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

Tirols Betriebe werden regelmäßig kontrolliert

Datum der Veröffentlichung:
29. Juni 2011

Tirols Betriebe werden regelmäßig kontrolliert

22 Beamte der Tiroler Lebensmittelaufsicht sind in Tirol das ganze Jahr damit beschäftigt, die Sicherheit von Lebensmitteln von der Herstellung bis zum Verkauf zu überwachen. 16.700 Betriebe ? vom Erzeuger über Supermärkte, Hotels, Restaurants bis hin zum kleinen Kiosk ? stehen unter der Aufsicht der Truppe, welche die Betriebe in regelmäßigen Abständen auf Herz und Nieren überprüft.

Wie die Tiroler Tageszeitung berichtet, wurden im vorigen Jahr 4.200 tiefergehende Kontrollen durchgeführt; in 1,6 Prozent dieser Fälle gab es Beanstandungen. Wenn es Mängel gibt, dann betreffen diese jedoch in der Regel die Hygiene: Das kann "nur" ein schmutziger Kühlraum sein, sich aber auch durch den ganzen Betrieb ziehen.

Tirols Lebensmittel-Kontrollore haben zum Glück eher selten Grund zu Beanstandungen bei Lokalen und Erzeugern. Doch eine Insel der Seligen ist Tirol deswegen trotzdem nicht: So gibt es immer wieder vereinzelte Listerien-Funde, auch erhöhte Keimzahlen in Speiseeis wurden wiederholt beanstandet.

Ein weiteres Aufgabenfeld der Behörde sind Pestizidcocktails in Obst und Gemüse: Um eventuell erhöhte Werte festzustellen, hat die Tiroler Lebensmittelaufsicht allein 2010 rund 400 Proben auf Pestizide untersuchen lassen. Insgesamt haben die Lebensmittelkontrollore im Vorjahr rund 3.000 Proben gezogen, rund ein Fünftel davon wurde beanstandet und angezeigt.

Datum:
29. Juni 2011 - 22:27

- Tags:
  - easyhaccp News [1]
  ,
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *03.11.2026 - 10:42*): http://www.easyhaccp.eu/news/tirols-betriebe-werden-regelm%C3%A4%C3%9Fig-kontrolliert

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/easyhaccp-news
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news