

Verband: Heim-Service meist ohne Beanstandungen

SZ-Leserreporter fragt besorgt nach Zuständen bei Essens-Bringdienst – Kontrolleure geben Entwarnung

Aufgeschreckt durch einen Fernsehbericht über die hygienischen Zustände bei Heim-Service-Betrieben hat sich ein Leserreporter bei unserer Zeitung gemeldet und wir haben bei den Lebensmittelkontrolleuren nachgefragt.

Völklingen. Einen „erschreckenden Bericht“ über die Sauberkeit von Essenslieferungen aus Heim-Service-Betrieben hat Frank Thomas kürzlich im Fernsehen verfolgt: „Die Ergebnisse waren schlimm“, sagt der Völklinger. Bei den getesteten Lieferungen sei eine „horrende, astronomisch hohe Zahlen von Fäkalkeimen und Salmonellen“ festgestellt worden. Mit der Frage, ob die saarländischen Gesundheitsbehörden auch solche

Untersuchungen durchführen und – wenn ja – im welchem Umfang, wandte sich der SZ-Leserreporter an unsere Zeitung.

Harry Sauer, Vorsitzender des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure Saarland, kann den Bericht nicht bestätigen. In der Region habe es in der Vergangenheit keine auffälligen Beanstandungen bei Heimservice-Betrieben gegeben. Zwar gingen bei den Überwachungs-Behörden immer mal Beschwerden von Verbrauchern ein, die über angeblich verdorbene Ware klagen. Dies seien aber Einzelfälle, vergleichbar mit Beanstandungen in anderen Gastronomiebereichen. „Heimservice-Betriebe werden in der Regel ein Mal pro Jahr kontrolliert“, sagt Harry

Sauer. Dabei werde von dem Amt auch die Vorratshaltung und der Warentransport unter die Lupe genommen. Ein Mangel, der dabei auftauchen könnte, sei – insbesondere im Schinkenbereich –

„Heimservice-Betriebe werden in der Regel ein Mal pro Jahr kontrolliert.“

Harry Sauer, Chef der saarländischen Lebensmittelkontrolleure

die Verarbeitung qualitativ minderwertiger Zutaten bei Pizzen. Zudem würde beanstandet, dass das Produkt nicht ausreichend warm bei den Bestellern angeliefert wird. Auch die Transportbehälter, in der Regel Styroporbo-

den, könnten Mängel aufweisen. „Die Personalhygiene bleibt nach wie vor ein Schwachpunkt“, erklärt der Vorsitzende ein weiteres potenzielles Problem. Doch diese Mängel würden im Saarland nur im Minimalbereich vorkommen. Die Konsequenzen bei Beanstandungen seien zudem hart. Sauer: „Der Betrieb wird dann komplett auf den Kopf gestellt.“ Es drohe neben Bußgeldern insbesondere bei Schädlingsbefall auch die Vernichtung des gesamten unter Verdacht stehenden Lagerbestandes. *mv*

◆ **Den Tipp** für diesen Artikel bekamen wir von unserem Leser-Reporter Frank Thomas aus Völklingen. Sie haben auch Spannendes zu erzählen oder sogar Fotos gemacht? Dann schicken Sie es uns per SMS/Fax, MMS an Tel. (06 81) 5 95 98 00,

Leser-Reporter

