

Schimmel im Feinkostladen

Unappetitliche Entdeckungen der Lebensmittelkontrolleure - 73 Betriebsschließungen im vergangenen Jahr

Stuttgart - 100 Tage nach der Auflösung der Wirtschaftskontrolldienstes und der Verlagerung der Lebensmittelkontrolle zur Stadt zieht Ordnungsbürgermeister Jürgen Beck positive Bilanz. "Die Umstrukturierungen sind gut über die Bühne gegangen."

Von Martina Fürstenberger

18 Beamte des Wirtschaftskontrolldienstes, der bei der Polizei angesiedelt war, wechselten Anfang des Jahres zur Stadt Stuttgart. Einige davon werden auf lange Sicht zur Polizei zurückkehren. Die Stadt hat deshalb acht Auszubildende eingestellt, die aus 470 Bewerbern ausgesucht wurden. Beck blickt angesichts seines Personals optimistisch in die Zukunft: "Es gibt keinen Grund, im Bereich der Lebensmittelüberwachung schwarz zu sehen."

Im vergangenen Jahr wurden fast die Hälfte der 11 355 Betriebe, die in Stuttgart mit Lebensmitteln zu tun haben, kontrolliert. 73 Mal musste eine Einrichtung für einen Tag geschlossen werden - meist stand dann Putzen auf dem Programm der Gastwirte oder Händler. Ein Gastwirt zeigte sich erst nach Rücksprache mit seinem Anwalt bereit, die Auflagen zu befolgen. Zwei Tage stand sein Betrieb deshalb still. 191 Mal mussten Lebensmittel entsorgt werden, die nicht mehr verkauft werden durften.

Die meisten Betriebe arbeiten ordnungsgemäß, doch stoßen die Kontrolleure bei ihrer Arbeit auch oft auf Haarsträubendes. So bot ein Delikatessenhändler in seinen Auslagen nicht nur grüne und schwarze Oliven, sondern auch mit weißem Schimmel bedeckte Zitronenscheiben an. In einem China-Lokal lagerten bereits geschnittene Pilze neben vollen Aschenbechern. Das auferlegte Putzen erledigte die Inhaberin ordnungsgemäß, nur dass sie die Pilze nicht mehr verwenden konnte, wurmte sie gewaltig. "Unsere Kontrolleure schütten zur Sicherheit Spülmittel über die Speisen, die entsorgt werden müssen", erklärt Thomas Stegmanns. Ansonsten würde der ein oder andere wohl versuchen, die Ware wieder aus dem Müll zu holen. Selbst in angeblich guten Häusern mit prominenten Gästen geht es mit der Hygiene manchmal nicht so genau. Eine Küchenhilfe wurde beim Rauchen ertappt, auf der Schürze einer anderen wurden Fäkalkeime festgestellt. Mit Fäkalien hatten es auch die Schildkröten zu tun, die in einer Kinderbadewanne entdeckt wurden. Sie schwammen schon mehrere Tage in ihrem eigenen Dreck. Viel Arbeit bescherten den Kontrolleuren 55 Katzen, die eine Tierfreundin aus der Türkei importiert hatte. Unter Missachtung der vorgeschriebenen Hausquarantäne verteilte die Frau die Katzen, ohne sie vorher gegen Tollwut geimpft zu haben. "Nach umfangreichen Ermittlungen konnten wir alle Tiere wieder ausfindig machen", so Stegmanns. "Mit Tollwut ist schließlich nicht zu spaßen." Eingeschläfert wurde ein Hund, der einen Passanten gebissen hatte. Bei der Begutachtung schnappte er sogar nach der Amtstierärztin, die mit dem Schrecken davon kam. Gute Noten gab es vergangenes Jahr für die Metzgereien: "Im Vergleich zu 2003 haben die Veterinäre - mit wenigen Ausnahmen - deutlich bessere Hygieneverhältnisse vorgefunden", so Stegmanns.

Quelle: Esslinger Zeitung: 13.04.2005