

22.11.2012

Antwort

der Landesregierung

auf die Kleine Anfrage 586 vom 23. Oktober 2012
der Abgeordneten Simone Brand PIRATEN
Drucksache 16/1219

Verpflegungssituation in Kitas und Schulen in NRW

Der Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz hat die Kleine Anfrage 586 mit Schreiben vom 21. November 2012 namens der Landesregierung im Einvernehmen mit der Ministerin für Schule und Weiterbildung, der Ministerin für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport und der Ministerin für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter beantwortet.

Vorbemerkung der Kleinen Anfrage

Mit über 11.000 Krankheitsfällen in insgesamt 515 Einrichtungen hat die Magen-Darm-Erkrankungswelle in Ostdeutschland Anfang Oktober 2012 die Behörden in Atem gehalten. Betroffen waren überwiegend Kinder, Jugendliche und Betreuungspersonal in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Schulen und Kindertagesstätten.

Vor diesem Hintergrund ist die Diskussion um die Qualität des Schul- und Kitaessens erneut entbrannt.

Eine hundertprozentige hygienische Sicherheit gibt es nicht, egal welche Produkte zum Einsatz kommen oder welche Produktionsverfahren angewendet werden. Dennoch ist die Umsetzung sicherer Hygienekonzepte in Schulen und Kitas durch die verantwortlichen Träger oder Küchenbetreiber noch eine Schwachstelle. Es fehlt häufig an technischen, räumlichen und baulichen Voraussetzungen, um eine gute Hygienepraxis umzusetzen. Oft wird den Service- und Hauswirtschaftskräften für diesbezügliche Arbeiten zu wenig Zeit zugestanden und es fehlen grundlegende Qualifikationen. Ebenfalls nicht zufriedenstellend ist oftmals die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Mahlzeiten – noch immer wird u. a. zu wenig Obst und Gemüse und zu viel Fleisch verzehrt sowie Speisen zu lange transportiert und warmgehalten.

Datum des Originals: 21.11.2012/Ausgegeben: 27.11.2012

Die Veröffentlichungen des Landtags Nordrhein-Westfalen sind einzeln gegen eine Schutzgebühr beim Archiv des Landtags Nordrhein-Westfalen, 40002 Düsseldorf, Postfach 10 11 43, Telefon (0211) 884 - 2439, zu beziehen. Der kostenfreie Abruf ist auch möglich über das Internet-Angebot des Landtags Nordrhein-Westfalen unter www.landtag.nrw.de

Um eine Qualitätsoffensive starten zu können, ist der Dialog mit der Politik und den nach geordneten zuständigen Institutionen/Ämtern erforderlich.

1. Wie sehen die derzeitigen Versorgungs- und Preisstrukturen (Lieferanten und Lieferwege) bei der Kita- und Schulverpflegung in NRW aus – aufgeschlüsselt nach Schulbezirken?

Die Schulverpflegung gehört zu den äußeren Schulangelegenheiten und ist somit Aufgabe des Schulträgers. Die konkrete Umsetzung kann im Einvernehmen mit der Schule auch von Dritten geleistet werden, beispielsweise einem außerschulischen Träger, einem Eltern- oder Mensaverein. Da der Schulträger in seiner Durchführungsverantwortung unter Einbeziehung der jeweiligen Schule die Entscheidung über das Versorgungssystem fällt, liegt der Landesregierung keine Aufstellung zu Versorgungs- und Preisstrukturen an Schulen in Nordrhein-Westfalen vor.

