

# BLICKPUNKT

## ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT



AUSGABE 1/2026 | 42. JAHRGANG | ISSN 0177-7165 | DOI 10.61163/BLICKPUNKT-26-1

HERAUSGEBERIN: AKADEMIE FÜR ÖFFENTLICHES GESUNDHEITSWESEN



Illustration: Marion Burbulla

Von veganen Novel Foods bis zu globalen Lieferketten: Die Anforderungen an Lebensmittelkontrolleur:innen steigen rasant – doch Personalmangel und knappe Budgets gefährden die Qualität der Kontrollen. Wie kann der ÖGD die Lebensmittelüberwachung auch künftig verlässlich gestalten? Welche

Rolle spielen Aus- und Fortbildung? Wir beleuchten aktuelle Entwicklungen, zeigen strukturelle Engpässe auf und fragen: Was braucht es, um den Verbraucherschutz auf hohem Niveau zu halten?

Mehr auf den Seiten 4, 5 und 8

### AUSGEWÄHLTE VERANSTALTUNGEN

#### 13.–14. APRIL Beginners' Days

Der Kurs in Düsseldorf richtet sich insbesondere an Zahnärztinnen und Zahnärzte, die ihre Tätigkeit im ÖGD frisch aufgenommen haben. Im Fokus stehen gesetzliche Regelungen für

die zahnärztliche Untersuchung in Kitas und Schulen, für die Gruppenprophylaxe sowie Rechtsvorschriften im Zusammenhang mit Praxisbegehungen.

#### 20.–23. APRIL

**75. Wissenschaftlicher Kongress in Wuppertal**  
Unter dem Motto „ÖGD – Keiner wie wir!“ werden

vielfältige Themen aus Praxis und Wissenschaft aufgegriffen. Im Mittelpunkt stehen der „Pakt für den ÖGD“, die Lehren aus der Pandemie sowie deren Bedeutung für die künftige Ausrichtung des Öffentlichen Gesundheitsdienstes.

#### 13. MAI

##### Amtsärztliche Gutachten im Justizbereich

Die Fortbildung in den Räumlichkeiten der Justizvollzugsanstalt (JVA) Wittlich vermittelt einen Überblick über amtsärztliche Gutachten im Justizbereich. Im Fokus stehen Einstellungsbegutachtung, Haft- und Verhandlungsfähigkeit. Außerdem

erhalten die Teilnehmenden Einblicke in die Organisation der JVA sowie eine Führung durch Anstalt und Justizvollzugskrankenhaus.

#### 29. JUNI

##### Umgang mit Konflikten, Aggression und Gewalt im beruflichen Alltag

Das Deeskalationstraining in Berlin vermittelt Strategien

im Umgang mit heiklen Situationen. Ziel ist es, Risiken verbaler und körperlicher Gewalt einzuschätzen und Handlungsoptionen zu entwickeln. Methodisch werden Vortrag, Gruppenarbeit und Rollenspiele eingesetzt.

Alle Veranstaltungen der AÖGW finden Sie unter → [akademie-oegw.de](http://akademie-oegw.de)

## FORTBILDUNGSREIHE: QUALITÄT IN DER STI/HIV-BERATUNG IM ÖGD

Autorin: **Sybille Somogyi**, Referentin für Infektionsschutz und Hygiene, AÖGW

Die STI/HIV-Beratungsstellen (STI – „sexually transmitted infections“) der Gesundheitsämter informieren zu Risiken und Schutzmöglichkeiten vor sexuell übertragbaren Infektionen wie HIV, HPV, Hepatitis-B oder Gonorrhö (Tripper). Auch die Beratung zu Testmöglichkeiten und die allgemeine Aufklärung zur sexuellen Gesundheit gehören hier zur täglichen Routine. Die STI/HIV-Beratungsstellen spielen somit eine entscheidende Rolle für die Prävention sexuell übertragbarer Infektionen und sind ein, im Infektionsschutzgesetz (IfSG) verankertes Aufgabengebiet des Öffentlichen Gesundheitsdienstes (ÖGD). Die Beratung findet anonym, kostenfrei, vertraulich und unter Schweigepflicht statt. Um den umfassenden Aufgaben der STI/HIV-Beratung gerecht

zu werden und zu ihrer Qualitätssicherung beizutragen, hat die AÖGW eine modulare Fortbildungsreihe für die beratenden Mitarbeiter:innen im ÖGD entwickelt.

Die Fortbildungsreihe besteht aus drei Modulen. Durch die Kombination aus theoretischem Wissen, Beratungstrainings mit Fallbeispielen aus der Praxis und praktischen Übungen erlernen die Teilnehmer:innen Kenntnisse zu den unterschiedlichen Anforderungen der STI/HIV-Beratung und wenden diese an. Mit einem breiten Spektrum an Beiträgen zu spezifischen Themen in der STI/HIV-Beratung vertiefen die Teilnehmer:innen ihre Kenntnisse und werden für neue Themen sensibilisiert.

Ziel der modularen Fortbildungsreihe ist, dass die Teilnehmenden im Verlauf der

drei Module die fachliche Kompetenz und Sprachfähigkeit für eine professionelle und empathische STI/HIV-Beratung erwerben und vertiefen. Erfahrene Berater:innen können ihre Kenntnisse durch aktuelle Beiträge zu wissenschaftlichen Hintergründen und Ergebnissen aus wissenschaftlichen Studien auffrischen und erhalten Anregungen für ihre Beratung aus der Praxis.

Durch den Erwerb des Zertifikates erhalten die Teilnehmer:innen wichtige Fachkenntnisse und viele Gelegenheiten zum Austausch und Netzwerken, um einen selbstsicheren und persönlichen Beratungsstil zu entwickeln. Damit werden die Teilnehmenden darin unterstützt, eine vertrauensvolle Basis für die Beratung zu schaffen, um die Belange der Klient:innen in einer zugewandten, respektvollen und angenehmen Gesprächsatmosphäre zu besprechen.

Mit der modularen Fortbildungsreihe „Zertifikat: Qualität in der STI/HIV-Beratung im

ÖGD“ leistet die AÖGW einen wichtigen Beitrag zur Qualitätssicherung in der STI/HIV-Beratung im Öffentlichen Gesundheitsdienst.

Zur Vernetzung und zur Besprechung besonderer oder schwieriger Fälle in der STI/HIV-Beratung möchte die AÖGW in regelmäßigen Abständen einen Webex-Raum zur Verfügung stellen, in dem eine kollegiale Fachberatung stattfinden kann. Die Fälle sollen von den Teilnehmenden selbst eingebracht und untereinander diskutiert werden.

Mehr Infos:  
→ [aoegw.de](https://aoegw.de)



Illustration: Ekaterina Popova | iStock (bearbeitet)

## IN KÜRZE



### 9. Nationale Impfkonzferenz: Die Rolle der Kommunikation

Die 9. Nationale Impfkonzferenz findet am 28. und 29. April 2026 in Köln statt. Sie widmet sich dem zentralen Thema der Impfkommunikation. Unter dem Titel „Booster für die Impfkampagne: Die Rolle der Kommunikation“ sind Vorträge und Posterpräsentationen zu wissenschaftlichen Erkenntnissen und Best-Practice-Beispielen geplant.

Eröffnet wird die Nationale Impfkonzferenz unter anderem von Bundesgesundheitsministerin Nina Warzen und dem Minister für Arbeit, Gesundheit und Soziales NRW, Karl-Josef Laumann. Die Veranstaltung dient als Forum dem fachlichen Austausch und der Erörterung effizienter Kommunikationsstrategien zur Unterstützung von Impfprogrammen sowie aktueller Themen rund um Impfungen.

Das Programm umfasst 29 Vorträge in fünf Sessions, darunter zum Beispiel den Vortrag von Prof. Robert Böhm aus Österreich über „Digitale Innovationen in der Impfkommunikation“.

Mehr Infos:  
→ [nationale-impfkonzferenz.de](https://nationale-impfkonzferenz.de)



### Der ÖGD-Pakt wird nicht verlängert

Die Bundesregierung will den Pakt für den Öffentlichen Gesundheitsdienst (ÖGD) nicht fortführen. Das geht aus der Antwort des Parlamentarischen Staatssekretärs Dr. Georg Kippels auf eine Anfrage im Bundestag hervor: Mit „Blick auf den Bericht des Bundesrechnungshofs vom 17. März 2023, der auf die Zuständigkeit von Ländern und Kommunen bei der ÖGD-Finanzierung und auf die verfassungsrechtlichen Kompetenzen des Bundes verweist“, sei mit dem Ende der Pandemie und angesichts einer angespannten Haushaltslage des Bundes eine Fortsetzung des Pakts nicht zu begründen.

In einer Stellungnahme bezeichnet Dr. Peter Schäfer, der Vorsitzende des Bundesverbandes der Ärztinnen und Ärzte des Öffentlichen Gesundheitsdienstes, die Entscheidung als gesundheitspolitischen Rückschritt. Ein Aus des Pakts käme einer Rückabwicklung der mit Pakt-Mitteln „mühsam aufgebauten Strukturen“ gleich und habe schwerwiegende Folgen für Gesundheit und Sicherheit der Bevölkerung. Zudem steigere die aktuelle geopolitische Lage den Bedarf an belastbaren Strukturen im Bevölkerungs- und Katastrophenschutz.



