

foodwatch-Recherche / Zusammenfassung

Hygienekontrollen in bayerischen Wurst- und Käsefabriken 2013-2017

Stand: August 2018

Hintergrund:

foodwatch hat seit Februar 2018 etliche VIG-Anträge zu Lebensmittelbetrieben unterschiedlichster Art in ganz Bayern gestellt. Wir wollten wissen: Ist es in den letzten fünf Jahren (2013-2017) zu Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorgaben gekommen? Zu welchen Beanstandungen ist es gekommen, ohne dass die Öffentlichkeit informiert wurde? Im Falle von Beanstandungen hat foodwatch die Übermittlung der entsprechenden Kontrollberichte beantragt. Im Rahmen dieser Recherchen hat foodwatch auch Anfragen zu Herstellern von Wurst-/Fleischwaren und Käsespezialitäten gestellt (jeweils größte Hersteller noch Mitarbeiterzahl, ohne Anspruch auf Vollständigkeit).

Von allen Unterlagen, die foodwatch zu erhalten hat, zeigten die bereits veröffentlichten Kontrollberichte der „Landsberger Wurstspezialitäten GmbH“ die weitreichendsten Mängel. Die Ergebnisse aus vier weiteren Unternehmen werden nachfolgend zusammengefasst. Die vollständigen Unterlagen umfassen fast 600 Seiten und sind vollständig auf der foodwatch-Website einsehbar. foodwatch hat keine Informationen über den aktuellen Zustand der jeweiligen Produktionsstätten.

Alpenhain Käsespezialitäten GmbH

Das im oberbayerischen Pfaffing ansässige Unternehmen Alpenhain beschäftigt nach eigenen Angaben rund 450 Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Auszubildende und liefert Käsespezialitäten in über 40 Länder. Alpenhain stellt auch den bayerischen Brotzeitkäse „Obazda“ her.¹ Das zuständige **Landratsamt Rosenheim** leitete die foodwatch-Anfrage an die Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen weiter, diese übermittelte am 15.05.2018 Unterlagen an foodwatch. Aus diesen geht hervor, dass in den Jahren 2013 bis 2017 in dem Unternehmen Alpenhain **31 Kontrollen** stattgefunden haben. **Bei fast jeder zweiten Kontrolle (14) kam es zu Beanstandungen.** Beispiele für Beanstandungen sind u.a. kaputte Fliesenfugen, Mängel in der Reinigungsdokumentation, schimmelartige Flecken und Verunreinigungen des Fußbodens.

Hans Kupfer & Sohn GmbH

Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Heilsbronn bei Nürnberg beschäftigt rund 960 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, bezeichnet sich als „eines der größten Fleisch- und Wurstwaren produzierenden Unternehmen Deutschlands“ und stellt unter anderem Nürnberger Rostbratwürste her.² Das zuständige **Landratsamt Ansbach** erteilte foodwatch am 09.05.2018 die Auskunft, dass von 2013 und 2017 insgesamt **367 Kontrollen** stattgefunden haben und es

¹ https://www.alpenhain.de/ueber_alpenhain/ueber_alpenhain.html, letzter Zugriff am 27.07.18

² <https://www.hanskupfer.de/unternehmen.html>, letzter Zugriff am 30.07.18

dabei zu **4 Beanstandungen** kam. **Allerdings weist das Landratsamts darauf hin, dass „die Anfrage auf solche Beanstandungen eingeschränkt (wurde), die in irgend einer Form für die Lebensmittelqualität oder -sicherheit relevant sind“.** Demnach bleibt offen, wie häufig der Betrieb in dem Zeitraum z.B. aufgrund von Hygienemängeln beanstandet wurde, die die zwar ekelerregend, für die die Lebensmittelqualität/-sicherheit aber nicht relevant waren.

HoWe Wurstwaren KG

Die in Nürnberg produzierende HoWe Wurstwaren KG wurde 1985 von Werner Weiß und Uli Hoeneß gegründet und wird mittlerweile von dessen Sohn Florian Hoeneß geleitet.³ Das zuständige Ordnungsamt der **Stadt Nürnberg** erteilte foodwatch am 22.05.2018 die Auskunft, dass zwischen 2013 und 2017 insgesamt **1162 Kontrollen** stattgefunden haben. Die hohe Kontrollfrequenz ergebe sich „aus den Anforderungen für den Export von Fleischerzeugnissen in die USA. Dort wird eine arbeitstägliche Überprüfung gefordert“. Lediglich bei **9 Kontrollen** wurden „**geringe Hygienemängel**“ festgestellt.

Wolf Wurstspezialitäten GmbH

Das Unternehmen mit Sitz in Schwandorf in der Oberpfalz gehört zu der „Wolf Firmengruppe“, die sich selbst „zu den bedeutendsten Herstellern von Fleisch- und Wurstspezialitäten in Deutschland“⁴ zählt. Am Standort in Schwandorf arbeiten rund 550 Mitarbeiter und produzieren die Produktgruppen „Brühwurst, Rohwurst, Grillspezialitäten“ und „Fleischspezialitäten für SB-Bereich und Bedientheke“⁵ Das für die Kontrolle des Unternehmens zuständige **Landratsamt Schwandorf** übermittelte foodwatch die angefragten Unterlagen am 27.06.2018. Daraus geht hervor: Zwischen 2013 und Anfang 2018 wurde der Betrieb **246 Mal kontrolliert**. Dabei wurden **bei 51 Kontrollen Mängel dokumentiert**. Es handelt sich fast ausschließlich um einzelne, als geringfügige eingestufte Mängel, die bei der nachfolgenden Kontrolle behoben waren. Bei vier Kontrollen wurde je ein Mangel als „mittelgradig“ eingestuft, vom Unternehmen jedoch zeitnah behoben.

³ <http://www.howe-nuernberg.de/de/unternehmen/ueber-uns>, letzter Zugriff am 27.07.18

⁴ <https://www.wolf-wurst.de/ueber-wolf/>, letzter Zugriff am 27.07.18

⁵ <https://www.wolf-wurst.de/ueber-wolf/zahlen-fakten/>, letzter Zugriff am 27.07.18