben genommen und auf die Nährwertzusammensetzung untersucht. Ab dem Jahr 2011 wurden die Untersuchungen auf den Bereich der Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen konzentriert. Grund dafür war, dass nach dem Qualitätsstandard der DGE für eine aussagekräftige Stichprobe in Schulen und Kitas 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage beprobt werden müssen, weil in Schulen i. d. R. nur vier, in Kitas fünf Mittagsmahlzeiten pro Woche angeboten werden. Dies hätte eine sehr hohe Zahl von Untersuchungen erforderlich gemacht, wodurch nur ganz wenige Einrichtungen hätten beprobt werden können. Wegen der Belastbarkeit der Aussagen wurden in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen die Beprobungsmodalitäten ab 2011 dahingehend geändert, dass nun sieben statt drei aufeinander folgende Tagesrationen untersucht wurden. Die damit verbundene deutliche Erhöhung des Untersuchungsaufwands je beprobter Einrichtung wirkte sich daher auf die Gesamtzahl der beprobten Einrichtungen aus. Die Zahlen der beprobten Einrichtungen ergeben sich aus folgender Tabelle:

Beprobte Einrichtungen	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Kindertagesstätten	7	8	0	1	26	0	0	0
Schulen	2	5	9	16	25	0	0	0
Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen	22	18	59	70	86	15	17	14



7. Welchem Anteil an der Gesamtzahl der jeweiligen Einrichtungen entspricht das?

Bei der Bestimmung der Gesamtzahl der Einrichtungen wurde die Annahme zugrunde gelegt, dass im Zusammenhang mit den Kriterien der DGE die Betriebsarten Kindertagesstätte, Schule und Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen im Fokus stehen. Die entsprechenden Betriebszahlen wurden durch eine Abfrage bei den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden erhoben. Dabei waren nur Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung zu benennen. Kindergärten oder Grundschulen, in denen lediglich gemeinsam gefrühstückt wurde bzw. wird, zählen nicht zu dem Kreis der abgefragten Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung.

Da die Datenerfassung gemäß dem bundeseinheitlichen sogenannten ADV-Katalog erfolgt, findet in der entsprechenden Datenbank nur die Betriebsart „Gemeinschaftsverpflegung“ Berücksichtigung, wozu z. B. auch Betriebskantinen zählen. Daher beruhen die gemeldeten Zahlen teilweise auf Schätzungen durch die zuständigen Behörden.

Die prozentualen Anteile der Einrichtungen mit Beanstandungen in Relation zur Gesamtzahl der Einrichtungen ergeben sich aus folgender Tabelle:

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Kindertagesstätten gesamt	1 551	1 656	1 748	1 857	1 947	2 034	2 131	2 203
Davon Kitas beprobt (in %)	0,45	0,48	0	0,05	1,34	0	0	0
Schulen gesamt	511	562	638	704	776	873	932	970
Davon Schulen beprobt (in %)	0,39	0,89	1,41	2,27	3,22	0	0	0
Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen gesamt	387	404	423	452	477	492	506	527
Davon Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen beprobt (in %)	5,68	4,46	13,95	15,49	18,03	3,05	3,36	2,66

8. Durch welche Stellen wurden die Probenahmen veranlasst, durch welche Stellen wurden Entnahme und Untersuchung durchgeführt?

Die Probenahmen in den Jahren 2006 bis 2011 erfolgten in allen Fällen auf Veranlassung des Landesuntersuchungsamtes. Ebenso wurden die Untersuchungen durch das Landesuntersuchungsamt durchgeführt.

Die Entnahme der Proben erfolgte durch die Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte:

In Kindertagesstätten wurden im Zeitraum 2006 bis 2011 von allen Behörden mit Ausnahme der folgenden sechs Behörden Proben für Nährwertanalysen (im Folgenden „DGE-Proben“ genannt) entnommen: Kreis Ahrweiler, Kreis Birkenfeld, Kreis Kusel, Kreis Bernkastel-Wittlich, Westerwaldkreis, Stadt Ludwigshafen.

