

Schlagkräftigere Kontrollen möglich

Verband: Lebensmittelüberwachung besser beim Landesamt angesiedelt

Die saarländische Lebensmittelkontrolleure haben bei einer Tagung zu ihrem zehnjährigen Bestehen unter anderem mehr Geld für ihre Arbeit gefordert. Zugleich erklärten sie, dass mehr Kontrollen in Seehäfen notwendig seien.

Saarbrücken. Wenn der Sprudel aus der Flasche komisch schmeckt, wenn Schimmel aus der Kühltheke eines Geschäftes wächst oder sonst etwas nicht stimmt mit Lebensmitteln, dann sollten Verbraucher den Lebensmittelkontrolldienst verständigen. „Unsere Dienste könnten noch viel öfter in Anspruch genommen werden, auch im Saarland“, sagte der Bundesverbandsvorsitzende der Lebensmittelkontrolleure, Martin Müller, am Wochenende in Saarbrücken. Müller war Gast des saarländischen Landesverbandes, der sein zehnjähriges Bestehen mit einer zweitägigen Tagung beging.

Landesvorsitzender Harry Sauer (Saarwellingen) zeigte sich sehr zufrieden mit der Neuorganisation der Lebensmittelkontrolle an der Saar. Seit 1. Januar

2008 liegt diese Aufgabe nicht mehr bei den Landkreisen, sondern beim Land, genau gesagt beim Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz. Durch diese Bündelung der Arbeit könne man effektiver und qualitativ besser arbeiten und gezielt Kontrollschwerpunkte setzen, erklärte Sauer. Auf Kreisebene sei die Kontrolltätigkeit zu stark von kommunaler Kassenlage abhängig gewesen und hätten die Mitarbeiter bisweilen artfremde Tätigkeiten wie den Transport von tollwutverdächtigen Tieren übernehmen müssen. Mit 42 Kontrolleuren, darunter zehn Azubis, sieht sich der Berufsstand personell gut ausgestattet. Mit der Bezahlung sind die Kontrolleure allerdings nicht glücklich. Denn die Ausbildung dauert mindestens sieben Jahre. Lebensmittelkontrolleure benötigen den Meister in einem „Lebensmittel-Beruf“ und müssen

zwei Jahre auf eine Akademie.

Der Verband hält die meisten Lebensmittel heute für so sicher wie nie, warnt aber vor einer Überflutung der Märkte durch

Produkte von außerhalb der EU. Zuletzt war auch im Saarland gesundheitsgefährdender Cremekuchen aus Asien entdeckt worden. Die Kontrolleure wünschten sich deshalb mehr Vorfeld-Kontrollen in den Seehäfen, damit solche Produkte erst gar

nicht in die Läden gelangen. Professor Thomas Hahn von der Uni Halle-Wittenberg stellte einen „Enzymsensor“ vor, mit dem vielleicht schon bald Pestizide in Obst und Gemüse nachgewiesen werden können. wp

◆ **Kontakt** zur Lebensmittelkontrolle unter Telefon (06 81) 99 78 45 00.

■ **Im Internet:**
www.lmk-saar.de

„Unsere Dienste könnten noch viel öfter in Anspruch genommen werden.“

**Martin Müller,
Bundeschef der
Lebensmittelkontrolleure**