

Fleisch entlarvt Papiertiger EU-Lebensmittelkontrolle

Von Dr. Dietmar Stutzer

Deutschland hat Europa in den letzten Monaten mit Lebensmittel-, besonders mit Fleischskandalen, versorgt und damit im Ergebnis das EU-Lebensmittelkontrollrecht zum Scheitern gebracht. Ohne die Zollbehörden würde der Handel mit nicht konsumfähigem Fleisch heute munter weiterlaufen. Ist der Konsument daran mitschuldig?

Dem deutschen Sprachraum wurde ein neues Wort beschert: «Gammelfleisch». Im März 2005 etwa wurde bekannt, dass in zwei Filialen der Supermarktkette «real», altes Hackfleisch umgepackt und wieder als frische Ware deklariert wurde. Nach einer Reihe kleinerer Fälle wurde im Oktober 2005 europaweit beachtet, dass die Strafverfolgungsbehörden in Bayern in einem internationalen Fleischskandal ermitteln, bei dem Schlachtabfälle in die Lebensmittelproduktion geschleust wurden.

Die beteiligte Firma hatte nur eine Zulassung nach dem Tierkörperbeseitigungsgesetz, hat aber verzehrsuntaugliche Rohware bei Schlachthöfen und Schlachtabfallbetrieben aus Deutschland, Österreich und der Schweiz gesammelt. Die als lebensmitteltauglich umdeklarierte Rohware wurde europaweit verkauft. Auf weiteren Seiten des Skandalkataloges von 2005 steht «550 t Gammelfleisch in Gelsenkirchen im Bundesland Nordrhein-Westfalen», auf einer anderen: «14 t verdorbenes Gänsefleisch in Augsburg», auf einer dritten: «Razzia in 54 bayerischen Fleischbetrieben», dann wieder «Fleischskandal in Kiel» in Schleswig-Holstein, also ganz im Norden.

Die «Fleisch-Razzia» in Bayern im Oktober 2005 hat sich

hauptsächlich im Regierungsbezirk Niederbayern abgespielt, der an Österreich und die Tschechische Republik grenzt, doch der längst aktendokumente grösste europäische Spezialbetrieb «Berger-Wildfleisch» in Passau war nicht darunter. Dort brach der bisher grösste deutsche Fleischskandal am 8. Januar 2006 aus. Mit ihm wurde europaweit deutlich, dass es für den von der Europäischen Kommission seit 1985 so unermüdlich propagierten Glauben an einen sicheren Binnenmarkt für Fleisch- und Fleischerzeugnisse, vielleicht sogar für Lebensmittel überhaupt, keine Wirklichkeit gibt.

Beide Skandale wurden durch die Zoll-, nicht die Lebensmittelbehörden aufgedeckt. Im Oktober-Skandal 2005 war das Zollkriminalamt Lindau bei verdächtigen Exporten in die Schweiz aufmerksam geworden. Das Wild-«Gammel»fleisch in und um Passau von 2006 war wieder Zollfahndern aufgefallen, die wegen illegaler Beschäftigung ungarischer Arbeiter ermittelten. Bei den anderen bekannt gewordenen Fällen war es kaum anders. Die Lebensmittel-Kontrollbehörden hatten nichts zu den Aufdeckungen beigetragen. Als es im Januar 2006 endlich zu Kontrollen der drei Produktionsstätten der Wild-Fleischfirma im Raum Passau kam, fanden

die Kontrolleure «ekelerregende hygienische Zustände» vor. Ein beträchtlicher Teil der in den Handel gelangten Fleischprodukte war für den menschlichen Verzehr nicht geeignet.

Es gab Salmonellen im Wildfleisch, das in den Handel gelangt ist, aufgetautes Fleisch wurde als Frischware verkauft, verdorbenes Wildfleisch wurde absichtlich zu Wildgulasch verarbeitet. Fleisch mit Frostbrand wurde so verpackt, dass die Frostbrandstellen durch die Verpackung verdeckt wurden. Unter den Augen der Lebensmittelkontrolle hatte der Betrieb aus ein paar 1000 Wildenten Fasanen gemacht.

