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

Hygienetests: Drei Betriebe geschlossen, 135 Mängelberichte

Datum der Veröffentlichung:
19. März 2010

Hygienetests: Drei Betriebe geschlossen, 135 Mängelberichte

Quelle:
Südkurier.de [1]

Tuttlingen (feu) Bei 1186 Kontrollen haben die Lebensmittelkontrolleure und Amtstierärzte des Landratsamtes Tuttlingen 2009 Metzgereien, Bäckereien, Gaststätten, Großküchen, Lebensmittelhersteller un Einzelhändler überprüft. Dabei wurden 643 der 1701 im Landkreis registrierten Betriebe (37,8 Prozent) ein oder mehrmals überprüft.

In 162 Betrieben, das heißt in 9,5 (Prozent) der kontrollierten Firmen wurden Verstöße gegen lebensmittelhygienische Vorschriften festgestellt. Die Beanstandungsquote ist aber nicht als repräsentative Aussage über die Qualität der Lebensmittelbetriebe zu verstehen. Betriebsauswahl und Kontrollfrequenzen sind risikoorientiert.

Im Blickpunkt der Kontrolleure liegt der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln, der ordentliche Zustand der Räume und Einrichtungen und die einwandfreie Qualität aller im Betrieb verwendeten oder hergestellten Lebensmittel. Führen Kontrollen zu Beanstandungen, die nicht sofort abgestellt werden, ergreift die Lebensmittelüberwachung weitere Maßnahmen.

So wurden 135 Mängelberichte ausgestellt und 23 Anordnungen zur Beseitigung der Missstände erlassen. Drei Betriebe mussten wegen unhygienischer Zustände geschlossen werden. Verstöße gegen das Lebensmittelrecht wurden 34 Mal mit Verwarnungs- und Bußgeldern geahndet.

Die Lebensmittelkontrolleure des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz erhoben 686 Proben von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika und schickten sie zur Untersuchung an das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg. Höchste Priorität bei der Probenahme haben Lebensmittelproben, die mit Erkrankungsfällen zusammen hängen und Proben, die wegen Verbraucherbeschwerden erhoben werden; dies war 14 Mal der Fall.

Im Übrigen liegt der Schwerpunkt der Probennahme bei Herstellern und Importeuren. Doch auch am Beginn der Lebensmittelkette wird untersucht: Beim landwirtschaftlichen Erzeuger werden Milch, Eier oder Honigproben gezogen und zur Untersuchung auf qualitative Merkmale und Rückstände eingesandt; 2009 blieben alle zwölf untersuchten Rückstandsproben ohne Beanstandung.

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *10.11.2026 - 05:01*): http://www.easyhaccp.eu/news/hygienetests-drei-betriebe-geschlossen-135-m%C3%A4ngelberichte

Links:
[1] http://www.suedkurier.de/region/schwarzwald-baar-heuberg/tuttlingen/Hygienetests-Drei-Betriebe-geschlossen-135-Maengelberichte;art372539,4213601
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news