



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Lebensmittelüberwachung im Advent

Riechen Sie auch diesen Duft nach Vanille, Zimt und Glühwein? Dann kann es sein, dass sie entweder selbst Plätzchen backen oder sich gerade auf einem der vielen Weihnachtsmärkte in Deutschland befinden.



Überall kann man jetzt die schönsten Leckereien erstellen: köstliche Vanillekipfel, duftende Zimtsterne, knackige gebrannte Mandeln, schokolierete Äpfel und natürlich auch Herzhaftes wie würzige Bratwürste, Champignons in Sahneseife usw.

Dabei werden den Inhaltsstoffen dieser Leckereien auch viele interessante Wirkungen beigelegt: Zimt soll positive Effekte auf den Blutzucker haben und die "Naschlust" zügeln - ebenso wie

dunkle Schokolade. Vanille hellt die Stimmung auf- was gerade in der "dunklen" Jahreszeit gut ist. Und dem sternförmigen, leicht lakritzartig duftenden Anis wird nachgesagt, die innere Unruhe zu vertreiben.

Ob diese Wirkungen alle wirklich und auch bei Ihnen eintreten, kann niemand sagen - aber eines ist gewiss: zusammen mit festlicher Musik, Kerzenlicht und einem Glas Glühwein werden Sie in gelöster Weihnachtsstimmung sein.

Schade ist es dann, wenn dieses Vergnügen durch mangelhafte Qualität oder durch nachfolgende gesundheitliche Probleme gestört wird. Um Verbraucher vor Unannehmlichkeiten solcher Art zu schützen, ist auch dieses Jahr wieder die amtliche Lebensmittelüberwachung, u. a. die Lebensmittelchemiker, unterwegs und kontrolliert die Stände auf Weihnachtsmärkten.

Hier wird "hinter den Kulissen" geprüft, welche Zutaten zu all den weihnachtlichen Hochgenüssen, die der Markt bietet, verarbeitet werden. Folgende Fragen müssen von den aus ganz Deutschland und z. T. Europa angereisten Gewerbetreibenden z. B. beantwortet werden: Woher und wann wurden die Zutaten geliefert? Wie wurden sie zwischenzeitlich aufbewahrt? Sind die Zutaten noch frisch? Wurden bzw. werden die notwendigen Temperaturen eingehalten? Sind der Marktstand und das Lieferauto hygienisch einwandfrei? Beachtet das Personal die hygienischen Vorschriften? ...



Dabei werden immer wieder Feststellungen getroffen, die durch die Entnahme von Verdachtsproben nachgeprüft werden müssen, wenn z.B.:

- im Stand Glühwein in einem offenen Topf erhitzt wird, liegt die Vermutung nahe, dass (wegen des Alkoholverlustes) nur teurer "Glühtee" verkauft wird,
- bei höheren Außentemperaturen (auch in milden Wintern mitunter bis zu 15°C) oder unter Wärmelampen (damit es optisch ansprechender ist) frisches Fischfilet angeboten wird,
- durch Inhaltsstoffe von Lebensmitteln allergische Reaktionen auftreten können (z. B. Erdnüsse in "gebrannten Mandeln"),

- das Fett in der Fritteuse eher wie ein dunkles "Tauchbad" aussieht, brenzlich riecht und der Standinhaber sich nicht erinnern kann, wann der letzte "Ölwechsel" stattgefunden hat,
- schon rein optisch auffällt, dass eine Vorreinigung von Champignons aufgrund des festgestellten Sandanteils unterlassen wurde,
- fettige Lebensmittel in bunt bedruckten Pappschälchen angeboten werden, wodurch zu befürchten ist, dass der Kunde eine größere Menge an Druckfarbenbestandteilen "mitgenießt".



Diese Proben werden von Lebensmittelchemikern in den verschiedenen amtlichen Laboratorien untersucht und beurteilt und die Ergebnisse in Gutachten zusammengefasst. Diese dienen als Handlungsgrundlage für Maßnahmen der örtlich zuständigen Überwachungsbehörde in Deutschland und z.T. Europa. Nur durch die Tätigkeit von fachlich ausgebildeten Lebensmittelchemikern, sowohl in den Überwachungsämtern vor Ort, als auch in den

Untersuchungseinrichtungen kann im Zusammenspiel mit den anderen Berufsgruppen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ein umfassender Verbraucherschutz gewährleistet werden.

Deshalb fordert der BLC seit langem:

- **Lebensmittelchemiker/-innen in den Überwachungsbehörden,**
- **bundeseinheitliche Vorgehensweise der Behörden bei Kontrollen und im Falle von Verstößen auch bei den Maßnahmen und**
- **die Verbesserung der Zusammenarbeit der Kontrollbehörden über Ländergrenzen hinweg und zwischen den EU-Mitgliedsstaaten.**

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org