Die Zollbehörden hatten allerdings auch um Stillschweigen gebeten, um die weiteren Ermittlungen wegen der hinterzogenen Sozialabgaben nicht zu gefährden. Die Veterinärverwaltung ist deshalb über die üblichen Kontrollen hinaus nicht tätig geworden. Die Verbrauchergesundheit konnte also warten, bis Sozialabgaben und Lohnsteuern gesichert waren.

Dabei sagt das EU-Recht eindeutig aus, dass bei Gesundheitsgefährdungen alle anderen Rechts- und Verwaltungsvorgänge hinter dem Gesundheitsschutz zurückzustehen haben. Für sofortige Informationen gibt es seit 1988/92 die Informationssysteme ANIMO und SHIFT, mit denen die EU-Kommission alle Mitgliedsstaaten über Gesundheits-rund Lebensmittelgefährdungen informiert, die ihr sofort nach deren Auftreten von den betroffenen Mitgliedsstaaten gemeldet wer-

den müssen oder müssten. In der EU bezogen immerhin 40 Firmen in Österreich, Italien und Frankreich Wildfleisch aus Passau. Hinzu kam offenbar auch die Schweiz.

Der deutsche Verband der Lebensmittelkontrolleure befürchtet, «dass die Qualität der Überwachung mit dem derzeitigen Personalstand zukünftig nicht mehr sichergestellt ist». Tatsächlich ist diese Qualität schon heute nicht mehr gesichert, wenn sie es überhaupt je gewesen ist. Im Ergebnis sind in Deutschland die Kontrollen insgesamt nicht ausreichend, in den Niederlanden sind Lebensmittelkontrollen zwölfmal so häufig und genauer.

In der Tat hat keine der europäischen Ernährungswirtschaften so viel organisatorische Fantasie und so viel Geld in ein zusätzliches Qualitätsmanagement investiert wie die niederländische. Seit 1996 wird eine «IKB-Regelung neuen Stils» angewendet. IKB heisst: «Integrierte Kettenüberwachung» und bedeutet, dass das Kontrollsystem nach einem einheitlichen Standard bei allen Gliedern der Produktions- und Vermarktungskette angewandt wird. Die IKB-Vorschriften beziehen sich unter anderem auf die Herkunft der Tiere und auf die Einhaltung des Verbots von Wachstumsförderern.

Die dichte Folge von Lebensmittelskandalen, mit dem die niederländische Ernährungswirtschaft die Verbraucher schon versorgt hat, zeigt aber einmal mehr, wie verfehlt es ist, von einem dichten Kont-

rollnetz die Lösung aller Probleme des Verbrauchervertrauens in Lebensmittel zu erwarten. Belgien hat mit einer Selbstverpflichtung seiner Fleischwirtschaft Versuche unternommen, die zumindest nicht entmutigend sind. Die Lebensmittelkontrolle ist Aufgabe der Provinzen oder der Grosskommunen. Da sie bis heute nichts bewirkt hat, wurde von der Fleischwirtschaft in ihrer Verzweigung über den rasanten Rückgang des Konsums schliesslich eine berufsständische Kontrolle eingeführt, für deren Ergebnisse dann aber auch kollektiv gehaftet wird.

Einer der wichtigsten Grundsätze des neuen Lebensmittelrechts der EU heisst, dass nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen. Die Lebensmittelunternehmen tragen die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel. Die Produktion richtet sich nach den Anforderungen der «Guten Hygiene-Praxis» (GHP) und ist bei allen Betrieben auf der Grundlage von HACCP-Konzepten (Hazard Analysis and Critical Control Point) zu konzipieren bzw. zu überprüfen. Ziel des HACCP-Konzeptes ist, bedeutende gesundheitliche Gefah-

ren zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen:

