

## Verbraucherschutz

### Kontrolltätigkeit Lebensmittelüberwachung in 2013

Im Jahr 2013 wurden (hochgerechnet) 1.918 planmäßige Routinekontrollen, 76 außerplanmäßige Kontrollen wie Nachkontrollen, Kontrollen auf Anforderung und Verdachtskontrollen durchgeführt. Die Lebensmittelkontrolleure ha-

ben insgesamt 970 Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Kleidung, Drogeriewaren etc.) entnommen und zur Untersuchung an die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter des Landes geschickt.

*Umgang mit Lebensmitteln in Küche und Keller:  
Diese Beispiele sind nicht nachahmenswert!*



### Projekt „Systemgastronomie“

Von Ende Juli bis Anfang September 2013 wurden im Alb-Donau-Kreis von der Lebensmittelüberwachung alle Betriebe der Systemgastronomie (Mc Donald's, Subway, Burger King) im Rahmen eines besonderen Projektes kontrolliert. Teilweise wurden hygienische Mängel vorgefunden. Die Lebensmittelproben untersuchte das Veterinäruntersuchungsamt chemisch und mikrobiologisch. Die Beanstandungsquote lag bei 13 Prozent. Bei Nachkontrollen wurde überprüft, dass die Mängel auch abgestellt wurden.

### Radioaktivität Schwarzwild



Auch 27 Jahre nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl ist die Belastung von Wildschweinfleisch immer noch deutlich messbar. Wild mit einem Gesamtcäsiumgehalt von mehr als 600 Becquerel je Kilogramm (Bq/kg) darf nach EU-Recht nicht in den Handel kommen. Das Überwachungsprogramm in Baden-Württemberg sieht vor, dass im Rahmen des Monitoring monatlich vier Proben Wildschweinfleisch aus dem Kreisgebiet des Alb-Donau-Kreises vom Chemischen

und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart auf Radioaktivität untersucht werden. In den Gemeinden Balzheim, Dietenheim, Illerrieden, Schnürpflingen, Hüttsheim, Staig und Illerkirchberg müssen alle Wildschweine auf Radioaktivität untersucht werden. Hierzu wurde von der Jägerschaft eine private Messstelle eingerichtet, die sich in Illerrieden befindet. Nur vereinzelt kommen Fälle vor, bei denen die Grenzwerte überschritten wurden. Diese Tiere kommen in die Tierkörperbeseitigung.

## Lebensmittelkontrolle: Mit Presse unterwegs in der Klosterküche

Die Lebensmittelkontrolleure Jens Johné und Fabian Kast wurden am 16. März von der Südwest Presse bei der Kontrolle der Küche im Kloster Untermarchtal begleitet. Dabei konnte sich der Pressevertreter von der großen Fachlichkeit und Umsicht der Kontrolleure überzeugen. Neben den einzelnen Ar-

beitsbereichen wurde auch die Verpflichtung des Betriebs zur Eigenkontrolle überprüft. Die Küche im Kloster Untermarchtal ist jedenfalls in sehr gutem Zustand.

Wer Lebensmittelkontrolleur werden möchte, muss Meister im Lebensmittelhandwerk bzw. staatlich anerkannter Lebensmitteltechniker sein und

eine zweijährige Zusatzausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen mit Erfolg abgeschlossen haben. Derzeit sind acht Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure im Landratsamt tätig. Hinzu kommen zwei Personen in Ausbildung.

## Veterinärangelegenheiten

### Tierseuchen

#### ■ Bienensachverständige im Alb-Donau-Kreis

Bienen sind für uns Menschen enorm wichtig. Rund 80 Prozent der heimischen Nutz- und Wildpflanzen sind auf die Honigbienen als Bestäuber angewiesen. Die Bienen sichern die Erträge vieler Nutzpflanzen in Landwirtschaft und Gartenbau.

In Deutschland halten etwa 87.000 Imker ungefähr 750.000 Bienenvölker. Allein im Alb-Donau-Kreis sind dem Fachdienst 161 Imker bekannt. Die Mitgliederzahlen in den Imkerverbänden steigen derzeit wie-

der an. Zudem ist seit 2009 eine geringe, aber kontinuierliche Zunahme der Anzahl der Bienenvölker feststellbar.

Auch bei den Bienen ist ein rechtzeitiges und sicheres Erkennen von anzeigepflichtigen Bienenseuchen, wie zum Beispiel der amerikanischen Faulbrut, von großer Bedeutung. Außerdem ist eine jährliche Behandlung gegen die durch Milben hervorgerufene gefährliche Bienenkrankheit Varroose bei allen Bienenvölkern erforderlich.

*Fachdienstleiter  
Dr. Hans-Joachim Butscher  
(links) überreicht Peter  
Daubenschütz aus Laichingen-  
Suppingen die Urkunde zum  
Bienensachverständigen.*

