Wie sicher ist die Hygiene in deutschen Betrieben?

Zahlen der amtlichen Lebensmittelüberwachung veröffentlicht - Foodwatch kritisiert deutsches Kontrollsystem

Die Kontrolleure stellten bei 26 Prozent der 538.000 untersuchten Betriebe Verstöße fest und leiteten entsprechende Maßnahmen ein. Bernhard Remde ist stellvertretender Vorsitzender der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) aus dem Verbraucherschutzministerium Brandenburg. Er weist darauf hin, dass die Vollzugsbehörden der Länder das Problem aufmerksam behandeln: "Das betrifft vor allem eine häufigere Kontrolle dieser Betriebe sowie eine konsequente Durchsetzung ordnungsrechtlicher Maßnahmen. Einen positiven Effekt erwarte ich auch von der geplanten Veröffentlichung der Kontrollergebnisse".
Krisen wie jüngst EHEC schaffen einen neuen Verbrauchertyp, der kritischer denn je beobachtet, wie Thekenmitarbeiter mit Lebensmitteln umgehen, zeigt sich der Hygieneexperte Ralf Steinhilber von Bizerba überzeugt: "Händler punkten beim Kunden, wenn sie demonstrieren, dass sie Produkte hygienisch schneiden". Es sei wichtig, dass der Kunde selbst alle Funktionen der Schneidemaschine verstünde. Das Unternehmen konstruiere Schneidemaschinen daher so, dass sich alle Komponenten bequem erreichen und reinigen oder schnell demontieren ließen. "Der Kunde muss das Gefühl haben, dass auch er das Gerät problemlos reinigen könnte".
Die Länder nutzen auch den Bundesweiten Überwachungsplan, um Hygieneprobleme aufzuspüren. Die Experten untersuchten im Jahr 2010 im Einzelhandel den Hygienestatus von verpacktem Hackfleisch. Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass Händler die Lagerfähigkeit oft falsch einschätzen. 10 Prozent der Proben wiesen einen Keimgehalt von mehr als 107 kbE/g (Kolonien bildende Einheiten pro Gramm) auf, noch bevor sie das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht hatten. In 1,6 Prozent der Proben fanden die Kontrolleure den Erreger Listeria monocytogenes, der für schwangere Frauen und immungeschwächte Menschen ein Gesundheitsrisiko ist.
Die selbsternannten Essenretter Foodwatch kritisieren das deutsche Kontrollsystem. Martin Rücker, Sprecher der Verbraucherorganisation: "Dass wie jedes Jahr jeder vierte Betrieb bei den amtlichen Kontrollen beanstandet werden musste, belegt eindrucksvoll das Scheitern des geheimniskrämerischen deutschen Kontrollsystems". Erst wenn die Ergebnisse direkt am Eingang von Gaststätten, Bäckereien und Supermärkten angebracht würden, hätten die Verbraucher die Wahl zwischen guten und schlechten Betrieben. "Ob die Veröffentlichung mit dem dänischen Smiley-System oder mit einer Hygiene-Ampel erfolgt, ist zweitrangig".

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.

Anlage: Bild

klartext ONLINE