### 25 Tool-Empfehlungen für den ÖGD

Mit dem 25. Tool feiert das Projektbüro Digitale Tools (PDT) sein „silbernes“ Jubiläum – und beendet gleichzeitig seine Projektarbeit. Die Liste mit allen ÖGD empfohlenen Tools steht weiterhin online zur Verfügung.

Die PDT-Empfehlung Nummer 25 ist das „Virtuelle Amt“ der Firma Syncpilot. Die browserbasierte Anwendung ermöglicht es, Behördengänge rechtssicher online zu erledigen – medienbruch- und barrierefrei inklusive ePayment. Das Tool wird unter anderem von Gesundheitsämtern in Stuttgart und im Rhein-Neckar-Kreis eingesetzt, etwa für Impfberatungen.

Das Tool *indicta medicalONE* – Nummer 24 – basiert auf einer Spracherkennung, mit der Dokumentationen, Berichte oder E-Mails erstellt werden können. Gesprochene Sprache wird als Text direkt am Cursor eingefügt. *indicta medicalONE* verfügt über einen umfangreichen medizinischen und juristischen Fachwortschatz, was eine hohe Erkennungsquote gewährleistet.

Mehr Infos:  
→ [p-dt.org](https://p-dt.org)



### Veranstaltungsübersicht 2026: AÖGW-Programm von A bis Z

Im Januar ist das fast 300 Seiten starke Veranstaltungsprogramm der Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen (AÖGW) für dieses Jahr erschienen. Es kann ab sofort auf der Akademie-Website heruntergeladen werden und bietet neben Hunderten Aus-, Fort- und Weiterbildungen (in Präsenz und online) auch zahlreiche E-Learnings. Das Programm deckt das gesamte thematische ÖGD-Spektrum ab, es reicht von A wie Ausbildungen bis Z wie Zahngesundheit. Es bezieht aktuelle Bedarfe ein, zum Beispiel enthält es in diesem Jahr vermehrt Fortbildungen zur Gesundheitsplanung und zur Beteiligung an räumlichen Planungsprozessen der Kommune.

Die Angebote der AÖGW sind für Mitarbeitende aus dem Öffentlichen Gesundheitsdienst (ÖGD) in den 13 Trägerländern sowie in den Trägerinstitutionen der Akademie in der Regel kostenfrei. Sind Plätze verfügbar, können gegen eine Gebühr auch weitere Interessierte teilnehmen.

Zum Jahresprogramm:  
→ [aoegw.de](https://aoegw.de)

Abbildungen: Oavector | iStock.adobe.com // Vioifhka | Pixabay // AÖGW // Vectorjuice | Freepik

## PROJEKT BUDDI ENDET: ERFOLGE UND PERSPEKTIVEN

**A**m 31. März 2026 endet nach ereignis- und erfolgreichen Jahren die Laufzeit des Projekts „Bedarfsorientierte Unterstützung und Qualifizierung für digitale Transformationsprozesse im Öffentlichen Gesundheitsdienst“, kurz BUDDI. Ziel der verschiedenen Teilprojekte unter dem Dach der AÖGW war es, den digitalen Reifegrad des Öffentlichen Gesundheitsdienstes (ÖGD) zu fördern und zu stärken – beispielsweise durch die Arbeit des Projektbüros Digitale Tools (PDT), das oft als Leuchtturm-Projekt gelobt wurde.

Genau 25 Anwendungen wurden in den vergangenen vier Jahren nach der Sichtung

durch zwei unabhängige Beiräte als geeignet für den Einsatz im Gesundheitsamt bewertet und erhielten die entsprechende Empfehlung durch das PDT, damit die Ämter sich im Dschungel der angebotenen IT-Anwendungen leichter zurechtfinden. Dazu zählen unter anderem Tools für die digitale Spracherkennung und Dokumentation, Online-Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und Lösungen für die Prozessautomatisierung im Amt. Frank Naundorf, Leiter des Teams Digitalisierung und Kommunikation an der AÖGW, fasst zusammen: „Ohne das Engagement der ehrenamtlichen Beiräte wäre das PDT nicht möglich gewesen. Vielen Dank an die über 100 Mitglieder!“

So wie auf die PDT-Liste, die auf eine neue Rubrik des AÖGW-Internetauftritts überführt wird, können die Gesundheitsämter auch weiterhin auf das im Projektbüro erarbeitete Tool-Register zurückgreifen. Es bietet eine Übersicht über mehr als 300 digitale Tools, die in deutschen Gesundheitsämtern zwischen 2018 und 2023 eingesetzt wurden. Die PDT-Empfehlungsliste und das Tool-Register werden infolge des Projektendes allerdings nicht weiter aktualisiert.

### CHECKLISTEN WEITER VERFÜGBAR

Erhalten bleiben auch die Checklisten, die das PDT erarbeitet hat, um digitale Anwendungen für den ÖGD zu bewerten. Darin enthalten sind konkrete Fragen bzw. Anforderungen hinsichtlich der Einsatzfähigkeit digitaler Anwendungen im ÖGD. Dabei geht es zum Beispiel um Usability, Interoperabilität, Datenschutz, IT-Sicherheit oder Künstliche Intelligenz. Anhand dieser Fragen fanden die Tool-Bewertungen in den Beiräten statt. Die Checklisten stehen für die Prüfung von Fachverfahren zur Verfügung.

Die ebenfalls unter BUDDI entwickelte und im ÖGD fest etablierte Nachrichten-App ÖGD NEWS wird zunächst weiterhin verfügbar sein, vorläufig bis Ende August 2026. Die AÖGW wird versuchen, die mittlerweile mehr als 40.000-mal heruntergeladene App weiter mit Inhalten zu füllen und setzt dabei auf die gute Zusammenarbeit mit vielen Gesundheitsämtern und Institutionen wie dem RKI oder dem BIÖG. An einem Konzept zur Finanzierung der App über August hinaus wird gearbeitet.

Mehr Infos:

- [aogw.de/buddi](https://aogw.de/buddi)
- [aogw.de/47ncs](https://aogw.de/47ncs)
- [p-dt.org](https://p-dt.org)
- [oegnews.de](https://oegnews.de)



Graphik: AÖGW



Screenshot aus dem Video zur Weiterentwicklung der JPF-Bibliothek:  
→ YouTube-Kanal der AÖGW

## DIGITALE JOHANN PETER FRANK-BIBLIOTHEK – (WIE) GEHT ES WEITER?

**W**ie viele andere Projekte endet dieses Jahr auch die digitale Johann Peter Frank Bibliothek. Damit die in den letzten Jahren im Rahmen des BUDDI-Projekts an der AÖGW aufgebaute Bibliothek nicht geschlossen werden muss, hat das Bibliotheksteam ein Lizenzmodell erarbeitet, über das sich das Service-Angebot für den ÖGD zum Selbstkostenpreis finanzieren ließe.

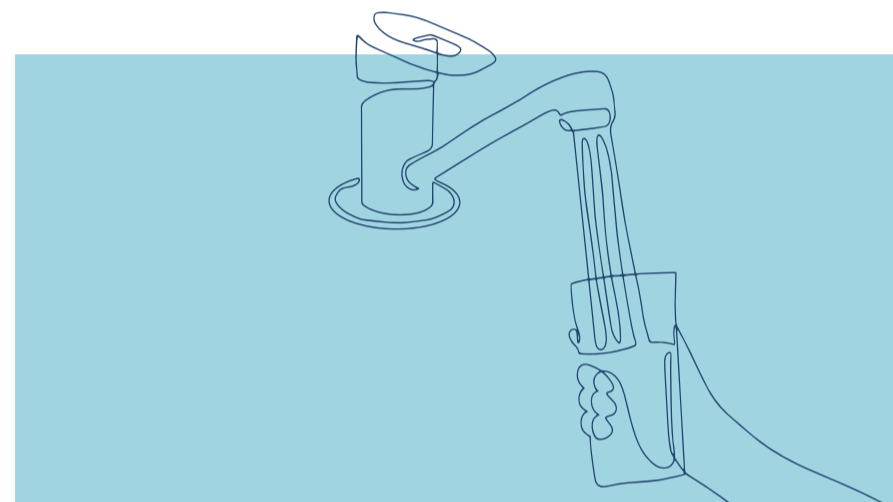
Bis 31. März 2026 läuft noch das Angebot, Zugänge zur Bibliothek ab 2027 zu erwerben. Im April wird die AÖGW informieren, ob genug Zugänge erworben wurden – oder neue Perspektiven für die Bibliothek gefunden werden müssen.

Die Johann Peter Frank-Bibliothek ermöglicht den Zugang zu rund 100 sorgfältig kuratierten Fachzeitschriften, darunter Titel wie Kinder- und Jugendmedizin, Der Lebensmittelkontrolleur, Bayerisches Ärzteblatt oder das Journal of Public Health sowie viele

internationale Zeitschriften. Die für den ÖGD relevanten Titel waren in der Aufbauphase der Bibliothek bei den Gesundheitsämtern erfragt und dann über das Projekt eingekauft worden. Zudem können ÖGD-Mitarbeitende auf eine große Zahl lizenzierter Fach-E-Books sowie Open-Access-Publikationen zugreifen und komfortabel online recherchieren. Die derzeit 2.300 registrierten Nutzer:innen sind laut Umfrage zu 70 Prozent „sehr zufrieden“ oder „zufrieden“ mit dem auf ihre Bedarfe zugeschnittenen Bibliotheksservice.

