



HESSISCHER LANDTAG

30. 12. 2020

Kleine Anfrage

**Volker Richter (AfD), Claudia Papst-Dippel (AfD), Arno Enners (AfD),
Klaus Gagel (AfD) und Gerhard Schenk (AfD) vom 27.10.2020**

„Marfo B.V.“ – Teil I

und

Antwort

Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Vorbemerkung Fragesteller:

Am 29.09.2020 meldete die „Sächsische Zeitung“ unter der Überschrift „Klinik wählt holländischen Essensanbieter ab“ (abrufbar unter: → <https://www.saechsische.de/gesundheits/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/klinik-schassst-hollaendischen-essensanbieter-5283689-plus.html>) die Aufkündigung der Belieferung mit sog. „Cook & Freeze“-Lebensmitteln durch den holländischen Essensanbieter „Marfo B.V.“ seitens zweier Asklepios-Kliniken in Sebnitz und Hohwald. Als Grund werden zahlreiche Qualitätsmängel und Beschwerden von Patienten angeführt.

In jüngster Zeit mehren sich jedoch auch die Hinweise darauf, dass durch den betreffenden Essensanbieter den von ihm hergestellten Lebensmitteln Inhaltsstoffe beigemischt werden, die nicht in der dazugehörigen Auflistung der Zutaten ordnungsgemäß benannt werden, obgleich dies nach den einschlägigen Regelungen (insb. VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011) vorgeschrieben ist. Je nach gesundheitlicher Kondition und Art der verwendeten Inhaltsstoffe kann der Konsum des betreffenden Lebensmittels, insb. im Falle von Unverträglichkeiten und Allergien, zu massiven gesundheitlichen Beeinträchtigungen bis hin zum Tod führen.

Vorbemerkung Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz:

Lebensmittel werden in Hessen, unabhängig ob sie zur Weiterverarbeitung, zum Sofortverzehr oder als Zwischenprodukt gedacht sind, regelmäßig und risikoorientiert durch die amtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert und beprobt. Neben ihrer Zusammensetzung werden diese Lebensmittel auf ihre Sensorik, Mikrobiologie und Kennzeichnung hin untersucht. Dies erfolgt auf allen Verarbeitungsstufen.

Für alle Lebensmittel gelten in der gesamten Europäischen Union (EU) grundsätzlich die gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsvorschriften. Für die Einhaltung dieser Vorschriften sorgt EU-weit ein umfassendes System an Kontrollen, Untersuchungen und Bewertungen, die auf dem Feld und im Stall beginnen und auf dem Teller enden.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln wurde Ende 2014 durch die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung zahlreichen Neuerungen unterworfen. Davon sind auch Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung betroffen. Bestimmte Zusatzstoffe und Allergene in Speisen und Getränken müssen auf Speisekarten, Speiseplänen oder Aushängen speziell gekennzeichnet werden.

Welche Lebensmittelzusatzstoffe mit einer technologischen Zweckbestimmung in Lebensmitteln und in welcher Menge zugelassen sind, ist in der EU durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe geregelt. Damit gelten in allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union dieselben Vorgaben. Zu kennzeichnende Bestandteile, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) aufgelistet. Sie müssen angegeben werden, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden.

Die Lösung der in der Vorbemerkung der Fragesteller und in dem Zeitungsartikel genannten Problematik der sensorischen Qualität von Speisen und deren Akzeptanz bei Patientinnen und Patienten ist primär eine Aufgabe der Wirtschaftsbeteiligten.

Zu den im zweiten Absatz der Vorbemerkung der Fragesteller genannten weiteren Hinweisen (ungekennzeichneter Inhaltsstoffe) liegen uns weder Informationen aus Sachsen noch aus dem EU

Schnellwarnsystem vor. Auch sind entsprechende Hinweise seitens der hessischen Überwachungsbehörden oder Verbraucher- und Verbraucherinnen-/Patienten- und Patientinnenbeschwerden bisher nicht bekannt.

Diese Vorbemerkungen vorangestellt beantworte ich die Kleine Anfrage wie folgt:

Frage 1. Erfolgen im Bundesland Hessen regelmäßige Kontrollen der Nahrungsmittel, die durch ausländische Lebensmittelhersteller/-lieferanten an Krankenhäuser in Hessen geliefert werden?

Die Niederlande als Mitglied der EU sind Teilnehmer am gemeinsamen Binnenmarkt, und deren Betriebe werden demzufolge im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung nach den gleichen Kriterien kontrolliert wie hiesige Betriebe. Waren aus nicht EU Ländern unterliegen darüber hinaus den einfuhrrechtlichen Vorgaben.

Im Rahmen der risikoorientierten Probenanforderung werden in Hessen verzehrfertige Speisen beispielsweise zur Abgabe an Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime, Schulen und Kindertagesstätten regelmäßig mikrobiologisch untersucht.

Frage 2. Falls die unter Punkt 1. gestellte Frage zu bejahen ist: Wie häufig erfolgen diese Kontrollen?

Die Kontrollen in Krankenhausküchen, ebenso wie die Beprobung von Lebensmitteln, erfolgen risikoorientiert.

Frage 2. b) Wie häufig ist infolge dieser Kontrollen eine Abweichung zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Inhalt der betreffenden Nahrungsmittel festgestellt worden (bitte für die Zeit ab 2015 in absoluten Zahlen sowie prozentualen Anteilen an der Anzahl der insg. Durchgeführten Kontrollen gesondert darstellen)?

Im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht sind Betreiber von Gemeinschaftsküchen zur Wareneingangskontrolle verpflichtet. Diese Kontrollen umfassen u.a. auch eine Inaugenscheinnahme der Kennzeichnung angelieferter Lebensmittel.

In der Regel wird insbesondere in größeren Küchen mit modernen Warenwirtschaftssystemen bzw. Rezepturprogrammen gearbeitet, die Allergene und kennzeichnungspflichtige Zutaten identifizieren und neben der Erstellung von Nährwertprofilen gleichzeitig die kennzeichnungsrelevanten Allergene und Zusatzstoffe ausweisen, so dass ein Abgleich mit der Kennzeichnung in den Speiseplänen erfolgen und eine nachvollziehbare, sichere Herstellungspraxis vom Einkauf bis zur Ausgabe sichergestellt werden kann.

Vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor werden verzehrfertige Speisen von Herstellern von Essen zur Abgabe an Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheimen, Schulen und Kitas regelmäßig als Proben angefordert. Aufgrund des betroffenen Personenkreises liegt hier der Fokus auf der mikrobiologischen Unbedenklichkeit der Lebensmittel. So wurden seit 2015 427 dieser Proben, davon 70 mit einer eindeutigen Zuordnung zu einer Klinik bzw. zu einem Krankenhaus mikrobiologisch untersucht.

Frage 2. c) In wie vielen Fällen der unter dem Punkt 2 b erfragten Abweichungen handelte es sich bei den nicht aufgeführten Inhaltsstoffen um solche, die regelmäßig oder bei Vorliegen entsprechender Vorerkrankungen, Allergien, Unverträglichkeiten, etc. zu leichten oder massiven gesundheitlichen Beeinträchtigungen, oder zum Tod des Konsumenten führen können?

Auf die Vorbemerkung und Antwort zu Frage 2 b wird verwiesen.

Frage 2. d) Auf welche Lebensmittelhersteller/-lieferanten entfielen die unter dem Punkt 2 b und 2 c erfragten Abweichungen?

Auf die Vorbemerkung und Antwort zu Frage 2 b wird verwiesen.

Wiesbaden, 18. Dezember 2020

Priska Hinz