



## Anfrage

TOP:  
Vorlagen-Nummer: **V/2013/12100**  
Datum: 09.10.2013  
Bezug-Nummer.  
PSP-Element/ Sachkonto: 1.11101.06/58110220  
Verfasser: Herr Johannes Krause  
Plandatum:

Beratungsfolge	Termin	Status
Stadtrat	30.10.2013	öffentlich Kenntnisnahme

**Betreff: Anfrage der SPD-Stadtratsfraktion zu Lebensmittelkontrollen in Halle (Saale)**

Die Kontrolle der Einhaltung von Vorschriften der Lebensmittelhygiene fällt in den übertragenen Wirkungskreis. Die Situation in diesem Bereich ist gleichwohl Gegenstand des öffentlichen Interesses.

Wir fragen die Stadtverwaltung:

1. Wie viele Kontrollen im Bereich der Lebensmittelhygiene wurden jeweils in den letzten zwei Jahren durchgeführt? Bitte unterscheiden Sie hier nach ortsfesten Einrichtungen (Gaststätten u. ä.), mobilen Einrichtungen (Märkte, mobile Stände, usw.) sowie Einzelveranstaltungen.
2. Wie viele und welche Beanstandungen wurden bei diesen Kontrollen jeweils festgestellt?
3. Wie viel Verwarnungen, Bußgelder oder ähnliche Strafen wurden bei Verstößen jeweils ausgesprochen?
4. Wurde die Beseitigung der Mängel durch Nachkontrollen überprüft? Wenn ja: mit welchem Ergebnis (Anzahl der Nachkontrollen, Anzahl der abgestellten Mängel, Art und Anzahl der weiterführenden Sanktionen)?
5. Wie hoch sind die vorgesehenen Verwarn- bzw. Bußgelder (nach Schwere des Verstoßes) bei erstmaliger Feststellung bzw. bei wiederholten Verstößen? Wird der rechtliche Rahmen bei festgestellten Verstößen ausgeschöpft oder orientiert sich die Verwaltung eher an Untergrenzen?

gez. Johannes Krause  
Fraktionsvorsitzende



Stadt Halle (Saale)  
Geschäftsbereich Bildung und Soziales

**Sitzung des Stadtrates am 30.10.2013**

**Betreff: Anfrage der SPD-Stadtratsfraktion zu Lebensmittelkontrollen in Halle (Saale)**

**Vorlagen-Nummer: V/2013/12100**

**TOP: 9.8**

**Antwort der Verwaltung:**

1. Folgende Betriebskontrollen hinsichtlich lebensmittelrechtlicher Aspekte wurden von der Abteilung Veterinär- und Lebensmittelüberwachung durchgeführt:

	2011	2012
Zahl der Kontrollbesuche	4.229	3.992
Zahl der ortsfesten Betriebskontrollen	3.608	3.565
Zahl der mobilen Betriebskontrollen	621	427
Zahl der Kontrollen bei Veranstaltungen	315	210

2. Beanstandungen

	2011	2012
Zahl der kontrollierten Betriebe mit Verstößen	1.542	1.471
Verstöße insgesamt	10.363	12.867
Hygiene (HACCP, Ausbildung)	3.540	4.188
Hygiene allgemein	5.361	6.972
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	26	46
Kennzeichnung und Aufmachung	1.342	1546
Andere	94	115

Die häufigsten Verstöße betreffen Kennzeichnungsmängel und hygienische Mängel im Umgang mit Lebensmitteln. Sehr häufig sind erforderliche Belehrungs- und Schulungsnachweise nicht vorhanden.

Häufige Verstöße in Gaststätten und Restaurants sind Irreführungen der Verbraucher durch Veränderungen in der Kennzeichnung von Lebensmitteln. So sind Begriffe wie „Schafskäse/Feta“, „Schinken“, „Seezunge“, „Käse“, „Saft“, „Schokolade“ für Lebensmittel mit besonderen Merkmalen vorgesehen. Wenn der Lebensmittelunternehmer diese Begriffe in der Speisekarte oder Angebotstafel verwendet, so müssen diese Lebensmittel auch den rechtlichen Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus gibt es rechtliche Anforderungen über die Kennzeichnung von Zusatzstoffen, welche ebenfalls nicht immer eingehalten werden.

Hygienische Mängel werden beim Betreiben von Schankanlagen sowie durch mikrobiologische Abweichungen von Schlagsahne, Feinkostsalaten, Fleisch- und Wurstwaren festgestellt.

### 3. Maßnahmen bei Verstößen

	2011	2012
Verwarnung ohne Verwarnungsgeld	13	8
Verwarnung mit Verwarnungsgeld	41	49
Bußgeldverfahren	56	82
Abgaben an Staatsanwaltschaft	64	45
Schließung von Betrieben	3	1
Untersagung, LM/Bedarfsgegenstände, usw. in den Verkehr zu bringen	8	14
Ordnungsverfügung mit Androhung Zwangsgeld	37	38
Ordnungsverfügung mit Festsetzung Zwangsgeld	11	10

### 4. Ergebnisse und Maßnahmen bei Nachkontrollen

	2011	2012
Kostenpflichtige Nachkontrollen insgesamt	316	361
Mängel bei Nachkontrolle behoben	100	128
Mängel bei Nachkontrolle nicht behoben	216	233
Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung	164	218
Ankündigung weitere Nachkontrolle	44	43
Ordnungsverfügung	20	19
Anhörung nach § 28 VwVfG	4	6
Bußgeldverfahren	5	12
Ordnungsverfügung	20	19
Mündliche Belehrung/Beratung	2	17
Bericht im Rahmen eines behördlichen/gerichtlichen Verfahrens	0	2
Freiwillige Betriebsbeschränkung	0	1

### 5. Ergebnisse und Maßnahmen bei Nachkontrollen

Einen bundeseinheitlichen Bußgeldkatalog für lebensmittelrechtliche Verstöße gibt es nicht. Daher erfolgt die Zumessung der Geldbuße unter Berücksichtigung des Bußgeldrahmens (Vorsatz, Fahrlässigkeit), der Bedeutung der Ordnungswidrigkeit (z. B. Dauer, Häufigkeit, Regelmäßigkeit), des Vorwurfes (z. B. Verbotsirrtum oder Wiederholungsfall) und der wirtschaftlichen Verhältnisse nach Angaben des Betroffenen oder Schätzung der Behörde. Ebenso sollte eine Abschöpfung des wirtschaftlichen Vorteils gegeben sein.

Da ein großer Teil der ahndungsfähigen Verstöße von Personen begangen wird, die ihr Einkommen im Niedriglohnsektor beziehen, wird häufig für einen minderschweren Erstverstoß eine Geldbuße in Höhe von 50 € angesetzt. Bei Wiederholungsverstößen kommt es zu einer Verdopplung der Bußgeldhöhe. Verwaltungsgebühren sowie Auslagen für die Untersuchung von Lebensmitteln durch das Landesamt für Verbraucherschutz (nicht selten deutlich über 100 €) sind zusätzlich zu berücksichtigen.

In der Stadt Halle wurden seit 2008 Bußgelder für lebensmittelrechtliche Verstöße in Höhe zwischen 50 € und 1.000 € verhängt.

#### **Finanzielle Auswirkungen:**

keine

Tobias Kogge  
Beigeordneter