

Von wegen Reinheitsgebot: Mikrobielle Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel oder Hefepilze sind für 14 Prozent der Beanstandungen verantwortlich.

Zum Wohl... Jedes zehnte gezapfte Bier weist unerwünschte Keime auf

Freitag 12. August 2016 - Hannover (wbn). Neben Bohnenkaffee bleibt Bier eines der beliebtesten Getränke in Deutschland – mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von immerhin rund 107 Litern.

Doch trotz jahrhundertealten Reinheitsgebots ist nicht alles Gold, was glänzt: Jedes zehnte gezapfte Bier in Niedersachsen und Bremen weist unerwünschte Keime auf. Das ist eines von vielen Ergebnissen des Verbraucherschutzberichts 2015, der heute von Verbraucherschutzminister Christian Meyer zusammen mit dem Präsidenten des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Eberhard Haunhorst, sowie dem Hauptgeschäftsführer des Niedersächsischen Landkreistages (NLT), Hubert Meyer, vorgestellt worden ist.

Fortsetzung von Seite 1

Mikrobielle Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel oder Hefepilze sind für 14 Prozent der Beanstandungen verantwortlich. Im Vergleich zum Vorjahr gab es bei den Kontrollen häufiger Verstöße gegen Kennzeichnung und Aufmachung. Dies ist unter anderem auf die Einführung neuer Kennzeichnungsvorschriften etwa für Allergene zurückzuführen. Mangelnde Hygiene bei ausgeschenktem Bier wurde ebenso festgestellt wie gesundheitlich bedenkliche Inhaltsstoffe in Kräutertee, unzulässige Rückstände in Flip-Flops und mangelhafte Haltbarkeit von abgepackten Fleischerzeugnissen. Unter die Lupe genommen wurden auch Kosmetika. Ein Ergebnis hier: Teils entsprachen die beprobten kosmetischen Mittel nicht den rechtlichen Vorgaben oder sie wiesen Mängel bei der Kennzeichnung auf.

Geschrieben von: Lorenz

Freitag, den 12. August 2016 um 12:04 Uhr

Beim Bier aus Schankanlagen ist der Geschmack zwar einwandfrei; aber nicht immer ist ein uneingeschränkter Genuss gewährleistet, heißt es im aktuellen Verbraucherschutzbericht: Jedes zehnte Bier wies unerwünschte Keime auf. Unter die Lupe genommen wurden auch Flip-Flops, Sauna- und Badeschuhe. Sie bergen aber auch ein Risiko: In fünf Proben wurden Weichmacher teils bis zu einer Konzentration von 40 Prozent nachgewiesen. „Das ist bedenklich“, so der Verbraucherschutzminister. „Wir brauchen deshalb bessere Sanktionsmöglichkeiten.“ Notwendig seien „strengere und klarere Regelungen zu bedenklichen Stoffen, die auch für Waren aus Drittländern umgesetzt werden können.“ Meyer appellierte an die Hersteller, insbesondere die sogenannten Phthalate, die die Fruchtbarkeit schädigen können, durch Alternativstoffe wie Weichmacher auf Zitronensäurebasis zu ersetzen. „Zentrale Ziele in Niedersachsen bleiben Schutz und transparente Informationen für die Verbraucherinnen und Verbraucher“, sagte Meyer. „Ich danke ausdrücklich den Behörden vor Ort sowie dem LAVES für ihre hervorragende Arbeit. Nur so können wir schwarzen Schafen auf die Spur kommen, nur so sorgen wir für einen umfassenden Verbraucherschutz“, so der Minister.

Nach den Worten von NLT-Hauptgeschäftsführer Hubert Meyer haben die Landkreise und kreisfreien Städte im Jahr 2015 risikoorientiert rund 64.400 Kontrollen in etwa 43.500 Betrieben vorgenommen. „Im Verbraucherschutz gilt eine Null-Toleranz-Linie“, so Professor Meyer. „Auch bloße Nachlässigkeiten und kleinste Verstöße werden beanstandet“, machte er klar. Dies erkläre die hohe Zahl von ermittelten Verstößen bei rund 51 Prozent der Kontrollen. Diese konsequente Linie trage dazu bei, „Gesundheitsgefährdungen für die Verbraucher zu minimieren“. Unter dem Strich sei 2015 „ein erfolgreiches Jahr“ für den gesundheitlichen Verbraucherschutz gewesen.

