



Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen

Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks NRW, Speicker Straße 13, 41061 Mönchengladbach

Landtag
Nordrhein-Westfalen

Sekretariat des Landtagsausschusses
für Klimaschutz, Umwelt, Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Geschäftsstelle:
Speicker Straße 13
41061 Mönchengladbach
Telefon: 02161 833137-39
Telefax: 02161 831618
<http://www.nrw.konditoren.de>
e-Mail: nrw@konditoren.de

Bankverbindung:
Commerzbank AG Filiale Mönchengladbach
IBAN: DE60310400150152231700
BIC/Swift: COBADEFF310BAN

USt-IdNr.: DE 114 103 514

Ihre Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

Datum 25. Oktober 2016

KTG – Anhörung A 17 – 02.11.2016

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang übermitteln wir Ihnen die Stellungnahme des Landesinnungsverbandes des Konditorenhandwerks NRW zum Entwurf eines Kontrollerggebnis-Transparenz-Gesetzes.

Gleichzeitig melden wir als Teilnehmer an der öffentlichen Anhörung
am 2. November 2016 um 11 Uhr

- Herrn Landesinnungsmeister Hubert Cordes
- und den Unterzeichner, RA Michael Peschke an.

Mit freundlichen Grüßen

LANDESINNUNGSVERBAND DES
KONDITORENHANDWERKS NRW

RA Michael Peschke
Geschäftsführer

LANDTAG
NORDRHEIN-WESTFALEN
16. WAHLPERIODE

**STELLUNGNAHME
16/4379**

A17

Stellungnahme
des Landesinnungsverbandes
des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen vom 25.10.2016
zum Entwurf eines Gesetzes zur Bewertung, Darstellung
und Schaffung von Transparenz von Ergebnissen
amtlicher Kontrollen in der Lebensmittelüberwachung

Im Entwurf eines „Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetzes“ werden die Belange der handwerklichen Konditoreien und Cafés nicht ausreichend geschützt.

1. Der Handwerksunternehmer findet im Gesetz keine konkreten Bewertungskriterien, bei deren Einhaltung er davon ausgehen kann, dass die Beurteilung seines Betriebes positiv ausfällt.

Der Lebensmittelunternehmer muss u.E. vor einer amtlichen Kontrolle anhand von bestimmten, im Gesetz verankerten Merkmalen erkennen können, ob er die Anforderungen erfüllt. Im Gesetzentwurf fehlt aber ein Katalog der Mindestanforderungen, welche wesentlichen Voraussetzungen ein Handwerksbetrieb einhalten muss, um auf dem Kontrollbarometer das Ergebnis „Null Punkte = einwandfrei“ zu erreichen.

Die in § 2 des Gesetzentwurfs beschriebenen Merkmale „Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers“, „Verlässlichkeit der Eigenkontrollen“ und „Hygienemanagement“ bringen die Anforderungen nicht auf den Punkt, sondern bleiben unbestimmt, ebenso die in den Anlagen zu § 2 aufgeführten Kriterien.

Vielmehr wird den jeweils vor Ort zuständigen Kontrollpersonen die Auslegung überlassen, wie die im Gesetzestext als Beurteilungskriterien verwendeten unbestimmten Begriffe zu verstehen sind. Die Beurteilung im Kontrollbarometer ist weitgehend vom individuellen Prüfer abhängig. Die Vergleichbarkeit von Kontrollbarometern im Wettbewerb stehender Unternehmen ist fraglich.

2. Im Gesetzentwurf wird der Nachweis eines HACCP-Verfahrens in allen Schritten einschließlich Dokumentation verlangt. Der Gesetzentwurf geht deutlich über die Anforderungen hinaus, die der Arbeitsweise und Größe handwerklich arbeitender Betriebe angemessen sind. Mit der Erstellung und Anwendung eines HACCP-Konzepts wäre ein bürokratischer Aufwand verbunden, der den Arbeitsablauf im Handwerksbetrieb unzumutbar belasten würde.

Auch Handwerksbetriebe sollen im Rahmen des Kontrollbarometers dahingehend bewertet werden, ob bei ihnen die „Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit eines HACCP-Konzepts“ gegeben ist. Werden hier Mängel festgestellt, können diese laut Beurteilungsbogen (Anlage 5 des Gesetzentwurfs) mit bis zu 12 von insgesamt 73 Fehlerpunkten gewertet werden.

