

„Verbraucher wünschen Vergleichbarkeit“



Anja Tittes steht seit 2014 als Bundesvorsitzende an der Spitze des Berufsverbands der Lebensmittelkontrolleure.

» **Gesundheitlichen Verbraucherschutz auch in der Corona-Pandemie optimal aufrechterhalten!** «

Wie positionieren sich die Lebensmittelkontrolleure inmitten der Corona-Pandemie? Die Bundesvorsitzende **Anja Tittes** nimmt im Namen des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. (BVLK) zur aktuellen Situation und zu politischen Missverhältnissen Stellung und gibt Tipps für die tägliche Hygienepraxis in den Lebensmittelhandwerken.

Wie hat Ihr Berufsstand das zurückliegende Halbjahr erlebt? Welche neuen Herausforderungen stellen sich der Lebensmittelkontrolle angesichts der Corona-Pandemie?

Viele Kolleginnen und Kollegen haben die örtlichen Gesundheitsämter bzw. die Verwaltungsstäbe der Behörden unterstützt. Zudem wurden zahlreiche Anfragen von Gewerbetreibenden bearbeitet. Diese Hilfestellungen leisten wir gerne, da es die originär wichtigste Aufgabe aller darstellt(e), den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Rahmen des öffentlichen Gesundheitsdienstes auch in der derzeitigen Corona-Pandemie optimal aufrechtzuerhalten. Viele Arbeitgeber bundesweit – ob staatlich oder kommunal – haben im Rahmen der Für-

sorgepflicht für den Arbeits- und Gesundheitsschutz aufgrund der damaligen Extremsituation den erforderlichen Außendienst auf die wichtigsten und dringende Fälle reduziert (Erkrankungsgeschehen, Bürgerbeschwerden, Anzeigen, Schnellwarnungen mit Relevanz, Kontrolle von Groß- und Einzelhandel, Großküchen, Großlagern und Transportmitteln nach Anforderung etc.). Die Hinweise des RKI und den einschlägigen Stellen folgend sind die sozialen Kontakte reduziert worden.

Haben die Bäcker und Konditoren insgesamt aus Ihrer Sicht die staatlichen Vorgaben zur Eindämmung der Pandemie adäquat umgesetzt?

Aus jetziger Sicht ja. Es gab, wie beschrieben, zahlreiche Hilfestellungen für die Lebensmittelunternehmer. Uns sind keine größeren Probleme bekannt. Jedoch gab und gibt es sicher vor Ort einige Herausforderungen. Wir raten hier, sich an die örtlich zuständige Behörde zu wenden.

Worauf sollten Bäcker und Konditoren derzeit im Alltag besonders achten?

Der Bäcker und Konditor sollte Folgendes besonders im Auge behalten, und zwar nicht nur in Pandemie-Zeiten: verstärkte Gläser-, Geschirr- und Besteckreinigung (hier sollte auch die regelmäßige Pflege und Wartung von Spülmaschinen verstärkt berücksichtigt werden), geeigneter und vor allem ausreichend hoher Husten- und Spuckschutz im Bereich unverpackter Lebensmittel, Personalschulungen (vor allem zur Einhaltung der Personahygiene) intensivieren, verstärkte Händereinigung und -desinfektion, verstärktes Reinigen und Desinfizieren von Flächen, vor allem der Tresenbereiche und SB-Armaturen, mit denen die Verbraucher in Kontakt kommen.

Sind die aktuell geltenden Richtlinien in den Unternehmen aus Ihrer Sicht ausreichend, um Kunden und Mitarbeiter vor einer Infektion zu schützen?

Dies können wir nicht beurteilen, da diese aufgrund der sehr unterschiedlichen Fallzahlen in den einzelnen Bundesländern bzw. betreffenden Landkreise sehr verschieden sind – dies halte ich den Fällen entsprechend aber auch für richtig.

Für einen öffentlichen Aufschrei sorgten inmitten der Corona-Krise Teile der Fleischindustrie. Wie beurteilen Sie den „Fall Tönnies“?

Hierzu äußern wir uns nicht; dies ist ausschließlich ein „Fall“ für die zuständigen Arbeitsschutzbehörden der jeweiligen Bundesländer. Die bisherigen Erkenntnisse deuten darauf hin, dass es keine Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung darstellt(e).

