

Lebensmittelüberwachung

Sicherheit von Lebensmittel

Die Sicherheit von Lebensmittel ist eine der wichtigsten Lebensgrundlagen für die Menschen. Im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sind daher alle geeigneten Maßnahmen zu ergreifen, um die Produktion sicherer Lebensmittel auf allen Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von der Herstellung bis zur Lagerung und Abgabe an die Verbraucher zu gewährleisten. Diese Verpflichtung obliegt in erster Linie den Herstellern von Lebensmitteln, dem Groß- und Einzelhandel und der Gastronomie.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft bei ihren Betriebskontrollen und Probeentnahmen die Einhaltung der bestehenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften und sanktioniert bei festgestellten Verstößen bzw. erzwingt bei gravierenden hygienischen Mängeln die Betriebschließung.

Dabei richtet sich das Augenmerk vor allem auf die Einhaltung der gebotenen Hygiene, der Lagertemperatur bei kühlpflichtigen bzw. tiefgefrorenen Lebensmitteln den baulichen Zustand der gewerblichen Räume sowie der geforderten Eigenkontrollen einschließlich deren Dokumentation.

Innerhalb des Verbraucherschutzes spielen eine Vielzahl von EU- und nationalen Vorschriften eine bedeutsame Rolle. Diese sollen im Umgang mit Lebensmittel sicherstellen, dass die Verbraucher vor gesundheitlichen Schäden und darüber hinaus vor Täuschung und Irreführung geschützt werden.

Aufgabe und Grundlage der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind die Überprüfung der einzuhaltenden gesetzlichen Bestimmungen in jedem einzelnen Lebensmittelbetrieb und hier auf allen Stufen der Herstellung und der Vermarktung.

Damit Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, frei verkäufliche Arzneimittel und Tabakerzeugnisse sicher sind, werden im Landkreis Ostallgäu ca. 2.100 Betriebe durch die sechs Lebensmittelkontrolleure/innen, wovon sich zur Zeit 4 Kollegen /innen in einem Teilzeit-Arbeitsverhältnis befinden überprüft.

Bis Ende November 2022 erfolgten:

1580 Kontrollen
442 Probeentnahmen
326 ohne Befund
116 Beanstandungen

Sonderkontrollen

Im Rahmen des „Bundesweiten Überwachungsplanes“ (BÜP) erfolgten 2022 folgende Schwerpunktkontrollen:

- - Überprüfung der Eigenkontrollmaßnahmen in handwerklichen Betrieben von vakuumierten, verzehrfertigen LM, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können
- - Inspektion von Lebensmittelverkaufsautomaten mit leichtverderblichen Fleisch- und/oder Wurstwaren im Hinblick auf Kennzeichnung und Lebensmittelsicherheit
- - Kontrolle der Kennzeichnung auf Speisekarten im Internet

Bei den Kontrollen ergaben sich abgesehen von kleinen Beanstandungen keine gravierenden Mängel.

Gewerbsmäßiges Inverkehrbringen von Gin unter Verwendung der Zutat „Clitoria ternatea“

Im Landkreis Ostallgäu ist ein Betrieb bekannt geworden, der Gin unter der Verwendung der Clitoria ternatea (Blaue Klitorie) herstellt und verkauft. Durch Hinzufügen eines Tonic Waters wechselt ein mit der Blauen Klitorie hergestellter Gin die Farbe von blau zu rosa. Die Verwendung dieser Pflanze zur Färbung eines Lebensmittels ist in der EU nicht zugelassen, denn es handelt sich hierbei um ein sog. „neuartiges Lebensmittel“ (Novel Food). Das sind Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang in der Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurde. Die Zulassung der Blauen Klitorie als neuartiges färbendes Lebensmittel wurde bei der Europäischen Kommission bereits beantragt, jedoch wurde diesen Anträgen wegen Sicherheitsbedenken der EFSA (European Food Safety Authority - Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) bisher nicht stattgegeben.

Es gibt Hersteller, welche die Blaue Klitorie zur Aromatisierung von Gin verwenden, was aber ebenfalls nicht zulässig ist. Denn es dürfen nur solche Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in Lebensmitteln verwendet werden, bei denen kein Zweifel an der Sicherheit besteht. Aufgrund der Zweifel der EFSA an der Sicherheit ist daher auch die Verwendung dieser Pflanze als Aroma nicht zugelassen.

Daher wurde dem verantwortlichen Betreiber die Herstellung sowie der Vertrieb von Gin, welcher Auszüge der Blauen Klitorie enthält, untersagt.

Ärgerlich ist die Tatsache, dass die Verfolgung von Verstößen in Bezug auf die Blaue Klitorie bisher nur in Bayern stattfindet. Deshalb können Gin´s unter der Verwendung der blauen Klitore auch weiterhin im Internet gekauft werden, da die Hersteller außerhalb von Bayern weiterhin diese Produkte produzieren und / oder vertreiben.

Durch das Laden dieser Ressource wird eine Verbindung zu externen Servern hergestellt, die evtl. Cookies und andere Tracking-Technologien verwenden. Weitere Informationen finden Sie in unserer Datenschutzerklärung.
YouTube-Videos laden