Für einen Handwerksbetrieb ist es aufgrund seiner Arbeitsweise gar nicht möglich, ein HACCP-Konzept in dieser detaillierten Form konsequent zu darstellen. Auch ohne Nachweis eines formalisierten HACCP-Konzeptes gewährleisten die Meisterbetriebe der Lebensmittelhandwerke in hygienischer Arbeitsweise die Versorgung der Verbraucher mit einwandfreien Qualitätsprodukten. Durch eine Arbeitsweise nach guter handwerklicher Praxis ist ein hygienebewußter Umgang mit leichtverderblichen Rohstoffen und eine entsprechende Eigenkontrolle sichergestellt.

3. Der Gesetzentwurf führt die Dokumentation jeweils in sieben Prüfbereichen als Kriterium auf. Das Dokumentieren ist jedoch nicht der Maßstab für ein gut geführtes Handwerksunternehmen. Vielmehr gewährleisten das Hygienebewußtsein der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Ausbildung des Personals, die gute handwerkliche Praxis und die Überwachung durch den Handwerksmeister, dass im Betrieb sauber und sorgfältig gearbeitet wird.

Entscheidend ist, dass die Hygienemaßnahmen auch wirklich durchgeführt werden. In handwerklich arbeitenden Betrieben lässt sich im Rahmen einer Betriebsbegehung vor Ort ohne weiteres feststellen, ob die erforderlichen Temperaturen z.B. in den Kühleinrichtungen eingehalten, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen regelmäßig durchgeführt werden, die persönliche Hygiene der Mitarbeiter gewährleistet ist und ob eine vorbeugende Schädlingsbekämpfung erfolgt.

In einem Handwerksbetrieb ist das tägliche Führen von Dokumentationen eine spürbare Belastung, ganz abgesehen davon, dass jeweils ein Zeitfenster für die Anfertigung von Aufzeichnungen gefunden werden muss. Die häufig wechselnden Tätigkeiten, flexiblen Arbeitsabläufe, bedingt durch die Herstellung kleiner Stückzahlen und nicht vorher eingeplante Kundenwünsche lassen es häufig nicht zu, eine kontinuierliche Dokumentation vorzunehmen.

4. Der Informationsgehalt des Kontrollbarometers ist nicht geeignet, dem Verbraucher die Situation in dem beurteilten Betrieb transparent darzustellen.

Der Verbraucher erfährt aus dem Kontrollbarometer weder, welche Gesichtspunkte generell bei der Beurteilung eine Rolle spielen können, noch welche amtlichen Feststellungen im Einzelfall bei dem bewerteten Betrieb maßgebend waren. Der Verbraucher muss vielmehr die amtliche Punktzahl und das pauschale Urteil „Anforderungen erfüllt“ bzw. „unzureichend erfüllt“ so hinnehmen, ohne zu wissen wie sie zustande gekommen sind. Das ist intransparent.

5. Das Kontrollbarometer ist widersprüchlich. Dem „grünen Farbbalken“ des Kontrollbarometers zugeordnete Betriebe werden wieder abgewertet durch die Pfeil-Markierung, die auf festgestellte Mängel hinweist. Wenn ein Betrieb die „Anforderungen erfüllt“, muss es bei dieser Beurteilung bleiben!

Laut Gesetzentwurf muss die ermittelte Gesamtpunktzahl „in Relation zur maximal möglichen Punktzahl gesetzt und im Balkendiagramm mit einem Pfeil markiert“ werden. Dadurch wird die Aussage „Anforderungen erfüllt“ desto stärker entwertet, je weiter der Pfeil von der Null-Punkte Markierung entfernt ist. Dies ergibt keinen Sinn. Erfüllt ein Betrieb die Anforderungen, kann er nicht zugleich mangelbehaftet sein. Zudem wird der Verbraucher über die zugrunde liegenden Mängel nicht informiert.

6. Das Konditorenhandwerk wendet sich gegen die Pflicht, das Kontrollbarometer auffällig an der Laden- oder Cafétür der Handwerksbetriebe anzubringen. Obendrein sollen nur Lebensmittelhersteller, die ihre Erzeugnisse unmittelbar an Endverbraucher abgeben, gezwungen werden, ihre Kunden am Ladeneingang mit dem Kontrollbarometer des Herstellers zu konfrontieren. Demgegenüber braucht auf Handelsware kein Kontrollbarometer aufgedruckt zu werden.

Wer als Hersteller seine Lebensmittel in den Regalen des Einzelhandels anbietet, braucht dort – am Ort des Verkaufs – das Kontrollbarometer des Herstellerbetriebs nicht öffentlich auszuhängen. Diese Regelung behandelt Handwerksbetriebe mit eigenem Ladengeschäft bzw. Café schlechter als z.B. industrielle Lebensmittelhersteller ohne eigene Verkaufsstellen. Der Gesetzentwurf misst hier mit zweierlei Maß, obwohl er für alle Lebensmittelhersteller gleichermaßen gelten soll.