Ihr Verband hat sich – gemeinsam mit foodwatch und dem Bundesverband der beamteten Tierärzte (BbT) – deutlich gegen die von der Bundesregierung geplante Reform der Lebensmittelüberwachung ausgesprochen. Warum?

Treffender und plausibler hätten es die beiden Verbandsvertreter zur Pressekonferenz nicht darstellen können. Die beiden Kollegen möchte ich deshalb an dieser Stelle gerne zitieren. Maik Maschke, stellvertretender Bun-

desvorsitzender des BVLK, sagte: „Aus unserer Sicht sollte eine Verringerung der Kontrollhäufigkeit immer das Ergebnis einer guten Unternehmerleistung und nicht der Kassenlage der öffentlichen Hand geschuldet sein.“ Und Dr. Holger Vogel, Präsident des BbT ergänzte: „Bei einer voraussehbaren Reduzierung der Plankontrollen um bis zu 30% ist von einem Rückschritt beim vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz zuzugehen. Eine Fokussierung auf Anlasskontrollen bedeutet, den Lebensmittelrechtsverstößen und damit der Gefährdung der Verbraucher hinterherzulaufen“.

Alle Akteure, insbesondere die Basis der amtlichen Lebensmittelüberwachung, wollen damit den politischen Entscheidungsträgern deutlich machen, dass die geplante Anpassung keine Stärkung des Verbraucherschutzes darstellt. Wenn diese Regelungen unverändert verabschiedet werden, bedeutet dies eine drastische Reduktion der vorgeschriebenen Zahl von Betriebskontrollen (Plankontrollen). Hoffen wir, dass unser Appell die zuständigen Politiker in den Ländern erreicht und ein „zurück ans Reißbrett“ für die Novellierung der Regeln bewirkt.

2014 haben Sie uns von erhöhtem Dokumentationsaufwand bei gleichzeitigem Personalmangel berichtet. Wie ist hier der Stand 2020?

Unverändert. Die Daten werden jedoch nun verstärkt digital erfasst, meist vor Ort. Die Anforderungen an die Berichtspflichten sind noch gestiegen.

Wo stehen Sie in der fortgesetzten Debatte um die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen, die ja je nach Bundesland oder Landkreis unterschiedlich gehandhabt wird?

Der BVLK sieht die behördliche Veröffentlichungspflicht als eine wichtige Säule des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland an. Grund-

sätzlich begrüßen wir in Zeiten der Informationsgesellschaft, dass den Verbrauchern zielgerichtet und sachlich fundiert Informationen von Behörden bereitgestellt werden, wobei es die rechtsstaatlichen Prinzipien für alle Beteiligten grundsätzlich zu wahren gilt. Desinformation durch Überinformation sollte in jedem Fall vermieden werden. Allerdings trägt der BVLK keinen Flickenteppich von unterschiedlichen Transparenzsystemen in Deutschland mit. Verbraucher wünschen sich Vergleichbarkeit! Unterschiedliche Modelle der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen führen weder zu mehr Transparenz, noch würden sie das Vertrauen in die staatliche Daseinsvorsorge bzw. amtliche Lebensmittelüberwachung stärken. Aus Sicht des BVLK führt nur ein bundeseinheitliches Modell, das für alle relevanten

» Hoffen wir, dass unser Appell die Politiker in den Ländern erreicht und ein „zurück ans Reißbrett“ bewirkt.«

Branchen gleichermaßen gilt, zu einem deutlichen Mehrgeinn in Sachen Verbraucherinformation und Verbraucherschutz. Dies setzt auch den gleichzeitigen Beginn eines Transparenzsystems voraus. Die Information der Verbraucher über Kontrollergebnisse darf nicht an Landesgrenzen enden. Ebenso muss für Lebensmittelunternehmer, die länderübergreifend tätig sind, eine Gleichbehandlung herrschen. >>

ULMER - KEMO

Die Softwareexperten für Bäckereien.

Unsere Erfahrung-Ihr Erfolg!