Mit dem angebotenen Lizenzmodell sparen Gesundheitsämter und andere Institutionen im ÖGD Kosten und Verwaltungsaufwand verglichen mit direkt bei den jeweiligen Verlagen abzuschließenden Einzel-Abonnements, die individuell und kleinteilig betreut werden müssen.

Mehr Infos:  
→ [aogw.de/bi](https://aogw.de/bi)



## NEUER E-LEARNING-KURS MIT DEM UBA

„Risikomanagement in der Trinkwasserhygiene“ heißt ein neuer E-Learning-Kurs der AÖGW, der unter fachlicher Leitung des Umweltbundesamts (UBA) entstanden ist. Der Kurs deckt in zehn Modulen mit insgesamt mehr als 300 Minuten Selbstlernzeit die Inhalte ab, die bisher in mehrtägigen Präsenzveranstaltungen vermittelt werden. Im Fokus stehen die Anforderungen, die sich aus der novellierten, 2023 veröffentlichten Trinkwasserverordnung (TrinkwV) ergeben. Sie verpflichtet Wasserversorger:innen zu einem Risikomanagement – die Dokumentation prüft das Gesundheitsamt. Das neue E-Learning vermittelt Aufbau, Planung und Ablauf einer Risikoabschätzung, eines Risikomanagements und des Untersuchungsplans.

Von September 2025 bis Februar 2026 arbeiteten die Akademie und das Bundesamt gemeinsam an dem umfangreichen Selbstlernangebot, die

fachliche Leitung lag bei Bettina Rickert und Laura Huber vom UBA. Sie haben die notwendigen Kursmaterialien zur Verfügung gestellt und alle Inhalte fachlich geprüft. Im Kurs selbst kommen Rickert und Huber in Videoinhalten und als Avatare zu Wort. Was den Austausch mit der AÖGW angeht, sind sich die beiden einig: „Die Zusammenarbeit mit dem E-Learning-Team war klasse und hat uns unglaublich viel Spaß gemacht.“

Das neue E-Learning steht auf der Moodle-Plattform der AÖGW zur Verfügung und ist für ÖGD-Mitarbeitende aus den Trägerländern und -institutionen der Akademie kostenfrei. Weitere Interessierte können den Kurs gegen eine Gebühr von 199,95 Euro absolvieren.

Mehr Infos:

- [aogw.de/elearnings](https://aogw.de/elearnings)

ANZEIGE



## Die Notapotheke der Welt.

Jede Spende hilft:

IBAN: DE12 3206 0362 0555 5555 55

[www.medeor.de](https://www.medeor.de)



# LEBENSMITTELÜBERWACHUNG: ÖFFENTLICHE GESUNDHEITSVORSORGE UND HOCHWERTIGEN VERBRAUCHERSCHUTZ SICHERN

Autorin: **Sarina Horn**, Ausbildungsleitung Lebensmittelkontrolleur:innen, Lebensmittelsicherheit und -überwachung, AÖGW

**O** b Kantine, Bäckerei oder Produktionsbetrieb, die Arbeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung entscheidet darüber, ob Hygienevorgaben eingehalten, Kennzeichnungen korrekt geführt und Risiken früh erkannt werden. Die rund 2.500 Lebensmittelkontrolleur:innen in Deutschland sorgen unter anderem dafür, dass das Essen in Gemeinschaftseinrichtungen wie Kantinen oder Kitas einwandfrei ist und das Bier in Restaurants oder Kneipen bedenkenlos getrunken werden kann. Aber Anforderungen und Aufgaben wandeln sich. Um einen verlässlichen Verbraucherschutz auch künftig sichern zu können, müssen Ressourcen nachhaltig bereitgestellt und eine qualitativ hochwertige Ausbildung gesichert werden.

Lebensmittelkontrolleur:innen arbeiten überwiegend im Außendienst. Sie überprüfen Betriebsabläufe vor Ort – von Erzeuger:innen über Hersteller:innen bis zum Verkauf. Diese Kontrollen erfolgen turnusmäßig in relativ festen Intervallen und anlassbezogen, wenn Missstände oder Verdachtsfälle gemeldet wurden. Die Kontrolleur:innen nehmen nicht nur Proben von Lebensmitteln, sondern auch von Bedarfsgegenständen, sogenannten „kosmetischen Mitteln“, „Mitteln zum Tätowieren“ oder Tabakerzeugnissen, und beraten Betriebe ebenso wie Verbraucher:innen.

Die Lebensmittelüberwachung bewegt sich in einem anspruchsvollen Rechtsrahmen: Nationale und europäische Vorschriften müssen sicher angewandt werden. Zudem umfasst die Aufgabe weitreichende verwaltungsrechtliche Befugnisse. Lebensmittelkontrolleur:innen dürfen beispielsweise Bußgelder und Maßnahmen anordnen. Rechtssicheres Handeln ist somit kein „Zusatz“, sondern ein zentraler Aspekt ihrer Arbeit und Qualifikation.

## Kontrollen in Deutschland

Für 2023 meldet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 458.939 kontrollierte Betriebe (das entspricht circa 36 % aller Lebensmittelverarbeitenden oder -verkaufenden Betriebe in Deutschland) und 803.927 amtliche Produkt- und Warenkontrollen. Dabei wurden 7.470 Verstöße festgestellt, am häufigsten bei Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Quellen: → [www.bmelh.de](http://www.bmelh.de) / → [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)

## ENTWICKLUNG DES BERUFSBILDS

In den letzten 20 Jahren hat sich das Berufsbild der Lebensmittelkontrolleur:innen stark verändert. Viele Aufgaben und Pflichten sind hinzugekommen. So hat etwa der Trend zu veganen Lebensmitteln in der Lebensmittelproduktion zur kombinierten Verwendung vieler neuer Zusatzstoffe geführt, die geprüft werden müssen. Auch neuartige Lebensmittel (Novel Food) erweitern unseren Speiseplan, etwa in Form von Insekten oder anderen exotischen Lebensmitteln. Diese müssen gemäß Novel-Food-Verordnung kontrolliert werden. Im Zuge der Digitalisierung ist einerseits die Erfassung und Dokumentation von Daten einfacher geworden, andererseits ist die Menge der zu verwaltenden Daten durch verbesserte Analyse- und Messverfahren stark angewachsen. Auch hier ist die Arbeitsbelastung gestiegen.

## STEIGENDE ANFORDERUNGEN – HOHE AUS- UND FORTBILDUNGS-NACHFRAGE

Damit die Kontrollen auch bei steigenden Anforderungen verlässlich bleiben, ist eine fundierte Aus- und kontinuierliche Fortbildung der Lebensmittelkontrolleur:innen von zentraler Bedeutung, denn zwischen steigender Nachfrage und knapper werdenden Kapazitäten droht eine Versorgungslücke.

Die berufliche Weiterbildung zum oder zur Lebensmittelkontrolleur:in erfolgt an Bildungseinrichtungen des Öffentlichen Gesundheitswesens und ist bundesrechtlich geregelt. Die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen (AÖGW) verantwortet dieses Bildungsangebot für ihre 13 Trägerländer; Bayern, Baden-Württemberg und Sachsen unterhalten eigene Berufsakademien.

Laut Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz besteht im Bereich der Lebensmittelkontrolle ein Bedarf von mindestens hundert Ausbildungsplätzen pro Jahr. Um diesem Bedarf sowie der wachsenden Nachfrage zu entsprechen, konnte die AÖGW in ihren Ausbildungslehrgängen die Zahl der Teilnehmenden in den letzten Jahren steigern (s. Abb. 1).

Analog dazu ist auch der Bedarf an Fortbildungsangeboten gestiegen. Den Umfang der Fortbildungen regelt die Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (LkonV). Hierzu sind mindestens 1,5 Fortbildungstage pro Jahr vorgesehen, die die AÖGW für die 1.614 Kontrolleur:innen ihrer Trägerländer vorhalten muss.

Parallel werden an der Akademie weitere Qualifizierungen für amtliche Kontrollassistent:innen oder amtliche Fachassistent:innen im veterinär- und lebensmittelüberwachungsnahen Bereich durchgeführt. Mitarbeit in Prüfungsausschüssen, curriculare Weiterentwicklung und Netzwerkarbeit sind weitere Aufgaben, die für die Qualität des Angebots wichtig sind, jedoch ebenfalls Ressourcen binden. Um Ressourcen zu sparen, bietet die AÖGW Kurse soweit wie möglich im digitalen oder hybriden Format an. So vermittelt das Ausbildungsmodell Rechtsgrundlagen weitgehend digital, praxisabhängige Inhalte werden an den Standorten Berlin und Düsseldorf konsequent in Präsenz angeboten.