Lebensmittelhersteller ohne eigenes Ladengeschäft brauchen das Kontrollbarometer lediglich auf der Homepage ihres Internet-Auftritts anzuzeigen, zusätzlich zu einem amtlichen Eintrag auf einer Internetseite der Überwachungsbehörde. Im Gesetzentwurf wird eine Eintragung allein auf der Internet-Homepage des Herstellers als seitens des Lebensmittelunternehmers ausreichende Veröffentlichung des Kontrollbarometers anerkannt, wenn dieser seine Ware nicht unmittelbar an den Endverbraucher abgibt. Aus Gründen der Gleichbehandlung muss u.E. jedoch eine solche Veröffentlichung im Internet für alle Lebensmittelunternehmer, also auch für selbstständige Handwerksmeister genügen.

7. Die Vorschrift über die Wartezeit von bis zu drei Monaten auf eine „zusätzliche amtliche Kontrolle“ verhindert eine zügige Aktualisierung des Kontrollbarometers und eine baldige Rehabilitation des Lebensmittelunternehmers. Das kann die Existenz eines Handwerksunternehmens ernsthaft gefährden.

Das durch Einführung eines Kontrollbarometers eingeschränkte Grundrecht auf freie Berufsausübung erfordert eine faire Regelung, damit nach einer Mängelbeseitigung durch den Lebensmittelunternehmer eine verbesserte aktuelle Situation im Betrieb schnellstmöglich durch die Kontrollbehörde öffentlich bekanntgemacht werden kann. Demgegenüber ist in § 9 (Zusätzliche amtliche Kontrolle) eine unangemessen lange Wartezeit von bis zu drei Monaten vorgesehen. Bei Formulierung der Vorschrift kommt das berechnete Interesse des Betriebes an einer schnellen öffentlichen Information über die Beseitigung von Mängeln und an einer Rehabilitation zu kurz.

Ein Handwerksbetrieb, dessen Kundschaft bei jedem Betreten des Ladengeschäfts ein auffällig angebrachtes negatives Kontrollbarometer sieht, verliert mit jedem Tag weitere Kunden. Dieser Trend kann schon nach relativ kurzer Zeit zu einem solchen Einbruch der Nachfrage führen, dass ein wirtschaftlicher Betrieb des Unternehmens nicht mehr möglich ist.

8. Das Gesetz gewährleistet keinen effektiven gerichtlichen Schutz gegen die Veröffentlichung unrechtmäßig zustande gekommener Kontrollergebnisse.

Das Gesetz enthält keine Einspruchsmöglichkeit mit aufschiebender Wirkung, bis gerichtlich geklärt ist, ob die Beurteilung im Kontrollbarometer rechtmäßig war. Ist das Kontrollbarometer erst einmal veröffentlicht, dann kann auch eine spätere Korrektur, weil das Kontrollergebnis unzutreffend war, den Ruf des Handwerksunternehmens nicht ohne weiteres wiederherstellen.

War seine Reklamation gegenüber der kontrollierenden Behörde im Rahmen des Anhörungsverfahrens erfolglos, hat der Lebensmittelunternehmer laut Gesetzentwurf nur die Möglichkeit, beim Verwaltungsgericht eine einstweilige Anordnung zu beantragen, aufgrund derer die Veröffentlichung des Kontrollbarometers vorläufig untersagt wird. Ein solcher einstweiliger Rechtsschutz ist jedoch nur unter besonderen Voraussetzungen zu erreichen.

Abgesehen von der Darlegung geschäftlicher Nachteile, muss der Handwerksmeister in seinem Antrag an das Gericht glaubhaft machen, dass das Kontrollergebnis nicht rechtmäßig zustande gekommen ist. Dies ist für den Handwerksmeister problematisch. Denn er erhält in schriftlicher Form von der Behörde nur das Kontrollbarometer, aus dem die Gründe für die Bewertung nicht hervorgehen. Im Gesetzentwurf wird nicht geregelt, in welcher Form und wie detailliert die Behörde dem Lebensmittelunternehmer die für das Kontrollergebnis erheblichen tragenden Tatsachen erläutern muß, damit er die Angaben prüfen und sie ggf. für einen Eilantrag verwenden kann.

25. Oktober 2016,
Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen,

Vorsitzender: Landesinnungsmeister Hubert Cordes, Oberhausen-Sterkrade
Geschäftsführer: RA Michael Peschke, Mönchengladbach

Speicker Straße 13
41061 Mönchengladbach
Tel.: 02161-833138
Telefax: 02161 831618
E-Mail: nrw@konditoren.de
<http://www.nrw.@konditoren.de>