In Schulen wurden im genannten Zeitraum von allen Behörden mit Ausnahme der folgenden vier Behörden DGE-Proben entnommen: Kreis Ahrweiler, Kreis Alzey-Worms, Eifelkreis Bitburg-Prüm, Kreis Cochem-Zell.

Sämtliche 24 Kreis- und derzeit fünf Stadtverwaltungen haben im genannten Zeitraum DGE-Proben in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen entnommen.

9. Wie stellen sich die der Fragestellung nach Nr. 6 und 7 entsprechenden Zahlen in den Jahren 2012 und 2013 demgegenüber dar?

Die entsprechenden Zahlen sind in den Antworten auf Fragen 6 und 7 mit aufgeführt.

10. Durch welche Stellen wurden die Probenahmen veranlasst, durch welche Stellen wurden Entnahme und Untersuchung durchgeführt?

Die Probenahmen in den Jahren 2012 und 2013 erfolgten in allen Fällen auf Veranlassung des Landesuntersuchungsamtes. Ebenso wurden die Untersuchungen durch das Landesuntersuchungsamt durchgeführt.

Die Entnahme der Proben erfolgte durch die Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte:

In Kindertagesstätten und Schulen wurden im Zeitraum 2012 bis 2013 keine DGE-Proben entnommen.

In Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen wurden im genannten Zeitraum von allen Behörden mit Ausnahme der folgenden sechs Behörden DGE-Proben entnommen: Kreis Alzey-Worms, Kreis Germersheim, Kreis Bad Kreuznach, Donnersbergkreis, Rhein-Hunsrück-Kreis, Kreis Bernkastel-Wittlich.

11. In welchem Umfang (Differenzierung wie zuvor) waren die Proben in den Jahren 2006 bis 2011 zu beanstanden, weil die Tagesverpflegung danach qualitativ nicht den ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprach (absolute Zahlen und Anteile)?

12. Wie stellen sich die der Fragestellung nach Nr. 11 entsprechenden Zahlen in den Jahren 2012 und 2013 demgegenüber dar?

Die Zahlen sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Kindertagesstätten beprobt	7	8	0	1	26	0	0	0
Kitas beanstandet (absolut)	7	7	0	1	14	0	0	0
Kitas beanstandet (in %)	100,00	87,50		100,00	53,85			
Schulen beprobt	2	5	9	16	25	0	0	0
Schulen beanstandet (abs.)	2	4	5	12	25	0	0	0
Schulen beanstandet (in %)	100,00	80,00	55,56	75,00	100,00			
Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen beprobt	22	18	59	70	86	15	17	10 <sup>*)</sup>
Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen beanstandet (abs.)	20	18	46	57	76	8	13	7
Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen beanstandet (in %)	90,91	100,00	77,97	81,43	88,37	53,33	76,47	70,00

\*) Von bislang im Jahr 2013 beprobten 14 Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen stehen die Ergebnisse zu vier Einrichtung noch aus.

### 13. Wie beurteilt die Landesregierung vor diesem Hintergrund die Situation der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen in Rheinland-Pfalz?

Die Situation der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen in Rheinland-Pfalz lässt sich aus den vorliegenden Ergebnissen der Nährstoffanalysen aus Sicht der Landesregierung aus verschiedenen Gründen nicht seriös beurteilen.

Ein Grund ist, dass aus den Ergebnissen, wie z. B. Mangel an Eisen oder Magnesium, nicht geschlossen werden kann, ob die Kost zu wenig Gemüse, zu wenig Fleisch oder zu wenig Vollkornprodukte enthält.

Ein weiter Grund ist, dass die Analysen nur theoretische Werte darstellen, da nicht bekannt ist, welche Menge von welchem Lebensmittel welcher Tischgast tatsächlich verzehrt hat.

Schließlich lässt sich die Situation der Verpflegung nicht ausschließlich an Nährwerten festmachen. Die Erfahrungen gerade in Schulen und in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen zeigen, dass eine nährwertoptimierte Kost von den Tischgästen oft nicht akzeptiert wird, weil sie nicht den Wünschen und Bedürfnissen der Zielgruppe entspricht. Dagegen ist es für die Verpflegungsteilnehmer sehr wichtig, dass das Angebot vielfältig und sensorisch ansprechend ist.

