

A N T W O R T

zu der

Anfrage der Abgeordneten Isolde Ries (SPD)

betr.: Kontrollen saarländischer Gastronomiebetriebe

Wie viele Kontrolleure und Kontrolleurinnen werden derzeit im Saarland eingesetzt, um die Hygienevorschriften in den saarländischen Gastronomiebetrieben zu kontrollieren?

Zu Frage 1:

Derzeit sind 40 Lebensmittelkontrolleure im Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz beschäftigt. Keine dieser Personen überwacht ausschließlich Gastronomiebetriebe, vielmehr werden alle Bereiche des Lebensmittelrechts, also auch Kosmetik-, Bedarfsgegenstände- und Tabaksbetriebe überwacht.

Präzise Angaben dazu, wie viele Kontrolleure für die Überwachung von Gastronomiebetrieben eingesetzt sind, sind deshalb nicht möglich. Auch muss beachtet werden, dass zur Gastronomie die Bereiche Cafés, Speisegaststätten, Schankwirtschaften, Imbissbetriebe und Beherbergungsbetriebe gehören, die jeweils eigene Risikobeurteilungen und daraus abgeleitete Kontrollfrequenzen erhalten.

Verrechnet man die Zahl der beschäftigten Kontrolleure mit dem Anteil kontrollierter Gastronomiebetriebe an allen kontrollierten Lebensmittelbetrieben, ergeben sich rein rechnerisch etwas mehr als 11 für Gastronomieüberwachung eingesetzte Kontrolleure.

Wie viele Betriebe wurden 2009 kontrolliert?

Zu Frage 2:

Im Jahr 2009 wurden 2.448 Gastronomiebetriebe kontrolliert.

In welchem Abstand werden die Betriebe kontrolliert?

Zu Frage 3:

Etwa 50% der Gastronomiebetriebe werden jährlich kontrolliert, der Rest in größeren, höchstens jedoch 3-jährigen Abständen. Einige Betriebe werden abhängig von ihrer Risikoeinstufung auch in kürzeren Abständen, von einem Tag bis sechs Monaten, kontrolliert.

Wie viele gastronomische Betriebe gibt es aktuell im Saarland? Wie viele davon werden jährlich kontrolliert und wie viele in größeren Abständen?

Zu Frage 4:

Aktuell sind im Saarland 4.755 Gastronomiebetriebe registriert. Wegen der Angaben zu Kontrollfrequenzen wird auf die Antwort zu Frage 3 verwiesen.

Gab es 2009 Betriebsschließungen wegen Hygienemängeln? In wie vielen Fällen wurden Betriebe vorübergehend oder ganz geschlossen? Gab es Betriebe die mehr als einmal geschlossen wurden? Wenn ja, wie viele und wie oft?

Zu Frage 5:

Im Jahr 2009 waren 10 Betriebe wegen Hygienemängeln vorübergehend geschlossen worden. Endgültige Betriebsschließungen mussten ebenso wenig angeordnet werden wie mehrfache Schließungen eines einzelnen Betriebes.

Wie viele Bußgelder in welcher Höhe sind 2009 von den Lebensmittelkontrolleuren eingezogen worden?

Den Lebensmittelkontrolleuren vor Ort steht im Rahmen ihrer Tätigkeit nur die Verwarnungsbefugnis nach § 56 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) zu.

Bußgeldbescheide werden gemäß § 2 Absatz 5 des Gesetzes über das öffentliche Veterinärwesen und die amtliche Lebensmittelüberwachung (VetALG) i.V.m. §§ 65 ff OWiG vom Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz verhängt und vollstreckt. Insgesamt wurden auf diese Weise in 2009 Bußgelder in Höhe von 29.210 EUR in der Gastronomie verhängt, die Einzelbeträge lagen zwischen 50,- und 2.000,- EUR.