

Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung 2014

Rund 7.500 Betriebe, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder behandeln, unterlagen 2014 im Alb-Donau-Kreis der Kontrollpflicht durch den Verbraucherschutz im Landratsamt. Im Rahmen der Lebensmittelüberwachung wurden von den sieben Lebensmittelkontrolleuren 2.200 Betriebskontrollen durchgeführt, die sich zum größten Teil aus Routinekontrollen, gefolgt von Nach- und Beschwerdekontrollen zusammensetzten. Insgesamt wurden 950 Lebensmittelproben erhoben.

Zwei weitere Lebensmittelkontrolleure werden im Dezember ihre Ausbildung beenden und ab Jahresbeginn 2015 die Lebensmittelüberwachung im Alb-Donau-Kreis verstärken.

Vom Fachdienst wurde dieses Jahr die Ausbildung im Lehrberuf zur Hauswirtschafterin mit einer Unterrichtseinheit zu den Themen Lebensmittelrecht, Lebensmittelsicherheit und -hygiene in Zusammenarbeit mit dem Fachdienst Landwirtschaft unterstützt.



Unhygienische Zustände in Lebensmittelbetrieben.



Falsche Lagerung von Lebensmitteln, direkt auf dem Boden, bei einem Fest.



Hier wurde die Kühltemperatur nicht eingehalten.

Gesundheitlicher Verbraucherschutz – ein Beispiel

Im Zusammenhang mit einer Verbraucherbeschwerde zeigten mehrere Personen nach dem Verzehr von geräucherter Makrelenfilets Beschwerden: ein Brennen im Mundbereich, insbesondere auf Lippe und Zunge. Reste des Fisches wurden von den Lebensmittelkontrolleuren als Probe zur Untersuchung in das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart verbracht.

Die Ergebnisse der Beprobung zeigten überhöhte Histaminwerte - eine als Eiweißabbauprodukt chemische Verbindung, die diese Entzündungsreaktion auslösen kann. Vorsorglich wurden diese und ähnliche Produkte von der verantwortlichen Einzelhandelskette von der Vermarktung gesperrt, so dass es zu keinen weiteren gesundheitlichen Schädigungen mehr kommen konnte.

Beratung für Pausenverpflegung in Schulen

Bei Kontrollen in Schulen fiel auf, dass die vielerorts stattfindende Pausenverpflegung, etwa in Form von Schulkiosken, mobilen Verkaufsstellen oder Automaten, nicht immer strukturiert und geordnet ablief. Auch hier müssen, wie bei der Mittagsverpflegung, bestimmte Hygieneregeln eingehalten werden, um die Abgabe gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel an die Schüler sicherzustellen.

Die Lebensmittelkontrolleure haben deshalb alle Schulen des Alb-Donau-Kreises, bei denen eine Pausenverpflegung stattfindet aufgesucht, um

sich ein Bild über Art, Umfang und Organisation des stattfindenden Verpflegungsangebots unter Hygienegesichtspunkten zu machen.

Bei dieser Aktion war die Lebensmittelüberwachung in erster Linie beratend tätig und bei der Umsetzung der Hygienevorgaben an den Schulen be-

hilflich. So konnten bestehende Missstände erkannt und Schritte zu deren Behebung eingeleitet werden. Durch Verbesserung der hygienischen Rahmenbedingungen, beispielsweise in Form von optimierten Ausgabeabläufen, konnte ein gutes Stück mehr an Lebensmittelsicherheit erreicht werden.



Pausenverpflegung in einer Schule.

Überwachung von Bedarfsartikeln

Der Fachdienst Verbraucherschutz ist auch für die Überwachung von Bedarfsgegenständen zuständig. Darunter fallen zum Beispiel Bekleidung, Bettwäsche, Armbänder, Spielwaren oder Körperpflegemittel.

Bei einer routinemäßigen Beprobung wurden im Handflächenleder von Arbeitshandschuhen überhöhte Chrom(-VI)-Gehalte festgestellt. Chrom(-VI)-basierte Stoffe gelten als zu-

mindest allergen, in höheren und dauerhaften Dosen als krebserregend und akut toxisch. Sie gelten als Rückstände bei der nicht sachgerecht durchgeführten Ledergerbung.

Zur Sicherheit des Verbrauchers wurden die belasteten Produkte lokal vom Markt genommen. Parallel hierzu wurde der Fund über das EU-Schnellwarnsystem RAPEX bekannt gegeben, so dass überall in Eu-

ropa die lebensmittelüberwachenden Behörden Maßnahmen dagegen einleiten konnten.

