

JAHRESBERICHT DER LEBENSMITTEL- und FLEISCHHYGIENEÜBERWACHUNG 2008

**Schutz der Verbraucher/innen vor gesundheitlichen Gefahren
sowie vor Irreführung und Täuschung im Verkehr mit
Lebensmitteln durch den Fachdienst Veterinärwesen und
Verbraucherschutz des Wetteraukreises**

Kreisbeigeordneter Ottmar Lich informiert

Nach Angaben des zuständigen Kreisbeigeordneten Ottmar Lich sowie des Leiters des Fachdienstes Veterinärwesen und Verbraucherschutz Dr. Rudolf Müller sichert die Lebensmittelüberwachung im Wetteraukreis seit langem, dank der engagierten Arbeit der Mitarbeiter/innen der Veterinärbehörde ein hohes Niveau der Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit.

Die 5 Amtstierärzte/innen, die 2 in EU-Betrieben tätigen amtlichen Tierärztinnen sowie die 6 Lebensmittelkontrolleure des Veterinäramtes haben im Jahr 2008 die ca. 2800 im Wetteraukreis ansässigen Betriebe bei 2351 Kontrollen überprüft. Die Kontrollfrequenz erfolgte anhand einer individuellen Risikobewertung, d.h. nicht jeder Betrieb wird einmal jährlich überprüft. Dagegen werden Betriebe mit Produkten mit höherem Gefährdungspotential (z.B. Fleisch verarbeitende Betriebe) sowie hygienisch oder baulich beanstandete Betriebe deutlich häufiger kontrolliert. Bei diesen Betriebskontrollen werden die hygienischen Bedingungen, unter denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden ebenso überprüft wie der hygienische Umgang des Betriebspersonals mit den Lebensmitteln. Es werden außerdem die Betriebsräume, die Maschinen, die Anlagen und Arbeitsgeräte, die Lagerung von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten sowie die Maßnahmen zur Vorbeugung bzw. Bekämpfung von Schädlingsbefall und das im Rahmen der Sorgfaltspflicht vorgeschriebenen Eigenkontrollsystem, das sog. HACCP-Konzept, eines jeden Betriebes bewertet.

Bei etwa 51% der Kontrollen wurden keine Mängel festgestellt. Von den beanstandeten Fällen waren 14 % so gravierend, dass sie ein Verwarnungs- oder Bußgeld zur Folge hatten. 178 Mal wurde eine kostenpflichtige Verwarnung ausgesprochen, wobei sich die Verwarnungsgelder (zwischen 10,-- und 35,-- Euro) im Jahr 2008 auf 5980 Euro summierten.

In wenigen, besonders schwerwiegenden Fällen, musste die Behörde durch ein Bußgeld für die Abstellung der Mängel sorgen. Es wurden 20 Bußgeldbescheide mit einem Gesamtbetrag von 10850 Euro rechtskräftig. Die Bußgelder schwankten dabei zwischen 100 und 1500 Euro.

In einem Fall wurde gegen einen Restaurantinhaber und seinen Koch ein Strafverfahren eingeleitet, das noch nicht abgeschlossen ist.

8 Betriebe mussten 2008 auf behördliche Anordnung ihre Betriebe kurzfristig schließen, weil die erforderliche Sauberkeit und Ordnung in diesen Betriebsstätten in keiner Weise mehr den gesetzlichen Erfordernissen entsprachen (2 Restaurants, 2 Frühstückservices, 1 Dönerhersteller, 1 Fleischhändler, 1 Italienisches Cafe, 1 Partyservice). Während dieser Zeit wurde das Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmittel untersagt. In vielen Fällen wurden auch verdorbene Lebensmittel sichergestellt und unschädlich beseitigt.

Nach gründlichen Reinigungen und erfolgter Abschlusskontrolle konnten bis auf den Fleischhandel alle Betriebe wieder öffnen.

Hierzu einige Fallbeispiele aus der Überwachung:

1.

In einer Großbäckerei wurde festgestellt, dass ein Frühstücksbrötchenservice in einem untervermieteten unhygienischen Raum ohne Handwaschbecken seine Touren zusammenstellt. Daher wurde durch 4 Lebensmittelkontrolleure des Wetteraukreises eine unangekündigte Kontrolle montags um 4:00 Uhr morgens durchgeführt. Das Verpacken der Brötchen erfolgte im verrauchten Aufenthaltsraum und die Privatautos der Brötchenkuriere, die als selbständige Subunternehmer agierten, waren z.T. hochgradig verunreinigt. Ca. 50 kg Backwaren wurden unschädlich beseitigt.

