

# Schimmliger Käse, fauliges Obst

## Datum der Veröffentlichung:

18. Mai 2010

Schimmliger Käse, fauliges Obst

## Quelle:

[Stuttgarter Zeitung](#) [1]

Stuttgart - Die Stuttgarter Lebensmittelkontrolleure haben im vergangenen Jahr mehr als jeden zweiten der mehr als 11.300 Betriebe Geschäfte und Gaststätten überprüft. Bei fast jeder zweiten Kontrolle trafen sie unappetitliche, in 301 Fällen sogar ekelerregende und gesundheitsgefährdende Zustände an. "Wir haben traurige Zustände vorgefunden", sagte Thomas Stegmanns, der Leiter der Lebensmittelüberwachung, gestern bei der Pressekonferenz im Rathaus. "Wegen Trauerfall geschlossen", hieß es denn auch an der Eingangstür einer von den Kontrolleuren dicht gemachten Gaststätte. "Bei den schweren Fällen mussten Lebensmittel in größeren Mengen aus dem Verkehr gezogen und 67 Betriebe geschlossen werden", präzisierte der Ordnungsbürgermeister Martin Schairer.

Ungekühltes Fleisch und fauliges Obst

Oft fanden die Kontrolleure verschimmelten Käse, verfaultes Obst und ungekühlt gelagertes Fleisch. Bei den übrigen Beanstandungen habe es sich meistens um kleinere Hygienemängel gehandelt. Mit 11.328 Kontrollen hätten die 18 städtischen Lebensmittelkontrolleure und sieben Tierärzte das Niveau des Vorjahres gehalten. "Wir haben 2009 einen umfassenden Verbraucherschutz gewährleistet", so Schairer. Einen gesetzlichen Auftrag konnten die Kontrolleure allerdings auch 2009 nicht erfüllen: Mit 2777 gezogenen Proben unterschritten sie das für die Landeshauptstadt vorgegebene Soll von 3300 Proben deutlich.

Nachwuchsmangel verursacht Personalengpass

Diese Quote dürfte sich in diesem Jahr kaum verbessern lassen. Denn Anfang des Jahres sind vier Polizeibeamte des früheren Wirtschaftskontrolldienstes, die übergangsweise bei der Stadt als erfahrene Kontrolleure arbeiteten, wieder auf ihre Reviere zurückgekehrt; ein weiterer geht zum 1. Juli in den Ruhestand. "Die Ausbildung unserer neuen Lebensmittelkontrolleure ist aber erst Ende 2010 abgeschlossen", erklärte Stegmanns. Der Verlust an Fachwissen sei kaum auszugleichen, da befristet eingestellte Mitarbeiter nur einen Teil der Kontrollaufgaben übernehmen könnten. "Zudem hat ein Kontrolleur gekündigt", so Stegmanns. Um solche Schwankungen auszugleichen, müsse die Stadt über den eigenen Bedarf hinaus ausbilden. "Es wäre sehr gut, wenn wir wenigstens zwei Ausbildungsplätze besetzen könnten."

Wegen des knappen Personalkorsetts bereitet Stegmanns die steigende Zahl der EU-Schnellwarnungen große Sorgen. Da gehe es um gesundheitsgefährdende Produkte. Im vergangenen Jahr hätten zum Beispiel giftige Bakterien in Lebensmitteln zu Todesfällen geführt. Bei jeder Warnung müssten die Kontrolleure rasch ausrücken, um zu prüfen, ob sich die gefährlichen Produkte noch in den Verkaufsregalen befinden. "Das

laufende Jahr wird den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung besonders hohe Leistungen abverlangen", betonte auch Schairer.

- Tags:
  - [HACCP News](#) [2]

---

**Quelle URL (generiert am 05.02.2026 - 01:39):** <http://www.easyhaccp.eu/news/schimmliger-k%C3%A4se-fauliges-obst>

**Links:**

[1] [http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/2490117\\_0\\_4663\\_-lebensmittelhygiene-schimmliger-kaese-fauliges-obst.html](http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/2490117_0_4663_-lebensmittelhygiene-schimmliger-kaese-fauliges-obst.html)

[2] <http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news>