

1.

Bessere Vernetzung und Digitalisierung aller relevanten Kontrollbehörden auf Landes-, Bundes- und europäischer Ebene

Lebensmittelversorgung



Global

Lebensmittelüberwachung

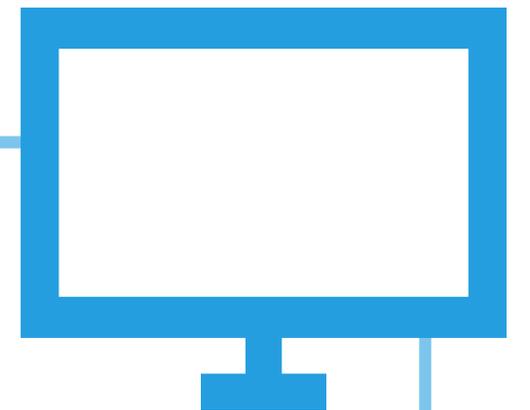


Lokal

**Ohne Vernetzung keine
Kontrollmöglichkeiten.**

Zum Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefahren fordern wir:

- Vernetzung der Kontrollbehörden
- Bessere Ausstattung der Lebensmittelkontrolleure
- Schaffung einer digitalen Infrastruktur
- Bereitstellung von elektronischer Infrastruktur in den Ämtern
- Digitale Verwaltungsprozesse
- Implementierung einer flexiblen, sicheren und zukunftsfähigen IT-Infrastruktur
- Förderung des kulturellen Wandels der Digitalisierung



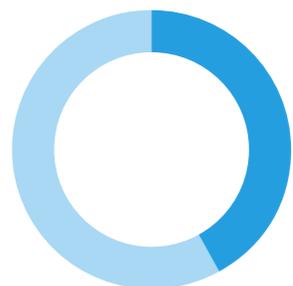
2.

„Hygieneampel“ – Transparenz der Kontrollergebnisse nur EU-weit, zumindest jedoch bundeseinheitlich!

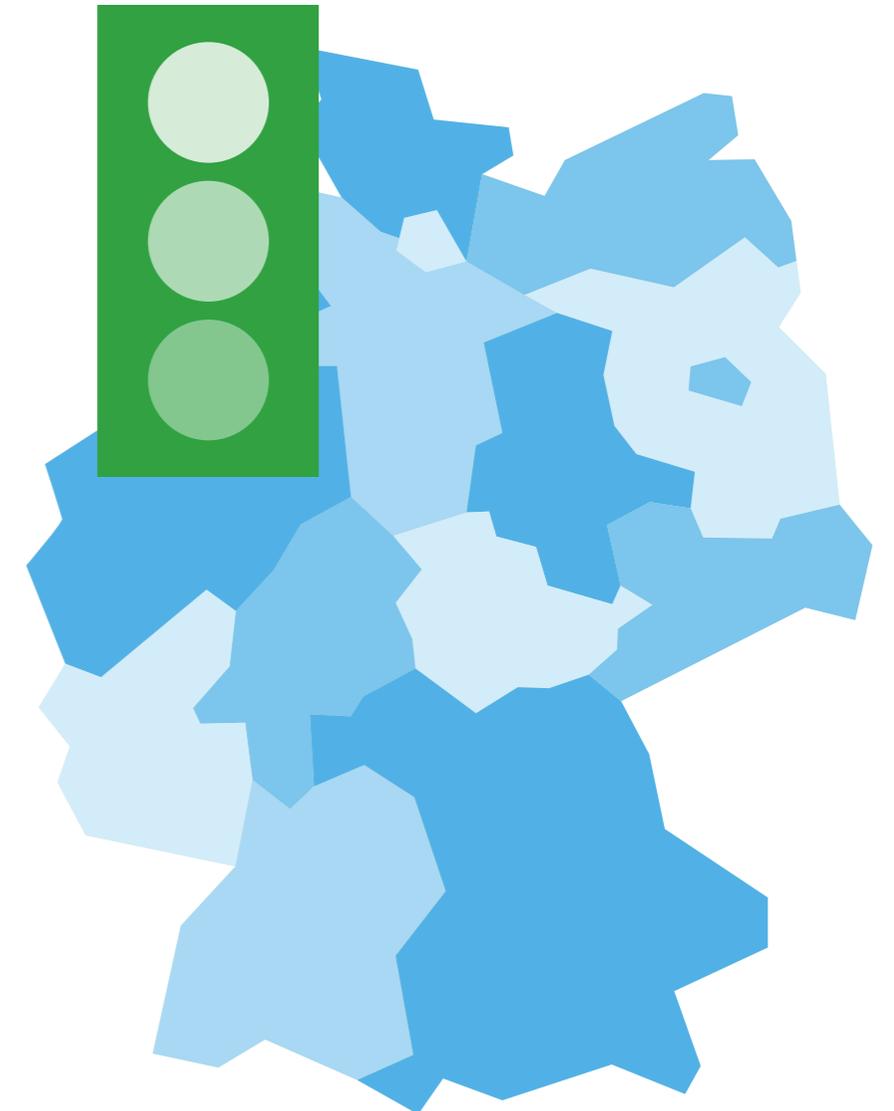
Unterschiedliche Transparenzsysteme sorgen für einen unverständlichen Flickenteppich.