2.

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurde eine renommierte Gaststätte in Bad Vilbel aufgesucht und überprüft.

Dabei wurden katastrophale hygienische Verhältnisse vorgefunden. Es fanden sich große Mengen Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war und die hochgradig verdorben waren, z.B. in grün angelaufenes, verfaultes Fleisch sowie verschimmelter Essen. Insgesamt wurden ca. 280 kg verdorbene Lebensmittel unschädlich beseitigt. Der Betrieb wurde umgehend geschlossen, versiegelt und es wurde ein Strafverfahren eingeleitet.

3.

Wegen gravierender Hygienemängel und erheblichem Mäusebefall wurde dem Inhaber eines Betriebs für Dönerspießherstellung das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in seinen Betriebsräumen mit sofortiger Wirkung untersagt.

Im Rahmen einer Betriebsprüfung aufgrund der Zulassungspflicht wurde festgestellt, dass die betrieblichen Räumlichkeiten und Einrichtungsgegenstände lange nicht gründlich gereinigt waren und es viele bauliche Mängel gab. In alten Müllsäcken unmittelbar neben gespülten Fleischkisten hatten Mäuse Nester gebaut. In leeren Fleischkisten und zwischen Paniermehlpäckungen und sogar auf dem Schreibtisch lag Mäusekot. Die Mitarbeiter konnten keine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz nachweisen. Es wurde u.a. eine professionelle Schädlingsbekämpfung und Grundreinigung des Betriebs angeordnet sowie ein Bußgeldverfahren durchgeführt.

4.

Wegen gravierender Hygienemängel und trotz Bußgeld nicht beseitigter baulicher Mängel in der Vorbereitungsküche wurde einem italienischen Cafe das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in seinen Betriebsräumen mit sofortiger Wirkung untersagt. Unhygienisch gelagerte Lebensmittel wurden unschädlich beseitigt.

Die Kühltheke für die Torten war mit Schwarzsimmel verunreinigt. Kühlpflichtige Waren lagen in einer normalen ungekühlten Theke (Frikadellen, Wurstbrötchen, Reisbällchen mit Hackfleisch). In der Küche stand ein Topf mit Hackfleischsoße bei Zimmertemperatur. Im Kühlschrank stand eine mit Schwarzsimmel überzogene offene Dose Parmesankäse neben einer Soßenschüssel mit Hähnchen. Die Personaltoilette war erheblich verschmutzt und wegen Mülllagerung im Vorraum nicht zugänglich.

5.

Im Mai 2008 wurden an 2 Tagen insgesamt 86 Lebensmitteltransporte auf der A 5 (Rastplatz Wetterau in Richtung Kassel und Richtung Frankfurt) kontrolliert.

Dabei ab es u.a. folgende Beanstandung: 120 kg tiefgefrorene Hähnchen und Geflügelfleischteile befanden sich nicht in der Tiefkühlung und waren angetaut. Auf Nachfrage stellte sich heraus, dass der angegebene Empfänger im Wetteraukreis diese Ware nicht bestellt hatte. Sie wurden daher vor Ort sichergestellt und von der SÜPRO entsorgt. Gegen den Versender, der die Entsorgungskosten zu tragen hat, wurde ein Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet.

Neben den Betriebskontrollen wurden im Jahr 2008 auch 711

Planproben- und 103 Verdachtsprobenentnahmen zur Untersuchung entnommen. Von diesen Proben wurden 19% vom Hessischen Landeslabor beanstandet. Geringfügige Verstöße wie z.B.

Kennzeichnungsmängel führten zu einer Belehrung der Betroffenen.

Bei sonstige Beanstandungen, wie z.B. verbrauchtem Frittierfett

oder erhöhten Keimgehalten von Eis oder Schlagsahne, wurden Bußgelder gegen die Betreiber verhängt.

Außerdem gingen im Jahr 2008 ca. 39 Verbraucherbeschwerden bei der Veterinärbehörde ein.

