

Antwort auf Anfragen	Geschäftsbereich	Gesundheit, Schutz und Ordnung
	Ressort / Stadtbetrieb	Ressort 302 - Ordnungsaufgaben
	Bearbeiter/in	Dr. Rolf Dannemann
	Telefon (0202)	5 63 - 52 46
	Fax (0202)	5 63 - 80 60
	E-Mail	rolf.dannemann@stadt.wuppertal.de
	Datum:	05.12.2005
	Drucks.-Nr.:	VO/1489/05/1-A öffentlich
Sitzung am Gremium		Beschlussqualität
07.12.2005 Ausschuss für Ordnung, Sicherheit und Sauberkeit		Entgegennahme o. B.
Schutz der Verbraucher/-innen vor verdorbenem Fleisch, Beantwortung der Anfrage der Fraktion B90/Die Grünen vom 25.11.05		

Unterschrift

Dr. Dannemann

Begründung

Die in der Anfrage vom 25.11.2005 aufgeführten Fragen beantworte ich wie folgt:

1. Wurden bei den in Wuppertal ansässigen Firmen Fleischkontrollen durchgeführt?
Mit welchem Ergebnis?

Unmittelbar nach Eingang des Erlasses des MUNLV vom 21.11.2005 wurde noch am gleichen Tag mit der Kontrolle von Wuppertaler Firmen begonnen. Bis zum 02.12.2005 wurden insgesamt 27 Betriebe überprüft, davon 7 zugelassene und 3 registrierte Betriebe, 1 EU-Schlachthof, 3 Großhandels- und 13 Einzelhandelsbetriebe. Verdorbenes bzw. überlagertes Fleisch wurde nicht vorgefunden. In einigen Fällen mussten Belehrungen hinsichtlich der Dokumentation der Einfrierdaten ausgesprochen werden, in einem Fall wurde eine Nachkontrolle wegen unübersichtlicher Lagerung angeordnet. Hierbei ist anzumerken, dass in den Wuppertaler Kühlhäusern keine größeren Fleischmengen lagern. Außerdem existieren keine Betriebe, die Fleisch bzw. Fleischabschnitte zur weiteren Verarbeitung durchhandeln. In den meisten Fällen handelte es sich um Waren aus der Eigenproduktion bzw. um gekennzeichnete Retouren. Im übrigen wird fertig verpackte Ware gelagert und gehandelt.

2. Wurden auch Produkte überprüft, die bereits in den Handel gelangt waren?

Da kein verdorbenes Fleisch vorgefunden wurde, werden Kontrollen im Handel nur im Rahmen der Routineüberprüfungen durchgeführt.

Lediglich in einer Metzgerei fand eine Überprüfung im Hinblick auf eine Lieferung von 23,5 Kg Putenbrust statt, die aus einer Solinger Firma stammte, in der einige Erzeugnisse beanstandet wurden. Diese Ware war bereits verkauft und laut Angabe des Inhabers unauffällig.

3. Gibt es begründeten Anlass, an der Fleischqualität im Wuppertaler Handel zu zweifeln?

Aufgrund der Ergebnisse der bisher durchgeführten Kontrollen gibt es keinen begründeten Anlass, an der Qualität der in Wuppertal angebotenen Fleischerzeugnisse zu zweifeln.

4. Welche Maßnahmen ergreift die Stadt zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor verdorbenem Fleisch in Wuppertal?

So weit es aus personellen Gründen möglich ist, werden die Kontrollen in fleischverarbeitenden Betrieben - speziell in EU-Betrieben - regelmäßig durchgeführt, wobei die betriebseigenen Dokumentationen besonders in Augenschein genommen wird. Allerdings dürfen auch die anderen Bereiche nicht vernachlässigt werden. Die personelle Besetzung lässt jedoch nur eine 50 bis 60 %ige Erfüllung der vorgeschriebenen Kontrollhäufigkeit zu.

5. Werden gezielte Maßnahmen ergriffen, um die Wuppertaler Bevölkerung zu informieren?

In der WZ vom 25.11.2005 wurde erstmals und auch am 02.12.05 über die bisher durchgeführten Kontrollen berichtet. Soweit es die Rechtslage zulässt, wird das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt über das Presseamt die Bevölkerung über festgestellte Missstände informieren.