

Verbraucherschutz

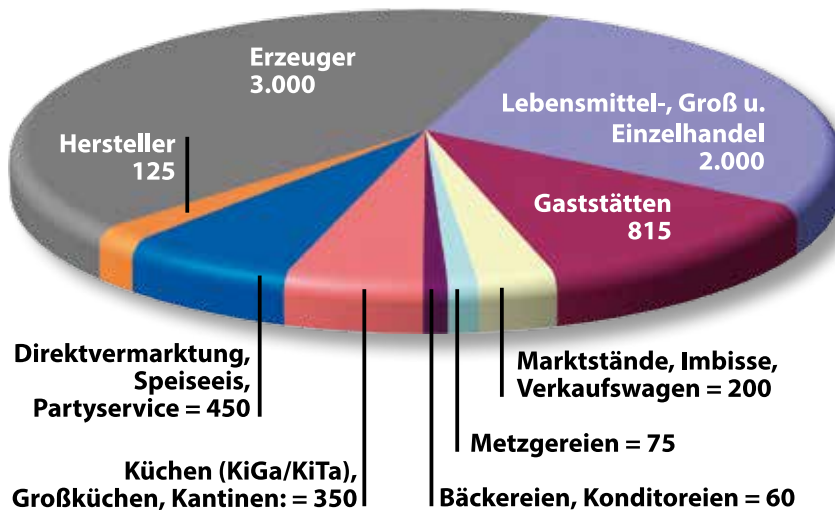
Lebensmittelüberwachung 2016

Im Alb-Donau-Kreis werden über 8.000 Betriebe durch den Verbraucherschutz überwacht.

Sieben Lebensmittelkontrolleure sind derzeit in der Lebensmittelüberwachung tätig. Zwei Lebensmittelkontrolleure haben zum Jahresbeginn 2016 ihre zweijährige Ausbildung begonnen, ein weiterer Auszubildender wird ab dem Jahr 2017 hinzukommen. Die Ausbildung



neuer Lebensmittelkontrolleure wird so lange fortgesetzt werden, bis die Sollstärke von 11 Kontrolleuren erreicht sein wird.



Verdorbene Lebensmittel.



Verrotteter Putzschwamm.

Insgesamt über 2.500 Kontrollen von Lebensmittelbetrieben wurden im Jahr 2016 im Alb-Donau-Kreis durchgeführt. Wenn in Betrieben unhygienische Zustände vorgefunden wurden, zogen diese verwaltungsrechtliche Maßnahmen, in einzelnen Fällen auch eine vorübergehende Betriebschließung nach sich.

Überwachung der Metzgereien im Alb-Donau-Kreis

Im Alb-Donau-Kreis gibt es derzeit 55 nach EU-Vorschriften zugelassene Metzgereien, die teilweise noch selbst Schlachtungen durchführen. Diese Schlachtbetriebe und die für die Zerlegung und Herstellung von Fleischwaren zugelassenen Betriebe werden laufend von den Amtstierärzten zusammen mit den Lebens-

mittelkontrolleuren überprüft. Hierbei wird besonders auf die Einhaltung der Betriebs-, Produktions-, und Personalhygiene geachtet. Zudem müssen die Metzger anhand ihrer Aufzeichnungen



Schlachtung in einer Metzgerei.



Blick in einen Metzgereibetrieb.

Eigenkontrollen, wie zum Beispiel Temperaturmessung, Schädlingsmonitoring und Wareneingangskontrollen nachweisen. Bei diesen Kontrollen wird auch der Schlachtvorgang im Hinblick auf die Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorgaben

überprüft. Insbesondere wird auf den schonenden Umgang mit dem Tier beim Entladen, Treiben und Fixieren sowie den sachgerechten Ablauf der Betäubung (funktionierende Technik, Kontrolle des Betäubungserfolgs) und Tötung geachtet.

Warenrückrufe nach EU-Schnellwarnsystem

Eine Hauptaufgabe der Lebensmittelüberwachung ist die Bearbeitung der eingehenden Meldungen im Rahmen der EU-Schnellwarnmeldesysteme RASFF und RAPEX. Die Umsetzung der Warenrückrufe muss in den Betrieben kontrolliert werden, damit keine gesundheitsgefährdenden Produkte in den Verkehr gelangen. Im Jahr 2016 wurden im Alb-Donau-Kreis über 200 Warenrückrufe überwacht.

So mussten Marken-Schokoladensnacks zurückgerufen werden, nachdem in einem der Produkte ein Kunststoffteilchen gefunden worden war.

- Weitere Beispiele:
- Listerien in Wurst- und Schinkenprodukten,
- Kunststoffteilchen in Fertigsalaten,



- Brechreiz auslösende Bitterkeit von Vollmilch,
- Glasscherben in Sauerkirschen,
- erhöhte Gehalte an Cadmium/Cobalt in Kindergeschirr.

Anfang März gingen beim Fachdienst Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten mehrere Verbraucherbeschwerden über wässrige Konsistenz einer bestimmten Vollmilch ein. Die Milchpackungen wurden über eine große Handelskette vertrieben. Die Lebensmittelkontrolleure stellten daraufhin sicher, dass die entsprechenden Chargen der Milch aus den Märkten des Unternehmens im Alb-Donau-Kreis aus dem Verkauf genommen wurden. Die Untersuchung im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen ergab letztendlich, dass es sich um stark mit Wasser verdünnte Milch gehandelt hatte, die jedoch nicht gesundheitsschädlich war.