

Gammelfleisch: Saftige Bußgelder drohen

Datum der Veröffentlichung:

6. Oktober 2009

Gammelfleisch: Saftige Bußgelder drohen

Quelle: tz-online.de

München - Nie wieder soll es in München einen Gammelfleischskandal wie den von 2006 geben.

Damals wurde in einem Johanneskirchner Kühlhaus tonnenweise verdorbene Ware gefunden – zufällig

Seither hat sich bei der Lebensmittelkontrolle insgesamt viel geändert: Inzwischen liegen die früher recht verwirrend verteilten Kompetenzen gebündelt im Kreisverwaltungsreferat. Gestern berichtete KVR-Referent Wilfried Blume-Beyerle dem Stadtrat auch über die Bestrafung von Ordnungswidrigkeiten in Gaststätten, Metzgereien, Bäckereien und anderen Betrieben, die mit Lebensmitteln zu tun haben. Blume-Beyerle: „Ein Verwarnungsgeld von 35 Euro bewirkt doch überhaupt nichts.“ Da würden die Missetäter doch nur lachen und „legen gleich für die nächste Kontrolle 35 Euro beiseite. Aber so lassen wir nicht mit uns umgehen!“

Einen besseren Lerneffekt verspricht sich der Chef der Ordnungsbehörde von empfindlichen Bußgeldern von 1400 bis 25 000 Euro bei erheblichen Hygienemängeln. „Wir müssen unsere Instrumente schärfen.“ 2006 oblag die Kontrolle im Fleischbereich dem Staatlichen Veterinäramt, aber auch das KVR musste nach dem Skandal zugeben, dass die vorbeugenden Verbraucherschutzkontrollen nicht ausreichend durchgeführt worden waren. Der Stadtrat forderte eine drastische Verdichtung der Kontrollen und eine Aufstockung des Personals. 2007 wurden 20 Azubis eingestellt. Insgesamt gibt es für die Lebensmittel-Überwachung im Außendienst 46 Mitarbeiter. Das reiche aus für die Pflichtkontrollen „gemäß der Münchner Linie“, die über dem gesetzlichen Muss liegt. 2009 sind das 13 454 Überprüfungen bei einem Kontrollintervall von sechs bis 12 Monaten.

Bei Beanstandungen kommen Nachkontrollen (2008 nach 48,8 Prozent der Pflichtkontrollen), Besuche bei Beschwerden (2008 in 2699 Fällen). Künftig sollen „bei 10 Prozent der Pflicht- und 15 Prozent der Probeentnahmen ein Bußgeld- und/oder Strafverfahren eingeleitet werden“. Grünen-Chef Sigi Benker wünscht eine Veröffentlichung der Kontrollberichte im Internet. Blume-Beyerle bedauert: „Das dürfen wir nicht. Auch bei der Wurstprüfung werden ja immer nur der Sieger und die ersten zwei Plätze bekannt gemacht und nicht die Plätze 4 und folgende.“

Barbara Wimmer

• Tags:

◦ [HACCP News](#) ^[1]

Quelle URL (generiert am 26.05.2026 - 15:03): <http://www.easyhaccp.eu/news/gammelfleisch-saftige-bu%C3%9Fgelder-drohen>

Links:

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