Die vorliegenden Ergebnisse aus den freiwilligen Speiseplanchecks sind aussagekräftiger, da hier zumindest das Speisenangebot direkt mit den Empfehlungen der DGE verglichen werden kann. Über die Speisepläne lassen sich auch leichter im Gespräch mit den Essensteilnehmern Kompromisse zwischen den Wünschen der Tischgäste und den Ansprüchen der Ernährungsphysiologie finden.

Aber auch aus den Speiseplänen allein lassen sich noch keine allgemeingültigen Aussagen über die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in Rheinland-Pfalz ableiten, da sehr viele verschiedene Faktoren zur Qualität der Verpflegung beitragen.

Die geprüften Speisepläne aus der Schulverpflegung zeigen, dass in nur knapp der Hälfte der Fälle die Empfehlungen zum Gemüseangebot erreicht werden und in gut der Hälfte der Fälle die Empfehlungen für Milch und Milchprodukte. Fleisch wird dagegen deutlich häufiger angeboten, als von der DGE empfohlen, wobei hier nicht berücksichtigt ist, dass es fast immer auch eine vegetarische Menülinie gibt. Fisch wiederum wird nur in einem Viertel der Schulen in der empfohlenen Häufigkeit angeboten und Vollkornprodukte kommen fast immer zu kurz.

Insgesamt erfüllen nach den vorliegenden Speiseplanchecks 45 % der in 2012 ausgewerteten Schulen die Voraussetzung für eine Zertifizierung nach DGE-Qualitätsstandard. Für diese Zertifizierung müssen 60 % der nach dem Qualitätsstandard geforderten Kriterien erfüllt sein.

Das Angebot für Speiseplanchecks in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen ist noch relativ neu, es liegen bisher erst wenige Auswertungen vor. Auch diese zeigen, dass noch Verbesserungsbedarf hinsichtlich verschiedener Speiseplankomponenten besteht. So zeigt sich auch hier, dass Vollkornprodukte, Gemüse, Obst und Fisch oft weniger als empfohlen, Fleisch und Eier dagegen häufiger als empfohlen angeboten werden. Hier wird deutlich, dass die individuellen Ernährungsvorlieben von Bewohnerinnen und Bewohnern, die in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen leben, von diesen Empfehlungen abweichen können und gerade die Verbesserungspotenziale im Gegensatz zu persönlichen Ernährungsgewohnheiten stehen können.

*14. Inwieweit sind die gegenwärtigen Kontrollen ausreichend?*

Für staatliche Kontrollen der ernährungsphysiologischen Qualität der Verpflegung fehlt die rechtliche Grundlage. Aus Sicht der Landesregierung sind die Speiseplanchecks bzw. Überprüfungen in Eigenverantwortung der Träger und der Einrichtungen auf der Basis der jeweiligen DGE-Qualitätsstandards der bessere Weg, weil sie einen ganzheitlicheren Blick auf die Verpflegung ermöglichen. Die Landesregierung hält dafür ein umfangreiches Bildungs-, Informations- und Beratungsangebot vor, welches sich zum einen an Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung richtet und zum anderen Maßnahmen der Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen fördert, die damit befähigt werden, im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte Ernährung selbstverantwortlich fällen zu können. Zu nennen sind Aktivitäten im Rahmen der Initiative „Rheinland-Pfalz isst besser“, wie z. B. Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, die Richtlinie Verbraucherbildung an allgemeinbildenden Schulen, Weiterbildungsseminare zur Kita- und zur Schulverpflegung durch die Ernährungsberatung der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum, das Coaching-Projekt zur Verbesserung der Ernährungsbildung in Kitas im Rahmen von „Kita isst besser“, Schulungen für Küchen-, Hauswirtschafts- und Pflegekräfte in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen oder das EU-Schulobstprogramm mit seinen begleitenden Ernährungsbildungsmaßnahmen, welches an allen Grund- und Förderschulen sowie an 1 400 Kindertagesstätten im Land umgesetzt wird.