Eine besondere Dringlichkeit erfährt die Aus- und Fortbildung von Lebensmittelkontrolleur:innen und des Kontrollpersonals als zentraler Bestandteil der öffentlichen Gesundheitsvorsorge. Ihre Qualität und Sicherung gelten als Teil der kritischen Infrastruktur (KRITIS) nach Definition des Bundesamts für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) und sind für eine funktionierende Lebensmittelüberwachung sowie den Verbraucherschutz essenziell.

## FAZIT

Anforderungen und Aufgaben der Lebensmittelkontrolleur:innen sind in den letzten Jahren ständig gewachsen. Gleichzeitig steigen auch die Anforderungen an Aus- und Fortbildung. Die AÖGW hat in den letzten Jahren ihre Ausbildungsangebote ausgebaut und verfolgt mit unterschiedlichen, zum Teil digitalen Schulungsformaten ressourcensparende Konzepte. Sie beabsichtigt, ihr umfangreiches Ausbildungsangebot für die Kolleg:innen im ÖGD auch künftig auf gewohnt hohem Niveau anzubieten und weiterzuentwickeln, denn eine qualitativ hochwertige Ausbildung trägt entscheidend dazu bei, den Verbraucherschutz und den lebensmittelrechtlichen Vollzug zu sichern und nachhaltig gewährleisten zu können.

## Hygienekontrolleur:in vs. Lebensmittelkontrolleur:in

Hygienekontrolleur:innen arbeiten vor allem im Infektionsschutz und der allgemeinen Hygiene nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Ihr Schwerpunkt liegt auf Prävention und Beratung, etwa in Gemeinschaftseinrichtungen, bei Badegewässern oder bei Ausbruchuntersuchungen. Sie können gemäß IfSG etwa Desinfektionsmaßnahmen oder die Sperrung von Räumen anordnen. Die Lebensmittelkontrolleur:innen dürfen beispielsweise auf Basis der EU-Kontrollverordnung auch Betriebsschließungen veranlassen und Bußgelder verhängen.

Beide Berufsgruppen kooperieren häufig: Hygienekontrolleur:innen verfolgen Infektionsketten, während Lebensmittelkontrolleur:innen mögliche Quellen in Küchen oder Betrieben prüfen. Bei Trinkwasser- und Legionellenüberwachung teilen sie sich je nach Bundesland Aufgaben wie Probenahmen und Beratung.

## LEBENSMITTELKONTROLLEUR:IN – AUSBILDUNG AN DER AÖGW

Die Ausbildung zur/zum Lebensmittelkontrolleur:in dauert regulär 24 Monate inklusive Praktika. Für den Einstieg kommen unterschiedliche Qualifikationswege in Betracht, unter anderem etwa Techniker:in mit staatlicher Prüfung in einem Lebensmittelberuf oder ein Fachhochschulabschluss in einem Studiengang, der spezifische Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt.

Der theoretische Unterricht an der Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen (AÖGW) umfasst 720 Stunden, gegliedert in drei Module, die, wenn möglich, ressourcen-

schonend digital erfolgen, wie das Modul 1 zu den rechtlichen Grundlagen.

Weitere Module finden in Präsenz statt, weil sie stark warenkundlich geprägt sind und unverzichtbare Praxiselemente enthalten – von Technologie-Seminaren bis zu Verkostungen und Exkursionen in Herstellerbetriebe. Hier geht es auch um Hygiene, Ernährungslehre, Mikrobiologie und Parasitologie sowie betriebliche Eigenkontrollsysteme sowie Kommunikations- und Konfliktlöstechniken.

Didaktisch stützt sich das Konzept auf Expertise aus mehreren Bereichen: Neben den Ausbildungsleitungen der AÖGW lehren Fachleute aus der amtlichen Überwachung, der Justiz, der Wissenschaft sowie der Lebensmittelwirtschaft.

In den vergangenen Jahren wuchs die Teilnehmeranzahl im theoretischen Lehrgang von 67 (2020) auf 88 (2024). Um kleine lernförderliche Gruppen mit etwa 25 bis maximal 35 Personen zu ermöglichen, hat die AÖGW ihr Angebot umgestellt: Seit 2022 gibt es mit einem weiteren Kurs in Düsseldorf insgesamt drei Lehrgänge pro Jahr. Das ermöglicht eine methodisch und didaktisch hochwertige Wissensvermittlung.

Mehr Infos:  
→ [akademie-oegw.de](http://akademie-oegw.de)



### Kontrollfrequenz sinkt wegen Personalmangel und fehlender Sachkunde

Lebensmittelkontrolle schützt die Gesundheit der Verbraucher:innen. Gleichzeitig verhindert die Kontrolle, dass sich Betriebe durch Einsparungen bei Hygiene oder Qualität Vorteile verschaffen. Viele Betreiber werden zudem „betriebsblind“, da ist der Blick von außen eine hilfreiche Unterstützung. Viele Kommunen kämpfen jedoch mit Personalmangel und fehlender Sachkunde, während gleichzeitig immer mehr Betriebe entstehen. Früher war eine Speisegaststätte ungefähr einmal jährlich planmäßig sowie risikoorientiert zu kontrollieren, jetzt können wir nur noch alle eineinhalb bis zwei Jahre routinemäßig in die Gaststätten. Die Frequenz wurde dem Personalschlüssel angepasst und leider nicht umgekehrt. Eine weitere Herausforderung ist die oft schwierige Rückverfolgbarkeit und Risikobewertung von Importware, beim Onlinehandel und bei internationalen Produktionswegen. Vegane Ersatzprodukte, Nahrungsergänzungsmittel oder Cannabis-haltige Produkte bringen zudem neue mikrobiologische, kennzeichnungsrechtliche und rechtliche Fragestellungen mit sich. Auch steigt durch Social Media, Bewertungsportale und eine hohe Transparenz der Druck auf Betriebe und Behörden. Beschwerden nehmen zu, oft auch bei Kleinigkeiten. Manchmal werden sie genutzt, um einem Betrieb bewusst zu schaden, etwa durch ehemalige Mitarbeitende. Dann gilt es für uns als Behörde darauf zu achten, nicht zum Spielball zu werden.

Corinna Engel, Lebensmittelkontrolleurin Frankfurt am Main, seit mehreren Jahren im hessischen Prüfungsausschuss tätig, Dozentin an der AÖGW



### Zwischen Aufgabenvielfalt und neuen Herausforderungen

Die Organisation der Lebensmittelüberwachung in Mainz ist ein zentraler Pfeiler des Verbraucherschutzes. Unter der Sachgebietsleitung eines amtlichen Veterinärs gewährleisten sieben Lebensmittelkontrolleur:innen die Einhaltung der Standards. Bei rund 225.000 Einwohnern umfasst das Portfolio circa 2.400 zu überwachende Betriebe. Der Fokus der Tätigkeit liegt auf risikoorientierten, unangekündigten Betriebskontrollen in der Gastronomie, im Handwerk und Handel sowie bei Volksfesten. Die Revision umfasst die Betriebs-, Personal- und Produktionshygiene. Ein wesentlicher Teil ist das Probenmanagement für das Landesuntersuchungsamt. Die behördliche Reaktion auf Verstöße ist differenziert und reicht von Belehrungen und Fristsetzungen über Verwarn- und Bußgelder bis hin zur Einleitung von Strafanzeigen. Innerhalb der Stadtverwaltung besteht eine klare Kompetenztrennung zum allgemeinen Ordnungsamt. Während dieses primär das Gaststättengesetz vollzieht, etwa Konzessionen und Sperrzeiten sowie den Jugend- und Nichtraucherschutz vollzieht, konzentriert sich die Lebensmittelüberwachung auf die Sicherheit der Versorgungskette und den Schutz vor Täuschung. Die Branche steht vor einem Transformationsprozess. Neben dem steigenden Personalbedarf fordern gesellschaftliche Entwicklungen die Behörde: Die steigende Migration erfordert eine verstärkte Vermittlung kulturell geprägter Hygieneauffassungen. Zudem erweitert das neue Konsumcannabisgesetz das regulatorische Prüffeld der Kontrolleur:innen massiv.

Florian Spittler, Lebensmittelkontrolleur, Landeshauptstadt Mainz, Standes-, Rechts- und Ordnungsamt, Abteilung Lebensmittelüberwachung



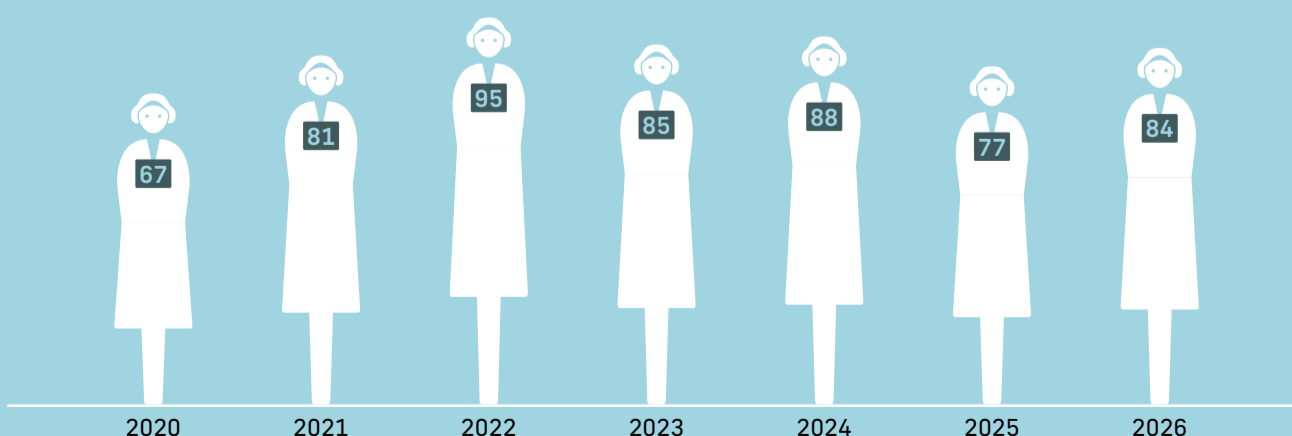
### Der Job wird nie langweilig!

