



Schwache Arbeitsnormen: der Skandal hinter dem Pferdefleischskandal

Während Lebensmittelhersteller überall in Europa DNA-Testprogramme durchführen, um herauszufinden, aus welchen Tierarten ihre Fleischausgangsstoffe bestehen, werden die eigentlichen Ursachen der ständigen Skandale um die Lebensmittelsicherheit weiterhin ignoriert.

Die Suche nach Kriminellen ist unerlässlich, wird aber an den grundlegenden Risiken für die Lebensmittelsicherheit im globalen Ernährungssystem nichts ändern. Regierungssprecher und Sprecher der Industrie räumen jetzt gelegentlich ein, dass die Überwachung der Glieder der Lieferkette durch die vielfachen Auslagerungsschichten erschwert wird, aber die Zusammenhänge mit der Beschäftigung in dieser zunehmend ausgelagerten Kette werden ignoriert. Die länger werdenden Lieferketten stützen sich auf länger werdende Ketten von ausgebeuteten, verletzlichen und prekär beschäftigten Arbeitskräften. Der Schutz der Arbeitskräfte, die die Hüter der Lebensmittelsicherheit bei ihren täglichen Aufgaben sind, ist noch schwieriger, wenn sie für eine Reihe von Agenturen und Unternehmern arbeiten. Wenn Landwirtschafts- und Lebensmittelarbeiter/innen ihre Aufgabe im Zusammenhang mit dem Schutz der öffentlichen Gesundheit und des öffentlichen Interesses erfüllen sollen, müssen sie das Recht haben, sich zusammenzuschließen.

Der neueste Lebensmittelskandal sollte niemanden überraschen. Die IUL hat in den letzten zwanzig Jahren konsequent die Kräfte ermittelt, die die Risiken für die Lebensmittelsicherheit im globalen Ernährungssystem verursachen. In der Fleischindustrie waren Deregulierung, Auslagerung und ein schwächerer Schutz der Gewerkschafts- und Arbeitnehmerrechte Mitverursacher des Rinderwahnsinns in den 1990er Jahren, wie sie auch den zahllosen Salmonellen- und E-coli-Vergiftungen und Produktrückrufen in den letzten Jahrzehnten zugrunde lagen.

Jetzt, im Jahr 2013, haben wir einen weiteren Lebensmittelskandal, und Konzerne und Regulierer wiederholen die gleichen gescheiterten Rezepte und öffentlichen Entschuldigungen.

Die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit erfordert sozialen Schutz und Marktregulierung. Überlässt man den Markt sich selbst, konzentriert er Ressourcen und Macht und fördert eine Spirale des Wettbewerbs nach unten – bei den Zahlungen an die Zulieferer, bei den Löhnen und bei der betrieblichen Gesundheit und Sicherheit. Soziale Zerstörung ist der wahre Preis billiger Lebensmittel.

Das Recht auf sichere Lebensmittel kann nicht von den Rechten derjenigen getrennt werden, die die Lebensmittel für die Weltbevölkerung herstellen. Die Intensivierung der Arbeit, der zunehmend prekäre Charakter dieser Arbeit, gefährliche und ungesunde Arbeitsplätze und das Fehlen von Gewerkschaften und Kollektivverhandlungen sind die eigentlichen Ursachen der Risiken für die Lebensmittelsicherheit. Ein auf Rechten beruhender Ansatz bei der Lebensmittelherstellung im Verein mit starker Regulierung und Durchsetzung sind die entscheidenden Faktoren eines integrierten Ansatzes zur Lebensmittelsicherheit, und es sind diese Faktoren, die von Lebensmittelkonzernen, Supermärkten und Regierungen bei ihren Rezepten

zur Verringerung der Risiken nach jedem vorhersehbaren Skandal übersehen werden.

Wenn Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und Verbraucher sicheren Lebensmitteln höchste Priorität einräumen sollen, muss die Rolle, die die Arbeitnehmer/innen bei der Erzeugung und Verarbeitung dieser Lebensmittel spielen, als fester Bestandteil der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit angesehen werden.

In ihrer Veröffentlichung von 2002 [Die WTO und das Welternährungssystem – Eine Gewerkschaftsstrategie](#) wies die IUL auf die Risiken der verstärkten Deregulierung und des verminderten sozialen Schutzes hin, die von der Welthandelsorganisation (WTO) im Rahmen ihres beharrlichen Eintretens für ein die Interessen der großen Konzerne förderndes Welthandelssystem propagiert werden.

