

Strukturelle Defizite in der Lebensmittelüberwachung 90 Prozent der regionalen Behörden ohne Lebensmittelchemiker

Frankfurt, 18. Dezember 2015 – Deutschland und seine Lebensmittelskandale: Salmonellen in Eiern, Pestizide in Obst und Gemüse, nicht zugelassenes genmodifiziertes Getreide, kontaminierte Futtermittel. Die Frequenz solcher „Skandalmeldungen“ hat ein hohes Niveau erreicht. Politiker und Verbraucher stellen die Wirksamkeit der Lebensmittelkontrolle in Frage.

Werden national Missstände angeprangert, ist damit meist ein Appell an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und die zuständigen Ministerien der Länder verbunden, die amtlichen Kontrollen zu verschärfen und endlich sichere Präventionsmaßnahmen zu erlassen und durchzusetzen. Es werden ein härteres Durchgreifen und eine bessere Überwachung gefordert.

Das Kontrollsystem in Deutschland genügt jedoch trotz diverser Krisen immer noch nicht den Anforderungen. Viel zu selten wird in der öffentlichen Diskussion die Frage gestellt, welche Kompetenzen im Bereich der Lebensmittelkontrollen überhaupt benötigt werden bzw. für eine Optimierung der Lebensmittelsicherheit unabdingbar sind. Die Besetzung mit Fachkräften in den Behörden vor Ort lässt die Kompetenz der Lebensmittelchemiker im Wesentlichen außer Acht.

Die Experten für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz: Lebensmittelchemiker, Tierärzte und Lebensmittelkontrolleure

Soll die Sicherheit von Lebensmitteln durch staatliche Kontrollen künftig weiter optimiert und mehr Ressourcen als bisher in Präventionsmaßnahmen investiert werden, so ist als erstes die Personalpolitik in der Lebensmittelüberwachung zu verändern. Und das ist nicht nur eine Frage der Quantität. Kernfrage ist in diesem Zusammenhang: Welche Berufsgruppen sind für die Lebensmittelsicherheit im Einsatz?

Notwendig sind als wissenschaftlich ausgebildete Experten Lebensmittelchemiker und Tierärzte. Lebensmittelkontrolleure, als nicht wissenschaftlich ausgebildetes Personal, stellen zahlenmäßig die größte Berufsgruppe dar und haben vor allem die Aufgabe, in den Betrieben vor Ort die Einhaltung der Hygiene zu überprüfen und Proben zu entnehmen.

Kernaufgaben der Lebensmittelchemiker als naturwissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Experten sind u. a. die Planung, Koordinierung und Durchführung chemischer, physikalischer, mikrobiologischer sowie molekularbiologischer Analysen in den staatlichen Untersuchungsämtern und die Erstellung von Gutachten einschließlich der Entwicklung von Maßnahmen zur Abstellung möglicher Mängel. Insbesondere in Krisen ist dieses qualifizierte Personal auch für die Analytik und Beurteilung erforderlich, um Rechtsverstöße schnell und sicher erkennen zu können. In diesem Bereich wurde in den letzten Jahren jedoch eher Personal eingespart als aufgestockt.

Vorsitzende: Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Fr.-A.-Universität Erlangen-Nürnberg, Henriette-Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Schuhstraße 19, 91052 Erlangen, ☎ 09131 85-24102, Fax 09131 85-22587, E-Mail: pischetsrieder@lmchemie.uni-erlangen.de

Geschäftsstelle: Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh), Varrentrappstr. 40-42, D-60486 Frankfurt am Main, ☎ 069 7917-231, Fax: 069 917-1231, E-Mail: fg@gdch.de

Experten-Notstand in der Lebensmittelüberwachung: Lebensmittelchemiker fehlen

In 90 Prozent aller Landkreise und kreisfreien Städte fehlt in den Lebensmittelüberwachungsbehörden das Fachwissen der Lebensmittelchemiker. Damit liegt ein Expertennotstand vor, der zu erheblichen Defiziten in der gesamten Lebensmittelüberwachung führt. Dieser Mangel an Lebensmittelchemikern muss behoben werden, um Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Deutschland weiter voranzutreiben und den berechtigten Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher an die amtliche Lebensmittelkontrolle gerecht zu werden.

Für mehr Sicherheit und Verbraucherschutz: Flächendeckender Einsatz von Lebensmittelchemikern

Lebensmittelchemiker sind nicht nur Experten im chemischen, analytischen und lebensmittelrechtlichen Bereich sondern verfügen auch über Kompetenz in angrenzenden Disziplinen wie der Mikrobiologie und Biochemie, der Toxikologie, Ernährungslehre und Verfahrenstechnik. Die einzigartige Kombination eines breit angelegten, naturwissenschaftlichen Studiums mit fundierten Kenntnissen im Lebensmittel- und Futtermittelrecht kennzeichnet staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker.

Zur nachhaltigen Sicherstellung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit fordert die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG) den Ausbau der lebensmittelchemischen Kompetenz zur Bildung von interdisziplinären Kontrollteams bei den Behörden und damit einen verstärkten Einsatz von Lebensmittelchemikern an den über 400 Lebensmittelüberwachungsbehörden auf Landkreisebene.

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG) fördert die wissenschaftliche Weiterentwicklung der Lebensmittelforschung und bündelt in ihren Arbeitsgruppen den Sachverstand aus Wissenschaft, Industrie, Überwachung und den Handelslaboren. Sie sieht sich als Garant für eine nachhaltige Vorreiterfunktion Deutschlands im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Sie ist ausschließlich der Wissenschaft und neutralen Forschungsergebnissen verpflichtet.

Die LChG ist erster Ansprechpartner für wissenschaftliche Fragestellungen rund um Lebensmittel. Sie ist die größte der insgesamt 27 Fachgruppen innerhalb der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh).

Für eine weiterführende Diskussion stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Pischetsrieder', with a long, sweeping flourish extending to the right.

Prof. Dr. Monika Pischetsrieder