

Im Landkreis Nienburg

Ausgeprägtes Problembewusstsein: Lebensmittelkontrollen mit gutem Gesamtergebnis

Mittwoch 10. Juli 2019 - **Nienburg (wbN)**. **Gute Nachrichten für Verbraucherinnen und Verbraucher. Bei kürzlich durchgeführten Kontrollen hat der Fachbereich „Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung“ der Nienburger Kreisverwaltung keine Verstöße festgestellt.**

Die kurze Hitzeperiode Ende Juni hatte der Landkreis Nienburg zum Anlass genommen worden, um mit gewerblichen Kundinnen und Kunden eines Nienburger Großmarktes ins Gespräch zu kommen und auf die Einhaltung der Kühlkette für (tief-)kühlpflichtige und leicht verderbliche Waren hinzuweisen. Nach dem Erwerb von Lebensmitteln zur Weiterverarbeitung in Restaurants und Hotels oder zum Weiterverkauf in Tankstellen und Kiosken ist der Käufer für die Einhaltung der Kühlkette verantwortlich.

Fortsetzung von Seite 1

Insgesamt 29 Gewerbetreibende wurden anlässlich der Informationsgespräche vor dem Nienburger Großmarkt beraten. In keinem einzigen Fall kam es zu Beanstandungen. Bei den Gewerbetreibenden selbst kam das Informationsangebot gut an. „Ich finde gut, dass hier die Beratung im Vordergrund steht und nicht gleich ein Bußgeld droht“, fasste ein Restaurantbetreiber zusammen.

Gerade bei schwül-warmen Witterungsverhältnissen drohen bei Unterbrechung der Kühlkette erhebliche Qualitätsmängel oder gar der Verderb der Lebensmittel und die Vermehrung von Krankheitserregern. Erkranken daraufhin Restaurantgäste, droht den Betreibern neben einem Bußgeld auch ein erheblicher Imageschaden.

Lebensmittelkontrollen mit gutem Gesamtergebnis

Geschrieben von: Lorenz

Mittwoch, den 10. Juli 2019 um 08:18 Uhr

Um Gewerbetreibende für diese Themen immer weiter zu sensibilisieren, steht der Landkreis Nienburg mit seinem Informationsangebot regelmäßig vor dem Nienburger Großmarkt bereit.

Ebenfalls routinemäßig kontrolliert wurde die Hälfte der Nienburger Erdbeeranbauer. Die Erdbeerproben wurden mikrobiologisch auf krankmachende Keime (Listerien und Salmonellen) hin untersucht. An keiner der Proben wurden diese Erreger festgestellt.

Der Fachbereich „Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung“ rät dennoch dringend dazu, frisches Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich zu waschen.