

# Gammelfleisch in Augsburg entdeckt

**Ekel-Liste** Kontrolleure fanden massive Mängel in einem Lebensmittelgeschäft. Jetzt wurden die Verstöße im Internet veröffentlicht

VON DOMINIK MAI

Ungenießbares Fleisch, verdorbener Fisch und abgelaufene Eier. All das haben Kontrolleure Anfang Januar in einem Augsburger Lebensmittelhandel gefunden. Es ist der erste Fall in der Stadt, der damit auf der sogenannten „Ekel-Liste“ des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Internet veröffentlicht wurde. Denn seit September werden dort alle Gaststätten und Lebensmittelbetriebe namentlich genannt, die massiv gegen Hygienevorschriften verstoßen haben. Auch die Mängel werden dort genau aufgeführt.

Die Liste der Unappetitlichkeiten des Augsburger Betriebes, der dort nun zu finden ist, ist lang: Die Kontrolleure fanden in dem Geschäft Eier, die nicht ordnungsgemäß gekühlt waren und auch nach dem gesetzlich vorgegebenen Höchstzeitraum von 21 Tagen nach dem Legedatum verkauft wurden. Hähnchenfleisch wurde nach Ablauf des Verbrauchsdatums mariniert und angeboten. Auch verdorbene Pangasiusfilets, Thunfisch und Sardellen wurden entdeckt.

Weiter beanstandeten die Kontrolleure Rind- und Hackfleisch. Ein Gutachten des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit vom 19. Januar ergab bei diesen Produkten „erhebliche sensorische Abweichungen bezüglich Aussehen und Geruch“. Zudem sei ein „mittel- bis hochgradiger Gehalt an Keimen und Bakterien“ festgestellt worden.

## Ob verdorbene Produkte verkauft wurden, ist unklar

Die Mengen der beanstandeten Lebensmittel sei nicht besonders groß gewesen, sagt Markus Rott vom zuständigen Amt für Verbraucherschutz auf Anfrage unserer Zeitung. Die Ware sei in einer Tiefkühltheke gelagert gewesen. „Ob und wenn ja wie viele der bemängelten Produkte in den Handel gelangt sind, können wir allerdings nicht sagen“, so Rott. Die betroffenen Lebensmittel seien beschlagnahmt und vernichtet worden. Auch auf der Seite des Landes-



In einem Labor wurden die Fleischproben untersucht, ähnlich wie auf diesem Bild aus dem Jahre 2006. Foto: dpa

amtes heißt es, dass die Mängel beiseitigt sind. „Verbraucher sollten sich durch diesen Einzelfall nicht verunsichern lassen“, betont Rott.

Bei dem betreffenden Geschäft – der FruKon Handels GmbH in der Eichleitnerstraße – handelt es sich laut eigener Aussage um einen Einzel- und Großhandel. Türkische, arabische, asiatische und russische Lebensmittel werden dort angeboten. Der Geschäftsführer der Firma wollte sich auf Anfrage unserer Zeitung nicht zu den Vorfällen äußern. Er sagte lediglich, dass es das Unternehmen so nicht mehr gibt und sein Neffe das Geschäft unter neuem Namen weiterführt.

## In Augsburg gibt es zehn Kontrolleure für 4000 Betriebe

Dass es dort gravierende Mängel gibt, hatte ein Bürger dem Amt für Verbraucherschutz gemeldet. Routinemäßig würden alle Betriebe im Abstand von sechs bis 18 Monaten kontrolliert, sagt Markus Rott vom Amt für Verbraucherschutz. 2011 seien in Augsburg 2000 von 4000 Betrieben untersucht worden, das sind 50 Prozent. In Nürnberg hingegen waren die Kontrolleure bei 87 Prozent der Betriebe.

