

Verbraucherschutz

Lebensmittelsicherheit hat sich verbessert

Einzelhandel

Die in den vergangenen Jahren vorgenommenen systematischen Kontrollen in Einzelhandelsgeschäften haben zu deutlichen Verbesserungen der Lebensmittelsicherheit geführt. Dies zeigten die Auswertungen der Betriebsbesuche aus den Sommermonaten 2012. Viele Betreiber haben in Sachen Eigenkontrollen, Hygienekonzepte und Modernisierung der technischen Anlagen (Kühl- und Tiefkühlgeräte) in den letzten Jahren einiges bewegt. Die Besuche der Lebensmittelkontrolleure waren stets verbunden mit intensiven Beratungsgesprächen. Es war erklärtes Ziel, vorhandene Mängel möglichst schnell und dauerhaft abzustellen.

Pizzerien

In den Sommermonaten 2012 wurden 63 Pizzerien im Alb-Donau-Kreis auf die Einhaltung der Hygiene und Kennzeichnungsvorschriften hin untersucht. Das Ergebnis: Die Verbraucher finden in den Betrieben hochwertige Lebensmittel vor – entgegen den in den Medien verbreiteten

Meldungen über Käseimitate und so genanntem Formfleischschinken (Produkte, die zu weniger als 40 Prozent aus Fleisch bestehen). In seltenen Fällen wurden Schinkenimitate als Zutat eingesetzt, die jedoch für den Verbraucher in der Speisekarte kenntlich gemacht wurden.



Durchweg gute Qualitätsergebnisse bei Pizzerien im Landkreis.

Verbraucherinformation

Seit Anfang September 2012 können sich Verbraucher über Ergebnisse amtlicher Kontrollen der Lebensmittelüberwachung landesweit im Internet informieren. Eine Änderung des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) schreibt vor, bei einer bestimmten Schwere von Verstößen, etwa mit erheblicher Gesundheitsgefährdung, die betroffenen Betriebe auf behördlichen Inter-



Foto oben: Petra Bork/pixelio.de

Kontrollen

netseiten zu veröffentlichen. Dies passiert sowohl auf der Internetseite des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, wie auch bei den Webseiten der Landkreise in Baden-Württemberg. Im Alb-Donau-Kreis gibt es bisher keine veröffentlichungspflichtigen Fälle.

Im Jahr 2012 wurden hochgerechnet 1.480 Betriebe einer Routinekontrolle unterzogen. Zu dieser Zahl kommen noch ca. 604 außerplanmäßige Kontrollen wie Nachkontrollen, Kontrollen auf Anforderung der Betriebe, Bauabnahmen, usw. Die Lebensmittelkontrolleure des Alb-Donau-Kreises zogen fast 900 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben. Da die Zahl an Lebensmittelbetrieben im Landkreis und die Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung gestiegen sind, bekommen die sieben Lebensmittelkontrolleure im Alb-Donau-Kreis Verstärkung. Mit Jahresbeginn 2013 werden zwei weitere Lebensmittelkontrolleure ausgebildet.



Info-Veranstaltung des Fachdienstes Verbraucherschutz für Vereine. Am Pult Fachdiensteiter Dr. Hans-Joachim Butscher.



Fortbildung für Vereine

In zwölf Abendveranstaltungen des Fachdienstes Verbraucherschutz ging es um Informationen für Vereinsmitglieder zum Thema Hygiene bei Vereins- und Straßenfesten. Dabei wurden die Grundlagen für hygienisches Arbeiten mit Lebensmitteln vermittelt. Die Veranstaltungen fanden großes Interesse und waren rege besucht. Die im Anschluss an diese Informationsveranstaltungen im Sommer 2012 durchgeführten Kontrollen zeigten spürbare Verbesserungen in der Lebensmittelhygiene bei den jeweiligen Straßen- und Vereinsfesten.



Pfingstmarkt in Laichingen.