

Kontrolleure entdecken 21.000 Verstöße

Verbraucherschutzbericht vorgestellt / Ein Viertel der Unternehmen beanstandet



Astrid Grotelüschen zeichnete ein erfreuliches Bild. FOTO: DPA

HANNOVER (HPM). Salmonellen im Hühnerfleisch, Glasscherben im Brei, Ratten in der Küche: Niedersachsens Lebensmittelkontrolleure haben im vergangenen Jahr rund 21.000 Verstöße in Erzeugerbetrieben, beim Einzelhandel und in Gaststätten festgestellt. Ein Viertel der 43.000 Unternehmen wurde beanstandet. Es gab 1654 Bußgeldverfahren, in 121 Fällen wurde sogar ein Strafverfahren eingeleitet.

Dennoch zeichneten Ministerin Astrid Grotelüschen (CDU) und der Präsident des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Eberhard Haun-

horst, ein erfreuliches Bild: „Niedersachsens Verbraucher können beruhigt sein. Die Sicherheit der Lebensmittel ist gewährleistet.“

Meistens habe es sich um hygienische Probleme wie fehlende Schutzkleidung oder auch Rauchen in Produktionsräumen gehandelt, erklärte Hubert Meyer vom Landkreistag, dessen Mitglieder für die Überwachung zuständig sind. Von den 27.000 Lebensmittelproben seien 6000 beanstandet worden, berichtete Haunhorst, davon 5500 allein wegen falscher Inhaltskennzeichnungen – die Stichwörter: Analog-Käse- und Haltbarkeitsan-

gaben. Echte Gesundheitsgefahren hätten aber kaum bestanden. „Nur in 34 Fällen, das sind gerade mal 0,13 Prozent, hätte ich selbst meinen ärgsten Feinden nicht geraten, davon zu essen.“

Dem schriftlichen Verbraucherschutzbericht ist allerdings zu entnehmen, dass Obst und Gemüse teils stark mit Pflanzenschutzmitteln belastet waren. Bei Ananas und Rucola enthielten sämtliche untersuchten Proben Rückstände. Beim Grünkohl waren 72 Prozent belastet, in neun Prozent wurden sogar die zulässigen Höchstmengen überschritten.