*15. Inwieweit sind die Ergebnisse zufriedenstellend?*

Die Ergebnisse der Untersuchungen zeigen, dass gravierende Mängel sehr selten vorkommen. Auf der anderen Seite gibt es natürlich auch noch Verbesserungspotenzial, welches sich aus Sicht der Landesregierung am besten dadurch ausschöpfen lässt, dass Träger, Einrichtungen, Caterer/Küchenleitung und Schülerinnen und Schüler bzw. Bewohnerinnen und Bewohner von Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen ins Gespräch miteinander kommen und gemeinsam nach optimalen Lösungen suchen. Dies ist auch der Ansatz, der mit den Speiseplanchecks verfolgt wird.

*16. Wann wurde zuletzt im Jahresbericht des Landesuntersuchungsamts über die Ergebnisse der ernährungsphysiologischen Qualitätskontrollen und Probenahmen berichtet?*

Zuletzt wurde die Gemeinschaftsverpflegung im Jahresbericht des LUA 2009 thematisiert.

*17. Warum wurde die Berichterstattung eingestellt und nicht wieder aufgenommen?*

Das LUA nimmt seine Aufgaben kontinuierlich wahr. Hierzu gehört u. a. auch die Untersuchung der im Rahmen der Lebensmittelüberwachung genommenen Lebensmittelproben, sogenannte LFGB-Proben. Über das Ergebnis dieser Untersuchungen wird aufgrund rechtlicher Vorgaben u. a. gegenüber dem Bund und der EU berichtet. Unabhängig von diesen gesetzlichen/rechtlichen Berichtspflichten berichtet das LUA regelmäßig über das breite Spektrum seiner Tätigkeiten. In diesem Rahmen ist in der Vergangenheit auch über Ergebnisse berichtet worden, die sich aus der Untersuchung von Lebensmitteln nach den sogenannten DGE-Kriterien ergeben haben. Der LUA-Jahresbericht versteht sich allerdings nicht als klassischer Tätigkeitsbericht, in dem jedes Jahr die Untersuchungsergebnisse aus allen Bereichen systematisch abgearbeitet werden.

*18. Hält die Landesregierung ausreichende Kontrollen und Probenahmen der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen auch auf ernährungsphysiologische Qualität für erforderlich?**19. Wie sollen diese sichergestellt werden?**20. Durch wen sollen die Proben veranlasst und durch wen durchgeführt werden?**21. In welcher Anzahl sind die entsprechenden Kontrollen und Probenahmen für wie viele Einrichtungen für das Jahr 2013 und für die nächsten Jahre geplant?**22. Inwieweit gibt es hierfür Probenpläne?*

Die Fragen 18 bis 22 werden zusammen beantwortet, da für staatliche Kontrollen und Probenahmen keine rechtliche Grundlage vorhanden ist und es demzufolge auch keine Zuständigkeiten für Probenahmen und Probenpläne geben kann.

Eine Bewertung alleine auf Grundlage von Nährwertanalysen ist auch nicht sinnvoll.

- Die Reduktion einer Mahlzeit auf die Erfüllung ernährungsphysiologischer Parameter ist zu kurz gegriffen. Der Qualitätsstandard der DGE beschreibt in seiner Gesamtheit weitere Punkte, die für eine dem allgemein anerkannten Stand fachlicher Erkenntnisse entsprechende Qualität der Verpflegung bedeutend sind.
- Der DGE-Standard enthält Empfehlungen zur Auswahl der Lebensmittel, zur Zusammenstellung der Speisepläne und zur Gestaltung der Esssituationen in den verschiedenen Einrichtungen.
- Maßnahmen der Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche können nicht undifferenziert auf die Bewohnerinnen und Bewohner in Einrichtungen für ältere, pflegebedürftige Menschen übertragen werden. Für viele von ihnen ist es wichtiger, täglich überhaupt eine ausreichende Menge an Nahrung und Flüssigkeit aufzunehmen. Erläuterungen und Kommunikation über richtige Ernährung sollten dabei dennoch nicht zu kurz kommen.
- Die Nährstoffempfehlungen der DGE sind empirisch ermittelte Richtwerte und können nicht als Rechtsgrundlage herangezogen werden.



