

Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung 2017

Der Fachdienst Verbraucherschutz des Landratsamts Alb-Donau-Kreis überwachte im Jahr 2017 insgesamt 8.700 Betriebe. Hierzu gehören Hersteller und Erzeuger von Lebensmitteln, Direktvermarkter, Caterer, Großküchen, Kantinen, Gaststätten, Marktstände, Imbisse, Metzgereien, Bäckereien und der Lebensmittel-groß- und Einzelhandel.

Sieben Lebensmittelkontrolleure mit 6,5 Stellenanteilen waren im Jahr 2017 in der Lebensmittelüberwachung tätig. Zwei Lebensmittelkontrolleure haben zum Jahresende ihre zweijährige Ausbildung abgeschlossen, ein weiterer Auszubildender wird Ende des Jahres 2018 die Ausbildung beenden. Für den Alb-Donau-Kreis sind insgesamt 11 Planstellen für Lebensmittelkontrolleure vorgesehen. Hierfür wurden die Mittel vom Land Baden-Württemberg bewilligt.

Über 2.500 Kontrollen von Lebensmittelbetrieben wurden im Jahr 2017 im Alb-Donau-Kreis durchgeführt. Die große Mehrzahl der Betriebe erwies sich dabei als lebensmittelrechtlich und hygienisch gut aufgestellt.



Unhygienisch:
alter Topfswamm (l.) und Küchenecke.

Allerdings wurden in zahlreichen Betrieben unhygienische Zustände vorgefunden, die verwaltungsrechtliche Maßnahmen, Bußgelder und auch vorübergehende Betriebsschließungen nach sich zogen. In Betriebsräumen stellten die Lebensmittelkontrolleure starke Verschmutzungen der Einrichtungsgegenstände, von Decken, Böden und Wänden fest. Ein Betrieb war in hohem Maße mit Insekten unterschiedlichster Art (Schaben, Fruchtfliegen usw.) und Mäusen befallen. Hier musste sofort eine professionelle Schädlingsbekämpfung und vorübergehende Betriebsschließung angeordnet werden.

■ Verfolgung von Verbraucherbeschwerden

Die Lebensmittelüberwachung nahm im Jahr 2017 auch viele Verbraucherbeschwerden entgegen. Beispiel: In einem Fertigsalat fand ein Verbraucher eine Zahnbrücke und wandte sich an die Lebensmittelüberwachung. Der Salat wurde als Probe erhoben und an das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart übersandt. Zur Klärung der Herkunft des Fremdkörpers wurde eine Betriebskontrolle beim Hersteller durchgeführt.



Seltener „Fund“:
Zahnbrücke in Speiseverpackung.



Schmutziger Bodenabfluss.



Fleisch- und Geflügel- fleischhygiene – Beispiel Opferfest der Muslime

Im Alb-Donau-Kreis gibt es derzeit insgesamt 15 Masthähnchenbetriebe und vier Putenmastbetriebe (Großbetriebe). Die Schlachtgeflügeluntersuchung erfolgt bei jedem Mastdurchgang durch die Amtstierärzte im Zeitraum von 72 Stunden vor der Schlachtung. Zur Beurteilung der Schlachttauglichkeit werden die Tiergesundheit der Herde, der rechtskonforme Einsatz von Tierarzneimitteln, inklusive der Einhaltung der Wartezeiten der angewandten Medikamente, und tierschutzrechtliche Belange der Haltung überprüft.

Jedes Jahr wiederkehrend findet das Opferfest als großes Familienfest der muslimischen Bürgerinnen und Bürger statt. Das Opferfest, auch Kurban- oder Ibrahimfest genannt, ist der wohl bedeutendste islamische Feiertag und dauert vier Tage. Der Beginn verschiebt sich jedes Jahr um ca. 11 Tage rückwärts nach dem islamischen Mondkalender. 2017 fand das Opferfest vom 31. August bis 4. September statt. Das Opferfest entspricht der biblischen Erzählung von der Opferung Isaaks (Ismael) durch Abraham (Ibrahim). Es ist bei gläubigen Muslimen üblich, zur Feier des Festes ein Tier zu opfern. Das Fleisch des Tieres wird dann an Verwandte, Freunde und Bedürftige verteilt.

Nach muslimischer Tradition werden in einigen Schlachtbetrieben auch im Alb-Donau-Kreis Schlachtungen vorwiegend von Schafen, aber auch von Rindern vorgenommen. Sie sind seit 2017 nur noch in EU-zugelassenen Schlachtbetrieben zulässig. Die Schlachtungen müssen zwingend mit vorheriger Betäubung der Tiere erfolgen.



Mastgeflügel im Stall.

Eine Schlachtung ohne Betäubung (Schächten) ist grundsätzlich tierschutzrechtlich verboten, jedoch kann eine Sondergenehmigung aus religiösen Gründen, die dezidiert be-



Schlachtung eines Schafs zum islamischen Opferfest.

gründet sein muss, auf Antrag erteilt werden. Bisher wurde im Alb-Donau-Kreis keine Ausnahme genehmigt. Bei der Überprüfung der Schlachtungen vor Ort achten die Amtstierärzte auf sachgerechte Ruhigstellung der Tiere, Betäubung (Elektrozange, Bolzenschuss) und sachgerechte Tötung durch Entblutung durch eine sachkundige Person sowie auf eine gute Schlacht- und Fleischhygiene.

In 2017 kam es zu keinen nennenswerten Verstößen.

Fipronil in Eiern

Der Alb-Donau-Kreis war vom Skandal der mit Fipronil belasteten Eier glücklicherweise kaum betroffen. Fipronil ist in der Tiermedizin beispielsweise bei Hunden und Katzen als Mittel gegen Zecken und Flöhe, im Pflanzenschutz sowie in der Schädlingsbekämpfung gegen Ameisen und Kakerlaken zugelassen. Die Nachforschungen im Zusammenhang mit diesem Lebensmittelskandal brachten zum Vorschein, dass die die Reinigungsmittel herstellende Firma illegal Fipronil den Reinigungsmitteln beimengte und diese dann an geflügelhaltende Landwirte verkaufte. Über die Verwendung im Stall gelangte nun diese in höheren Konzentrationen durchaus toxische Chemikalie in die Ställe und damit auch auf die Hühner und die von ihnen gelegten Eier.



Im Rahmen des Sonderkontrollprogrammes des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für Eier aus Baden-Württemberg wurden Eierpackstellen und Eiprodukterhersteller im Alb-Donau-Kreis überprüft. In einer einzelnen Probe von pasteurisiertem Eigelb wurde Fipronil nachgewiesen, der Rückstandshöchstgehalt war jedoch nicht überschritten. Der lebensmittelverarbeitende Betrieb nahm die betroffene Ware sofort aus der Produktion. Weitere rechtliche Maßnahmen waren nicht erforderlich.