

Villingen-Schwenningen - Panorama

Mäusekegel in der Küche

Maden in der Suppe, Ratten in der Küche, verdorbene Konserven , das ist der Albtraum eines jeden Verbrauchers. Dass er nicht wahr wird gewährleistet die amtstierärztliche Lebensmittelüberwachung beim Landratsamt, seit einigen Wochen verstärkt durch Polizeibeamte des einstigen WKD.

VILLINGEN-SCHWENNINGEN Bis Ende letzten Jahres kontrollierten zwei Behörden parallel, wie es mit der Hygiene in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben steht: der tierärztliche Dienst des Landratsamts und der Wirtschaftskontrolldienst der Polizei. Seit Jahresbeginn greift die Verwaltungsreform, wurden die Aufgaben neu verteilt. Nun ist das Landratsamt alleine zuständig, allerdings personell verstärkt durch eine weitere Kontrolleurin und drei ehemalige WKD-Beamte, die als Polizisten zum Landkreis abgeordnet wurden. Damit stehen der Leiterin der Abteilung, Amtstierärztin Dr. Heidrun Schneider, derzeit sieben Kontrolleure zur Verfügung.

Jede Reform soll Einsparungen bringen; so auch die jüngste. Dies bedingte, dass in die Neuberechnung des Stellenschlüssels für die Lebensmittelüberwachung 20 Prozent »Effizienzrendite« einkalkuliert werden mussten, wie es im Beamtendeutsch heißt. Was im Klartext heißen soll: Ein Fünftel an bisher im Bereich beider Behörden verfügbaren Stellen musste eingespart werden.

Diese Einsparung, betont Dr. Schneider, werde nunmehr allerdings durch Rationalisierungseffekte kompensiert, die die Zusammenlegung gebracht habe: Nun könne man nämlich Aufgaben bündeln und dadurch besser erfüllen, wenngleich die Zusammenarbeit mit dem WKD im Landkreis Schwarzwald-Baar seit jeher gut geklappt habe.

Dass die Lebensmittelüberwachung aus der Reform derart gut organisiert hervor gegangen sei, meint Dr. Schneider, sei freilich nicht die Regel: »In anderen Kreisen kann es durchaus schlechter laufen«. Der reibungslose Übergang bringe es mit sich, dass der Überwachungsdruck sicherlich nicht gesunken sei. »Ein bis zwei Kontrollen täglich« gibt es; jährlich also um die 450.

Ganz oben auf der Liste steht die als »Risikobetriebe« eingestufte Gastronomie, die so genannte »empfindliche Personengruppen« verköstigt. Dazu zählen Küchen oder Caterer, die Krankenhäuser, Altenheime oder Betriebskantinen beliefern, wo also, wenn die Hygiene nicht stimmt, gleich sehr viele Esser auf einmal betroffen sind.

Sie werden mindestens alle drei Monate überprüft; wenn Anlass dazu besteht, allerdings auch öfter. Feste Kontrollfrequenzen gibt es nicht, sagt Dr. Heidrun Schneider, »schlechte Betriebe« allerdings müssten damit rechnen, dass die Kontrolleure alle drei Monate auf der Matte stehen. Dabei ist das Ansehen eines Betriebes beim Amt mit entscheidend , wo früher schon geschlampt wurde, sei ein besonderes Augenmaß angebracht, meint die Amtstierärztin.

Ein zunehmendes Problem sieht Dr. Schneider in der Tatsache, dass sich in der Gastronomie immer mehr Ungelernte versuchen , gerade im Imbiss-Bereich oder Lebensmitteleinzelhandel. Das gehe dann nicht selten zu Lasten der Hygiene-Qualität.

Wie wirkt sich das dann konkret aus? »Große Lebensmittelskandale«, meint Dr. Heidrun Schneider, seien dem Schwarzwald-Baar-Kreis bislang erspart geblieben, aber Mäusekegel in der Küche oder im Lagerraum fänden sich schon hin und wieder.

Dabei sind Schneider und ihre Kontrolleure nicht nur für die Gastronomie zuständig, sondern auch für den Lebensmittelhandel. Hier schafft die wachsende Nachfrage nach ausländischen Spezialitäten erhöhten Überwachungsbedarf. Die Spezialisten vom Landratsamt schauen hier sehr genau darauf, was da alles ins Verkaufsregal wandert.(rat)

Quelle: NQ-Online, Mittwoch, 13. April 2005