Verbraucher brauchen Vergleichbarkeit:

- Bundeseinheitliches Modell, besser europaweite Lösung
- Länderübergreifend
- Gleichzeitiger Beginn **eines** Transparenzsystems
- Keine Überinformation
- Gewährleistung einer flächendeckenden Überwachung durch ausreichend Personal



2019 konnten nur 42 % der notwendigen Kontrollen durchgeführt werden!



3.

Festschreiben von **Qualifikationsanforderungen** für die Gastronomie sowie sprachlicher Mindestanforderungen an nicht-deutschsprachige Lebensmittelunternehmer



Zahlreiche der gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche sind auf Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement zurückzuführen.

Die häufigsten Verstöße in der Gastronomie:

Allgemeine
Betriebshygiene

Hygiene-
management

Fehlende
Sachkunde

Für die Lebensmittelsicherheit benötigen Gastronomen und Mitarbeiter in Lebensmittelunternehmen:



Fachliche
Qualifikationen



Sprachliche Qualifikationen zur Verständigung und zum Verständnis der Auflagen

4.

Personalentwicklung unter Berücksichtigung der Altersstruktur und den Aufgaben angemessene Vergütung/Besoldung

Demografiewandel im öffentlichen Dienst

Attraktiven Arbeitsplatz für Nachwuchs gestalten



Älteren Mitarbeitern weiterhin gerecht werden

In einer weltweit agierenden Lebensmittelindustrie erfordert Fachkompetenz zudem ein hohes Niveau bei:



Einstellungskriterien



Fortbildungszeiten



Weiterbildungsmöglichkeiten

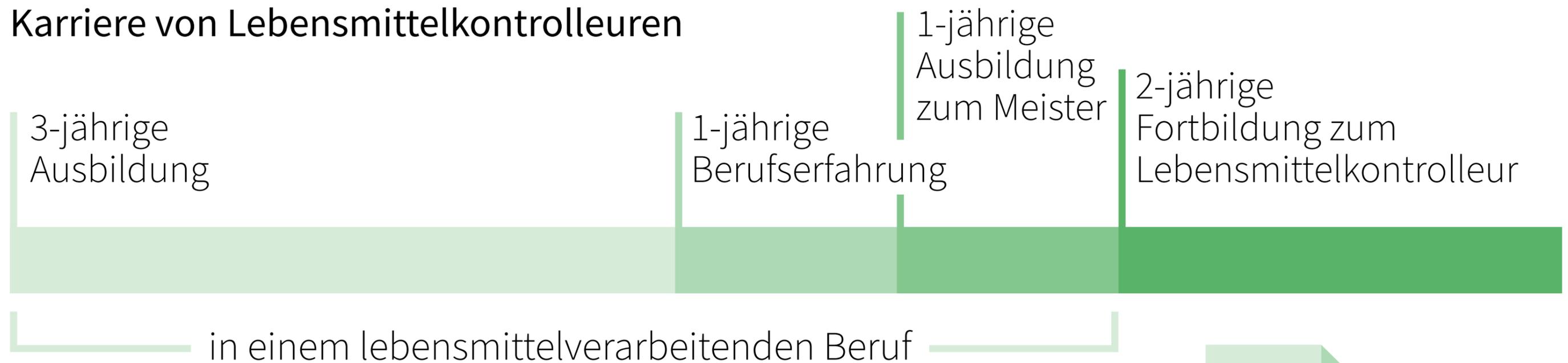
Eine Vergütung bzw. Besoldung im Bereich des gehobenen nicht-technischen Dienstes wäre angemessen.



5.

Anerkennung der Niveaustufe 6 des Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmens (DQR/EQR) für Lebensmittelkontrolleure

Karriere von Lebensmittelkontrolleuren



+ Plus oft Zusatzqualifikationen/Studienabschlüsse in Ökotrophologie, Lebensmitteltechnik o. ä.



Meister, Fachwirte und Techniker sind dem Bachelor gleichgestellt.

Daher ist die Niveaustufe 6 des Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmens (DQR/EQR) für Lebensmittelkontrolleure anzuerkennen.

6.

Ernennung aller Lebensmittelkontrolleure in allen Bundesländern zu Ermittlungspersonen der Staatsanwaltschaft

In 5 von 16 Bundesländern wurden bereits Lebensmittelkontrolleure zu Ermittlungspersonen der Staatsanwaltschaft ernannt.

Sie sind befugt, strafprozessuale Maßnahmen anzuordnen, die bei Gefahr im Verzug erforderlich sind:

- Beschlagnahme von Beweismitteln
- Beschlagnahme von Einziehungs- und Verfallsgegenständen
- Durchsuchung bei Verdächtigen und Unverdächtigen
- Sicherheitsleistung
- Anfertigen von Lichtbildern und Videoaufzeichnungen



Flächendeckende starke Vollzugskompetenzen für das Kontrollpersonal sind in Zeiten des globalen Lebensmittelhandels und fortschreitenden Lebensmittelbetrugs (food fraud) essenziell.