

# Strengere Kontrollen sind vonnöten

Zu „Amt geht gegen Cremetorten vor“, Volksstimme vom 8. September:

Das ist etwas für die Seite 1, denn da haben die Bürokraten wieder etwas gefunden, wo sie nicht aus ihrem Büro müssen und mit einem Brief ein Verbot und natürlich mit einer Geldforderung drohen, um damit ihre Existenzberechtigung nachzuweisen.

Diese Beamten haben wirklich keine anderen Sorgen, denn brisante Probleme lassen sie wohlweislich weitgehend unberührt.

Das gibt es in einem Land überall Gammelfleisch, gesundheitsschädliches Kinderspielzeug, schlechte Zustände in Pflegeheimen. Wo sind da immer die Lebensmittelüberwachungsämter und Kontrollinstitutionen? Aber auch in den öffentlichen Einrichtungen, wie bei der Eisenbahn, und das ist keine Seltenheit, habe ich das öfter erlebt.

Da gibt es unzureichende medizinische Betreuung und Kompetenzstreitigkeiten in Krankenhäusern, Lärm, Rad- und Zerstörung die ganze Nacht durch, Fahrradfahrer und parkende Autos auf Fußwegen, nicht angeleinte Hunde und viele Kinder leben in diesem Land in Armut. Die Reihe kann man beliebig fortsetzen.

Da ist dann ganz selten und meist kein zuständiger Beamter zu finden.

Aber nun ist eine Sahne- bzw. Cremetorte, die für einen kleinen Personenkreis be-



Die reich gedeckte Kuchentafel beim Bördehoffest in Niederndodeleben. Per Ordnungsverfügung wurde dem Veranstalter, dem Heimat- und Kulturverein, untersagt, creme-, pudding- und sahnehaltige Kuchen „abzugeben“.

Foto: Maik Schulz

stimmt ist, eine Gefahr für Leib und Leben eines Volkes ...

**Eberhard Hinterthür,**  
39126 Magdeburg

Ich war mehr als 40 Jahre im Einzelhandel tätig, 30 davon Kaufhallenleiter. Bin also sachkundig.

Endlich hat eine Behörde den Mumm und die gesetzlichen Regelungen in die Tat umgesetzt. Wir haben doch in der Lebensmittelüberwachung

sehr strenge Gesetze, die es den einzelnen Kaufleuten manchmal sehr schwer machen, ihre Waren an den Mann zu bringen. Die Lebensmittelüberwachung geht doch sehr streng mit den Bäckern und Fleischern bei ihren Kontrollen in den Objekten vor. Selbst wenn eine Bodenfliese einen Sprung hat, die Berufskleidung nicht einwandfrei sauber ist, Staub auf den Maschinen liegt, wird eine Ordnungsstrafe ausge-

sprochen. Es werden Tupferproben genommen, die Kühltemperatur in den Kühlschränken und Truhen genommen, der Gesundheitsausweis auf Aktualität überprüft, das Verfallsdatum überprüft – kurz, es wird sichergestellt durch die Lebensmittelüberwachung, dass die Gesundheit nicht in Frage gestellt wird beim Verzehr der Lebensmittel. Das ist richtig so.

Wie sieht es nun beim Ver-

kauf der im Haushalt hergestellten Lebensmittel aus? Wer kontrolliert da? Wer garantiert in den Privathaushalten, dass alles sauber und ordentlich hergestellt wird? Beispiele: Werden ein Kopfnetz oder Mütze getragen, wenn die Creme geschlagen bzw. der Teig gerührt wird? Wer garantiert die Frische der Eier bzw. der Butter in der Privatküche? Wo und wie werden die Backartikel im Haushalt aufbewahrt? Sind Angehörige im Haushalt krank? Werden die Hände ordentlich gereinigt oder werden sie mit der Zunge abgeleckt? Haben die Privatpersonen genügend Fachkenntnisse? Wie alt sind die Rohprodukte bei der Herstellung der Buletten? Wer kontrolliert die Kalkulation und die Berechtigung, richtige Preise zu nehmen?

Wie ist die Staubentwicklung auf den Tischen bei der Ausgabe auf Schulfesten, Kuchenbasaren, Heimatfesten usw.?

Ich bin der Meinung, dass die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung der Landkreise nicht streng genug kontrollieren. Es besteht das Gleichheitsprinzip. Wenn die Handwerksbetriebe streng nach den gesetzlichen Anweisungen kontrolliert werden bis zur Ordnungsstrafe, dann sollte man die Herstellung und den Vertrieb der im Privathaushalt hergestellten Lebensmittel in der Öffentlichkeit verbieten.

**Manfred Karstädt,**  
39288 Burg

