

A N T W O R T

zu der

Anfrage der Abgeordneten Isolde Ries (SPD)

betr.: geplante Abschaffung des bisherigen Gaststättengesetzes

Vorbemerkung der Fragestellerin:

„§ 4 Abs. 1 Nr. 4 Gaststättengesetz (Bund) enthält als Versagensgrund für die Betreibung einer Gaststätte ausdrücklich das Fehlen des Nachweises über die notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse. In dem Gesetzentwurf der Jamaika-Koalition zum geplanten Saarländischen Gaststättengesetz (Drucksache 14/317) ist diese Unterrichtung durch die Industrie- und Handelskammer ausdrücklich nicht mehr vorgesehen.“

Vorbemerkung der Landesregierung:

Entgegen der im Betreff der Anfrage zum Ausdruck kommenden Annahme der Fragestellerin wird das Gaststättengesetz des Bundes nicht abgeschafft.

Ein Ergebnis der Föderalismusreform war, dass die Länder das Gaststättenrecht künftig selbst regeln dürfen. Der von den Landtagsfraktionen der CDU, FDP und Bündnis90/Die Grünen vorgelegte Entwurf macht von dieser neu gewonnenen Gesetzgebungskompetenz des Landesgesetzgebers Gebrauch. Das Gaststättengesetz des Bundes bleibt daher auch nach Inkrafttreten eines Landesgaststättengesetzes weiterhin bestehen. Im Saarland bestünde insoweit allerdings dann ein Anwendungsvorrang zugunsten des Landesgesetzes.

Ausgegeben: 13.04.2011 (24.03.2011)

Welche „neue“ lebensmittelrechtliche Unterrichtung tritt an die Stelle des bisherigen Nachweises über die notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse?

Zu Frage 1:

Die Fragen 1, 3 und 4 werden wegen Sachzusammenhangs einheitlich beantwortet.

Gemäß § 4 Abs. 1 Satz 1 der (Bundes-)Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittel-Hygieneverordnung, LMHV) dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in der Anlage 1 zur LMHV genannten Sachgebieten verfügen.

Hierzu zählen Kenntnisse aus den Bereichen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Die Anforderung des § 4 Abs. 1 Satz 1 LMHV gilt gemäß § 4 Abs. 1 Satz 2 LMHV nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Weiterhin gelten diese nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5 der LMHV.

Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über die erforderliche Fachkenntnisse verfügen. Solche Personen benötigen daher solange keinen gesonderten Nachweis ihrer Fachkunde, bis Anhaltspunkte bei der zuständigen Behörde für begründete Zweifel an ihrer Fachkundigkeit sorgen könnten.

Vereinfacht ausgedrückt bedeutet dies, dass für alle Personen, die beruflich mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, das gesetzliche Erfordernis besteht, über die notwendige Fachkunde zur Ausübung ihrer Tätigkeit zu verfügen, wobei diese Fachkunde aufgrund einer Schulung oder Ausbildung erworben sein muss.

Diese Anforderung des § 4 LMHV besteht bereits seit Erlass der Verordnung im August 2007 unabhängig von eventuellen Änderungen des Gaststättengesetzes und im Gegensatz zu den Anforderungen des Gaststättengesetzes nicht nur für Gastwirte, sondern z.B. auch für Cateringunternehmen, den Lebensmittelfachhandel, Bäckereien, Fleischereien, etc.

Für einen Gastwirt bedeuten die Bestimmungen der LMHV konkret, dass er, sollte er leicht verderbliche Lebensmittel anbieten wollen, grundsätzlich von der Eröffnung seines Betriebes an über die notwendigen Kenntnisse der Lebensmittelhygiene verfügen muss und dies auch durch die Teilnahme an einer Schulung belegen muss.

Ergänzend sei darauf hingewiesen, dass die Pflicht zur Bescheinigung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 GastG alleine den Betreiber einer Gaststätte oder dessen Stellvertreter trifft, wohingegen § 4 LMHV ausnahmslos alle, die in der Gaststätte mit Lebensmitteln umgehen, also auch das Personal (vom Koch bis zum Hilfspersonal), erfasst. Unabhängig hiervon hat im Übrigen jeder Beschäftigte eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) nachzuweisen.

Wer (welche Behörde etc.) organisiert diese „neue“ lebensmittelrechtliche Unterrichtung?

Zu Frage 2:

Die Fragen 2 und 5 werden wegen Sachzusammenhangs einheitlich beantwortet.

Es ist entgegen der Vermutung der Fragestellerin nicht Aufgabe der Behörden, Lebensmittelunternehmer gem. § 4 Abs. 1 LMHV zu schulen, oder Schulungen zu organisieren. Verantwortlich für die Fachkunde, sowohl die eigene als auch die seines Personals, ist ausschließlich der Lebensmittelunternehmer. Die Schulungen nach der LMHV liegen daher ebenfalls in der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers. Diese können entweder unternehmensintern oder von Dritten im Auftrag des Unternehmers durchgeführt werden.

Bislang allerdings gab es im Saarland keine Institution, die solche Schulungen extern angeboten hätte. Räumlich für die saarländischen Lebensmittelunternehmer am besten zu erreichen war bis zum März dieses Jahres die entsprechende Schulung der IHK Trier.

