

Lebensmittelkontrolle vor Ort – Über 3500 Betriebe geprüft

Lebensmittelkontrollen sind angewandter Verbraucherschutz. Um Menschen vor Gesundheitsgefahren und vor Täuschung zu schützen, führten die Lebensmittelkontrolleure und Tierärzte des Kreises 2015 insgesamt 3.571 Kontrollen (2014: 3.728) durch und zogen 2.133 Proben (2014: 2.174).

So sorgten die Mitarbeiter des Kreises Unna dafür, dass öffentlich und europaweit vor einem Gläserset und einer Kinderregenjacke gewarnt wurde: Die Gläser hatten einen mit Chrom und Cadmium belasteten Trinkrand, die Kinderregenjacke wiesen einen bedenklichen Dimethoxybenzidinhalt auf. Beide Artikel wurden zurückgerufen. „Wir konnten eine akute Gesundheitsgefahr für den Verbraucher nicht ausschließen“, erklärt Dr. Anja Dirksen, die die Lebensmittelüberwachung des Kreises leitet. Eine europäische Schnellwarnmeldung erging auf Initiative des Kreises auch zu Spielzeughandschellen für Kinder. „Hier war der Nickel-Gehalt unzulässig“, berichtet Dr. Dirksen.

Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz | Übersicht der Betriebskontrollen 2015

Kommune	Betriebe	Kontrollen	Beanstandungen	Bußgelder
Bergkamen	384	407	29	
Bönen	174	91	16	1
Fröndenberg	271	125	23	4
Holzwickede	186	150	5	2
Kamen	377	301	54	
Lünen	692	726	111	7
Schwerte	424	304	58	1
Selm	257	196	4	1
Unna	587	515	39	1
Werne	345	278	19	2
nicht ortsfeste Betriebe (kreisweit)	1.177	478		
Summe	4.874	3.571	358	19

Grundsätzlich tragen diejenigen, die Lebensmittel, Kosmetik und sonstige Bedarfsgegenstände wie beispielsweise Kleidung, Spielwaren oder Scherzartikel herstellen, weiterverarbeiten oder verkaufen, die Verantwortung für die Sicherheit ihrer Produkte. Dr. Dirksen unterstreicht: „Sie müssen also dafür sorgen, dass ihre Waren den rechtlichen Vorschriften entsprechen.“

Zwei Tierärzte, acht Lebensmittelkontrolleure und eine Kontrollassistentin der Kreisverwaltung überprüfen regelmäßig, ob die Betriebsinhaber ihrer Sorgfaltspflicht wirklich nachkommen. Insgesamt überprüften sie im letzten Jahr 4.874 Betriebe (2014: 4.646) in den zehn Städten und Gemeinden im Kreisgebiet. Sie führten dabei unangemeldete Kontrollen und Probenahmen durch – von der Produktion bis zur Ladentheke. Wie oft sie die Betriebe überprüfen, richtet sich nach dem Ergebnis einer Risikobewertung, die aufgrund der jeweiligen Betriebsart und der bisher festgestellten betrieblichen Hygiene erfolgt.

Bei den Kontrollen werden z.B. die Hygiene, der sachkundige

Umgang mit Lebensmitteln, deren Zusammensetzung und Kennzeichnung, ebenso wie die Eigenkontrollen und deren Dokumentation überprüft. „Werden Mängel festgestellt, treffen die Mitarbeiter des Kreises vor Ort die notwendigen Maßnahmen“, erläutert Dr. Anja Dirksen.

Diese variieren von der Belehrung über Anordnungen zur Abstellung baulicher oder hygienischer Mängel, die Anordnung von Personalschulungen, das Verbot des Inverkehrbringens von Lebensmitteln bis hin zur vorübergehenden Schließung oder dem Entzug einer Zulassung. Schwere Mängel oder wiederholte Mängel können mit Bußgeldern geahndet werden oder zur Strafanzeige gebracht werden.

Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz | Übersicht der gezogenen Proben 2015

Kommune	Summe der Proben	davon geahndet		Abgabe an andere Behörden	Proben nach Verbraucher-Hinweisen
		Bußgeld	Strafverfahren		
Bergkamen	286			8	2
Bönen	112	1		2	
Fröndenberg	107			4	
Holzwickede	109	1		2	3
Kamen	338	1		10	1
Lünen	471	1		22	2
Schwerte	259			6	2
Selm	68	1		2	
Unna	306			10	3
Werne	77			4	
Gesamt	2.133	5		70	13

Nach den mehr als 3.500 Betriebskontrollen gab es 358 Beanstandungen (2014: 271). Außerdem wurden 19 Bußgelder verhängt, das sind vier mehr als im Vorjahr. Von den 2.133 Probeentnahmen waren 13 durch Verbraucherinformationen ausgelöst worden. Insgesamt zeichnet sich auch hier ein zufriedenstellendes Bild, denn nur in fünf Fällen musste ein

Bußgeld verhängt werden. 70 Mal wurde das Probenergebnis an eine andere Behörde weitergeleitet. Das ist z.B. dann der Fall, wenn das beprobte Unternehmen seinen Sitz außerhalb des Kreises hat.

Großen Beratungsbedarf stellten die Lebensmittelkontrolleure fest, wenn es um die Umsetzung der neuen Lebensmittelkennzeichnungspflicht geht. Unter anderem muss seit Dezember 2014 deutlich auf bestimmte allergieauslösende Inhaltsstoffe hingewiesen werden. „Wir haben viele Gespräche mit den Gewerbetreibenden geführt, damit sie ganz genau wissen, was zu tun ist“, sagt Dr. Anja Dirksen.

„Die vergleichsweise kleine Zahl an Beanstandungen zeigt, dass wir mit unserem Konzept der frühzeitigen Beratung und Begleitung und regelmäßigen Kontrolle richtig liegen und eingreifen, bevor es zu größeren Problemen kommt“, sagt Sachgebietsleiterin Dr. Anja Dirksen.