



„Alles in Ordnung“, konnte Lebensmittelkontrolleurin Antje Wagner (2.v.r.) feststellen, die hier in Gegenwart von Bruno Scherm, des hauptamtlichen Kreisbeigeordneten und Gesundheitsdezernenten Siegfried Fricke (3.v.l.) mit ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen der Gießener Tafel Obst und Gemüse kontrolliert. Scherm ist Leiter des Fachdienstes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz beim Kreis.

Bild: v. Gallera

Fricke schaut ganz dienstlich in Töpfe und Kühlschränke

Kreisbeigeordneter will sich über die Einhaltung von Hygienevorschriften informieren

KREIS GIESSEN (cvg). Wie es um die Einhaltung der Hygienevorschriften in Betrieben im Gießener Land beschaffen ist, will Siegfried Fricke wissen. Der hauptamtliche Kreisbeigeordnete ist als Dezernent unter anderem für das Gesundheitswesen zuständig und somit auch für die Arbeit des Fachdienstes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz. Der gestrige Besuch bei der Gießener Tafel bildete den Auftakt einer Reihe von Besuchen, die Fricke in den nächsten Wochen Kücheneinrichtungen und Betrieben im Kreis abstatten will.

Beim gemeinsamen Besuch der Gießener Tafel mit Fachdienstleiter Dr. Bruno Scherm und Kontrolleurin Antje Wagner hieß es: Hier ist alles in bester Ordnung.

Wie es kreisweit im Jahr 2007 in Sachen Lebensmittelhygiene aussah, unterlegt Scherm mit einer Statistik: Danach gibt es 2773 Lebensmittelbetriebe, bei denen insgesamt 2329 Betriebsprüfungen stattfanden. Bei 20 Prozent wurden Verstöße oder Mängel bei Hygienebestimmungen oder der Kennzeichnung festgestellt. Dazu ge-

hörten Fehler bei der Preisauszeichnung, falsche Beschriftungen oder auch Schwächen bei den so genannten Eigenkontrollmaßnahmen. 928 Proben wurden untersucht, von denen acht Prozent beanstandet wurden.

Die Beanstandungen bezögen sich aber nur zu einem geringen Teil auf echte Hygienemängel. Am häufigsten seien falsche Kennzeichnung durch fehlende Preisschilder oder falsche Beschriftung. Ein Betrieb sei 2007 wegen schwerwiegender Hygienemängel vorübergehend geschlossen worden.

Scherm sagt, dass trotz bester Kontrollen eine hundertprozentige Sicherheit nie gegeben werden kann. Genauso stellt Scherm aber auch fest, dass der größte Teil der Lebensmittelerzeuger und Verarbeiter, vom Landwirt bis zum Handwerksmeister, äußerst gewissenhaft arbeite.

Gewissenhafte Arbeit bescheinigte Antje Wagner auch dem Betrieb der Gießener Tafel. Auch wenn dort alles ehrenamtlich geleistet werde, so unterliege die Tafel doch wie jeder Betrieb, der mit Lebensmitteln handelt, den gleichen Vorschriften wie der gewerbliche Lebensmittelhandel. „Wir sehen uns als Partner des Handels und werden dort inzwischen auch so gesehen“, beschreibt Helmut Magel die Situation der

Gießener Tafel. Magel ist bei der Tafel für die Erschließung neuer Quellen zuständig, sprich dem Kontakt zu Märkten.

Jürgen Lorenz, als Organisationsleiter der Gießener Tafel auch für den Einsatz der Transporter zuständig, erläuterte, dass anfangs Märkte nicht bereit gewesen seien, verderbliche Lebensmittel zu liefern, als sie erfuhren, dass die Tafel noch nicht über ein geeignete Kühlkette verfügte. Dies hat sich inzwischen grundlegend geändert. In 15 Kühlschränken, deren Nutzung einzeln dokumentiert wird, werden vom Trinkjoghurt über Eier bis hin zu Fleischerzeugnissen unterschiedlichste Frischeprodukte aufbewahrt, bis sie in die Tafelkörbe kommen. Obst und Gemüse, das täglich angeliefert wird, wird vormittags penibel vom ehrenamtlichen Helferteam durchsortiert.

Als Grundsatz gelte „was ich nicht mehr essen möchte, das wollen andere auch nicht mehr essen“, so Gudrun Weise, die zum Kompetenz-Team der Gießener Tafel gehört. Weil die Nachfrage inzwischen zugenommen hat, schafft die Tafel einen zweiten Kühltransporter an, um die geschlossene Kühlkette beim Transport weiter zu gewährleisten, erfuhren Dezernent Fricke und seine Begleiter während des Auftaktbesuches.