Im Regierungspräsidium Darmstadt sind bisher vor allem Amtstierärzte und Lebensmittelchemiker in der Lebensmittelkontrolle tätig. Ich bin die erste und bislang einzige Lebensmittelkontrolleurin in meiner Behörde. Aktuell begleite ich die verschiedenen Teams auf ihren Kontrollen. Dabei handelt es sich überwiegend um Kontrollen im Zusammenhang mit EU-Zulassungen oder solche, die im Rahmen des hessischen Kontrollkonzeptes als Teamkontrollen zusammen mit den lokalen Behörden durchgeführt werden. Hier ist von der handwerklichen Metzgerei mit eigener Schlachtung über einen Wursthüllhersteller bis zum großen Kosmetikkonzern alles dabei. Nach Abschluss der Fortbildung werde ich unter anderem für die Überwachung von Großküchen zuständig sein. Das Regierungspräsidium Darmstadt unterscheidet sich von kommunalen Ämtern dahingehend, dass es sich um eine staatliche Mittelbehörde handelt. Wir beschäftigten uns hier beispielsweise mit der Aufklärung lebensmittelbedingter Erkrankungen, betreiben die Landeskontaktstelle im europäischen Schnellwarnsystem und sind für die Zulassung und die Kontrolle bestimmter Unternehmen zuständig. Durch globalere Lieferketten und den boomenden Onlinehandel wird die Lebensmittelüberwachung zunehmend komplexer und schneller. Hinzu kommen Herausforderungen, die sowohl durch die limitierten Personalressourcen in der Überwachung als auch durch neuartige, bislang unbekannte Produkte entstehen. Kurz gesagt: Unser Job wird nie langweilig!

Vanessa Pohl, Ökotrophologin und Lebensmittelkontrolleurin in Fortbildung, Regierungspräsidium Darmstadt, Dezernat V 54 (Veterinärwesen und Verbraucherschutz)



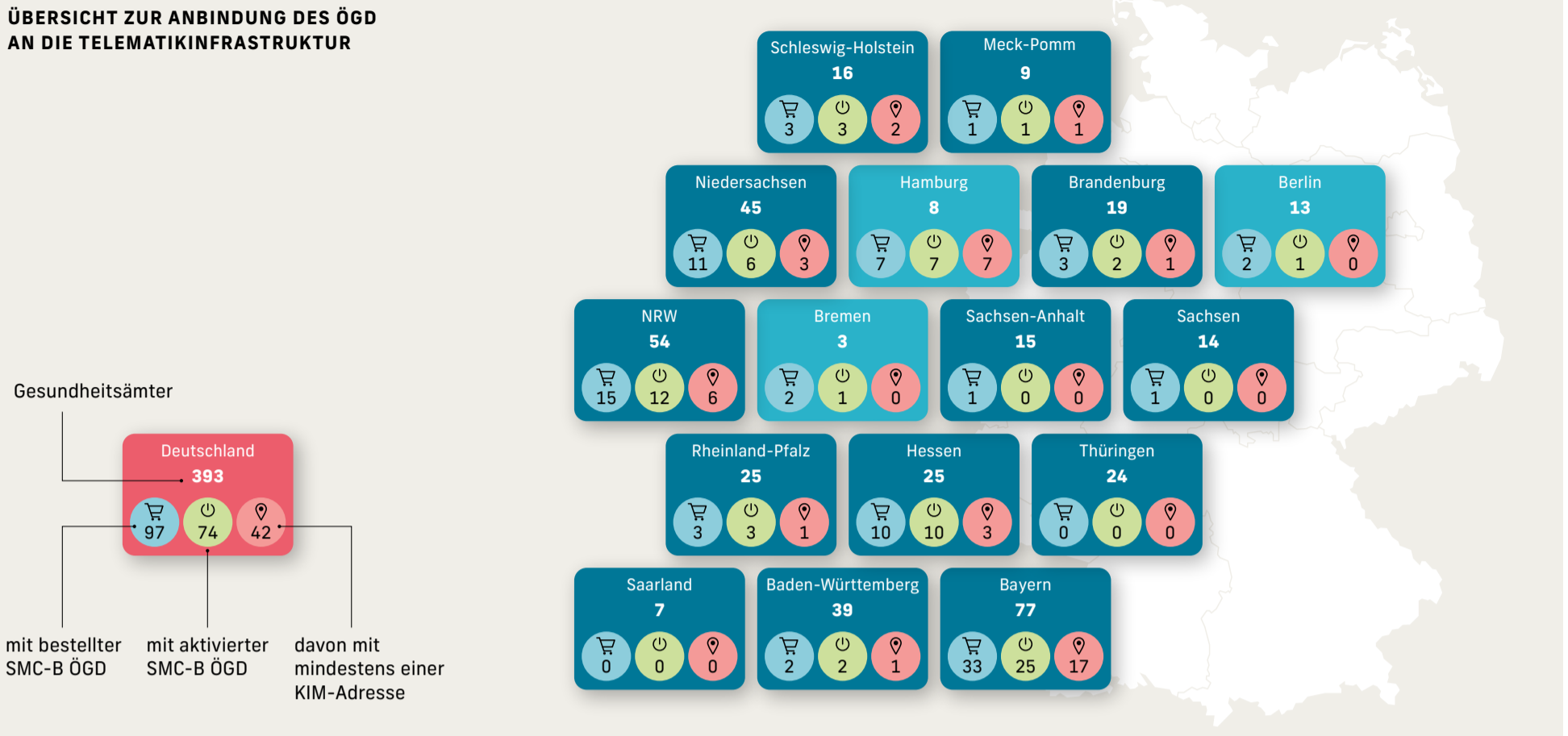
ABB. 1 TEILNEHMENDE DER AUSBILDUNGSLEHRGÄNGE LEBENSMITTELKONTROLLE AN DER AÖGW



Seit 2020 hat die AÖGW jedes Jahr durchschnittlich rund 82 Personen erfolgreich zur/ zum Lebensmittelkontrolleur:in ausgebildet. Der Personalbedarf ist jedoch in den letzten Jahren deutlich gestiegen. „In Deutschland fehlen rund 1.500 Lebensmittelkontrolleure“, sagt Maik Maschke, Bundesvorsitzender des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands.

## ÜBERSICHT ZUR ANBINDUNG DES ÖGD AN DIE TELEMATIKINFRASTRUKTUR

Infografik: Marlon Burbulla / Inhalte: gematik Stand März 2026



## TELEMATIKINFRASTRUKTUR NIMMT IM ÖGD FAHRT AUF

**K**lein, aber fein: Hamburg ist das erste Bundesland, in dem alle Gesundheitsämter an die Telematikinfrastruktur (TI) angeschlossen sind. Die sieben Ämter der Hansestadt finden sich in guter Gesellschaft: Denn Anfang 2026 gab es bundesweit bereits 40 Gesundheitsämter, die die TI aktiv nutzen.

Was heißt TI-Nutzung für den Öffentlichen Gesundheitsdienst konkret? Vor allem der sichere Austausch von Daten mit Praxen, Kliniken oder Pflegeheimen über den KIM-Dienst (Kommunikation im Medizinwesen) steht derzeit im Fokus. Eine ganze Reihe von Ämtern dürfte in den nächsten Monaten in den TI-Kosmos einsteigen, denn 90 verfügten zu Jahresbeginn über eine sogenannte „SMC-B-Karte“, die für die Anbindung an die TI notwendig ist.

„Knapp 84 Prozent der Gesundheitsämter wollen den KIM-Dienst künftig gern nut-

zen“, sagt Torsten Hoffmann, Produktmanager ÖGD bei der gematik, der Einrichtung, die die digitale Infrastruktur für das Gesundheitswesen in Deutschland entwickeln soll. Nach einer Befragung der gematik liegt KIM derzeit auf dem ersten Platz der TI-Anwendungen im ÖGD.

### ÖGD HAT EPA IM BLICK

Direkt dahinter kommt die elektronische Patientenakte, kurz ePA. Ihr Rollout hat die Aufmerksamkeit auf die TI noch einmal erhöht. Auch in den Gesundheitsämtern richtet sich der Blick auf das Potenzial, das die ePA dem ÖGD bietet.

Besonders im Bereich von Begutachtungen dürfte die ePA hilfreich sein, denn über sie stehen zum Beispiel die Medikation, Labor- und Bildbefunde, Arzt- und Entlassbriefe oder OP-Berichte zur Verfügung. Auch bei Schuleingangsuntersuchungen oder im Infektionsschutz kann die ePA die Arbeit er-

leichtern bzw. beschleunigen und wichtige Dokumente bereithalten.

