

# Ekelhaftes auf dem Teller

## **Jeder sechste Lebensmittelbetrieb in Deutschland verstößt gegen Hygienevorschriften. Verbraucherschützer machen Profitgier dafür verantwortlich**

Ob Schweinepest, Rinderseuche, Nitrofen oder Gammelfleisch – trotz zahlreicher Lebensmittelskandale in der Vergangenheit hat sich die Sauberkeit in deutschen Lebensmittelunternehmen nicht verbessert. Jeder sechste Betrieb, der Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder verkauft, habe im vergangenen Jahr gegen Hygienebestimmungen verstoßen, berichtete das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) am Montag in Bonn in seinem Jahresbericht.

Rund 16 Prozent der untersuchten 600000 Unternehmen – von der Eisdiele bis zum Lebensmittelkonzern – ließen nach BVL-Angaben in Sachen Sauberkeit zu wünschen übrig. Sechs Prozent hätten zudem ihre Produkte mangelhaft gekennzeichnet, irreführend beworben oder verpackt. Von den bei der Überprüfung genommenen über 400000 Lebensmittelproben seien durchschnittlich 15 Prozent bemängelt worden. Die Quote habe sich damit seit 2002 nicht verändert. Speiseeis und Desserts hätten mit einer Quote von 21 Prozent wie in den Vorjahren an der Spitze gestanden. Bei Fleisch, Wild, Geflügel und Wurst seien 20 Prozent verunreinigt gewesen. Verbraucherschützer nannten die Zahlen »ernüchternd« und machten unzureichende Sanktionen für die Mängel verantwortlich. »Das ist die große Schwachstelle. Offenbar lohnen sich die Verstöße für die Unternehmen«, sagte dazu Carel Mohn vom Bundesverband der Verbraucherzentralen (vzbv) in Berlin. Die Bildung einer auf Lebensmittel spezialisierten Schwerpunktstaatsanwaltschaft lasse weiter auf sich warten, bislang würden lediglich Zufallsfunde verfolgt.

(jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/70571.ekelhaftes-auf-dem-teller.html>