Die repräsentative landesweite Erhebung des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) Dortmund, die im Auftrag der Ministerien für Verbraucherschutz und Schule im Schuljahr 2009/2010 durchgeführt wurde, hat ermittelt, dass die Versorgung durch eine externe Küche das am weitesten verbreitete Verpflegungssystem bei der warmen Mittagsverpflegung ist (67,1%). Es handelte sich dabei vorwiegend um eine Warmverpflegung (62,3%), bei der Speisen verzehrfertig warm angeliefert werden. Insgesamt verfügten knapp 30% der Schulen über eine Küche vor Ort (interne Küche) für die Zubereitung der Mittagsmahlzeit. Dabei wurde vorwiegend auf Tiefkühlkost-Komponenten zurückgegriffen; seltener wurden Speisen frisch oder aus Convenience-Produkten zubereitet (Mischküche). Die Verbreitung der Verpflegungssysteme war in den verschiedenen Schultypen sehr ähnlich; es gab lediglich eine etwas höhere Tendenz zur Mischküche in weiterführenden Schulen.

Laut FKE-Studie betrug der mittlere Verkaufspreis 2,49 € pro Menü mit einer Preisspanne von 1 € bis 4,50 €. Zwischen den Verpflegungssystemen waren die Unterschiede im Verkaufspreis nur gering; die Versorgung mit einem Tiefkühlsystem schnitt um rund 10% günstiger ab als die Warmverpflegung oder die Mischküche vor Ort.

Die Ergebnisse der "landesweiten Erhebung zur Mittagsverpflegung in Schulen mit Ganztagsangebot in NRW 2009/2010" können über den Pressebereich des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund www.fke-do.de eingesehen werden.

Die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder liegt in der Verantwortung der Träger. Zentral erhobene Daten von Versorgungs- und Preisstrukturen liegen für diesen Bereich nicht vor.

2. Wie sehen die Kontrollpläne der Lebensmittelüberwachung für die Kita- und Schulverpflegung aus, d.h. wie häufig werden Kita- und Schulküchen und die hierfür produzierenden Dienstleister kontrolliert?

Auf der Grundlage von Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts sowie Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts überwachen die zuständigen Behörden die Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittelrechts bei den Lebensmittelunternehmern. Diese Überwachung erfolgt risikoorientiert auf jeder Stufe der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln ohne Vorankündigung mit angemessener Häufigkeit.

Die „Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften (AVV-Rüb)“ vom 3. Juni 2008 (GMBI. 2008 S. 425) geändert durch AVV vom 01.06.2012 (BANz AT 08.06.2012 B3) beschreibt in § 6 sowie der zugehörigen Anlage 1 die allgemeinen Kriterien zur risikoorientierten Kontrolle von Betrieben. Dazu sind die zu kontrollierenden Betriebe auf der Grundlage eines risikoorientierten Beurteilungssystems in **Risikokategorien** einzustufen und die Kontrollhäufigkeit (**Risikoklasse**) dieser Betriebe zu bestimmen.

Das System beruht auf der Beurteilung von vier Hauptmerkmalen:

1. der Betriebsart
2. dem Verhalten des Unternehmers
3. der Verlässlichkeit der Eigenkontrollen
4. dem Hygienemanagement.

Hierbei setzt sich z. B. das Hauptmerkmal „Betriebsart“ aus der Risikokategorie der Betriebsart sowie der Risikostufe für die hergestellte, verarbeitete oder in Verkehr gebrachte Produktart zusammen.

Das System beruht insgesamt auf einem Punktesystem, bei dem für Abweichungen von den erforderlichen Anforderungen höhere Punktzahlen vergeben werden. Das heißt, je höher die Punktzahl umso schlechter schneidet der kontrollierte Betrieb ab. Das heißt auch, je höher die Punktzahl, umso kürzer die Kontrollfrequenz bzw. umso häufiger wird ein Betrieb zur Wiederholung der Risikobeurteilung kontrolliert.

