

Lebensmittelkontrollen in Sachsen-Anhalt: Alarmierende Mängel aufgedeckt

In Sachsen-Anhalt wurden 2024 mehr Hygiene-Verstöße festgestellt, führten zu Schließungen und Bußgeldern. Eine Analyse der Kontrollen zeigt alarmierende Zustände in Gastronomie und Handel.

Im vergangenen Jahr haben die Lebensmittelkontrollen in Sachsen-Anhalt besorgniserregende Ergebnisse geliefert. Die Anzahl der festgestellten Hygiene-Verstöße ist merklich angestiegen. Während die Kontrollbehörden unter dem Landesverwaltungsamt (LVWA) 2022 lediglich 15 Betriebe wegen schwerwiegender Mängel vorübergehend oder dauerhaft schließen mussten, waren es im vergangenen Jahr bereits 38. Dies führte zu einem Anstieg der verhängten Bußgelder auf insgesamt 286, im Vergleich zu 262 im Jahr zuvor.

Jens Pröhl, der leitende Tierarzt im Referat für Veterinär- und Verbraucherschutz, betont, dass hinter diesem Anstieg viele unterschiedliche Ursachen stecken. Unter anderem spielt die Kombination aus geplanten Kontrollen und anlassbezogenen Überprüfungen eine Rolle. Bei diesen Inspektionen lag der Schwerpunkt auf gastgewerblichen Betrieben, Einzelhandelsfilialen, Mastbetrieben und Schlachtereien. "Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist entscheidend. Oft ist die Fassade eines Betriebs in Ordnung, während die hygienischen Bedingungen in der Küche oder im Lagerbereich stark zu wünschen übriglassen", so Pröhl weiter.

Zunehmende Mängel bei Hygienestandards

Die Statistiken belegen, dass von den rund 12.000 kontrollierten Betrieben erhebliche Mängel in 994 Fällen entdeckt wurden, was einem Anstieg von acht Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Besondere Probleme gibt es bei der Einhaltung der Kennzeichnungspflichten. Viele Mängel stehen im Zusammenhang mit irreführenden Angaben zu den Lebensmitteln oder unzulänglichen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung. In einigen Fällen wurden gravierende Hygienemängel, darunter der Nachweis von Kakerlaken, Schimmel und schädlichen Listerien-Keimen, festgestellt.

Ein besonders schwerwiegender Vorfall war der Verlust der Zulassung eines Fleischdirektvermarkters in Wolferode, nachdem dort verwesene Schweinekadaver entdeckt wurden. Dieser Betriebe war den Behörden schon aufgrund vorheriger Vorfälle bekannt. Im Juli wurde der Betrieb von den Aufsichtsbehörden geschlossen, was die Dringlichkeit strengere Maßnahmen verdeutlicht.

Die Entwicklungen in Sachsen-Anhalt sind nicht isoliert. Ein Blick auf die Kontrolldaten der letzten Jahre zeigt, dass die Anzahl der Kontrollen seit 2019 relativ stabil geblieben ist. Während 2019 noch etwa 30.000 Kontrollen durchgeführt wurden, waren es 2020 etwa 22.000, und das Niveau hat sich seither wenig verändert. Pröhl führt dies auch auf geänderte Vorschriften zurück, die in einigen Bereichen zu einer geringeren Kontrollfrequenz geführt haben.

Zusätzlich hat der Zeitraum einen Generationswechsel bei den Lebensmittelkontrolleuren eingeläutet. Während es Bestrebungen gibt, die offenen Stellen wieder zu besetzen, mangelt es auf dem Arbeitsmarkt an ausreichend qualifizierten Fachkräften.

In der Öffentlichkeit wächst die Besorgnis über die Essenssicherheit und die hygienischen Bedingungen in der Lebensmittelindustrie. Die Verantwortlichen müssen jetzt handeln, um das Vertrauen der Verbraucher wiederherzustellen

und die Standards zu verbessern. Nur mit regelmäßigen und intensiven Kontrollen kann gewährleistet werden, dass die Lebensmittelversorgung in Sachsen-Anhalt den sicherheits- und hygienerechtlichen Anforderungen entspricht.

Pressekontakt:

Mitteldeutsche Zeitung Marc Rath Telefon: 0345 565 4200
marc.rath@mz.de

Original-Content von: Mitteldeutsche Zeitung, übermittelt durch
news aktuell

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)