Ein Beispiel aus dem Infektionsschutz: Bei einem Masern-Ausbruch in einer Kita muss das Gesundheitsamt feststellen, wer eine Riegelungsimpfung benötigt. Wenn Impfpässe fehlen, sind mündliche Aussagen wie „Ich glaube, Mia hatte die schon“ unzuverlässig, sodass „blind“ nachgeimpft oder unnötig isoliert wird. Mit dem digitalen Impfpass oder dem Antikörper-Status – falls Laborbefunde in der ePA vorliegen – wäre das Gesundheitsamt sofort auf der sicheren Seite.

Seit Oktober 2025 gilt für Praxen und Kliniken die Verpflichtung zur Befüllung der ePA mit den oben genannten Dokumenten. Nach Angaben der gematik werden derzeit rund drei Millionen Dokumente pro Woche in die ePAs hochgeladen – Daten, die den Gesundheitsämtern in vielen Fällen helfen könnten.

Anfang 2025 haben die Krankenkassen automatisch für alle Versicherten, die nicht widersprochen haben, eine ePA angelegt. Das trifft für etwa 70 der gut 75 Millionen Versicherten zu – aber nur vier Millionen nutzen das digitale Angebot derzeit aktiv. Das soll sich ändern.

Bundesgesundheitsministerin Nina Warcken will die ePA für Versicherte attraktiver gestalten, damit die Nutzung zunimmt, unter

anderem durch niedrigere Hürden beim Einloggen. Diese Vorhaben finden sich auch in der aktuellen „Digitalisierungsstrategie für das Gesundheitswesen und die Pflege“ wieder, die Warcken am 11. Februar 2026 vorstellte. Die TI und deren Weiterentwicklung spielten darin eine zentrale Rolle.

Die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen (AÖGW) unterstützt die Gesundheitsämter beim Einstieg in die TI vor allem mit zwei Formaten: Veranstaltungen und E-Learnings. Zusammen mit der gematik findet jeden zweiten Dienstag im Monat die Info-Reihe ÖGD@TI statt, jeweils von 13:00 bis 14:30 Uhr.

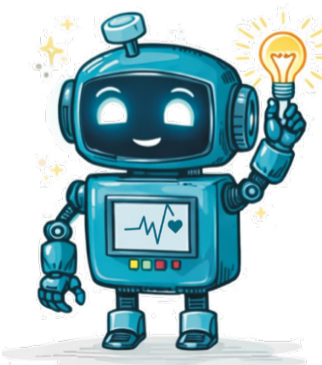
Termine und Anmeldung finden Sie hier: → [fachportal.gematik.de/veranstaltungen](https://fachportal.gematik.de/veranstaltungen)

Zwei E-Learnings zu TI-Themen sind bereits erschienen: Anbindung der Gesundheitsämter an die TI und Kommunikationsdienst im Medizinwesen (KIM). Zwei weitere E-Learnings werden in Kürze erscheinen: TI-Messenger und ePA.

Die E-Learnings der Akademie sind hier erhältlich:

→ [aogw.de/elearnings](https://aogw.de/elearnings)

## COMMUNITY CYBERSICHERHEIT IM ÖGD GESTARTET



**C**yberangriffe, Datenlecks und unsichere Anwendungen gehören längst nicht mehr zu abstrakten Bedrohungsszenarien. Auch der Öffentliche Gesundheitsdienst (ÖGD) steht zunehmend im Fokus digitaler Angriffe – bei knappen personellen Ressourcen und begrenztem IT-Sicherheits-Know-how in vielen Gesundheitsämtern. Hier setzt ein neu-

es Angebot für Beschäftigte im ÖGD an: Die Community für Cybersicherheit im ÖGD ist gestartet.

Die Community ist eine gemeinsame Initiative der Geschäftsstelle der Unterarbeitsgruppe (UAG) Digitalisierung der AG ÖGD der Arbeitsgemeinschaft der Obersten Landesgesundheitsbehörden (AOLG; Beteiligung aller Län-

der, Federführung: Berlin) und der AÖGW. Ihr Ziel ist es, einen gezielten Austausch zu ermöglichen, Wissen nachhaltig zu sichern und praxisnahe Lösungen für die Cybersicherheit im ÖGD zentral bereitzustellen. Bestehende Erfahrungen sollen nachnutzbar gemacht, bewährte Vorgehensweisen verstetigt und gemeinsame Standards entwickelt werden. Die Community soll über das Ende der Projektlaufzeit und des Pakts für den ÖGD hinaus weiterlaufen.

Kern des Angebots ist eine Kombination aus Veranstaltungsreihe und Austauschplattform. Den Auftakt bildete am 23. Januar 2026 ein Online-Workshop zur IT-Sicherheit bei Open-Source-Anwendungen im ÖGD. Weitere Workshops folgen: von der Schutzbedarfsfeststellung über Vorlagen für Risikoanalysen und das ÖGD-Grundschutzprofil bis hin zu Fragen der KI-Nutzung, des Zusammenspiels von Datenschutz und IT-Grundschutz sowie

Hilfsmitteln zur Umsetzung eines Informationssicherheitsmanagementsystems (ISMS).

Der fachliche Austausch findet auf der etablierten Moodle-Plattform der AÖGW statt. Sie bildet die technische Basis für eine offene, praxisnahe Community, die voneinander lernt und gemeinsam Lösungen entwickelt. Eingeladen sind alle Beschäftigten aus dem ÖGD, die Fragen, Erfahrungen oder Perspektiven einbringen möchten.

Ergänzt wird das Angebot durch strukturierte Wissensvermittlung. Auf der Plattform stehen die gemeinsam mit Expert:innen entwickelten E-Learnings der AÖGW zur Verfügung: interaktiv, praxisorientiert und auf reale Sicherheits Herausforderungen im ÖGD zugeschnitten. Darüber hinaus sind dort unter anderem Whitepaper der Geschäftsstelle der UAG Digitalisierung abrufbar.

Mehr Infos und Anmeldung unter:

→ [aogw.de/cybersicherheit](https://aogw.de/cybersicherheit)

## PUBLIKATIONEN AUS DER AKADEMIE



### WISSENSCHAFT UND PRAXIS: NEUE IMPULSE FÜR DEN ÖGD

Wie kann die Verzahnung von Wissenschaft und Praxis im ÖGD nachhaltig gelingen? Mit dieser zentralen Frage haben sich einige AÖGW-Kolleg:innen des TÖFT-Teams in zwei aktuellen Studien im Bundesgesundheitsblatt befasst.

Die erste Publikation bietet ein umfassendes „Mapping“ der Wissenschaft-Praxis-Kooperationen in Deutschland von 2015 bis 2024. Das Team identifizierte 611 Kooperationen und verdeutlicht, dass das Interesse an gemeinsamer Forschung stetig wächst. Die Analyse zeigt, dass die Zusammenarbeit oft in klassischen ÖGD-Feldern wie dem Infektionsschutz oder der Gesundheitsförderung stattfindet und meist auf kommunaler Ebene verankert ist. Perspektivisch ist die Entwicklung eines fortlaufenden Monitorings vorgesehen.

Die zweite Veröffentlichung stellt die Erfahrungen aus dem Trainee-Rotationspro-

gramm EvidenzÖGD vor. Hier wurde ein innovativer Ansatz pilotiert: Fachkräfte rotierten zwischen der AÖGW, dem Gesundheitsamt Düsseldorf und der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf, um den Wissenstransfer direkt mitezuerleben und selbst mitzugestalten. Die Evaluation bescheinigt dem Programm einen substanziellen Kompetenzzuwachs und zeigt, wie der Blick über den Tellerrand der eigenen Institution hilft, festgefahrene Sichtweisen zu weiten.

Bimczok, S., Lakemann, M., Starke, D. et al. **Kooperationen zwischen Wissenschaft und Praxis im Öffentlichen Gesundheitsdienst: Ein systematisches Mapping von 2015 bis 2024.** Bundesgesundheitsbl 69, 3–14 (2026). <https://doi.org/10.1007/s00103-025-04161-y>

Arnold, L., Bimczok, S., Dragano, N. et al. **Brücke zwischen Wissenschaft und Praxis im Öffentlichen Gesundheitsdienst: Erfahrungen aus dem Trainee-Rotationsprogramm EvidenzÖGD.** Bundesgesundheitsbl 69, 23–33 (2026). <https://doi.org/10.1007/s00103-025-04160-z>

## INTERNET-TIPP

### LEBENSMITTEL EHRLICHER MACHEN – BESCHWERDEN MELDEN

Bei den Verbraucherzentralen gehen immer wieder Beschwerden zur Kennzeichnung oder Werbung auf Lebensmittelprodukten ein. Die Internetseite „Lebensmittelklarheit“ informiert rund um die Kennzeichnung von Lebensmitteln und veröffentlicht Produktmeldungen, die sich auf unklare oder irreführende Informationen beziehen. Das können etwa Angaben zu einzelnen Zutaten und Zusatzstoffen, falsche (Füll-)Mengen- oder Herkunftsangaben oder irritierende Produktbilder sein. Das Besondere an dem Portal ist, dass Verbraucher:innen interaktiv unklar gekennzeichnete Lebensmittel melden, Fragen an die Redaktion stellen, an Umfragen teilnehmen und vorhandene Beiträge kommentieren können. Bevor eine Produktmeldung auf dem Portal zu sehen ist, durchläuft sie mehrere Bearbeitungsschritte: Das Team hinter „Le-

bensmittelklarheit“ prüft das Original-Produkt, bittet das betroffene Unternehmen um Stellungnahme und ordnet die Beantwortung aus rechtlicher Sicht ein. Redaktionell aufbereitet, geht die Produktmeldung inklusive der Unternehmens-Stellungnahme schließlich online.