B.I.T.-POS Touch Kasse V4+ und Waage



B.I.T.-Reporter/Kassenauswertungsprogramm
Mobile-Anwendungen



Backstuben-PC
mit Waagenbindung 30/60Kg



B.I.T.-POS Kundenkarten/Bezahlsysteme



B.I.T.- Logi Warenverteilsystem
mit Verteildisplays oder Großbildschirm



B.I.T.-Bäckereisoftware
B.I.T.-Archivierungsprogramm
B.I.T.-Reporter/Kassenauswertung
B.I.T.-Einkauf und Lagerverwaltung
B.I.T.-LOGI das Warenverteilsystem
B.I.T.-Filialabrechnung / Statistik

3RS Personalzeiterfassung
3RS Personaleinsatzplanung
3RS Wartungsplaner

Ulmer-Kemo GmbH & Co.KG
Daimlerstr. 27 • 76316 Malsch

Tel. 0 72 46/70 61-10
Fax 0 72 46/70 61-11

www.ulmer-kemo.de
info@ulmer-kemo.de



» Der BVLK trägt keinen Flickenteppich von unterschiedlichen Transparenzsystemen mit; nur ein bundeseinheitliches System führt zu deutlichem Mehrgewinn. «

Was kann der durchschnittliche Backbetrieb zusätzlich tun, um die Zusammenarbeit mit den Lebensmittelkontrollinstanzen zu verbessern?

Hier sollte gemeinsam für den Verbraucher agiert werden. Der Lebensmittelunternehmer sollte sich bei Fragen immer an die amtliche Lebensmittelüberwachung wenden und einem konstruktiven Dialog offen gegenüberstehen.

Erleichtern die neuen digitalen Möglichkeiten die Hygienesdokumentation – für den Kontrolleur wie für den Handwerker?

Für den Lebensmittelkontrolleur kann die Einsichtnahme in die digitale Dokumentation eine Erleichterung darstellen, wenn diese lückenlos geführt wird und verfügbar ist. Gegenüber der Papierform – in Handschrift, mit Lücken etc. – ist dies besser.

Glauben Sie, dass COVID-19 langfristige Folgen für die Lebensmittelüberwachung haben wird?

Aus personeller Sicht ein klares Nein. Aber das Verständnis für Hygiene ist gestiegen, zudem auch für die Notwendigkeit von geeignetem Husten- und Spuckschutz. Auch der Zugang von betriebsfremden Personen wird sich ändern.

Interview: sts

SOFORT ABRUFBARES LAGERSORTIMENT

Jean-Pierre Nachtsheim, Abteilungsleiter Maschinen & Geräte der BÄKO-ZENTRALE eG, erläutert die Vorteile des Lagerhaltungskonzeptes und den Mehrwert für den einzelnen Backbetrieb.

„Sind wir einmal ehrlich. In jedem Backtrieb kommt es zu Störungen, weil ein Gerät in die Jahre gekommen ist und dann auf einmal nicht mehr funktioniert. Das kann auch mal ein großer Knetter sein, der dringend für die Herstellung der Backwaren in Ihrem Betrieb benötigt wird. Was dann? Klar, eine Neuanschaffung ist dann schnellstmöglich erforderlich. Leider ist die Lieferung von technischen Geräten meistens nicht von heute auf morgen herstellerseitig möglich. Hier hilft die BÄKO. Gängige Geräte, die immer wieder schnell zur Stelle sein müssen, bevorratet die BÄKO-ZENTRALE in ihren Lägern mit knapp 3.000 Artikeln alleine im Bereich Technik. Ob für Ihre Produktion oder für Ihre Filiale – unser auf Abruf verfügbares Sortiment hält vieles für Sie für genau diesen Notfall bereit, quasi ein Lagersortiment von A bis Z, vom Kaisersemmeldrucker bis zum Knetter, vom Ausstecher bis zum Abwieger.“

Damit sorgt die BÄKO-Organisation mit permanenter Bevorratung für die Betriebssicherheit der angeschlossenen Betriebe ohne unnötige Ausfallzeiten und bietet Hilfe in der Not.“



Tobias Buschmann und Andreas Wolff, BÄKO-ZENTRALE eG, im Kleinteilelager in Duisburg beim Kommissionieren



WIR machen das!