Sinnvoller und nachhaltiger als Probenahmen sind aus Sicht der Landesregierung freiwillige Speisplanchecks in Verbindung mit einem Informations- und Beratungsangebot. Dies stärkt die Eigenverantwortung der Träger, der Einrichtungen, der Küchenleistungen und auch der Tischgäste und berücksichtigt alle Aspekte rund um eine gute und gesunde Ernährung.

Aus diesem Grund werden die Speisplanchecks auch weiter angeboten.

23. *Welches Ressort war in der 15. Wahlperiode mit welcher Abteilung für die Kontrollen und Probenahmen der ernährungsphysiologischen Qualität der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen zuständig?*

In der 15. Wahlperiode veranlasste das Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz (MUFV), Abteilung 104, die Probenahmen in Hinblick auf die ernährungsphysiologische Qualität der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen sowie die Untersuchungen der Proben durch das Landesuntersuchungsamt als freiwillige Leistungen zusätzlich zu den nach dem LFGB erfolgten Maßnahmen.

24. *Welches Ressort ist in der laufenden Wahlperiode mit welcher Abteilung hierfür zuständig?*

Mit Beginn der 16. Wahlperiode ging die Zuständigkeit für die Aufgaben- und Tätigkeitsgebiete der Lebensmittelüberwachung an das MJV, Abteilung 7, über. Die Zuständigkeit für Ernährungsaufklärung und -beratung, die vorher teilweise beim MWVLW und teilweise beim MUFV lag, wurde in der laufenden Wahlperiode im MULEWF, Abteilung 4, zusammengeführt.

25. *Inwiefern haben im Rahmen der Ressortumgliederung andere Ressorts verbindlich Aufgaben des insoweit für Verbraucherschutz zuständigen Ministeriums übernommen?*

Andere als in der Antwort zu Frage 24 genannten Umressortierungen haben nicht stattgefunden.

26. *Auf welcher Rechtsgrundlage fanden in der 15. Wahlperiode die entsprechenden Kontrollen und Probenahmen statt?*

27. *Auf welcher Rechtsgrundlage finden gegenwärtig die entsprechenden Kontrollen und Probenahmen statt?*

28. *Auf welcher Rechtsgrundlage sollen sie künftig stattfinden?*

Die Fragen 26 bis 28 werden gemeinsam beantwortet.

Für Kontrollen und Probenahmen zur Überprüfung der ernährungsphysiologischen Qualität gab und gibt es keine Rechtsgrundlage. Die DGE-Proben waren und sind eine freiwillige Leistung des Landes.

29. *Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass das Lebensmittelrecht seit Erlass des Nahrungsmittelgesetzes von 1879 auf zwei Säulen, nämlich dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und dem Schutz vor Täuschung basiert und zum Täuschungsschutz neben dem Verbot der Irreführung auch das Gebot gehört, im Nährwert nicht unerheblich geminderte Lebensmittel nur mit ausreichender Kenntlichmachung in den Verkehr zu bringen?*

Das Lebensmittelrecht umfasst sowohl den gesundheitlichen Verbraucherschutz als auch den Schutz vor Täuschung. Daher ist es nach § 11 Abs. 2 Nr. 2 b LFGB verboten, Lebensmittel, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen und dadurch in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich gemindert sind, ohne ausreichende Kenntlichmachung in den Verkehr zu bringen.

30. *Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass Mahlzeiten in Schulen, Kindertagesstätten und Seniorenheimen zweifelsfrei Lebensmittel sind, also dem Schutz des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB) unterliegen?*

Das LFGB dient insbesondere dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich von Gefahren für die menschliche Gesundheit oder dem Schutz vor Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Das LFGB verwendet allerdings nicht den Begriff der Mahlzeit. Dem allgemeinen Verständnis nach bestehen Mahlzeiten aus einzelnen Lebensmitteln. So umfasst ein Frühstück z. B. die Lebensmittel Brot, Brötchen, Butter, Marmelade etc., ein Mittagessen z. B. eine Suppe, Kartoffeln, Fisch und Salat. Für diese Lebensmittel gelten die Vorschriften des LFGB. Dies bedeutet z. B., dass die Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene, aber auch zur Lebensmittelkennzeichnung zu beachten sind. Insoweit umfasst das LFGB nur mittelbar den Begriff der Mahlzeit.