«Sämtliche Massnahmen zur Verwirklichung der Bedingungen für die Harmonisierung der tierärztlichen und zootecnischen Vorschriften gemäss dem Weissbuch wurden erlassen, sodass die Veterinärkontrollen zwischen den Mitgliedstaaten seit 1. Januar 1993 entfallen konnten. Dazu wurden gemeinsame Regeln geschaffen. Aufgrund dieser gemeinschaftlichen Regeln können die im Ursprungsmitgliedstaat des Erzeugnisses oder des Tieres durchgeführten Kontrollen anerkannt werden. Dank eines geeigneten Verfahrens, das die Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften gewährleistet, sind die Mitgliedstaaten damit in der Lage, über die Gesundheit von Mensch und Tier, die Tierzucht und den Tierschutz zu wachen. Dies bedeutet, dass der freie Warenverkehr erleichtert und die Einhaltung der Hygienevorschriften in der ganzen Gemeinschaft gewährleistet ist.»

So las sich das einmal in den Texten der Europäischen Kommission. Inzwischen ist klar, dass die einander jagenden Lebensmittelskandale auch das Ergebnis der Umgehun-

gen der Kontrollsysteme sind. Doch vor allem sind sie das Ergebnis der «amtlichen Nichtanwendung» dessen, was sich «Binnenmarktrecht für den Veterinärbereich» nennt. Im Binnenmarkt-Veterinärrecht wurde von 1988 bis 1992 überstürzt gehandelt. Die eigentliche Gefahr lag dabei von Anfang an in der Kombination von «Veterinärkontrolle am Ursprungsort» und absolut freiem Warenverkehr, der zur Glaubenssache erhoben wurde.

Es ist bereits von 1985 bis 1988 versäumt worden, vor allen anderen Massnahmen eine Analyse, Beschreibung und Bewertung der Lebensmittelkontrollsysteme und ihrer Anwendung vorzunehmen, gleichsam ein «Ranking» der nationalen Veterinär- und Lebensmittelbehörden.

Geradezu naiv ist man davon ausgegangen, dass sie zwar nicht gleichartig, aber sämtlich gleichwertig seien. Ausgerechnet in Deutschland ist diese Illusion nun zusammengebrochen. Was der deutsche Bundeslandwirtschaftsminister in Verbindung mit der Vogelgrippe gefordert hat, ist tatsächlich die Ankündigung eines neuen Lebensmittel-

kontrollsystems für die gesamte Ernährungswirtschaft. Es soll eine eigenständige Struktur werden, die unabhängig von den Bundesländern und vor allem von den Landkreisen und Städten arbeiten wird. Die mobilen Kontrolleinheiten zur Überprüfung der Vorbereitung und der Handlungsfähigkeit der vorhandenen oder angebotenen Reaktionsstrukturen auf Gefährdungen von Gesundheit und von Lebensmitteln sind der Anfang davon. Auch die EU-Kommission wird sich anschliessen müssen, denn die Gesamtentwicklung kommt einem Kompetenz- und Verwaltungsumsturz auf Raten gleich.

Doch auch dann bleibt bestehen, dass die meisten der Praktiken, die das bisherige System zum Einsturz gebracht haben, letztlich von den Lebensmittel-Discountern und ihren ultimativen Forderungen nach Billigware angeschoben werden, die dann von den Verbrauchern offenbar kritiklos gekauft wird. Dem Verbraucher ist immer noch nicht deutlich geworden, dass er am Ende immer nur das geliefert bekommt, was er bestellt hat. Wunder gibt es keine. Ω



Keine Chance für Bakterien.

Die neuen hygienischen Pumpen SIHI Typ NHK sind **EHEDG-zertifiziert** und lassen sich überall einsetzen, wo Flüssigkeiten unter **hygienischen oder sterilen Bedingungen** gefördert werden müssen.

STERLING

SIHI

Sterling Fluid Systems (Schweiz) AG

Kompetente Lösungen für die Förderung von Flüssigkeiten, Gasen und Dämpfen
8207 Schaffhausen · Tel 052 644 0606
info@sterling.ch · www.sterling.ch

