

KVetD Dr. von den Driesch stellte zunächst klar, dass die Überprüfung der Firma in Troisdorf-Spich in keinem Zusammenhang mit den kriminellen Machenschaften in Gelsenkirchen, in Niedersachsen oder Österreich stehe, sondern im Kreisgebiet vor dem Hintergrund der Fleischskandale verstärkt Überprüfungen der Fleischbetriebe stattfanden. Dann berichtete er über den Betrieb in Troisdorf-Spich, der am 24.11.2005 überprüft worden war. Die Kontrolleure seien überrascht gewesen, den Betriebsinhaber angetroffen zu haben, da gegen ihn seit 2003 ein Strafverfahren laufe, das der Rhein-Sieg-Kreis eingeleitet habe. Das Verfahren habe geruht, da die Staatsanwaltschaft den Aufenthaltsort des Firmeninhabers seit dem nicht feststellen konnte. Die Verwaltung habe die Polizei und die Staatsanwaltschaft informiert. Der Betriebsinhaber sei dann festgenommen worden. Die Feststellungen am 24.11.2005 glichen denen der Vergangenheit; allerdings dieses Mal in größerem Maße. Es waren in seinem Tiefgefrierraum Waren festgestellt worden, die weit überlagert gewesen seien, Gefrierband aufwiesen, nicht etikettiert gewesen seien, etc. Das Ganze sei nicht zu überblicken gewesen, weswegen der Betrieb an diesem Tag geschlossen worden war, um die Waren an den zwei darauf folgenden Tagen durchsehen zu können. Letztendlich waren knapp 8 Tonnen überlagerter Waren der Vernichtung zugeführt worden. Der Firmeninhaber bestehe darauf, dass es sich hierbei um Retouren gehandelt habe. Dies entspräche auch den derzeitigen Erkenntnissen der Verwaltung. Der Firmeninhaber habe mit grenzwertiger Ware kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gehandelt. Diese Ware könne günstiger eingekauft und somit auch günstiger angeboten werden; an Kunden, die in der Lage seien, diese Ware in ganz kurzer Zeit umzusetzen. Wenn dies nicht erfolgte, sei es zu Retouren gekommen, die er gesammelt habe. Er habe angegeben, dass er wegen des Kostenfaktors größere Mengen gesammelt habe, bevor er diese vernichten ließ. Soweit es möglich gewesen sei, habe die Verwaltung die Unterlagen gesichtet, diese habe die Staatsanwaltschaft erst einmal mitgenommen. Soweit die Verwaltung dies recherchieren konnte, seien in den letzten vier Wochen keine entsprechenden Waren ins Kreisgebiet ausgegeben worden. Es sei bislang auch nicht, wie in den Medien behauptet werde, erwiesen, dass „vergammelte“ Ware an den Kunden gelangt sei. Es grenze an das Vorstellungsvermögen, dass jemand grünlich verfärbte Ware, die auch schon stinke, kaufe oder verarbeite. Es könne davon ausgegangen werden, dass es sich bei den Funden sowohl in Troisdorf-Spich als auch in Bonn tatsächlich um Retouren handele. Aber auch die Lagerung dieser sei nicht zulässig. Retourware müsse immer von verkehrsfähiger Ware getrennt gelagert werden. Diesen Verstoß habe der Firmeninhaber schon in der Vergangenheit begangen. Von den Medien sei ihm unterstellt worden, dass nur vergammelt und abgelaufene Ware verkauft worden sei. Dies stehe aber zur Zeit so nicht fest. Hier ermittle die Staatsanwaltschaft noch.

Am 24.11.2005 waren 10 Stichproben zur Untersuchung in ein Labor nach Krefeld geschickt worden. Am Tag darauf wurde bestätigt, dass die Ware grobsinnlich verdorben sei, also nach Geruch und Augenschein. Die Mikrobiologie habe zwischenzeitlich bestätigt, dass die Ware aufgrund des erhöhten Keimgehaltes nicht mehr verkehrsfähig sei, Lebensmittelvergifter waren aber in dieser Ware nicht festgestellt worden.

Der Vorsitzende dankte für den Bericht und bat die Verwaltung in Ergänzung hierzu um Beantwortung der Anfragen der Fraktionen SPD und Bündnis 90/DIE GRÜNEN.

KVetD Dr. von den Driesch erklärte, es habe sich um zum Teil sehr hochwertige Ware gehandelt, die, soweit das zu erkennen gewesen sei, aus verschiedenen Ländern jedoch überwiegend aus Deutschland stammte. Vielfach seien keine Etiketten mehr vorhanden gewesen und die Unterlagen habe die Staatsanwaltschaft. Die Empfänger seien überwiegend Metzgereien gewesen. Soweit aus der eingesehenen Kunden- und Rechnungsliste ersichtlich gewesen, seien keine Betriebe aus dem Rhein-Sieg-Kreis betroffen. Ob tatsächlich abgelaufene Ware abgegeben worden sei, ließe sich nicht feststellen. Es habe diesbezüglich jedoch in den letzten Jahren keinerlei Beschwerden von Metzgereibetrieben oder anderen Fachbetrieben gegeben.