In vielen Fällen erschienen aufgebrachte Verbraucher mit beanstandeten Lebensmitteln in der Dienststelle, die dann zur Untersuchung an das Hessische Landeslabor weitergeleitet wurden. Die Beschwerden reichten von den im Bier gefundenen Insekten bis hin zu Magenverstimmungen nach einem Restaurantbesuch. Jeder Meldung und Beschwerde wurde unverzüglich nachgegangen. Dies führte zu insgesamt 64 Beschwerdekontrollen, überwiegend in der Gastronomie.

Dr. Müller versichert, dass Informationen über Produkte die nicht den gesundheitlichen Anforderungen entsprechen, auch über ein Schnellwarnsystem übermittelt und falls nötig auch an andere Mitgliedsstaaten der EU weiter gegeben werden. Im Bedarfsfall werde eng mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer zusammen gearbeitet. 2008 gingen im Wetteraukreis 110 Schnellwarnungen der EU ein und es wurde kontrolliert, ob die zurückgerufenen Waren aus den Regalen genommen waren. Etwa die Hälfte dieser EU-weiten Rückrufe betraf nicht Lebensmittel selbst, sondern Gesundheit gefährdende Spielsachen und Geschirr.

Bemerkenswert ist, dass es im Wetteraukreis derzeit noch 60 handwerklich geführte Schlachtbetriebe und registrierte Selbstvermarkter sowie in Büdingen einen Genossenschaftsschlachthof gibt, die regelmäßig Tiere aus der Region schlachten und hier auch vermarkten. Seit Jahren setzt sich Dr. Müller engagiert dafür ein, dass mit Hilfe intensiver Beratung durch seine Mitarbeiter/in möglichst viele dieser Betriebe bis Ende 2009 die Hürde zur vorgeschriebenen EU-Zulassung nehmen werden und die Verbraucher auch ab 2010 noch Fleisch kaufen können, dass der ortsansässige Metzger im eigenen Betrieb geschlachtet hat. In diesem Ansinnen wird er vom Kreisbeigeordneten Ottmar Lich uneingeschränkt unterstützt.

Im Jahr 2008 schafften bereits 19 Betriebe die EU-Zulassung als Schlachtbetriebe. Der Wetteraukreis stellt damit ca. 50 % aller in Südhessen bisher zugelassenen Schlachtbetriebe und hat damit eine Vorreiterrolle bei den südhessischen Kreisen eingenommen.

Im Berichtszeitraum wurden in diesen gewerblichen Betrieben 23.527 Schweine, 1990 Rinder sowie 4223 Schafe und 148 Ziegen und 12 Stück Damwild geschlachtet und entsprechend den Fleischhygienischen Vorschriften von den beim Wetteraukreis beschäftigten 14 amtlichen Tierärzten/innen und 6 Fleischkontrolleuren/innen einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Bei den gewerblichen Schlachtzahlen ist im Vergleich zum Vorjahr bei den Rindern und Schweinen ein leichter Rückgang, bei den Schafen dagegen ein Anstieg zu verzeichnen. Dazu kommen eine nach wie vor stattliche Anzahl von 2909 Hausschlachtungen (Rinder, Schweine, Schafe).

In den 3 Trichinenlabors des Wetteraukreises (Nidda-Fauerbach, Reichelsheim und Büdingen) wurden von allen untersuchten Schlachtschweinen sowie von 2467 Wildschweinen, 4 Waschbären und 2 Dachsen Proben untersucht und bei allen die Trichinenfreiheit festgestellt.

Bei 247 Rindern über 30 Monaten wurden Gehirnproben entnommen und mit negativem Ergebnis auf BSE getestet. Weiterhin wurden 212 Schafhirn- und 21 Ziegenhirnproben mit negativem Ergebnis auf TSE (einer BSE-ähnlichen Gehirnerkrankung) getestet.

Außerdem wurden 138 Schlachttiere entsprechend dem von der EU ausgegebenen Nationalen Rückstandskontrollplanes auf Rückstände wie beispielsweise Hormone, Antibiotika, Beruhigungsmittel und Entwurmungsmittel kontrolliert. Die für die Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung zuständige Amtstierärztin Dr. Veronika Ibrahim teilt mit, dass bei allen Stichproben erfreulicherweise keine Rückstände gefunden wurden und daher die Fleischprodukte aus der Region sichere und gesunde Lebensmittel sind, die von den

Verbraucher/innen des Wetteraukreises mit Genuss verzehrt werden können.