Ziel von „Lebensmittelklarheit“ ist laut Website, Verbraucher:innen für die „Tricks und Werbemaschen von Lebensmittelfirmen zu sensibilisieren und zu einer verbraucherfreundlichen Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln beizutragen“.

Hinter „Lebensmittelklarheit“ stehen der Bundesverband Verbraucherzentrale und die Verbraucherzentrale Hessen. Das Projekt wird finanziell gefördert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat.

→ [lebensmittelklarheit.de](https://lebensmittelklarheit.de)

# WIR EMPFEHLEN



Wolfgang Kulow  
**Das Lebensmittelhygienerecht**  
Behr's GmbH (3. Aufl. 2024)  
464 Seiten, 179,50 Euro  
ISBN 978-3-98892-024-9

### Durchblick im Verordnungsdschungel

In der bereits 3. Auflage bietet der Band von Wolfgang Kulow, manchen als Referent an der AÖGW bekannt, wie gewohnt Erläuterungen und Kommentare zu den wichtigsten EU-Verordnungen für die Lebensmittelüberwachung. Der Autor will Klarheit in der täglichen Auslegung nationaler und internationaler Vorschriften zu Lebensmitteln schaffen und Antwort geben auf die im Alltag von Lebensmittelkontrolleur:innen oft entscheidende Frage: „Wann gilt denn nun was?“

Die 2004 von der EU veröffentlichten Vorschriften zur Lebensmittelhygiene sollten von der Lebensmittelwirtschaft, den Behörden und den Verbrauchern leicht verstanden werden, hinterlassen laut Autor Kulow jedoch Unsicherheit. Kernthemen seines Fachbuches sind daher unter anderem die praktische Nutzung der Verordnung (EG) Nr. 178/2004 zur Lebensmittelsicherheit, der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene sowie der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu den spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.



Stephan Ludwig  
**Behebung und Verfolgung von Lebensmittelverstößen**  
Anwenderhandbuch mit Praxistipps  
Rehm (8. Aufl. 2024)  
582 Seiten, 60,00 Euro  
ISBN 978-3-8073-2902-4

### Juristischer Werkzeugkoffer zur Lebensmittelkontrolle

Die vorliegende 8. Auflage des Anwenderhandbuchs zur Behebung und Verfolgung von Lebensmittelverstößen hat der Autor Stephan Ludwig in vielen Teilen erweitert und überarbeitet.

Als Einstieg gibt das Buch einen systematischen Überblick über Grundlagen der Rechtsanwendung im Lebensmittelrecht. Weitere Kapitel befassen sich unter anderem mit Beanstandungen und Durchsetzung von Eilmaßnahmen zur Gefahrenabwehr bei Kontrollen vor Ort, mit vorläufigen Betriebsschließungen sowie mit Eigenkontrollen, HACCP und Audits.

Ludwig, Abteilungsleiter und Trainingskoordinator bei der Lebensmittelüberwachung, bietet einen fundierten Überblick über die juristischen „Instrumente“, die der Lebensmittelüberwachung zur Verfügung stehen. Viele Musterdokumente zu Anhörungen, Bußgeldbescheiden und Betriebsuntersagungen sind für die alltägliche Arbeit der Lebensmittelüberwachung nützlich. Auch durch sie wird das Buch zu einem praktischen Handbuch, insbesondere für Lebensmittelkontrolleur:innen, die bei Lebensmittelverstößen rechtssicher agieren wollen.



DIN (Hrsg.)  
**Lebensmittelsicherheit**  
Hygieneanforderungen und Managementsysteme  
DIN Media (8. Aufl. 2025)  
496 Seiten, 169,00 Euro  
ISBN: 978-3-410-39442-6

### Lebensmittel-Normen stärken Sicherheitskultur

Bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln muss eine Vielzahl von Hygiene- und Sicherheitsanforderungen berücksichtigt werden, um ein gesundheitlich einwandfreies und sicheres Produkt zu erhalten. Hier bieten Leitlinien zur sachgerechten Handhabung der Lebensmittel eine entscheidende Basis für eine gute Hygienepraxis. Wie eine sachgerechte Lebensmittel-Handhabung angeleitet werden kann, dazu haben Fachkreise des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) Normen entwickelt.

Das vorliegende Buch fasst die aktuellen Normen aus dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und des Managementsystems zusammen und listet DIN-Normen von A wie Arbeitskleidung bis V wie Verkaufsstätte. Fachleute aus der Lebensmittelbranche sowie der prüfenden Institutionen zur Lebensmittelkontrolle und -sicherheit erhalten mit dieser erweiterten 8. Auflage eine umfassende Orientierung, um die Anforderungen eines hygienegerechten Umgangs mit Lebensmitteln gemäß rechtlicher Grundlagen sicherstellen zu können.



E. Derndorfer  
**Praxiswissen Lebensmittelsensorik**  
Das Übungsbuch für fundierte Sensorik-Kompetenzen in Studium und Beruf  
Springer Spektrum (1. Aufl. 2023)  
176 Seiten, 37,99 Euro  
ISBN: 978-3-662-66506-0

### Übungen zur Sensorik-Kompetenz

Bei der Lebensmittelsensorik geht es um die Wahrnehmung von Sinneseindrücken, die durch Lebensmittel ausgelöst werden. Eine gut geschulte Sensorik ermöglicht in vielen Fällen, die Qualität einzelner Lebensmittel zu beurteilen.

Das Lehrbuch bietet mit seinen 50 Übungen zur Sinneswahrnehmung, ausgewählten Prüfmethode oder Probenvorbereitungen eine Alternative zu Sensorikschulungen vor Ort. Acht via Code abrufbare Videos unterstützen das multisensorische Lernen, um Sinne, Geruchs- und Geschmacksgedächtnis anzusprechen und Riech- und Verkostungstechnik zu optimieren.

Das Übungsbuch gibt wertvolle Impulse für Studierende der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften sowie verwandter Studiengänge und Fachkräfte mit Bezug zur Sensorik, zum Beispiel in der Gastronomie oder Lebensmittelkontrolle.

Dr. Eva Derndorfer ist Spezialistin im Bereich der Lebensmittelsensorik und seit mehr als 25 Jahren in diesem Bereich tätig. Sie berät Lebensmittelproduzenten, hält Workshops und unterrichtet im Hochschulsektor.

# LEBENSMITTELKONTROLLE AM LIMIT: QUALITÄT SICHERN – FÜR DEN GESUNDHEITLICHEN VERBRAUCHERSCHUTZ

Die Interviewfragen stellte Ina Dosch, Team Digitales und Kommunikation, AÖGW



**D**ie Arbeitsbereiche der Lebensmittelkontrolleur:innen wurden in den letzten 20 Jahren stark erweitert. Neben neuen Kontrollaufgaben, sich ändernden Produkt- und Vermarktungstrends, neuen Transparenz- und Dokumentationsvorgaben müssen durch die bessere Auswertbarkeit immer mehr Daten erfasst und bearbeitet werden. Angesichts dieses Aufgabenzuwachses und gleichzeitig wachsender Personalengpässe können viele Kontrollen derzeit gar nicht erfolgen. „Wir schaffen gerade die Hälfte der Plankontrollen“, sagt Maik Maschke, Bundesvorsitzender des BVLK. Wir haben ihn zur aktuellen Situation befragt, welche Schwachstellen er im System sieht, und was er von Bund und Ländern erwartet, um die Qualität der Lebensmittelkontrolle auch künftig zu sichern.

## Welche neuen Bereiche der Lebensmittelüberwachung sind besonders arbeitsintensiv?

Zusätzlicher Aufwand kam z. B. mit dem EU-Hygienepaket 2004 sowie den EU-Kontrollverordnungen von 2004 und 2017 hinzu. Neue Kontrollaspekte wie Food Fraud und Food Defense, Aufklärung lebensmittelbedingter Erkrankungen und Rückrufüberwachungen fordern die Behörden. Registrier-, Zulassungs- und Anzeigepflichten führen auch bei uns zu zusätzlichem Aufwand. Maßgebliche weitere Bereiche sind unter anderem die Globalisierung der Märkte, Online- und Internethandel; neuartige Produktgruppen sowie behördliche Qualitäts- und Dokumentationsprozesse. Die Veröffentlichungspflichten nach § 40 Abs. 1a LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) sowie Meldepflichten und Krisenmanagement in Informations- und Schnellwarnsystemen der EU bedingen einen erheblich höheren Arbeitsaufwand. Ressourcenknappheit, komplexe Prozesse, technische Hürden und mangelnde strategische Unterstützung verschärfen den Bedarf.

