Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Metzger werden bis zu fünfmal im Jahr kontrolliert

Datum der Veröffentlichung:
21. Oktober 2009

Metzger werden bis zu fünfmal im Jahr kontrolliert

Von Christian Mühlhause
Unappetitlich sind die Fälle, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in seinem nun vorgelegten Jahresbericht für 2008 aufgelistet hat (wir berichteten). So wurde in jedem zweiten Betrieb, der Geflügeldöner produziert, die Sauberkeit bemängelt. Dies trifft laut Bericht auch auf jeden dritten Döner-Verkäufer zu und auf über 20 Prozent der Speiseeisverkäufer.
„Keine gravierenden Probleme“ verzeichneten hingegen die zehn Augsburger Kontrolleure vom Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen, sagt dessen Leiter Günther Ipfelkofer. Die Beamten überwachen die Einhaltung der Vorschriften. In den 4200 Betrieben der Fuggerstadt finden dieses Jahr etwa 4400 Kontrollen statt, sagt Ipfelkofer. Die Zahl der Beanstandungen im Jahr 2008 beziffert er auf 678. Die meisten Fälle traten in der Gastronomie auf. Der Amtsleiter betonte, dass sich dies durch die gesamte Branche ziehe und Imbiss-Dönerverkäufer im Vergleich nicht positiv oder negativ auffallen. Er bescheinigte der Gastronomie allgemein ein „relativ hohes Niveau.“
In den meisten Fällen handelte es sich um Probleme bei der Etikettierung oder Mängel bei der Sauberkeit. Kritisiert wurde beispielsweise die falsche Schriftgröße oder unzureichende Inhaltsangaben. „Fälle, die eine gesundheitliche Gefahr für Verbraucher bergen, gab es aber nicht“, so Ipfelkofer. Er räumt allerdings auch ein, dass das Amt mit seinen Stichproben Fehlverhalten nicht komplett ausschließen kann.
Je nach Betriebsart und eventuell auftretenden Problemen werden die Firmen unterschiedlich oft aufgesucht. Bis zu fünfmal im Jahr suchen die Beamten beispielsweise Metzgereien auf. Bei Läden, die verpackte Lebensmittel verkaufen, oft nur einmal. Die Behörde sollte laut Amtsleiter in jeder Firma mindestens einmal im Jahr kontrollieren.
Der Amtsleiter führt das Ergebnis auf die „gute personelle Besetzung“ seiner Behörde und den „Druck“ zurück den die Überprüfungen der Behörde erzeugen. Die Mitarbeiter kennen ihre „Pappenheimer“ und kämen dort so oft vorbei, bis alles in Ordnung sei, erklärt Ipfelkofer.
Um Problemen bereits früh zu begegnen, wird das Amt zudem schon im Vorfeld tätig und bietet den Firmen eine entsprechende Beratung an.
Quelle: augsburger-allgemeine.de [1]

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 05:02*): http://www.easyhaccp.eu/news/metzger-werden-bis-zu-f%C3%BCnfmal-im-jahr-kontrolliert

Links:

[1] http://www.augsburger-allgemeine.de/Home/Lokales/Augsburg-Stadt/Lokalnews/Artikel,-Metzger-werden-bis-zu-fuenfmal-im-Jahr-kontrolliert-_arid,1945184_regid,2_puid,2_pageid,4490.html
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news