

Schlachter und Wirt auf Finger geklopft

Lebensmittelkontrolleure prüften jeden zehnten Lebensmittelbetrieb: Bei bei einem Drittel der Kontrollen Mängel festgestellt

Rund jeder zehnte Lebensmittelbetrieb im Kreis Heidenheim bekam voriges Jahr Besuch von Kontrolleuren, bei gut einem Drittel davon wurden Mängel festgestellt. Am spektakulärsten war eine verschmutzte Gaststätte sowie ein Hausschlachtbetrieb, die vorübergehend geschlossen werden mussten (siehe weiteren Text).

Diese Bilanz für 2004 wurde gestern erstmals vom Landratsamt vorgestellt, nachdem seit dem Jahreswechsel der bisherige Wirtschaftskontrolldienst (WKD) der Polizei zur Landkreisverwaltung gehört. Drei Polizeibeamte arbeiten deshalb so lange vorübergehend beim Landratsamt, bis dort entsprechende Lebensmittelkontrolleure ausgebildet sein werden. Zuständig beim Landratsamt ist die Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz, wo bislang schon von Seiten der Amtstierärzte Fleisch kontrolliert wurde. Nun sind durch die Eingliederung des WKD auch die praktischen Überwachungen durch Kontrollen hinzugekommen. Einziger Unterschied: Während Polizeibeamte Mängel auch strafrechtlich weiter verfolgen müssen, sind Mitarbeiter des Landratsamt dazu nicht verpflichtet. Zuständig für die Fahndung ist der Fachbereich Sicherheit und Ordnung beim Landratsamt, wo auch schon früher die „Knöllchen“ ausgeteilt wurden.

Die Bilanz der Lebensmittelkontrollen zogen gestern Amtstierarzt Dr. Peter Egle und Lebensmittelkontrolleur Hans Maurer, der für fünf Jahre von der Polizei ans Landratsamt „ausgeliehen“ ist.

Insgesamt seien im Kreis 2004 Lebensmittelbetriebe registriert gewesen, von der Gaststätte bis zum Jahrmarkt-Anbieter. Geprüft werden Lebensmittel jeder Art, Kosmetika, Tabakerzeugnisse, Babyartikel, Artikel zur Körperpflege sowie Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, wie Tüten oder Teller. 467 Betriebe erhielten Besuch von einem Kontrolleur, manche mehrmals; in 186 Fällen wurden Mängel festgestellt. Beim Großteil (170 Fälle) wurden Hygiene-Mängel beanstandet, in 26 Fällen gab es Mängel bei der Zusammensetzung und in 24 Fällen war die Kennzeichnung falsch.

Durch die Neuorganisation waren es 2004 zwar weniger Kontrollen als im Vorjahr, doch wird künftig die Bandbreite noch ausgeweitet durch die neuen Vorgaben des Lebensmittelrechts. Nach dem Prinzip „From the Stable to the Table“ (Vom Stall bis zum Tisch) soll die gesamte Herstellungs- und Vertriebskette von Lebensmitteln überwacht werden. Das bedeutet, dass auch auf dem Acker künftig Proben gezogen werden.

Karin Fuchs

[zurück](#)