“Gleich ob es um gefährliche Pestizide oder die Geschwindigkeit der Produktionsanlagen geht, das Recht auf sichere Lebensmittel beginnt nicht auf den Regalen, sondern auf den Feldern und in den Fabriken.

“Die Verdoppelung und Verdreifachung der Schlacht- und Verarbeitungsgeschwindigkeiten in den letzten Jahrzehnten waren auch die Hauptursache für die Verbreitung der Pathogene, die für die zunehmenden Fälle von Fleischvergiftung verantwortlich sind. Das Produktionssystem, das die Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer/innen gefährdet, trägt auch zu unsicheren Lebensmitteln bei. Das Recht auf sichere Lebensmittel kann daher nicht von dem Recht der Lebensmittelarbeiter/innen getrennt werden, sich zusammenzuschließen und Kollektivverhandlungen zu führen, um für eine sichere Arbeitsumgebung zu sorgen.”

Auf ihrem 24. Kongress im Mai 2002 erklärte die IUL, dass:

“die Lieferanten durch die rapide Konsolidierung der Geschäftspartner der Nahrungsmittelindustrie (primär die globalisierten Einzelhandelsketten und Schnellkost- und Catering-Betriebe) und deren laufende Forderung nach Preisnachlässen einem permanenten Druck ausgesetzt sind und daher in manchen Fällen die Qualität und Sicherheit vernachlässigen. Diese Intensivierung und Konzentration führen auch zu einer Verschlechterung der Arbeitsbedingungen der Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen in den Nahrungsmittelverarbeitungs- und Cateringindustrien, indem Fertigungslinien und Serviceintervalle beschleunigt und in exzessivem Masse Überstunden gefordert werden.”

Der Kongress bekräftigte, dass “ Nahrungsmittelsicherheit und die von starken Gewerkschaften gewährleisteten Rechte der Arbeitnehmer am Arbeitsplatz Hand in Hand gehen. Arbeitnehmer, die das Recht haben, über Probleme oder unhygienische Bedingungen am Arbeitsplatz zu sprechen, ohne Repressalien oder Einschüchterungen befürchten zu müssen, sind ein eindeutig besserer Schutz gegen Pathogene in den Nahrungsmitteln. Arbeitnehmer, die respektiert und fair behandelt werden, bleiben in der Regel lange genug an einem Arbeitsplatz, um anhand ihrer gesammelten Erfahrungen neuere Arbeitnehmer einschulen und für eine Einhaltung sicherer Praktiken im Umgang mit Nahrungsmitteln sorgen zu können. Arbeitnehmern, die respektvoll behandelt werden, wird das Wohlbefinden der Konsumenten ein Anliegen sein. Die beste Garantie für die Gesundheit und

Sicherheit der Verbraucher ist somit eine deutliche Präsenz der Gewerkschaften am Arbeitsplatz und in der Gesellschaft...”

Im März 2006 stellte die IUL den Zusammenhang zwischen Arbeitnehmerrechten, Arbeitsbedingungen, Lebensmittelsicherheit und öffentlicher Gesundheit im Gefolge der Ausbreitung der Vogelgrippe (H5N1) heraus.

Es wurde erneut darauf hingewiesen, dass Arbeiter/innen “auch am besten in der Lage sind zu bestimmen, ob Mindestnormen der Nahrungsmittelsicherheit eingehalten werden”. Unter Hinweis auf den direkten Zusammenhang zwischen Arbeitsbedingungen, Arbeitnehmerrechten, Nahrungsmittelsicherheit und öffentlicher Gesundheit stellte die IUL fest, dass erhöhte Bandgeschwindigkeiten in der Geflügelverarbeitung die sichere Entsorgung von Innereien, Blut und Fäkalien und die angemessene Säuberung der Kadaver unmöglich machen und das Risiko der Kontaminierung von verarbeitetem Geflügelfleisch mit Fäkalien erhöhen ([Vogelgrippe und die Nahrungsmittelkette: Die Zusammenhänge zwischen Arbeitnehmerrechten, Arbeitsbedingungen, Nahrungsmittelsicherheit und öffentlicher Gesundheit](#)).

Zum Zeitpunkt des Melaminskandals im Jahr 2008 waren die vielfachen Auslagerungsschichten von den großen Lebensmittelkonzernen so stark verankert worden, dass die Verbraucher nicht mehr wussten, woher die Zutaten oder selbst die Endprodukte ihrer Lieblingsmarken stammten.

