

Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung verstärkt

In der Lebensmittelüberwachung wurden im Jahr 2011 über 100 Bußgeldbescheide gegen Lebensmittelunternehmer festgesetzt. Verwarngelder wurden in 80 Fällen erhoben. Zwölf Lebensmittelbetriebe erhielten eine verwaltungsrechtliche Anordnung zur Mängelbeseitigung. Zur Durchsetzung von Anordnungen mussten in 14 Fällen Zwangsgelder festgesetzt werden.

Ab 2012 soll bundesweit in der Lebensmittelüberwachung ein System zur Kenntlichmachung der Kontrollergebnisse in den Gastronomie-Betrieben eingeführt werden. Dieses landläufig als „Hygiene-Ampel“ bezeichnete System soll es dem Verbraucher ermöglichen, sich möglichst einfach und schnell ein Bild über den hygienischen Zustand des jeweiligen Betriebs zu machen. Die Sache hat jedoch zwei Seiten. Denn die Lebensmittelüberwacher befürchten, dass die Veröffentlichung auch negativer Kontrollergebnisse die Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Betrieb nachhaltig stören könnte.

Zur Stärkung der Lebensmittelüberwachung wurde im Landratsamt eine siebte Lebensmittelkontrolleurstelle geschaffen. Die Stelle wurde in Ergänzung der bisherigen Berufsbilder Bäcker-, Metzgermei-

ster und Biologe an eine Hauswirtschaftsmeisterin vergeben, die Ende 2012 ihre zweijährige Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin abgeschlossen haben wird.

Für Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind EU-weit neue Regelungen für die Herstellung (z. B. Fleischspieße, marinierte Steaks) in Kraft getreten. Nach der EU-Verordnung 2073/2005 müssen diese Produkte mindestens einmal wöchentlich mikrobiologisch untersucht werden. Dies stellt eine nicht unerhebliche, auch finanzielle, Belastung für die Betriebe dar.

Da es sich bei den im Alb-Donau-Kreis ansässigen Metzgereien durchweg um Betriebe mit kleinen Produktionsmengen handelt, gibt es jetzt für diese die Möglichkeit die Probenah-

mehäufigkeit auf Antrag zu reduzieren. Diesem Antrag muss ein Hygienekonzept beigefügt sein. Grundlegende Elemente der Hygienekonzepte sind das Erkennen und Beherrschen mikrobiologischer Gefahren, die Auswahl des Rohmaterials (Fleisch), der Herstellungsablauf und die Gewährleistung der produktspezifischen Lagertemperaturen. Durch die Einhaltung dieser Vorgaben wird es den Metzgereibetrieben ermöglicht, die sonst wöchentlich anstehenden Probenahmen auf ein- bzw. zweimal im Jahr zu reduzieren.

Im Rahmen eines Schwerpunktprogramms wurden von den Amtstierärzten und Lebensmittelkontrolleuren 2011 insgesamt 87 Hersteller- und Handelsbetriebe solcher Fleischprodukte besucht.



*In einer Metzgerei:
Fleisch gekühlt und hinter Glas.*

Lebensmitteleinzelhandel

In den Sommermonaten wurden in 55 Einzelhandelsunternehmen die Einhaltung der Temperaturvorgaben für kühlpflichtige Lebensmittel, sowie die allgemeine Betriebshygiene, Abfallentsorgung von tierischen Lebensmitteln und Eigenkontrolle überwacht. Die besten Temperaturergebnisse haben die geschlossenen Kühlmöbel erzielt.

Betriebe im Alb-Donau-Kreis, die mit Lebensmitteln umgehen



EHEC Erkrankungen

Die EHEC-Krise in verschiedenen europäischen Ländern beschäftigte im Frühsommer des Jahres 2011 auch die Mitarbeiter des Fachdienstes Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten. EHEC-Keime (Enterohämorrhagische Escherichia Coli) verursachen schwere, blutig-wässrige Darmentzündungen, die tödlich enden können. In besonders schweren Fällen kann durch die bakteriellen Giftstoffe das hämolytisch-urämische Syndrom, kurz HUS genannt, verursacht werden, das zu akutem Nierenversagen führen kann.

Zunächst standen spanische Salatgurken im Verdacht, die Quelle der Infektionen zu sein.

Letztlich konnten die Erkrankungen auf den Konsum von ägyptischem Bochsornklee und dessen Samen zurückgeführt werden. Auch im Alb-Donau-Kreis wurden in diesem Zusammenhang mehrfach Lebensmittelproben erhoben, welche im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen eingehend untersucht wurden. In keiner der eingesandten und aus dem Alb-Donau-Kreis stammenden Proben konnten jedoch EHEC-Erreger nachgewiesen werden.

Informationen über Lebensmittel, die im Verdacht standen mit der EHEC-Krankheitswelle zu tun zu haben, wurden über das europäische Schnellwarn-

system im Lebensmittelbereich RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) auch an die Lebensmittelüberwachungsbehörde im Landratsamt herangetragen. Auf diese Weise erhielt der Fachdienst auch die Informationen, welche Chargen des als Keimquelle ausfindig gemachten ägyptischen Bockshornklee aus dem Verkehr genommen werden mussten. Zwischenzeitlich sind keine weiteren Erkrankungsfälle aufgetreten.