
Anfrage des Stadtratsmitgliedes Elke Bauer; Lebensmittelüberwachung

KSD 20112159

Stellungnahme der Verwaltung

Zu 1:

Bei der Stadtverwaltung Ludwigshafen sind z.Zt. 7 Lebensmittelkontrolleure beschäftigt und 1 amtlicher Tierarzt auf Honorarbasis

Zu 2:

Jeder Lebensmittelkontrolleur hat ca. 300 Betriebe zu kontrollieren.

Zu 3 und 4:

Jeder Betrieb wird von den Lebensmittelkontrolleuren risikobewertet um die Kontrollfrequenzen zu ermitteln.

Hier die Aufstellung der Risikobewertungen für die Betriebe in Ludwigshafen:

Risiko- klasse	Kontrollumfang	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Kontrollen
1	3 x jährlich	36	108
1	6 x jährlich	10	60
1	3x wöchentlich	1	156
2	52 x jährlich	1	52
3	12 x jährlich	1	12
4	4 x jährlich	40	160
5	2 x jährlich	295	590
6	1 x jährlich	619	619
Ohne *)	jährlich	250	250
Ohne **)	jährlich	85	85
7	Alle 1,5 Jahre	247	123
8	Jedes 2. Jahr	301	150
9	Jedes 2. Jahr	1	1
9	Jedes 3. Jahr	60	20
		1.946	2.386

*) z.B.: Textilbetriebe, Bedarfsgegenstände, Kinderspielzeug usw.

**) Gestattungen für Vereine und Andere noch nicht risikobewertet.

Beispiele:

Risikokategorie 1:

Herstellung von Lebensmitteln

mit hohem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher

(z.B. Hackfleischbetrieb)

Risikokategorie 2:

Herstellung von Lebensmitteln

mit mittlerem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher

z.B. Hersteller von Fleischerzeugnissen mit mittlerem Risiko)

Risikokategorie 3:

Herstellung von Lebensmitteln (Umgang mit offenen Lebensmitteln)

mit geringen Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher (z. B. Brennerei)

oder

mit hohem Risiko bei direkter Abgabe an den Endverbraucher (z. B. Konditoreien;

Einzelhandel mit Hackfleischherstellung; Gaststätte; Imbiß)

Risikokategorie 4:

Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko (Umgang mit offenen Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher (z. B. Bäcker, Einzelhandel mit eigener Herstellung; Catering; Gemeinschaftsverpflegung; Eiscafé; Gaststätte; Imbiß; Schankwirtschaft)

oder

Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln ohne direkte Abgabe an Endverbraucher (z. B. Kühlhaus, Großhandel)

Risikokategorie 5:

Herstellung von Lebensmitteln mit geringem Risiko (Umgang mit verpackten Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher (z. B., Einzelhandel ohne eigene Herstellung (z. Teil kühlpflichtige Produkte)

Risikokategorie 6:

Primärproduktion

oder

Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln mit direkter Abgabe an den Endverbraucher, ohne zusätzliches Kontaminationsrisiko (z. B. Getränkehandel)

Risikokategorie 7 – 9

Betriebe mit noch geringerem Produktrisiko

Zu 5:

Im Jahr 2010 wurden 687 Proben gezogen, davon waren 25 Proben Verdachtsproben.