Zehn Lebensmittelkontrolleure gibt es in Augsburg. „Das ist genug, um unsere Aufgaben zu erfüllen“, sagt Ordnungsreferent Volker Ullrich. Trotzdem „täte die ein oder andere zusätzliche Stelle gut.“ Dass andere Städte, wie München oder Nürnberg, mehr Mängel veröffentlichen, liege vor allem daran, dass es in Augsburg insgesamt weniger Verstöße gebe. „Wenn wir etwas öffentlich machen, dann muss es Hand und Fuß haben“, sagt Ullrich. Die neue Regelung, wonach Name und Anschrift eines Betriebes ins Internet gestellt werden, begrüßt der Ordnungsreferent: „Der Schutz des Verbrauchers geht vor. Durch diese Liste gibt es mehr Transparenz.“

Problematisch sei momentan, dass viele Betriebe, in denen Mängel festgestellt wurden, gegen die Veröffentlichung klagen. „Da brauchen die Kommunen noch mehr Rechtssicherheit“, fordert Ullrich. Auch in Augsburg gibt es einen solchen Fall: Ivo Moll, Präsident des Augsburger Verwaltungsgerichtes, bestätigt, dass es aktuell einen entsprechenden Eilantrag eines Betriebes gibt, der Lebensmittel herstellt. Er klagte, weil er Nachteile und finanzielle Einbußen befürchtet, wenn der Name des Unternehmens öffentlich wird. „Wir werden in den nächsten Tagen entscheiden, ob der Name und die festgestellten Mängel veröffentlicht werden dürfen“, sagt Moll: „Die Verstöße sind in diesem Fall jedoch nicht besonders gravierend.“

»Kommentar, Bayern Seite 12

## Kommentar

VON DOMINIK MAI

Ekel-Liste

» dmai@augsburger-allgemeine.de



## Es gibt zu wenig Kontrolleure

Augsburg hat seinen eigenen Lebensmittelkandal – zumindest einen kleinen: Verdorbenes Fleisch, Fisch und Eier haben Kontrolleure in einem Lebensmittelhandel gefunden. Auch wenn der Fall nun öffentlich ist, zeigt sich: Es gibt in Augsburg zu wenig Kontrolleure. Denn das Amt für Verbraucherschutz wurde nicht durch eine Routinekontrolle auf die gravierenden Verstöße aufmerksam, sondern durch einen Hinweis eines Bürgers.

Lebensmittelbetriebe werden in Augsburg routinemäßig nur alle sechs bis 18 Monate überprüft. Das ist in Zeiten, in denen ein Lebensmittelkandal auf den anderen folgt, zu wenig. Zehn Mitarbeiter sind in Augsburg für 4000 Betriebe zuständig. Zehn Mitarbeiter können die Transparenz für Verbraucher nicht herstellen, die das neue Gesetz fordert. Dass auf der Ekel-Liste für jeden ersichtlich ist, welche Produkte und Unternehmen beanstandet wurden, ist richtig und wichtig.

Doch ein Gesetz allein genügt nicht, um Transparenz für die Verbraucher herzustellen: Dazu braucht es mehr Personal. Und, wie Ordnungsreferent Volker Ullrich richtig sagt, klare Regelungen: Wenn jeder Betrieb gegen die Veröffentlichung der Beanstandungen klagt, wird das Gesetz schnell wieder ausgehebelt. Der Staat muss nachbessern: Sowohl beim Personal, als auch bei den gesetzlichen Grundlagen.

## Ekel-Liste: Mehr Transparenz für Verbraucher

- **Gesetz** Seit September sind Behörden verpflichtet, die Öffentlichkeit unter Nennung des betroffenen Unternehmers über bestimmte Verstöße im Bereich des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts zu informieren. Dabei geht es um „Verstöße in nicht nur unerheblichem Ausmaß“.
- **Rechtsschutz** Gegen eine Veröf-

fentlichung kann ein Unternehmer beim Verwaltungsgericht Rechtsschutz einlegen.

- **Speicherung** Die Information wird sechs Monate nach der Einstellung automatisch wieder gelöscht.

🔗 **Die Ekel-Liste im Internet**  
www.lgl.bayern.de