

Die Kostprofis

Verbraucherschutz Lebensmittelkontrolleure haben auch Verpackungen und Tabak im Visier

VON AIMEE JAJES

Memmingen Sie füllen die Titelseiten, laufen sich gegenseitig den Rang ab und bestimmen, was auf den Tisch kommt – oder eben nicht: Lebensmittelskandale. Um sie aufzudecken und zu verhindern sind bayernweit 500 Lebensmittelkontrolleure im Dienst. Am Freitag findet in der Memminger Stadthalle der Landesverbandstag der bayerischen Lebensmittelkontrolleure statt. Wir sprachen mit dem Landesvorsitzenden, Michael Förtsch, über Skandale, Hygiene und – Lebensmittel.

Gammelfleisch, Dioxin-Eier, EHEC-Sprossen – ein Lebensmittelskandal jagt den anderen. Sind Lebensmittelkontrolleure findiger geworden oder hat sich die Situation verschärft?

Michael Förtsch: Die Methoden sind verbessert und verfeinert worden. Heute finden wir Sachen, die wir früher noch gar nicht entdecken konnten.

Welche Aufgaben haben Lebensmittelkontrolleure?

Förtsch: Wir überprüfen Lebensmittel, aber auch Bedarfsgegenstände, also alles, was mit Menschen oder Lebensmitteln in Berührung kommt wie beispielsweise Geschirr und Verpackungen. Auch Unterwäsche und Bettwäsche gehören zu den Bedarfsgegenständen. Daneben kontrollieren wir Kosmetika, Tabakwaren sowie frei verkäufliche Arzneimittel. Allerdings muss man feststellen, dass die Kontrollen von Jahr zu Jahr abnehmen, was meines Erachtens auf den zunehmenden Bürokratismus zurückzuführen ist: Lediglich 50 Prozent der Arbeit eines Kontrolleurs machen noch Kontrollen

aus, den Rest vorwiegend die Dokumentation. Jeder Kontrolleur macht im Schnitt 80 Kontrollen pro Jahr weniger als noch 2001. Das ist verheerend.

Was können Verbraucher in Sachen Lebensmittelsicherheit beitragen?

Förtsch: Die Verbraucher sind dazu aufgerufen, offene Augen zu haben. Falls Ihnen etwas auffällt können, sie sich auch anonym an die Landkreise oder unsere Vertreter in den kreisfreien Städten wenden. Wir gehen jedem Hinweis nach.



Michael Förtsch

Was halten Sie vom Mindesthaltbarkeitsdatum?

Förtsch: Dabei handelt es sich um ein Datum, das der Hersteller festlegt und damit garantiert, dass das

Produkt bis dahin seine spezifischen Eigenschaften wie Aroma oder Zusammensetzung, behält. Nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, sind Lebensmittel aber nicht unbedingt schlecht. Am besten man macht die Packung auf, riecht und schmeckt, ob das Produkt noch gut ist. Im Gastgewerbe dürfen abgelaufene Produkte, auch wenn sie noch nicht verdorben sind, jedoch nicht mehr angeboten werden – außer sie würden dementsprechend deklariert werden.

Skandale einerseits, Verschwendung andererseits: In deutschen Privathaushalten werden jedes Jahr 6,6 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Welchen Stellenwert haben Lebensmittel in unserer Gesellschaft eigentlich?

Förtsch: Nach meiner Anschauung sollten sie einen sehr hohen Stellenwert haben, schließlich sind sie wie der Name sagt, Mittel zum Leben.

Wenn ich allerdings sehe, wie in Gewerbebetrieben mit Lebensmitteln häufig umgegangen wird, haben sie nicht den entsprechenden Stellenwert. Da liegt oft Schmutziges neben Verderblichem. Die Personalhygiene lässt häufig auch zu wünschen übrig. Das ist für mich ein Skandal.



Ein Lebensmittelkontrolleur bei der Arbeit. Foto: dpa



Kommentar

VON JÜRGEN GERSTENMAIER

» gerstenmaier@azv.de
oder Fax (0831) 206 123

Im Gespräch



Mittel zum Leben

Natürlich ist es beruhigend, dass es amtliche Lebensmittelkontrolleure gibt. Aber: 500 davon auf ganz Bayern verteilt erinnern schon ein wenig an Sisyphus, der immer wieder aufs Neue einen Stein den Hang hinaufrollen musste.

Wenn es um Lebensmittel und um Lebensmittelhygiene geht, sind wir alle gefordert. Zum einen vergisst manch Verbraucher, dass Lebensmittel Mittel zum Leben sind. Wer sich in der Mittagspause über den Döner für 2,50 Euro freut, sollte nicht unbedingt davon ausgehen, nur erlesenste Zutaten zu sich zu nehmen.

Auf der anderen Seite lassen wir uns oft genug zu viel gefallen. Wenn da in mancher Bäckerei oder Metzgerei die freundliche Verkäuferin Handschuhe trägt, um die Ware einzupacken, ist das erfreulich. Weniger erfreulich dagegen, wenn der Handschuh auch nicht ausgezogen wird, um das Wechselgeld zu reichen – und andersrum.

Kontrolle klingt immer gleich so negativ. Aufpassen klingt da viel freundlicher. Und aufpassen, dass mit Lebensmitteln kein Schindluder gleich welcher Art getrieben wird, heißt letztlich, auf sich selbst Acht zu geben.

Programm

Der Landesverbandstag der bayerischen Lebensmittelkontrolleure findet zum Teil öffentlich statt:

- Um 9.15 Uhr eröffnet der Staatsminister und Leiter der Bayerischen Staatskanzlei, Dr. Marcel Huber, die Fachmesse.
- Diese dauert bis 14 Uhr und behandelt die Themen Hygiene und HACCP, ein System, das die Lebensmittelsicherheit gewähren soll.
- Um 10.15 Uhr informieren Kooperationspartner über korrekte Lagerung und den korrekten Transport von Lebensmitteln sowie diesbezügliche Missstände.