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

Kontrolle von Lebensmitteln mangelhaft

Datum der Veröffentlichung:
23. April 2010

Kontrolle von Lebensmitteln mangelhaft

Quelle:
Naumburger Tageblatt [1]

FREYBURG/MZ. Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland ist nach Ansicht des zuständigen Verbandes mangelhaft, weil es zu wenig Kontrolleure gibt. "Von mehr als einer Million Betrieben, die laut Verordnungen regelmäßig kontrolliert werden müssten, ist 2008 nur jeder zweite überprüft worden", sagte Mar Müller, Vorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure, am Freitag in Freyburg (Burgenlandkreis) am Rande einer Delegiertentagung.

Derzeit gibt es bundesweit rund 2500 Kontrolleure. "Es müssen wenigstens 1200 Verbraucherschützer neu eingestellt werden", forderte Müller. Die Lebensmittelüberwachung könne nicht mehr agieren, sondern nur noch reagieren. "Der Verbraucherschutz bleibt auf der Strecke", so Müller.

Der Verbandschef macht dafür die öffentliche Hand verantwortlich. "Kontrolleure werden immer mehr nach Kassenlage eingestellt", sagte er.

Die Lebensmittel-Überwachung ist Aufgabe der Länder, die Kontrolleure sind bei den Landkreisen angestellt. Das Land Sachsen-Anhalt hält die Zahl der Kontrolleure für ausreichend. "Mit 95 Mitarbeitern liegen wir über dem Bundesschnitt", sagte eine Sprecherin des zuständigen Sozialministeriums. Die Lebensmittel-Überwachung habe ein hohes Niveau.

Die Lebensmittel-Überwacher stellten im Jahr 2008 bundesweit bei jedem vierten Betrieb Mängel fest, etwa bei der Hygiene oder der Kennzeichnung der Produkte. Insgesamt wurden 540000 Betriebe kontrolliert.

Während es in der Vergangenheit laut Müller vor allem Beanstandungen in der Gastronomie gab, rückt derzeit auch immer öfter die Industrie ins Visier der Prüfer. Es gebe immer mehr "Mogelpackungen". Als Beispiel nannte Müller sogenannten Klebeschinken, der als Schinken verkauft wird. In Wahrheit handele es sich um Fleischreste, die durch Enzyme wieder zusammengefügt werden. "Da wird aus Gulasch wieder Schinken", sagte der Verbandschef. Je größer die Oberflächen bei diesen Produkten seien, umso größer sei auch das hygienische Risiko. "Zur Zeit ist es eine Frage der Verbrauchertäuschung. Aber schnell kann aus Klebeschinken auch Gammelschinken werden", so Müller.

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:03*): http://www.easyhaccp.eu/news/kontrolle-von-lebensmitteln-mangelhaft

Links:
[1] http://www.naumburger-tageblatt.de/ntb/ContentServer?pagename=ntb/page&atype=ksArtikel&aid=1272001192803&openMenu=1013016724320&
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news