

Hintergrund

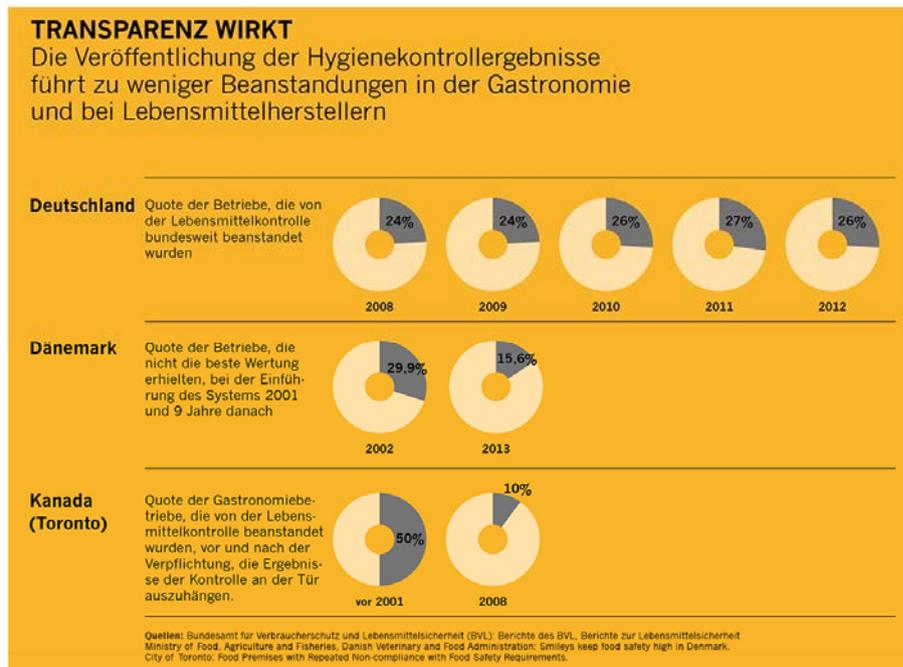
Lebensmittelkontrollen in Deutschland: Jeder vierte Betrieb wird beanstandet

Bei den amtlichen Lebensmittelkontrollen wird im Schnitt jeder vierte Betrieb beanstandet. Doch wo Gammelfleisch verkauft, Käse-Imitat als echter Käse deklariert oder Hygienevorschriften missachtet werden, bleibt geheim. Statistiken werden zwar veröffentlicht – aber nur anonym.

In Deutschland ist die Lebensmittelüberwachung Aufgabe der Bundesländer und Kommunen. Kontrolliert werden Betriebe, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände oder kosmetische Mittel herstellen, verarbeiten oder verkaufen. Die Kontrolleure inspizieren die Betriebe und entnehmen Proben, die sie zur Analyse in Labore geben. Die Proben werden auf verschiedene Inhaltsstoffe, Keime und die Einhaltung gesetzlich festgelegter Höchstmengen untersucht. Überwacht wird auch, ob die Lebensmittel gemäß der Angaben des Anbieters zusammengesetzt sind und die Kennzeichnung korrekt ist.

Die Informationen und Daten aus der Lebensmittelüberwachung übermitteln die Bundesländer an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Das BVL veröffentlicht diese Daten jährlich in einem Jahresbericht (zuletzt für 2012 vorgelegt) – ohne dabei die Namen der beanstandeten Betriebe oder Hersteller zu nennen.

Entsprechend wenig kann gegen Hygienesünder und Deklarationsbetrüger erreicht werden. Die Quote der beanstandeten Betriebe liegt seit Jahren nahezu unverändert bei rund 25 Prozent. Auch 2012 wurde wieder mehr als jeder vierte Betrieb bei den amtlichen Kontrollen beanstandet.



Andere Länder zeigen längst, wie es besser geht: In Dänemark oder Toronto zum Beispiel werden die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrollen veröffentlicht – mit Erfolg. Dort ist die Quote der beanstandeten Betriebe kontinuierlich gesunken.

Häufigster Grund für Beanstandungen: Verstöße gegen Hygiene-Vorschriften. Welche Betriebe betroffen waren und welche Beanstandungen es genau gab, erfahren Verbraucher beim BVL aber nicht. Dabei könnte gerade die Bekanntgabe von Ross und Reiter helfen, die Situation für Verbraucher zu verbessern. Denn die Mängel-Quote ist beträchtlich: 2012 wurden 12 Prozent aller genommenen Lebensmittelproben beanstandet, bei Fleischprodukten sogar bis zu 18 Prozent. Bei der Hälfte der beanstandeten Proben wurde gegen Vorschriften der „Kennzeichnung und Aufmachung“ verstoßen, 18 Prozent der Proben wiesen mikrobiologische Verunreinigungen auf.

Zahlen zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland 2012 aus dem Bericht des BVL:

- Rund 1,22 Millionen Lebensmittelbetriebe gibt es bundesweit
- 881.406 Kontrollbesuche in 529.969 Betrieben wurden durchgeführt
- Die Beanstandungsquote lag bei 26 Prozent der kontrollierten Betriebe (2011: 27 Prozent; 2010: 26 Prozent; 2009: 24 Prozent)
- 395.386 Proben wurden im Labor untersucht (2011: 402.082; 2010: 408.643; 2009: 387.000)
- 12 Prozent davon wurden beanstandet (2011: 13 Prozent, 2010: 13,5 Prozent; 2009: 13,5 Prozent)
- Bei Fleischprodukten lag die Beanstandungsquote sogar zwischen 16 und 18 Prozent (2011: zw. 17 und 19 Prozent, 2010: 18,9 Prozent; 2009: 18 Prozent)

Links:

Mehr Informationen zum dänischen Smiley-System: www.foodwatch.de/smiley

BVL-Bericht zur Lebensmittelsicherheit 2012 (pdf): <http://bit.ly/19fd0nt>

Pressemitteilung des BVL: Zahlen zur Lebensmittelüberwachung 2012: <http://bit.ly/IKjLYz>