“Markentreue Verbraucher glaubten auch weiterhin, dass ihre Lieblingsprodukte auch von Kraft, Nestlé oder Unilever produziert würden. Der Trick mit den globalen Marken lieferte jedoch diesen Unternehmen einen willkommenen Deckmantel für die Auslagerung eines grossen Teils ihrer Produktion an Dritte, die als ‘Kontraktpacker’ firmierten, um von diesen ihre Markenerzeugnisse herstellen zu lassen.” Der Artikel machte darauf aufmerksam, dass eines der melaminverseuchten Purina Haustierfutterprodukte von Nestlé, die 2007 in Nordamerika zurückgerufen wurden, nachdem tausende Haustiere erkrankt oder verendet waren, von einem solchen nordamerikanischen “Kontraktpacker” hergestellt wurde ([Milchkontaminierung durch Melamin macht die Realität globaler Marken sichtbar](#)).

Die Auslagerung der Produktion und des Vertriebs bedeutet die Auslagerung der Qualitätskontrolle. Kein Heer von Prüfern kann Arbeitnehmer/innen ersetzen, die menschenwürdige Arbeitsplätze haben und somit ein Interesse an ihrer Industrie haben. Lebensmittelsicherheit hängt mit der Qualität der Arbeitsplätze und der Arbeitsumwelt zusammen, in der das Produkt verarbeitet oder hergestellt wird.

Der britische Umweltminister und die britische Behörde für Lebensmittelsicherheit (FSA) haben über die Verurteilung krimineller und betrügerischer Machenschaften in dem laufenden Pferdefleischskandal hinaus nichts unternommen. Während die Behörden über Testverfahren nachdenken, fordert die IUL Arbeitgeber und Regierungen erneut auf, die eigentliche Ursache des Problems anzugehen - geringe Bezahlung, Vertragsarbeit und skrupellose Arbeitgeber, die von der weit verbreiteten Verletzung der grundlegenden Menschenrechte der Lebensmittelarbeiter/innen profitieren.

Es ist an der Zeit, dass Entscheidungsträger, denen die Lebensmittelsicherheit obliegt, der Lage der Lebensmittelarbeiter/innen Aufmerksamkeit schenken, oft Wanderarbeitnehmer/innen, die von ihren Familien getrennt sind, Hungerlöhne beziehen, für eine Agentur arbeiten und Angst haben, den Mund aufzumachen, weil sie um ihre Existenzgrundlage fürchten. Die Stärkung der Gewerkschaftsrechte und die Zurückdrängung der Rolle der prekären Arbeit bei der Untergrabung der gewerkschaftlichen Organisation und der Arbeitsplatz- und Produktsicherheit müssen im Mittelpunkt ordnungspolitischer Maßnahmen stehen.

Die IUL fordert eine stärkere Regulierung der Lebensmittelsicherheit durch:

- Verschärfte nationale Beschäftigungsvorschriften, die das Recht aller Arbeitnehmer/innen, einer Gewerkschaft beizutreten und Kollektivverhandlungen zu führen, ausdrücklich fördern und schützen;
- Strenge ergonomische Standards, um die Gesundheit und Sicherheit aller Lebensmittelarbeiter/innen zu schützen;
- Vorschriften zur Beschränkung der Zunahme prekärer Arbeit;
- Umfassende und transparente Berichterstattungssysteme für die Lebensmittel-Lieferkette, einschließlich einer eindeutigen Identifizierung aller Vertragshersteller;
- Verstärkte Aufsichts- und Durchsetzungsmechanismen für Arbeits- und Lebensmittelsicherheit und Einbeziehung von Gewerkschaftsvertretern in diese Mechanismen auf allen Ebenen;
- Vorschriften, durch die 'Whistleblower' geschützt werden.

Gewerkschaftlich organisierte Arbeitnehmer/innen und Kollektivverhandlungen, gestützt auf eine starke Gesetzgebung, müssen die Standards festlegen, die es möglich machen, dass die Lebensmittelsicherheit angemessen von Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen überwacht wird, die die Zuversicht und die Sicherheit haben, missbräuchliche und betrügerische Praktiken anzuprangern.

Die Internationale Union der Lebensmittel-, Landwirtschafts-, Hotel-, Restaurant-, Catering-, Tabak- und anverwandter Gewerkschaften (IUL) ist ein internationaler Gewerkschaftsbund, dem 390 Gewerkschaften aus 122 Ländern mit mehr als 2,6 Millionen Mitgliedern angehören. Sie hat ihren Sitz in Genf, Schweiz.



www.iuf.org

Rampe du Pont-Rouge 8, CH-1213 Petit-Lancy (Schweiz)

Tel.: + 41 22 793 22 33

Fax: + 41 22 793 22 38

Email: iuf@iuf.org