Auf Betreiben des Ministeriums für Gesundheit und Verbraucherschutz hat sich mit Beschluss der Mitgliedervollversammlung vom 6. Dezember 2010 auch die saarländische IHK zum Anbieten solcher Schulungen entschlossen. Die Schulungskonzepte wurden mit dem Ministerium für Gesundheit und Verbraucherschutz daraufhin abgestimmt, dass sie die Anforderungen der LMHV erfüllen.

Am 10.03.2011 hat die erste Schulung stattgefunden. Derzeit sind 11 weitere Schulungstermine für 2011 geplant. Die Schulungen umfassen dabei jeweils etwa 5 Unterrichtsstunden à 45 Minuten (siehe auch Anlage 1).

Die Gastwirte werden bei der IHK im Rahmen der üblichen Beratungen ebenso auf die Möglichkeit und Verpflichtung zur Schulung hingewiesen wie auf der Website der IHK (<http://www.saarland.ihk.de/> - Rubrik: Recht & Fairplay).

Die vermittelten Kenntnisse lassen sich der Aufstellung in Anlage 1 zu dieser Antwort sowie der LMHV entnehmen.

Welcher Personenkreis muss diesen „neuen“ Nachweis erbringen?

Zu Frage 3:

Der Personenkreis wurde in der Antwort zu Frage 1 beschrieben.

Wann muss dieser „neue“ Nachweis erbracht werden? Vor oder nach der Eröffnung einer Gaststätte?

Zu Frage 4:

Siehe Antwort zu Frage 1.

Bisher umfasste dieser Nachweis einen zeitlichen Umfang von vier Unterrichtsstunden. Wie lange dauert die „neue“ lebensmittelrechtliche Unterrichtung?

Zu Frage 5:

Siehe Antwort zu Frage 2.

Was wird bei dieser Unterrichtung vermittelt? In welchem Umfang erfahren die künftigen Gastwirte welche notwendigen Kenntnisse? (Bitte Auflistung des geplanten Informationspaketes.)

Zu Frage 6:

In der Schulung werden den Lebensmittelunternehmern die gemäß der Anlage 1 zur LMHV erforderlichen Kenntnisse vermittelt. Eine Aufstellung der Kenntnisse ist dieser Antwort als Anlage 1 beigelegt.

Wo erhält der künftige Gastwirt die bzw. wie erfährt er von den entsprechenden Informationen und Unterrichtungen? Wer überprüft wann?

Zu Frage 7:

Die Unternehmer werden von der IHK über die dort angebotenen Schulungen informiert (siehe Antwort zu Frage 2). Darüber hinaus kommen die amtlichen Lebensmittelkontrolleure ihrem Beratungsauftrag bei den Kontrollen insoweit nach, als sie bei fehlendem Nachweis der Fachkunde, neben der Verhängung von Sanktionen, den Lebensmittelunternehmer auf die Schulungsverpflichtung und –möglichkeiten hinweisen.

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde jederzeit nachzuweisen. Zuständige Behörde zur Überwachung der lebensmittelhygienischen Anforderungen in Lebensmittelunternehmen inklusive der Gaststätten ist im Saarland das Landesamt für Gesundheit und Verbraucherschutz.

Entscheidend für den Nachweis ist im Gegensatz zu § 4 Abs. 1 GastG nicht alleine die Teilnahmebescheinigung der Schulungsmaßnahme, sondern die tatsächliche Fachkenntnis. Die Schulungsbescheinigung nach der LMHV schafft lediglich eine (widerlegliche) Vermutung für die erworbene Sachkunde, wohingegen die Gewerbeaufsicht bei Vorliegen der Bescheinigung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 GastG zum Erteilen der Genehmigung zum Betrieb der Gaststätte ohne Prüfung der tatsächlichen Sachkunde verpflichtet ist. Ein Ermessen steht ihr insoweit nicht zu.

Anlage 1: Module und Zielvorgaben Hygieneschulung gem. § 4 LMHV

Vorstellung und Einführung in das Thema 10 Minuten

Lebensmittelrecht 45 Minuten

Der Seminarteilnehmer kennt die wesentlichen Grundgedanken und Forderungen der europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen, insbesondere die Bedeutung der Begriffe „leicht verderbliche Lebensmittel“, „Lebensmittelunternehmer“, „sichere Lebensmittel“, „nachteilige Beeinflussung“ und „erforderliche Sorgfalt“

Mikrobiologische Grundlagen 50 Minuten

Der Seminarteilnehmer kennt Pilze und Bakterien als Mikroorganismen und weiß um deren Vorkommen auf/in Lebensmitteln und die damit verbundenen Gefahren für die Gesundheit. Er hat weiterhin Kenntnis von Maßnahmen zur Verhinderung von mikrobiologischem Wachstum

Gute Lebensmittelhygienepaxis 45 Minuten

Der Seminarteilnehmer hat ein Grundverständnis von guter Lebensmittelhygienepaxis, beherrscht die Grundsätze der Basishygiene im Verpflegungswesen und kann zur Problembewältigung beitragen

Eigenkontrollmaßnahmen 45 Minuten

Der Seminarteilnehmer kennt die im Betrieb anzuwendenden Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich der erforderlichen Dokumentationen. Er kennt die Bedeutung der „HACCP-Grundsätze“.

Lebensmittelkennzeichnung 20 Minuten

Der Seminarteilnehmer kennt die Grundregeln des Kennzeichnungsrechts, insbesondere die Begriffe „Verkehrsbezeichnung“ und „Irreführung“

Schlussdiskussion 10 Minuten