Die Mikrobiologische Untersuchung habe ergeben, dass keine krankmachenden Keime bei der deutlich überlagerten Ware festgestellt werden konnten. Die Ware sei grobsinnlich verändert gewesen, säuerlich und schmierig, so dass davon ausgegangen werden könne, dass der Endverbraucher diese Ware, nicht gegessen hätte. Auch hier lägen keine Erkenntnisse vor, dass Verbraucher durch die Ware dieses Firmeninhabers geschädigt worden seien.

Grundsätzlich würde die Verwaltung gerne mehr als vier bis fünf Stichprobenkontrollen machen. Bei den 4.500 Lebensmittelbetrieben im Kreisgebiet sei dies aber mit dem vorhandenen Personal nicht zu leisten.

Im Rhein-Sieg-Kreis gebe es ca. 120 Fleisch verarbeitende Betriebe. Davon seien 29 selbst schlachtende Metzgereien, 11 reine Schlachtbetriebe und 37 Fleischereien bzw. Metzgereien ohne Schlachthaus. Zusätzlich gebe es große EG Fleisch verarbeitende Betriebe. Hierzu betonte er, dass der Ministerpräsident die Firma Rasting besucht habe und außerordentlich gelobt habe. Überwiegend gebe es sehr gute Betriebe, „schwarze Schafe“ kämen überall vor. Insbesondere die selbst schlachtenden Metzgereien lebten von der Qualität, die sie produzieren.

Der Vorsitzende hob noch einmal deutlich hervor, dass die selbst schlachtenden Betriebe im Rhein-Sieg-Kreis hervorragend seien.

KVetD Dr. von den Driesch fuhr in der Beantwortung fort. Missstände ließen sich nicht immer vollständig ausschließen. Im Dezember 2004 sei eine neue Verwaltungsvorschrift zur Lebensmittelüberwachung in Kraft getreten, die die Kontrollen standardisiere. Dieses Qualitätsmanagementsystem werde in Zusammenarbeit mit dem Rheinisch-Bergischen und Oberbergischen Kreis durchgeführt.

Abg. Kusserow fragte, ob KVetD Dr. von den Driesch es angesichts der aufgetretenen Lebensmittelskandale befürworte, was in der Politik diskutiert werde, dass die behördlichen Kontrollen auf ein Mindestmaß zurück geführt würden und die Kontrolle durch entsprechende Vereinbarungen den Betrieben selbst überlassen würde oder ob ganz im Gegensatz ein Höchstmaß an Kontrolle notwendig sei.

KVetD Dr. von den Driesch erläuterte, dies sei bei der Schlachtier- und Fleischbeschauung beabsichtigt. Grundsätzlich gehe man in der Lebensmittelüberwachung immer mehr dazu über, die Betriebe aufzufordern, im Rahmen eines HACCP-Konzeptes Eigenkontrollen durchzuführen. Die Betriebe seien auch nach den Verwaltungsvorschriften aufgefordert, Eigenkontrollsysteme aufzubauen und diese ab 01.01.2006 zu dokumentieren. Die Überwachung solle dann nur noch zur Kontrolle der Eigenkontrolle dienen. Er halte es für den richtigen Weg, die Eigenverantwortung der Wirtschaft zu fördern.

Abg. Albrecht bedankte sich für die sehr gute Beantwortung der Anfrage. Weiterhin erkundigte er sich wie viele Kontrolleure es derzeit gebe und ob es eventuell nötig sei, im Rahmen der Haushaltsberatungen das Etat zu erhöhen, um verstärkt Kontrollen in den sensiblen Bereichen, wie die Fleischverarbeitung durchführen zu können.

KVetD Dr. von den Driesch teilte mit, der Rhein-Sieg-Kreis arbeite derzeit mit acht Lebensmittelkontrolleuren, einem Fleischkontrolleur und drei Tierärzten, die in der Lebensmittelüberwachung tätig seien. Ein Tierarzt sei im Schwerpunkt für Fleischhygiene zuständig, der zweite für Lebensmittel allgemein und der dritte sowohl als auch. Die Betriebe werden nach einer Risikobeurteilung überprüft, das heißt, ein großer Betrieb, der empfindliche Lebensmittel produziere und diese international vermarkte, werde öfter überprüft als beispielsweise ein Kiosk. Die EG Zerlegebetriebe würden fast täglich von den Kontrolleuren aufgesucht. Dies binde das Personal in erheblichem Maße. Über einen höheren Etat würde er sich nicht beklagen. Mit mehr Personal könnten mehr Kontrollen durchgeführt werden, wobei Missstände auch dann nicht auszuschließen wären.

