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

Schmuddel-Döner und Mogelpackung

Datum der Veröffentlichung:
19. Oktober 2009

Schmuddel-Döner und Mogelpackung

Quelle: Stern.de

Um die Hygiene ist es in vielen Betrieben der Lebensmittel-Branche nicht so gut bestellt. Im Jahr 2008 hat das Bundesamt für Verbraucherschutz zur Lebensmittelsicherheit 130.000 Verstöße registriert. Die Verbraucherschutz-Organisation "foodwatch" wundert diese hohe Zahl nicht.

Hygienemängel bei Hähnchen-Dönern, Schimmelpilz-Gifte im Reis und Mogelpackungen im Supermarkt - die Mängelliste deutscher Lebensmittel-Kontrolleure für das Jahr 2008 ist lang. Bei Besuchen in rund einer halben Million Betrieben der Lebensmittel-Branche hätten die Kontrolleure bundesweit rund 130.000 Verstöße registriert, vor allem im Bereich Hygiene, heißt es im jüngsten Bericht des Bundesamtes für Verbraucherschutz zur Lebensmittelsicherheit (BVL).

Allein bei einem Fünftel der vom BVL überprüften Betriebe, die Geflügelfleisch-Döner herstellen, ließ die Hygie zu wünschen übrig. Beim Verkauf stellten die Kontrolleure sogar bei einem Drittel der getesteten Imbissbuden Hygienemängel fest. "Wir können uns nicht zurücklehnen", bilanzierte BVL-Präsident Helmut Tschiersky-Schönburg am Montag in Berlin.

"foodwatch" stichelt gegen das BVL

Gegenwind erhielt das Bundesamt von der Verbraucherschutz-Organisation "foodwatch". Geschäftsführer Thilo Bode nannte den Lebensmittelbericht "die jährliche Bankrotterklärung des staatlichen Verbraucherschutzes". An den hohen Beanstandungsquoten habe sich nichts geändert. Statt mehr Kontrollen und härteren Strafen forderte Bode die öffentliche Nennung von Betrieben, bei denen Mängel festgestellt werden. Gegen Imitat-Betrug und Schmuddel-Restaurants helfe nur Abschreckung durch Transparenz.

2008 haben sich die Kontrolleure auch den Umgang mit dem Gewürz Vanille unter die Lupe genommen. Es ist bei Eis-Herstellern sehr beliebt - aber teuer. Das verleitete viele Produzenten zu einem Etikettenschwindel. Die Verpackung warb mit echter Vanille, im Eis aber fanden sich nur künstliche Aromastoffe oder naturidentisches Vanillin. Von 290 Vanilleeisproben waren 110 (38 Prozent) Mogelpackungen. Die Käse-Imitate, die in diesem Jahr Schlagzeilen machten, sind noch nicht Teil des Berichts.

Ein weiterer Untersuchungsschwerpunkt waren Gifte aus Schimmelpilzen. Hier waren vor allem Reis, Schokolade und Lakritze mit teilweise hohen Werten belastet. Das Amt forderte bessere Eigenkontrollen der Unternehmen.

250.000 Kontrollen weniger als 2002

Lebensmittelkontrollen sind Sache der Bundesländer, die Koordination und Auswertung aber übernimmt der Bund. 934.580 Kontrollbesuche gab es im Jahr 2008 in der deutschen Lebensmittelbranche. Damit warfen die Kontrolleure nach Angaben des Amtes einen kritischen Blick auf die Hälfte aller Betriebe, die mit Lebensmitteln zu tun haben.

Im Jahr 2008 gab es rund eine Viertelmillion weniger Kontrollen als noch 2002. Der Rückgang erkläre sich durch aufwendigere Prüfungen, sagte BVL-Abteilungsleiter Gerd Fricke. Er betonte auch, dass die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit bei den Betrieben liege - und nicht beim Staat.

- Tags:
  - HACCP News [1]

Quelle URL (generiert am *09.11.2026 - 21:43*): http://www.easyhaccp.eu/news/schmuddel-d%C3%B6ner-und-mogelpackung

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