Auf der Basis des zur AVV Rüb vorgeschlagenen Beispielsmodells und den zugehörigen Erläuterungen erfolgt die Zuordnung der Lebensmittelbetriebe in eine dem Risiko entsprechenden Risikokategorie. Dabei werden u. a. folgende Aspekte berücksichtigt:

1. Produktionsstufe
2. Umgang mit offenen oder umhüllten/verpackten Lebensmitteln
3. Ort der Abgabe (z. B. Einzelhandel oder Abgabe am Ort der Herstellung)
4. Kontaminationsrisiko und
5. Risikostufe des Produktes in einer bundesweiten zur beurteilenden Betriebsart

In NRW erfolgte diese Einstufung von Küchen in Schulen und Kucheneinrichtungen in die Risikokategorie 3 (Herstellung von Lebensmitteln /Umgang mit offenen Lebensmitteln mit hohem Risiko bei direkter Abgabe an den Endverbraucher) mit 60 Punkten. Andere Küchen/Großküchen erhielten die Risikokategorie 4 (Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko/Umgang mit offenen Lebensmitteln bei direkter Abgabe an den Endverbraucher) mit 40 Punkten.

Das Produktrisiko wird abhängig von der Haltbarkeit, Rückständen und Kontaminanten, physikalischen Gefahren im Endprodukt sowie der Empfindlichkeit der Verbrauchergruppen in „gering“, „mittel“ oder „hoch“ eingestuft, was 0, 10 oder 20 Punkten entspricht. Schon aus der Beurteilung des Hauptmerkmals Betriebsart allein können also bereits 80 Punkte resultieren, was gemäß den Vorgaben der AVV Rüb gleichbedeutend mit einer Kontrollfrequenz von 2 mal in 3 Jahren ist.

Die Gewichtung des Hauptmerkmals „Betriebsart“ zu den übrigen 3 o.a. Hauptmerkmalen „Verhalten des Unternehmers“, „Verlässlichkeit der Eigenkontrollen“ und „Hygienemanagement“ beträgt in diesem Punktesystem etwa 60 : 40, d.h. weitere Risikopunkte werden hinzugezählt, die die Kontrollfrequenz erhöhen.

Für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sind die Betriebsarten in ADV-Kodierkatalogen unter den Oberbegriffen der Betriebsgattungen numerisch kodiert. Dabei stehen unter dem Oberbegriff „Dienstleistungsbetriebe“ Küchen und Kantinen unter der Codierung 5010XXX, zu denen auch Küchen in Schulen und Kindereinrichtungen, aber auch andere Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung gehören.

Im Rahmen einer in diesem Jahr durchgeführten Datenerhebung zu Betrieben und Kontrollen für den Zeitraum 01.01.- 31.12.2011 bei den Kreisen und kreisfreien Städten in NRW wurde u. a. nach der Anzahl der in NRW vorhandenen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Caterer (Codierungen 5010000 bis 50106000) gefragt. Gleichzeitig waren die befragten Kommunen aufgefordert mitzuteilen, wie viele dieser Betriebe risikobewertet wurden und welche Kontrollfrequenzen ermittelt wurden.

Die Auswertung der mitgeteilten Daten zu Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und Caterern zeigt, dass in NRW insgesamt 22.657 Unternehmen registriert sind. Für 94 % (21.266) der Betriebe wurden Kontrollfrequenzen festgelegt. Davon werden 54,5 % (11.595) einmal jährlich kontrolliert. Etwa 19 % (4.132) der risikobewerteten Betriebe werden halbjährlich, weitere 16 % (3.336) zweimal in drei Jahren und 7 % (1.540) einmal in zwei Jahren kontrolliert.

Von den insgesamt 22.657 Betrieben sind 29 % (6.577) im Regierungsbezirk Düsseldorf ansässig, 27 % (6.074) sind im Regierungsbezirk Köln registriert, 17 % (3.935) entfallen auf den Regierungsbezirk Arnsberg, 14 % (3.254) auf den Regierungsbezirk Münster sowie 12 % (2.817) auf den Regierungsbezirk Detmold.

3. Welche Bestrebungen gibt es in der Landesregierung, zentrale Ergebnisse der ersten landesweiten Erhebung zur Mittagsverpflegung in Schulen mit Ganztagsangeboten in NRW 2009/2010, durchgeführt vom Forschungsinstitut für Kinderernährung, zum Anlass für struktur- und prozessverbessernde Maßnahmen zu nehmen?