## Welche Prioritäten setzen Sie als BVLK-Chef angesichts der zunehmenden Aufgaben?

Angesichts des beschriebenen Aufgabenzuwachses sind klare Prioritäten hinsichtlich der knappen Ressourcen von entscheidender Bedeutung. Daher sind die Risikobeurteilung, Krisenfähigkeit

sowie Effizienzsteigerung durch dringend erforderliche Entlastungen von zentraler Bedeutung.

## Welche Schwachstellen sehen Sie derzeit im System?

Derzeit gibt es keine ausreichende Vernetzung aller Behörden. Ob es angesichts der Globalisierung dem Verbraucher gegenüber noch zumutbar ist, sich auf die „Datenhoheit“ einzelner, eng regional agierender Ämter zu berufen, ist fraglich. Gesundheitlicher Verbraucherschutz ist Teil der staatlichen Fürsorgepflicht gegenüber den Bürgern. Es ist hoheitliche Aufgabe, die Verbraucher vor Gesundheitsgefahren durch Lebensmittel, Bedarfsgegenstände usw. zu schützen. Es ist daher wichtig, die Vernetzung der Behörden auf allen Ebenen weiter voranzutreiben und deren Handlungsfähigkeit durch entsprechende Plattformen der Kommunikation sowie des Datenaustauschs weiter zu optimieren.

## Sehen Sie sich gut aufgestellt, um diese Aufgaben bewältigen zu können, oder wie müsste beispielsweise die Ausbildung der Lebensmittelkontrolleur:innen und -kontrolleure erweitert oder neu ausgerichtet werden?

Für eine erfolgreiche Fortbildung ist eine bundesweit einheitliche und praxisorientierte Struktur unerlässlich. Daher ist die Ausweitung der Fortbildungsdauer auf mindestens drei Jahre sowie die inhaltliche Vertiefung erforderlich, etwa bei der Rechtslehre, Risikoeinschätzung und Datenanalyse. Begleitete Prozesse der Einarbeitung, zum Beispiel Mentoring-Modelle, sowie verpflichtende regelmäßige Weiterbildungen sind ebenso erforderlich. Auch eine adäquate und umfassende Personalausstattung ist dabei von elementarer Bedeutung.

## Sie schreiben in dem im Januar veröffentlichten BVLK-Positionspapier, dass der Präventionsgedanke im Zusammenhang mit der EU-Kontrollverordnung zu kurz kommt. Können Sie das kurz erläutern?

In der EU-Kontrollverordnung werden Sanktionen und repressive Maßnahmen im Vergleich zu präventiven amtlichen Aktivitäten zu stark betont. Jedoch gewährleisten wir den vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz meist durch einen präventiven Ansatz. Die Sollerfüllung kann nur dann überprüft werden, wenn die Daten amtlicher Kontrollen in den Betrieben und von Proben bundesweit einheitlich erfasst werden und damit eine Vergleichbarkeit der Daten gegeben ist. Außerdem müssen alle Tätigkeiten im



MAIK MASCHKE

ist Bundesvorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. (BVLK) und seit 2003 in Sachsen als Lebensmittelkontrolleur tätig. Neben Gremienarbeit, u. a. im Deutschen Institut für Normung (DIN), lehrt er als Dozent für Lebensmittelkontrolleur:innen an der AÖGW in Düsseldorf und Berlin sowie an der Dualen Hochschule Sachsen, Standort Plauen.

Foto: privat

Rahmen der risikoorientierten Kontrolle angemessen statistisch berücksichtigt werden, also auch Recherchen im Internet und Ermittlungen sowie präventive Tätigkeiten der Behörden zur Verhinderung von Verstößen, zum Beispiel Beratungen. Das ist aktuell nicht der Fall.

## Wie könnte man Arbeit und Aufgaben der Lebensmittelkontrolleur:innen stärker präventiv ausrichten?

Es bedarf einer verstärkten Beratung in den Betrieben sowie einer vertieften Auseinandersetzung mit den betrieblichen Voraussetzungen. Zudem herrscht Druck, Kontrollzahlen zu schaffen, was zu Quantität, aber nicht zwangsläufig zu essenzieller Qualität führt.

## Welche konkreten Maßnahmen erwarten Sie von Bund und Ländern, um die Leistungsfähigkeit der Lebensmittelüberwachung in gewohnter Qualität aufrechtzuerhalten oder womöglich zu stärken?

Es ist ein koordiniertes, einheitliches und verbindliches Vorgehen von Bund und Ländern erforderlich. Es bedarf unter anderem ausreichend qualifizierten und geschulten Personals. Insbesondere die Eingruppierung und Besoldung ist nicht zufriedenstellend. Die meisten angehenden Lebensmittelkontrolleure haben bereits eine oder mehrere für den Beruf vorqualifizierende Ausbildungen oder ein Studium abgeschlossen und waren vor ihrer Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur bereits jahrelang in entsprechender beruflicher Leitungsfunktion beschäftigt. Eine angemessene Vergütung beziehungsweise Besoldung wäre nach der Fortbildung somit im gehobenen nichttechnischen Dienst anzusiedeln, wie es für die Kollegen der amtlichen Futtermittelüberwachung seit Jahren üblich ist.

Des Weiteren ist eine zweckgebundene und langfristig gesicherte Finanzierung aus Steuermitteln nötig, ebenso die Bereitstellung technischer und materieller Ausstattung sowie bundeseinheitliche Vorgaben für den rechtsicheren Vollzug und eine modernisierte Fort- und Weiterbildung des Kontrollpersonals.

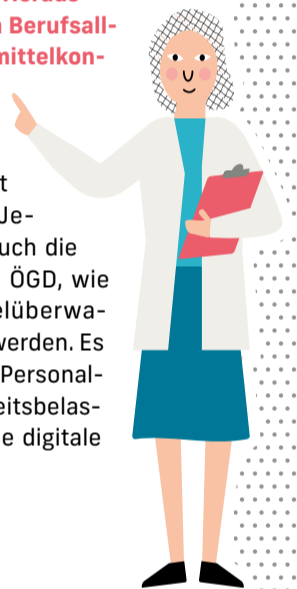
## Welche konkreten Verbesserungen hat der ÖGD-Pakt in den vergangenen Jahren aus Ihrer Sicht für die amtliche Lebensmittelüberwachung gebracht?

Der ÖGD-Pakt hat seit 2021 coronabedingt positive Impulse gesetzt, insbesondere durch den Aufbau zusätzlicher Personalressourcen, jedoch zumeist in den Gesundheitsämtern. Die Moderni-

sierung digitaler Strukturen sowie eine stärkere Vernetzung zwischen den Behörden hat begonnen. Für die Lebensmittelüberwachung gibt es bislang kaum Nutzen, da der Schwerpunkt des Pakts primär auf dem Infektionsschutz liegt. Der ÖGD-Pakt deckt den aktuellen Aufgabenzuwachs nicht ab, weshalb hier gezielte Maßnahmen weiterhin erforderlich bleiben.

## Wo sehen Sie trotz ÖGD-Pakt weiterhin Herausforderungen im Berufsalltag der Lebensmittelkontrolleur:innen?

Es wurde bisher einiges bewirkt und dies muss unbedingt fortgesetzt werden. Jedoch müssen hierbei auch die weiteren Bereiche des ÖGD, wie etwa die Lebensmittelüberwachung, miteinbezogen werden. Es bestehen nach wie vor Personal-mangel, eine hohe Arbeitsbelastung und unzureichende digitale Systeme.



## IMPRESSUM

**Herausgeberin und Vertrieb**  
Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen  
Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf  
Tel. 02 11/310 96-0, Fax 02 11/310 96-69  
akademie-oegw.de

Die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen ist eine öffentlich-rechtliche Anstalt der Länder Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Schleswig-Holstein, Sachsen-Anhalt und Thüringen.

**Redaktion**  
redaktion@akademie-oegw.de  
• Prof'in Dr. Dagmar Starke (v. i. S. d. P.)  
• Frank Naundorf  
• Inga Beckers  
• Dr. Andrea Hinsche-Böckenholt  
• Sabrina Soth  
• Ina Dosch  
• Michael Podschadel-Hoff  
• Mechthild Bausch

**Entwurf und Satz**  
burbulla.design, Berlin – design@burbulla.com

**Anzeigen**  
Frank Naundorf – naundorf@akademie-oegw.de

**Druck**  
Brochmann GmbH, Digital- & Offsetdruck, Essen  
Auflage: 4.000, Ausgabe: März 2026  
Erscheinungsweise: vierteljährlich

BLICKPUNKT Öffentliche Gesundheit ist ein Forum der freien Meinung. Deshalb stellt nicht jeder Beitrag auch die Meinung der Redaktion oder der Herausgeberin dar.

**Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 27. April 2026.**

Beiträge für den BLICKPUNKT bitte als informatiertes Word-Dokument per E-Mail an die Redaktion schicken; die BLICKPUNKT-Redaktion behält sich vor, eingehende Beiträge zu kürzen und/oder redaktionell zu überarbeiten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur unter Angabe der Quelle.

ISSN 0177-7165  
DOI 10.61163/blickpunkt-26-1