

Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung

Im Alb-Donau-Kreis werden 2009 insgesamt rund 1.800 Lebensmittelkontrollen vorgenommen. Die Kontrollzahl setzt sich zu zwei Dritteln aus geplanten und zu einem Drittel aus außerplanmäßigen Kontrollen (Nachkontrollen und Kontrollen im Beschwerdefall) zusammen. Bei insgesamt rund 7.100 überwachungsrelevanten Lebensmittelbetrieben im Landkreis ergibt das eine Kontroll-

quote von über 25 Prozent. Im Landkreis sind vier Lebensmittelkontrolleure im Einsatz. Im Landratsamt werden derzeit zwei weitere ausgebildet.

Bei der überwiegenden Anzahl der Betriebe (Gaststätten, Imbisse etc.) wurden keine oder lediglich geringfügige Mängel festgestellt. Bei schwerwiegenderen Mängeln erhielten die Lebensmittelbetriebe Bußgeldbescheide oder verwaltungs-

rechtliche Anordnungen. Im Lebensmittelbereich wurden bis Ende November 98 Bußgeldbescheide erlassen, 93 mündliche und 6 schriftliche Verwarnungen ausgesprochen, 50 verwaltungsrechtliche Anordnungen zur Mängelbeseitigung erstellt und 12 Mal mussten zur Durchsetzung der Anordnungen Zwangsgelder festgesetzt werden.

Neu eingeführt wurden Anfang des Jahres die Erhebung von Verwarngeldern in bar bei geringfügigen Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften.



Schwerpunktkontrollen 2009

Schwerpunktkontrollen in der Lebensmittelüberwachung bringen bessere und genauere Aussagen über den Gesamtzustand der Lebensmittelhygiene in einzelnen Branchen. Die Mitarbeiter im Fachdienst Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten legen gezielte Schwerpunktaktionen jährlich selber fest.

Brauereien

Die Kontrollen der Brauereien im Alb-Donau-Kreis wurden gemeinsam mit dem Brauereisachverständigen des Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamtes Sigmaringen vorgenommen. Als Ergebnis konnte festgestellt werden, dass die Bierproduktion im Alb-Donau-Kreis auf einem guten bis sehr guten hygienischen Niveau verläuft.

■ **Lebensmitteleinzelhandel**

Hier geht es vor allem um die ausreichende Kühlung der Ware, die Betriebshygiene und die ordnungsgemäße Entsorgung von Lebensmittelabfällen. Bei dieser nunmehr schon im dritten Jahr durchgeführten gezielten Kontrollaktion konnten deutliche Verbesserungen bei der Lagerung der Waren in der heißen Jahreszeit festgestellt werden. Die Kühlvorgaben, vor allem bei Tiefkühlprodukten, wurden erfreulicherweise größtenteils eingehalten. Die Aufklärungsarbeit, die Konsequenz in der Nachkontrolle und die verwaltungsrechtlichen Maßnahmen der letzten Jahre haben hier deutlich Früchte gezeitigt.

■ **Metzgereien**

Die Betriebe müssen im Rahmen von Eigenkontrollen durch eigene Beprobung den Erfolg der Betriebshygiene sicherstellen. Die 730 Probenziehungen durch die Lebensmittelkontrolleure in den 68 Metzgereibetrieben im Landkreis zeigten öfters deutliche Abweichungen von den Eigenkontroll-Ergebnissen. Diese Unterschiede wurden eingehend mit den Betriebsverantwortlichen besprochen mit dem Ziel, vorhandene Hygienemängel abzustellen und Schwächen im Eigenkontrollsystem zu erkennen und zu beheben. Der Erfolg eventuell erforderlicher betrieblicher Maßnahmen wird durch entsprechende Nachkontrollen überprüft werden.

■ **Kindergärten**

Ziel dieses Projekts war es, die Kindergärten im Alb-Donau-Kreis aufzusuchen und die betrieblichen Daten über Räumlichkeiten und verantwortliche Personen, die Lebensmitteln umgehen zu erheben. Ferner sollte über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und die hygienischen Mindestanforderungen aufgeklärt werden. Von den Lebensmittelkontrolleuren wurde umfangreiches Informationsmaterial hinterlassen. Die Aktion brachte wertvolle Erkenntnisse über den aktuellen Stand im Umgang mit Lebensmitteln (Frühstück, Essensausgabe in der „KiTa“) bei den insgesamt 123 besuchten Kindergärten. Als Ergebnis dieses Kontrollprojekts werden im späten Frühjahr 2010 vom Landratsamt spezielle Schulungen für die in den Kindergärten verantwortlichen Personen und die Kindergartenträger angeboten. So soll das Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln vertieft und zugleich das Bewusstsein für qualitativ hochwertige und kindgerechte Ernährung gestärkt werden.



*So soll es sein:
Saubere Arbeitsgeräte
für die Fleischverarbeitung*