Die in der Antwort zu Frage 1 erwähnte erste landesweite Erhebung zur schulischen Mittagsverpflegung wurde von den zuständigen Ministerien mit dem Ziel in Auftrag gegeben, das Beratungs- und Unterstützungsangebot zukünftig noch besser an den Bedürfnissen der Schulen und der Essensanbieter ausrichten zu können.

Die hohe Beteiligung der Schulen an der Untersuchung belegt, welchen hohen Stellenwert das Thema Schulverpflegung hat. Entgegen bisweilen anders lautender Meldungen wurde die Qualität der Mittagsverpflegung von nordrhein-westfälischen Schulen insgesamt als befriedigend bis gut eingestuft; die Zufriedenheit mit dem Verpflegungssystem lag bei „Schulnote“ 2,2. Auch die ernährungsphysiologische Qualität der angebotenen Mahlzeiten war insgesamt gut bis befriedigend.

Gleichwohl zeigte die Untersuchung, dass die Schulen einen hohen Beratungsbedarf haben.

Das Ergebnis beweist, dass die Landesregierung mit den intensiven Unterstützungsangeboten wie Fortbildungen und vor Ort-Beratungen genau den Bedarf der Schulen aufgreift.

Infolge der Erhebung fand im März 2012 ein Fachgespräch „Schulverpflegung - Forschungsergebnisse und Handlungsbedarf“ im Verbraucherschutzministerium statt. Weitere Gesprächsrunden mit relevanten Akteuren aus Wissenschaft und Praxis sind angedacht, um die Qualitätsentwicklung in allen Handlungsfeldern der Schulverpflegung voran zu treiben.

Die Landesregierung verstärkt ihr Engagement für die Verpflegung in Schulen und Kitas mit der Zielsetzung hoher gesundheitlicher und ökologischer Qualität weiterhin durch folgende Maßnahmen:

Die Koalitionsvereinbarung sieht vor, dass die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW als wichtiges und erfolgreiches Instrument zur Unterstützung von Schulen und Schulträgern im Bereich der Schulverpflegung weiterhin gefördert werden soll. Die Entwicklung möglichst niederschwelliger Angebote zur Zertifizierung soll unterstützt werden, damit Schulen angespornt werden, sich auf den Weg zu einer guten Verpflegung zu machen. Dabei wird z.B. das Hygienemanagement ein wichtiger Baustein sein.

Unabhängig von der Studie des Forschungsinstituts für Kinderernährung hat die Serviceagentur „Ganztägig lernen in NRW“ im Auftrag des Ministeriums für Schule und Weiterbildung und des Ministeriums für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport das Selbstevaluationsinstrument „QUIGS – Qualitätsentwicklung in Ganztagschulen der Sekundarstufe I“ entwickelt. Mit der Arbeitshilfe können die spezifischen Felder des Ganztags schulintern evaluiert werden. Ein zentrales Handlungsfeld ist u.a. der Bereich „Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung“. Für die Qualitätsentwicklung und -steuerung stehen Checklisten zur Verfügung, die von allen Beteiligten in der Schule bearbeitet werden können.

Im Bereich der Schulentwicklung besteht darüber hinaus für die am Landesprogramm „Bildung und Gesundheit“ (BuG) beteiligten Schulen die Möglichkeit, am Evaluationsverfahren „IQES“ teilzunehmen, das sich u.a. mit Ernährungsangeboten befasst. Ebenso können Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungsbildung gemäß den gültigen Förderkriterien finanziell unterstützt werden.

4. *Über welchen Krisenplan für einen Verdacht auf Gesundheitsgefährdung durch die Kita- und Schulverpflegung verfügt die Lebensmittelüberwachung in NRW?*

Zuständig für die Überwachung der Kita- und Schulverpflegung in Nordrhein-Westfalen sind die Lebensmittelüberwachungsämter der Kreise und kreisfreien Städte.

Jede einzelne Kreisordnungsbehörde verfügt über entsprechende Krisenpläne, wenn ein Verdacht auf Gesundheitsgefährdung durch ein Lebensmittel besteht.