Ltd. KVD Jaeger ergänzte, dass die Kollegen, die sich nun mit dem Fleischskandal befassen, teilweise dieselben seien, die sich bis vor kurzem noch mit Tierseuchen befassen mussten und die auch die Informationen an die Presseorgane weitergeben müssen. Sie seien nunmehr am Rande ihrer Möglichkeiten.

Abg. Köhler merkte an, dass bereits einige Fragen seiner Fraktion beantwortet seien, er bat daher, lediglich die Fragen 1, 5.2 und 6 zu beantworten.

KVetD Dr. von den Driesch erläuterte, dass, wie bereits geschildert, der Betrieb in Troisdorf-Spich bereits 2003 wegen ähnlicher Umstände geschlossen worden war. Das Lager war damals voller Ware gewesen, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hatte. Dem Betrieb war per Ordnungsverfügung aufgegeben worden, diese Ware vernichten zu lassen,

dieses zu belegen und eine Grundreinigung durchzuführen. Gleichzeitig war das Strafverfahren eingeleitet worden. Lebensmittelrechtlich habe es keine weitere Möglichkeit gegeben, den Betrieb weiter geschlossen zu halten. Die Ergebnisse der weiteren Kontrollen seit dem seien alle an die Staatsanwaltschaft weitergeleitet. Da der Firmeninhaber nunmehr gefasst werden konnte, könne das Strafverfahren nun fortgeführt werden. Der Firmeninhaber habe versichert, dass er den Betrieb nun schließen werde.

Die Kontrollen würden unangemeldet durchgeführt. Das Verfahren werde standardisiert. Bezüglich der Nennung des Betriebes in der Öffentlichkeit stehe die Schutzbedürftigkeit des Betreibers gegenüber dem berechtigten Interesse der Öffentlichkeit. Hier sei zu bedenken, dass der Betreiber noch nicht verurteilt sei. Sofern es sich tatsächlich nur um Retourware handele, sei der Ruf und damit das Geschäft geschädigt.

Antrag:

Abg. Hornung bedankte sich für die umfassende Information und stellte fest, dass die Sprecher der Fraktionen von der Verwaltung früh informiert worden seien. Er wies darauf hin, dass es richtig sei, die „schwarzen Schafe“ stillzulegen, aber man dürfe deshalb nicht die ganze Branche verurteilen.

In Baden-Württemberg gebe es in diesem Zusammenhang einen sog. Wirtschaftskontrolldienst, der bei der Polizei angesiedelt sei und Lokale überprüfe. Er beantragte, dass die Verwaltung sich erkundige, ob diese Einrichtung gut sei und bei positiver Rückmeldung überlege, ob auch hier zusätzliche Instrumente eingeführt werden könnten.

Abg. Albrecht erklärte, dass nichts dagegen spräche, dass sich die Verwaltung hierüber erkundige, jedoch obliege in Nordrhein-Westfalen die Kontrolle den Lebensmittel- und Veterinärbehörden, die in kreisfreien Städten oder auf Kreisebene angesiedelt seien. Das hiesige System sei nicht schlechter als jenes in Baden-Württemberg. Zudem sei es eine Frage, die die Kompetenz des Landes betreffe.

Abg. Köhler bemerkte, dass die Sache eine zweite Seite habe, nämlich dass der Blick der Verbraucher geschärft worden sei. Billig sei nicht immer gut und Geiz nicht immer geil.

Abg. Smielick erkundigte sich, ob bekannt sei, ob unter den aufgefallenen Betrieben zertifizierte Betriebe gewesen seien.

KVetD Dr. von den Driesch erklärte, dass dies bisher im Rhein-Sieg-Kreis nicht der Fall gewesen sei.

Abg. Smielick fragte außerdem, wie kontrolliert werden könne, dass die Kühlkette nicht unterbrochen worden sei und ob es Sicherheitsmargen beim Mindesthaltbarkeitsdatum gebe.

KVetD Dr. von den Driesch antwortete, dass die Hersteller grundsätzlich Sicherheitsspannen einrechnen. Die Haltbarkeit von tiefgefrorenem Fleisch richte sich letztendlich nach dem Fettgehalt sowie von der Art des Einfrierens.

Abg. Dr. Fleck erkundigte sich nach der Möglichkeit der Entsorgung des Gammelfleischs.

Frau Decking erläuterte, dass sofern diese Abfälle nicht unter die Tierkörperbeseitigung fielen, es bei der RSAG die Möglichkeit gebe diese Abfälle über die Speiserestetonne zu entsorgen.

KVetD Dr. von den Driesch ergänzte, dass Tierkörper und größere nicht verpackte Fleischmengen üblicherweise über die Tierkörperbeseitigungsanstalt in Lünen entsorgt würden. Diese würden dort verbrannt.

**B.-Nr.
UA
64/04**

Der Umweltausschuss beauftragt die Verwaltung, Erkundigungen über den sog. Wirtschaftskontrolldienst in Baden-Württemberg einzuholen.

**Abst.-
Erg.:** einstimmig