„Trotz der hohen Kontrolldichte gab es keine Besorgnis erregenden Auffälligkeiten, die eine öffentliche Warnung erfordert hätten“, sagte der NLT-Hauptgeschäftsführer. Allerdings wurden nach seinen Worten aufgrund von Mängeln bei Betriebskontrollen 481 Bußgeldverfahren und 72 Strafverfahren eingeleitet. Über die Betriebskontrollen hinaus nahmen die Lebensmittelkontrolleure der kommunalen Behörden ungefähr 28.700 Proben in fast 10.000 Betrieben. Hier lag die Beanstandungsquote bei 16 Prozent. „Ganz überwiegend handelte es sich um ärgerliche, aber gesundheitlich unschädliche Mängel der Kennzeichnung oder der Aufmachung“, so Hubert Meyer. Mikrobielle Verunreinigungen habe es in 676 Fällen gegeben. „Diese nehmen wir besonders ernst“, sagte der Hauptgeschäftsführer. Aufgrund beanstandeter Proben seien 138 Bußgeldverfahren und 44 Strafverfahren eingeleitet worden.

Insgesamt hat das LAVES 2015 rund 1,8 Millionen Untersuchungen von amtlichen Proben an Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Spielwaren vorgenommen. „Die Bandbreite unserer Arbeit reicht von der Futtermittelüberwachung, der Kontrolle der tierärztlichen Hausapotheken bis hin zur Untersuchung von Lebensmittelproben

Geschrieben von: Lorenz

Freitag, den 12. August 2016 um 12:04 Uhr

und Kennzeichnungen“, sagte LAVES-Präsident Eberhard Haunhorst bei der Erläuterung des Tätigkeitsberichts des Landesamtes. „Die Untersuchungsinstitute gehören zu den modernsten Einrichtungen in Deutschland.“ Insgesamt seien 2015 erneut für mehr als 3,2 Millionen Euro Ersatz und Neugeräte für die LAVES-Labore angeschafft worden, „um die Labortechnologie kontinuierlich auf den aktuellen Stand von Wissenschaft und Technik zu halten“.

Mit den bereits 2014 erfolgten erheblichen Stärkungsmaßnahmen im LAVES hat Niedersachsen einen richtungsweisenden Reformprozess für das gesamte Kontrollsystem eingeleitet. „Wir haben dafür gesorgt, dass das dafür zuständige Personal im LAVES zunächst um 60 Stellen und sodann im vergangenen Jahr nochmals um 45 Stellen aufgestockt worden ist“, sagte Niedersachsens Verbraucherschutzminister. Die Personalstärkung sei insbesondere im Zuge des Antibiotika-Minimierungskonzepts sowie außerdem beim Tierschutzdienst, in der Marktüberwachung und für die amtliche Exportkontrolle von Obst und Gemüse erfolgt. Außerdem investierte das Land rund 40 Millionen Euro in den Neubau des Lebensmittel- und Veterinärinstituts Oldenburg. „Das ist ein Plus an Verbrauchersicherheit“, so Christian Meyer.

Lebensmittelunternehmer müssen per Gesetz gewährleisten, dass sie nur sichere Produkte in den Verkehr bringen. Die dazu von ihnen eingerichteten Eigenkontrollsysteme werden von den Behörden überwacht. Während kommunale Lebensmittel- und Veterinärämter die Betriebe vor Ort kontrollieren, Proben entnehmen sowie Maßnahmen bei Verstößen anordnen, obliegt den Instituten des LAVES die Untersuchung und die Beurteilung dieser Proben. So wird ermittelt, ob ein Lebensmittel mikrobiologisch auffällig ist, ob unerwünschte Stoffe nachweisbar sind oder ob rechtliche Vorgaben eingehalten werden. Auch die Zusammensetzung und Kennzeichnung wird getestet.