

A N T W O R T

zu der Anfrage

der Abgeordneten Barbara Spaniol (DIE LINKE.)

betr.: Qualität des Essens in saarländischen Schulen und Kindertagesstätten und entsprechende Qualitäts-Kontrollen

Vorbemerkung der Fragestellerin:

„Rund 1,3 Millionen Kinder bundesweit essen täglich in der Schule. 83 Prozent von ihnen wird die Mittagsverpflegung von externen Caterern geliefert. Der Journalist Günther Wallraff hat in der Fernsehsendung »Team Wallraff« erschreckende Zustände in den Großküchen einiger Caterer aufgedeckt, die ihr Essen an Schulen und Kitas liefern. So wurde Hackfleisch, dessen Haltbarkeitsdatum seit neun Monaten abgelaufen war, zu einem Chili con Carne verarbeitet. Die Recherchen des Teams brachten auch zu Tage, dass ein lebhafter Handel mit beinahe abgelaufener Ware betrieben wird. Zwar spielte keiner der in der Sendung aufgedeckten Fälle im Saarland. Doch dahinter steht ja ein grundsätzliches Problem: Der harte Wettbewerb auf dem Cateringmarkt erzeugt offensichtlich einen Kostendruck, dem viele Großküchen nur mit dem Ankauf minderwertiger Ware und der Senkung sonstiger Produktionskosten begegnen. Das Saarland hat mittlerweile zwar Qualitätsstandards vereinbart, zudem gibt es mehrere Anbieter mit einem Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Zertifizierte Anbieter gab es aber auch unter den von Wallraff aufgedeckten schwarzen Schafen. Und: Bei keinem in der Sendung erwähnten Fall haben Kontrollen der Gesundheitsämter oder anderer öffentlicher Einrichtungen die offensichtlichen Qualitätsmängel aufgedeckt.“

Vorbemerkung der Landesregierung:

Die Bereitstellung einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung ist ein fester Bestandteil des ganztägigen Bildungs- und Betreuungskonzeptes an saarländischen Schulen. In den Rechtstexten zur Gebundenen und Freiwilligen Ganztagschule ist geregelt, dass die Mittagsverpflegung dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, der insbesondere gesundheitsförderliche Lebensmittelhäufigkeiten festlegt, entsprechen muss. Die Einhaltung des Qualitätsstandards in der schulischen Mittagsverpflegung wird durch das Ministerium für Bildung und Kultur überprüft. Für die im Bereich der Schulverpflegung zertifizierten Caterer entfällt die Überprüfung durch das Ministerium für Bildung und Kultur, da die Kontrolle über die Deutsche Gesellschaft für Ernährung erfolgt.

Die Lebensmittelüberwachung, die auch die Überprüfung der Einhaltung der Hygienevorschriften beinhaltet, gehört zu den Aufgaben des Landesamtes für Verbraucherschutz.

In welchen Abständen, in welchem Umfang und von welchen Stellen wird das Essen an Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheimen im Saarland und in Großküchen, die Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheime beliefern, kontrolliert?

Zu Frage 1:

Großküchen, Schulen, Pflegeheime und Kitas mit Verpflegungsangebot sind Lebensmittelunternehmer i. S. d. Artikel 3 VO (EG) 178/2002. Sie werden durch Kontrollteams des Landesamtes für Verbraucherschutz durchschnittlich einmal pro Jahr kontrolliert. Die Kontrollfrequenz eines jeden Betriebes richtet sich nach dem Ergebnis einer EDV-gestützten Risikobewertung, die deutschlandweit angewandt wird.

Finden Kontrollen in regelmäßigen Zeitabständen, nach dem Zufallsprinzip oder anlassbezogen statt?

Zu Frage 2:

Kontrollen finden zunächst im Rahmen der o. g. Risikobewertung statt. Anhand der bei einer Kontrolle erreichten Punktzahl gemäß Risikobewertung verschiedenster Bereiche (Hygienemanagement, Produktrisiko, bauliche Beschaffenheit pp.) ergibt sich die jeweilige Kontrollfrequenz des Betriebes. Werden keine besonderen Vorkommnisse festgestellt, findet i. d. R. einmal jährlich eine Kontrolle des Gesamtbetriebes statt. Darüber hinaus gibt es anlassbezogene Kontrollbesuche, beispielsweise aufgrund einer behördlichen Probenahme (Schwerpunktaktion) oder einer bekannt gewordenen Verbraucherbeschwerde.

Werden Kontroll-Besuche im Vorfeld bei Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheimen sowie an Großküchen, die Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheime beliefern, angekündigt?

Zu Frage 3:

Kontrollen der Lebensmittelüberwachung finden in der Regel unangekündigt statt. Nachkontrollen oder sonstige Überprüfungen bestimmter Betriebsumstände (Anfragen im Rahmen baulicher Veränderungen pp.) werden vorher terminiert, damit das entsprechende Betriebspersonal auch anwesend ist.

Gab es bei Kontrollen der letzten drei Jahre Beanstandungen und Verstöße gegen Hygienevorschriften? (Wenn ja: Bitte genau auflisten)

Zu Frage 4:

Es gab in den letzten drei Jahren geringfügige Beanstandungen und Verstöße gegen Hygienevorschriften. Beanstandungsgründe waren:

- fehlendes oder unzureichendes Eigenkontrollkonzept
- bauliche Mängel (z. B. schadhafte Fliesen, fehlende Fliegengitter usw.)
- Hygiene allgemein (z. B. verfettete Dunstabzugshaube, Papierhandtücher fehlten, Kühlschrank bestückt mit ungewaschenem Obst und Gemüse ...)

Auffälligkeiten im Sinne der Wallraff-Recherche 2015 wurden nicht festgestellt.

Liegen der Landesregierung außerhalb von Kontrollen Informationen über Beschwerden, Beanstandungen und Verstöße gegen Hygienevorschriften an Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheimen im Saarland und in Großküchen, die Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheime beliefern, vor? (Wenn ja: Bitte genau auflisten)

Zu Frage 5:

Nein. Nach erfolgter Umfrage bei allen Gesundheitsämtern des Saarlandes haben diese Fehlanzeige gemeldet. Die Gesundheitsämter sind angewiesen, alle für die Lebensmittelhygiene relevanten Erkenntnisse an die Verbraucherschutzbehörden unverzüglich weiterzuleiten. Sofern die Beratungs- und Prüfbehörde nach dem Landesheimgesetz Saarland Kenntnisse über Hygieneverstöße in der Essensversorgung in stationären Pflegeeinrichtungen erlangt, wird die für die Lebensmittelüberwachung zuständige Landesbehörde informiert.

Sieht die Landesregierung Bedarf für weitere Vorschriften oder zusätzliche Kontrollen?

Zu Frage 6:

Die bestehenden Vorschriften und Kontrollen sind ausreichend. Sie gewährleisten eine regelmäßige Hygienekontrolle und sichern einen hohen Qualitätsstandard an Schulen, Kindertagesstätten und Pflegeheimen. In den Gebundenen und Freiwilligen Ganztagschulen sichert außerdem der verbindlich geltende »DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung« eine hohe ernährungsphysiologische Qualität.