

Gammelfleisch:

Forderungen des Bundesverbandes aktuell wie nie.

„Erhöhung des Kontrolldrucks

Personaleinsatz ist an der Betriebs- und nicht an der Bevölkerungsstruktur festzumachen. Dies muss unter besonderer Beachtung der aus der Risikobewertung hervorgegangenen Inspektionsfrequenz geschehen.“ So nachzulesen in Punkt 5 der Forderungen des Verbandes.

Der neuerliche Fleischskandal macht es wieder deutlich. Die zehn Forderungen des Bundesverbandes sind aktuell wie nie. Darüber hinaus sollten zur besseren Kontrolle in Lebensmittellagern die Packstücke durch Chips oder eine ähnliche IT-Methode gekennzeichnet werden.

Es muss eine schnelle und exakte Stichprobenkontrolle gewährleistet werden. Eine unmittelbare Erkennung von Verpacker, Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum und Produkt während der Kontrolle ist notwendig. Hier sind die obersten Landesbehörden in der Pflicht dem örtlich zuständigen Überwachungspersonal Kontrollmöglichkeiten nach dem Stand der Technik an die Hand zu geben. Ohne eine effiziente, länderübergreifende Strategie wird der nächste Skandal nicht lange auf sich warten lassen. Daher fordert der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure die Länder und die Bundesregierung auf sich die zehn Forderungen des Verbandes zu eigen zu machen.

1. Einrichtung von Schwerpunktstaatsanwaltschaften

Noch immer wird Lebensmittelrecht als Nebenrecht behandelt. Nicht höhere Strafen, sondern Ausschöpfung des Strafrahmens unter Einschluss der Gewinnabschöpfung aus unlauteren Geschäften.

2. Weiterbildung

Lebensmittelkontrolleure zu Ermittlungsbeamten der Staatsanwaltschaft weiterbilden. Nur so ist ein besserer Verfahrensweg zu den Gerichten gewährleistet.

3. Erhöhung der Finanzmittel

Die personelle und apparative Ausstattung der Lebensmittelkontrolleure muss optimiert werden. Hier sind die Untersuchungsämter mit einzubeziehen.

4. Verabschiedung eines Verbraucherinformationsgesetzes

Jedem Verbraucher muss, im Rahmen des Datenschutzes, die Möglichkeit der freien Kaufentscheidung durch Information gegeben werden.

5. Erhöhung des Kontrolldrucks

Personaleinsatz ist an der Betriebs- u. nicht an der Bevölkerungsstruktur festzumachen. Dies muss unter besonderer Beachtung der aus der Risikobewertung hervorgegangenen Inspektionsfrequenz geschehen.

6. Hygienekennzeichnung der Betriebe nach dänischem Muster

Der Smiley, an sichtbarer Stelle am Gebäude des Lebensmittelunternehmers angebracht, gibt dem Verbraucher eine Schnellinformation über den Hygienezustand des Unternehmens.

7. Forcierung der Leitlinienpolitik

Die Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, von der jeweiligen Lebensmittelbranche konzipiert, von der Bundesregierung genehmigt und im Unternehmen angewandt, sind zusätzliche Hilfen für Unternehmen und Überwachung beim aktiven Verbraucherschutz

8. Probenahmeverfahren ändern

Probenahme wie unter Punkt 5 an der Betriebsstruktur ausrichten. (Flaschenhalsprinzip)

9. Keine Privatisierung von Überwachungsaufgaben

Die lebensmittelrechtliche Kontrolle von Betrieben darf nicht im freien Wettbewerb ausgetragen werden.

10. Änderung der AVV-Rüb

Die Risikobewertung zur Ermittlung der Inspektionsfrequenz liegt in der Verantwortung des Kontrolleurs vor Ort

Martin Müller