

# Der Landkreis isst sicher

## Soll der Lebensmittelkontrollen im Schwalm-Eder-Kreis erfüllt

VON MAJA YÜCE

**Schwalm-Eder** – Pferdefleisch in der Rinderlasagne, durch Salmonellen belastete Eier, mit Mäusekot verunreinigter Mozzarella oder Listerien-Keime in der Wurst – immer wieder erschüttern Skandale die Lebensmittelbranche.

Laut Verbraucherschutzorganisation Foodwatch fallen Lebensmittelkontrollen oft aus, da es in den zuständigen Behörden an Personal mangelte. Anders im Schwalm-Eder-Kreis: Dort wurden die Betriebskontrollen 2018 zu 100 Prozent durchgeführt, so der Erste Kreisbeigeordnete Jürgen Kaufmann. In den 1872 zu kontrollierenden Betrieben wurden 1581 der sogenannten risikobewerteten Betriebskontrollen vorgenommen. Und: „Auch 2019 lag das Kontroll-Soll bei 1874 zu kontrollierenden Betrieben bei 100 Prozent. Wir sind

im Landkreis gut aufgestellt. Und haben gut ausgebildete Mitarbeiter, die ihren Kontrollpflichten vollumfänglich nachkommen“, sagt Kaufmann. Sie leisteten einen großen Beitrag dazu, dass die Verbraucher Vertrauen in die Betriebe haben können. Kontrollen bedeuteten aber auch, dass es Mängel gebe. Die meisten davon könnten schnell abgestellt werden. Es gebe aber auch Mängel, die – in letzter Konsequenz – zur Schließung des Betriebs füh-



**Jürgen Kaufmann**  
Erster Kreisbeigeordneter

ren. „Das haben wir schon erlebt, etwa mit der Bäckerei Brede in Gudensberg.“

Meist seien es die Großbetriebe, die die an sie gestell-

ten Anforderungen aus dem Lebensmittel- und Hygienerecht gut erfüllten. „Sorgen bereiten uns dagegen immer mal wieder die kleineren und Schwellenbetriebe, aber auch Direktvermarkter“, so Kaufmann.

Grund dafür: An sie würden lebensmittelrechtlich dieselben Anforderungen gestellt wie an die Großbetriebe. Doch sei es für sie ungleich schwerer, diese Vorgaben zu erfüllen. Das Sorge dafür, dass der ein oder andere kleinere Betrieb schon zur Aufgabe seines Geschäfts veranlasst wurde – so zum Beispiel ein Betrieb, durch dessen Produkte Salmonelleninfektionen auftraten. Kontrollen seien nur ein Baustein.

Lebensmittelverarbeitende Betriebe müssten Vorschriften einhalten. Letztlich seien auch die Verbraucher in der Verantwortung.

### Lebensmittelüberwachung in Betrieben

Im Kreis gibt es 2673 Betriebe in 93 Betriebsarten, die zu kontrollieren sind. 1874 von ihnen unterliegen der Lebensmittelüberwachung des Kreises, dort arbeiten sieben Mitarbeiter (Leitung: Amtstierarzt). Der Schlachtvieh- und Fleischhygiene unterliegen zwei Großbetriebe (Hähnchen: 30 Mio., Schweine: 68 000 – bald: 130 000 –, Rinder: 765), 21 mittlere und 15 Kleinbetriebe. Die Untersuchung dort nehmen 23 amtliche Tierärzte und 20 Fachassistenten (drei in Ausbildung) vor. may

FOTO: SCHWALM-EDER-KREIS

» SEITE 3

# Verbraucher haben Verantwortung“

**KURZ GEFRAGT** Vizelandrat Jürgen Kaufmann über Lebensmittelkontrollen

VON MAJA YÜCE

**Schwalm-Eder** – Der Schwalm-Eder-Kreis ist in den vergangenen Jahren von Lebensmittelskandalen mit schwerwiegenden Folgen verschont geblieben.

Doch die verdorbene Wurst der hessischen Firma Wilke im Landkreis Waldeck-Frankenberg, die im Herbst und



**Jürgen Kaufmann**  
Vizelandrat

Winter bundesweit für Furore sorgte, wirft auch bei den Menschen im Landkreis einige Fragen auf. Denn es waren auch lasche Kontrollen, die den Skandal um keimbelastete Wilke-Wurst erst möglich gemacht haben.

Auch wenn im Schwalm-Eder-Kreis das Soll der Lebensmittelkontrollen bei 100 Prozent liegt – in vielen anderen Regionen in Hessen finden nach Erkenntnissen der Verbraucherorganisation Foodwatch wegen Personalmangels zahlreiche vorgeschriebenen Lebensmittelkontrollen gar nicht statt.

Das Problem der belasteten Lebensmittel ist in der Region also nicht ganz vom Tisch. Wir haben mit dem Ersten Kreisbeigeordneten des Schwalm-Eder-Kreises, Jürgen Kaufmann, darüber gesprochen.



**Kontrollen sind wichtig:** Ein Lebensmittelkontrolleur überprüft bei einer Betriebskontrolle die Temperatur eines Hähnchens.

FOTOS: UWE ANSPACH/DPA/SCHWALM-EDER-KREIS

**Herr Kaufmann, was macht der Schwalm-Eder-Kreis in Sachen Lebensmittelkontrollen besser, beziehungsweise: Was läuft in anderen Regionen dabei falsch?**

Ich kann nicht sagen, was bei anderen falsch läuft, kann aber durchaus sagen, was wir gut machen: Wir besetzen Stellen vorausschauend und führen engmaschige Kontrollen durch. Wenn dann etwas im Argen liegt, kann bei niederschweligen Hinweisen auf Missstände auch schnell eine Lösung gefunden wer-

den. Und bei größeren Problemen kann man so auch schneller reagieren – im Extremfall auch mit Stilllegung, wie etwa im Fall der Gudensberger Großbäckerei Brede im August 2018. Wir haben aktuell alle Stellen besetzt und erfüllen unser Kontroll-soll zu 100 Prozent.

Und: Unsere Kontrolleure werden immer durchgewechselt, dadurch gibt es zwar ein Vertrauensverhältnis, aber keine Kumpanei.

**Was können Verbraucher tun, um sicherer zu essen?**

Wenn der Verbraucher billig einkaufen will, muss ihm klar sein, dass er dafür nicht die beste Qualität bekommt. Es ist wichtig, sich über das Produkt und seine Herkunft zu informieren. Wie wurden die Tiere gehalten? Wie wurden sie gefüttert? Wie wurden die Pflanzen behandelt? Auch Verbraucher haben eine Verantwortung. Nur, wenn wir bereit sind, künftig für Lebensmittel einen angemessenen und damit höheren Preis zu zahlen, werden Betriebe nicht mehr gezwungen sein, Kosten auf Kosten

des Verbraucherschutzes zu senken.

**Und was muss sich für noch mehr Lebensmittelsicherheit im Schwalm-Eder-Kreis ändern?**

Die Sensibilisierung muss in den Betrieben beginnen. Mit Schulungen für die Mitarbeiter zum Beispiel. Die Standards einzuhalten, fällt Großbetrieben oft leichter als kleineren Betrieben, wie Direktvermarktern. Das heißt aber nicht, dass kleinere Betriebe schlechtere Chancen haben, die Richtlinien einzuhalten.