Die lokalen Behörden sind für sämtliche Maßnahmen zur Gefahrenabwehr und zur Ursachenerforschung zuständig. Insbesondere bei Infektionskrankheiten können Sachverständige der Bundesbehörden zur Unterstützung eingeschaltet werden. Wenn es sich nicht um ein rein lokales Geschehen handelt, informiert das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) über den Sachverhalt, die vermuteten Ursachen und die veranlassten Maßnahmen. Das LANUV informiert das Ministerium und wenn nötig die anderen Länder und die Bundesbehörden.

Beim Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz werden Fälle mit überregionaler Bedeutung bearbeitet. Sowohl das Landesamt als auch das Ministerium verfügen über einen entsprechenden Krisenplan, der im Qualitätsmanagementsystem der jeweiligen Behörde festgelegt ist. Das Ministerium setzt damit den so genannten Notfallplan nach Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung) um. In Krisenfällen kann durch Ent-

scheidung des Ministeriums beim LANUV das Landeskontrollzentrum für Lebensmittel und Futtermittel (LaKoLF) einberufen werden.

Für LANUV und Verbraucherministerium sind die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Einrichtungen des Gesundheitsbereiches und die Koordinierung und Abstimmung mit anderen Landes- und den Bundesbehörden von größter Bedeutung. Mit den Gesundheitsbehörden wird deshalb zurzeit ein Zusammenarbeitserlass aktualisiert. Zwischen Bund und Ländern wird jetzt eine „Vereinbarung über die Zusammenarbeit zwischen dem Bund und den Ländern in Krisenfällen im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit“ unterzeichnet werden. Die in der Vereinbarung vorgesehenen Zusammenarbeitsstrukturen wurden bereits bei dem Noro-Virus-Geschehen in Ostdeutschland angewendet.

5. Die Erfahrungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW haben gezeigt, dass die zentrale Steuerung/Organisation einzelner Verpflegungsbereiche (z. B. Hygienemanagement, Bestellungen und Abrechnungen des Essens, BuT) zu einer besseren Verpflegungsqualität führen. Welche Bestrebungen der Landesregierung gibt es derzeit eine solche zentrale Steuerung und Organisation der Verpflegungsbereiche zu fördern?

Verpflegungsleitlinien, die auf kommunaler Ebene verabschiedet werden, sind langfristig für die Verbesserung der Verpflegungsqualität und das professionelle Management von entscheidender Bedeutung.

Um Schulträger, die eine zentrale Steuerung der Verpflegungsorganisation anstreben, zu unterstützen, werden seitens der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Veranstaltungen für diese Zielgruppe angeboten, wie beispielsweise die so genannten „Werkstattgespräche Schulverpflegung“. Aktuell werden Workshops zum Vergaberecht in der Schulverpflegung („Qualität fängt bei der Ausschreibung an“) sowie zum Hygienemanagement in der Schulverpflegung durchgeführt.

Die Anfälligkeit sehr großer zentralisierter Systeme hat im September 2012 einer der bisher größten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche in Deutschland, der Gastroenteritis-Ausbruch durch Noroviren in Tiefkühl-Erdbeeren, deutlich gemacht. Vieles spricht für eine eher dezentrale Organisation der Schulverpflegung, die gerade auch regionale und saisonale Angebote verstärkt berücksichtigt. Das spielt auch für das Erleben und das Erlernen von Wertschätzung für Lebensmitteln und Ernährungsbildung eine wichtige Rolle.

Das von der Landesregierung geförderte und weiter ausgebauten EU-Schulobstprogramm Nordrhein-Westfalen zeigt deutlich, dass ein wichtiger Erfolgsfaktor die Nähe von Schulen zu „ihrem“ Lieferanten oder Obst- oder Gemüsebauern ist. Viele Schulen nutzen auch die Chance, mit ihren Schülerinnen und Schülern z.B. einen Hofbesuch zu machen.