31. *Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass nicht unerhebliche Mängel an einem oder mehreren essenziellen Nährstoffen grundsätzlich zum Verstoß gegen § 11 Abs. 1 Nr. 2 b LFGB führen?*

Ein Verstoß gegen § 11 Abs. 2 Nr. 2 b LFGB liegt nur dann vor, wenn ein Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung hinsichtlich seiner Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweicht und dadurch in seinem Wert, insbesondere in seinem Nähr- oder Genusswert oder in seiner Brauchbarkeit, nicht unerheblich gemindert ist. Die Vorschrift stellt also – anders als die Frage vermuten lässt – nicht allein auf Nährstoffmängel ab. Solche Mängel können nach dem LFGB immer nur im Zusammenhang mit nicht ausreichender Kenntlichmachung geltend gemacht werden, wenn zudem ein Abweichen von der Verkehrsauffassung und dadurch eine nicht unerhebliche Minderung vorliegen. So verstößt z. B. Olivenöl nicht gegen § 11 Abs. 2 Nr. 2 b LFGB, obwohl es bei Weitem nicht alle essenziellen Nährstoffe enthält. Auch können z. B. Pommes frites trotz offenkundiger Abwesenheit wesentlicher Nährstoffe der Verkehrsauffassung entsprechen und sind daher nicht verboten. Unabhängig davon sind bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln hinsichtlich ihres Nährwertes die entsprechenden Vorgaben zu beachten.

32. *Stimmt die Landesregierung der Feststellung zu, dass eine permanente Wertminderung auch zur Beurteilung der Mahlzeiten als „nicht sicher“ im Sinne von § LFGB in Verbindung mit Artikel 14 der EU-Verordnung 178/2002 führen kann?*

Soweit es den Begriff der Mahlzeiten angeht, wird auf die Antwort auf Frage 30 verwiesen. Die Beurteilung von Mahlzeiten erfolgt daher nicht nach dem LFGB.

33. *Stimmt die Landesregierung der Feststellung des Umweltministeriums (Rheinpfalz 9. September 2013) zu, dass besonders auf den Fett-, Energie- und Kochsalzgehalt der Mahlzeiten geachtet werden müsse und wenn diese drei Parameter langfristig zu hoch seien, dies die Entstehung von Herz- und Kreislauf-Erkrankungen fördern könne?*

Ja, es gibt jedoch, wie fast immer im Bereich der Ernährung, keine eindeutige Dosis-Wirkung-Beziehung. Zur Sicherheit sollten jedoch die empfohlenen Mengen nicht dauerhaft überschritten werden.

Analytisch und rechnerisch ermittelte Nährwerte eignen sich nur bedingt zur Risikobewertung, da nicht nachvollzogen werden kann, welche Mengen der einzelne Tischgast tatsächlich verzehrt und wie er am Tisch oder am Buffet mit Salzfass oder Ölflasche umgeht.

34. *Folgt daraus nicht zwingend, dass die Kontrollen und Probenahmen auf ernährungsphysiologische Qualität der Tagesverpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen Aufgabe des Ressorts für Verbraucherschutz sind?*

Nein, dieser Schluss ist nicht zwingend. Die Landesregierung hält es jedoch für sehr sinnvoll, wenn die Einrichtungen und die Träger der Einrichtungen ihrer Eigenverantwortung der Qualitätssicherung gerecht werden und ihr Angebot laufend überprüfen und optimieren. Ein freiwilliger Speiseplancheck, eine kompetente Ernährungsberatung und die Einbindung der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer verbessern dabei deutlich die Chancen, dass gesunde und attraktive Mahlzeiten angeboten und auch angenommen werden. Aus diesem Grunde bietet das Land diese Dienstleistungen zusätzlich zu den rechtlich gebotenen LFGB-Proben als freiwillige Leistungen an.

Ulrike Höfken  
Staatsministerin