

Suche nach schwarzen Schafen

Bericht der Lebensmittelkontrolle: Mängel in Sachsen unter dem Bundesdurchschnitt

Von INGOLF PLEIL

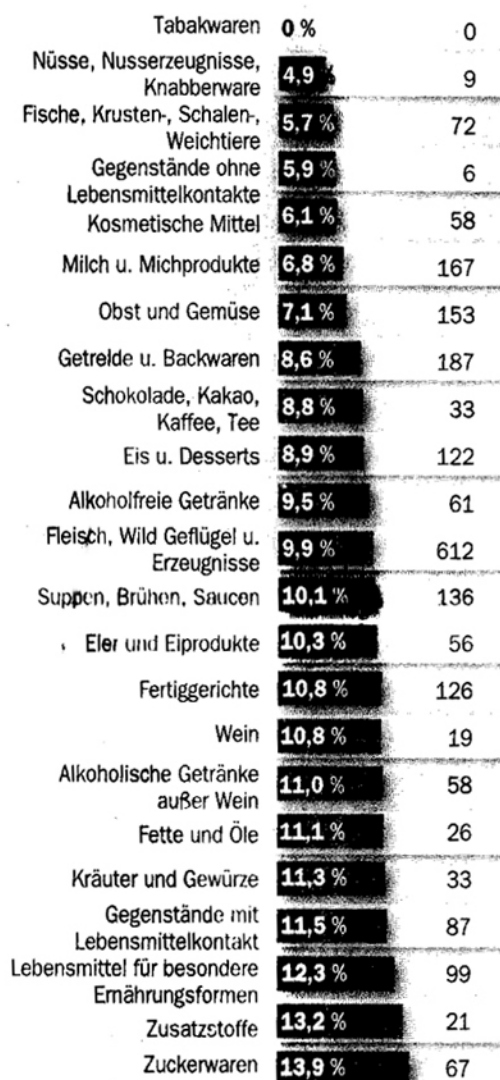
Dresden (DNN). Die Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung kommen stets unangekündigt. Sie nehmen Tupferproben am Fußboden, testen die Sauberkeit von Geräten, prüfen die Kennzeichnung von Nahrungsmitteln. Und dann kann es ernst werden für Imbissstände, Gaststätten, Bäcker oder Kosmetikerhersteller. Von Auflagen zur Mängelbeseitigung über Verwarngelder bis hin zu Betriebschließungen und Strafanzeigen reichen die Instrumente gegen nachlässige oder gar kriminelle Betriebe.

zent) Verstöße fest – Verunreinigungen, Mängel bei der Zusammensetzung und nicht zuletzt der Kennzeichnung. Auch das liegt unter dem Bundesdurchschnitt von 13,6 Prozent.

Nicht alle Mängel setzen gleich das Leben der Verbraucher aufs Spiel. In 0,4 Prozent der Verstöße seien gesundheitsgefährdende Vorfälle registriert worden, hieß es gestern. Es gab Salmonellen-Funde genauso wie die zweifelhafte Leberwurst von einem Dresdner Wochenmarkt, die zu einer Fleischvergiftung führte oder den vorschriftswidrige Rohmilchverzehr von Kindern in einem Milchviehbetrieb, der in bakteriellen Darmerkrankungen gipfelte. In harmloseren Fällen fehlte es am Kirschwasser in den Schwarzwälder Kirschnitten. 115 Verwarngelder (35 Euro), 97 Bußgeldverfahren (200 bis 800 Euro) und acht Strafanzeigen gab es 2008 laut zuständigem Amt allein in Dresden.

Claus stellte ihren Bericht gestern beim Dresdner Feinkost-Hersteller „Dr. Doerr“ vor und erhielt von ihrem Gastgeber auch prompt Unterstützung. Die Lebensmittelkontrolle sei eine kostengünstige Qualitätssicherung. „Je mehr ich kontrolliert werde, um so sicherer kann ich mir sein“, erklärte Firmenchef Christian Doerr. Die meisten Betriebe würden ordentlich arbeiten, stimmte er der Ministerin zu. Es gebe „einige wenige schwarze Schafe“. Um die herauszufiltern, dürfe nicht bei der Überwachung gespart werden, warnte der Dresdner Unternehmer.

Irreführende Angaben zur Qualität, zur Geschmacksrichtung oder falsche Alkohol- oder Herstellerangaben deckten die Untersuchungen bei 55 Prozent der Proben auf – deutlich mehr als 2007 als



Quelle: Amtliche Lebensmittelüberwachung 2008

Grafik: Eylet

Bei welchen Produkten besondere Vorsicht geboten ist: Die Grafik zeigt, welcher Anteil der getesteten Proben in den jeweiligen Bereichen mangelhaft war. Dahinter steht die Zahl der mangelhaften Fälle.

es „lediglich“ 42,2 Prozent waren. Deshalb sorgt dieser Mängelbereich bei der Ministerin, deren Ressort mit der neuen Koalitionsregierung in Sachsen auch ausdrücklich die Bezeichnung Verbraucherschutz im Namen führt, für besondere Verärgerung. „Kennzeichnungsmängel sind kein Kavaliersdelikt“, erklärte Clauß. Es geht um Werbeaussagen und um ausgewiesene Inhaltsstoffe. Vollständige Angaben können vor allem für Diabetiker oder Menschen mit Allergien geradezu lebenswichtig sein. Wer „Glibberschinken“ verwendet, sollte dies auch klar kennzeichnen, meint die Ministerin zudem in Anspielung auf die jüngste Welle von Imitaten wie „Analogkäse“ oder „Formfleischschinken“, der wenig mit Fleisch zu tun hat.

Der Verbraucher müsse wählen können, ob er diese Produkte will oder nicht. „Wer mit falschen Karten spielt“, setze das Vertrauen der Verbraucher aufs Spiel. „Produktinnovationen“ dürften nicht zur Täuschung führen. Die Verbraucher könnten davor geschützt werden, wenn durch eine schlagkräftige Lebensmittelkontrolle Verstöße schnell aufgeklärt werden. Beim Thema Internet-Pranger für Schmutzbetriebe blieb die Ministerin zurückhaltend. Einen Schnellschuss aus Sachsen soll es dazu nicht geben.

Die Debatte um die Lebensmittelkennzeichnung ist vielschichtig. Und so können auch besonders umfangreiche Angaben zu Irritationen führen, wie ein Lieferant von Schulessen jetzt in Sachsen feststellen musste. In einem Brief an das Sozialministerium verwies eine Elterninitiative auf die detaillierte Auflistung und kritisiert, dass der Lieferservice ja offenbar nur Chemie verwende.



Verbraucherschutzministerin Christine Clauß: Kennzeichnungsmängel bei Lebensmitteln sind kein Kavaliersdelikt.

„Die Verbraucher können auf engagierte Kontrolleure bauen“, betonte Sozialministerin Christine Clauß (CDU) gestern bei der Vorstellung des Jahresberichts 2008 der amtlichen Lebensmittelkontrolle in Sachsen. Mit 42 025 Betrieben seien zwei Drittel der Lebensmittelunternehmen im Freistaat im vergangenen Jahr kontrolliert worden. In 14 Prozent der Firmen (5894) stellten die Prüfer „relevante Mängel“ fest. Laut Ministerin Clauß liegt diese Zahl im Bundesdurchschnitt bei 20 Prozent. Rund 69 Prozent der Mängel betreffen Verstöße gegen Hygienevorschriften.

In 10 160 Betrieben sammelten die Kontrolleure insgesamt 25 000 Proben ein und stellte bei 2344 Proben (9,2 Pro-