

Lebensmittelkontrolle in Winnenden: Sauberkeit unter der Lupe!

Erwin Arbinger, Lebensmittelkontrolleur in Winnenden, überwacht Hygiene in Gastronomiebetrieben und stärkt Lebensmittelsicherheit.



Winnenden, Deutschland - Lebensmittelsicherheit ist ein zentraler Aspekt für die Gesundheit der Verbraucher. Im Rahmen regelmäßiger Kontrollen in Winnenden ist Erwin Arbinger, ehemaliger Koch und nun Lebensmittelkontrolleur beim Landratsamt, dafür zuständig, die Hygiene in Gastronomie- und Lebensmittelbetrieben zu überwachen. Arbinger nutzt sogar eine Taschenlampe, um auch schwer einsehbare Bereiche gründlich zu überprüfen und mögliche Mängel aufzudecken. Bei den Kontrollen erteilt er nicht nur Rüffel, sondern lobt auch saubere Betriebe, wie bei seinem letzten Besuch in einem Betrieb, der kaum Beanstandungen aufwies und einen besonders reinlichen Dosenöffner vorzuweisen hatte.

Gerade in der Gastronomie, wo die Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene besonders hoch sind, können solche Kontrollen entscheidend sein. Arbinger hat die Befugnis, Betriebe im Notfall vorübergehend zu schließen, um die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten. Die hohen Standards in der Lebensmittelhygiene sind auch durch das EU-Hygienerecht geregelt, das alle Lebensmittelunternehmen, einschließlich landwirtschaftlicher Betriebe, unterliegt. Dies bedeutet, dass Lebensmittel auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicher sein müssen, wie das **BMEL** betont.

Regelungen und Vorschriften

Die hygienischen Anforderungen für Lebensmittelbetriebe sind in mehreren Verordnungen festgelegt, darunter die EU-Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004. Diese Regelungen verpflichten auch zur Schulung des Personals in Gesundheitsrisiken und Lebensmittelhygiene. Das Ziel ist die Sicherstellung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln bis zur Abgabe an den Verbraucher.

Zusätzlich zu den europäischen Vorgaben gibt es auch nationale Vorschriften, wie die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV), die das EU-Recht ergänzen. Diese Regelungen stellen sicher, dass Lebensmittelunternehmen in der Primärproduktion allgemeine Hygienevorschriften, bekannt als Gute Hygienepraxis, einhalten.

Verantwortlichkeiten der Lebensmittelunternehmer

Lebensmittelunternehmen sind zudem verpflichtet, Eigenverantwortung für die Lebensmittelsicherheit zu übernehmen und ein HACCP-Konzept zur Identifikation und Vermeidung von Risiken in der Lebensmittelproduktion zu implementieren. Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs

herstellen, müssen in der Regel einen Zulassungsantrag stellen, der einen Betriebsspiegel und Nachweise zur Zuverlässigkeit enthält.

- Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs: Zulassungspflicht für Betriebe.
- Direkte Abgabe kleiner Mengen: Einige Vorschriften sind ausgenommen.
- Besondere Sorgfaltspflicht: Besonders bei unverpackten Lebensmitteln, die roh verzehrt werden.

Die Verantwortung für die Hygiene im Lebensmittelbereich ist somit nicht nur Aufgabe der Kontrolldienste, sondern auch der Betriebe selbst. Laut der **IHK** spielen hygienebewusste Verhaltensweisen eine entscheidende Rolle für die Lebensmittelsicherheit. Die Zusammenarbeit zwischen Kontrolleuren wie Arbingen und den Lebensmittelunternehmern ist somit essenziell, um die höchsten Hygienestandards zu wahren und die Gesundheit der Verbraucher zu schützen.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Winnenden, Deutschland
Quellen	• www.zvw.de • www.ihk.de • www.bmel.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de