

Antworten auf häufig gestellte Fragen

THEMA: Verbraucherbeschwerde

Was muss die Lebensmittelüberwachungsbehörde wissen?

Damit Ihre Beschwerde schnell und unproblematisch bearbeitet werden kann, benötigt die Behörde möglichst folgende Angaben:

Beispiel:

- Beschwerdeführer/in: Sabine Sauerbier, Handelsgasse 3, 51375 Leverkusen
- Art und Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels: Salami, Ia in Scheiben, 250g, verpackt oder lose
- Kunststoffverpackung mit Etikett, verschweißt, unbeschädigt
- Kennzeichnung (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargennummer): mindestens haltbar bis 30.11.16, Charge: FB 3008/2
- Hersteller/ Importeur: Meier KG. 51561 Köln
- Beschwerdeprobe wann und wo gekauft: 23.06.14, um 16.30 Uhr, bei SB-Markt Müller, Heimhuderstr. 5, 51375 Leverkusen
- Darbietung der Ware in der Verkaufsstätte: Selbstbedienung aus Kühlregal
- Lagerung zu Hause: verschlossen, 3 Tage im Kühlschrank
- Beschreibung der Mängel: auf der obersten Scheibe schmierig-schleimiger Belag; Geruch untypisch, heftig
- Wann wurde welcher Mangel festgestellt?: nach Öffnen der Packung
- gesundheitliche Beschwerden: keine, auf den Verzehr wurde verzichtet
- Zeitraum zwischen Verzehr und Auftreten der Beschwerden?

Wie lange dauert die Untersuchung und was kostet sie?

Ob Ihre Beschwerdeprobe tatsächlich nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht, kann häufig erst nach eingehender wissenschaftlicher Untersuchung ermittelt werden.

Leider gibt es - trotz großer technischer Fortschritte - kein Messgerät, das binnen weniger Minuten eine Probe vollständig analysiert. Meist sind aufwendige Analyseverfahren notwendig. Handelt es sich um Routineuntersuchungen, liegt das Ergebnis bereits nach wenigen Tagen vor. Ist das Problem

jedoch nicht alltäglich, muss man sich gedulden. In der Regel werden Sie nach dem Vorliegen des Befundes von Ihrem zuständigen Lebensmittelüberwachungsamt verständigt.

Typische Untersuchungen der Lebensmitteluntersuchungsämter:

- Überprüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack
- Kontrolle der Kennzeichnung
- Überprüfung der angegebenen stofflichen Zusammensetzung
- Untersuchung, ob Zusatzstoffe nicht kenntlich gemacht sind oder unerlaubterweise verwendet wurden
- Analysen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, pharmakologisch wirksamen Substanzen oder Umweltkontaminanten
- Bakterielle Untersuchung: Untersuchung auf Verderbniserreger, krankmachende Keime oder produktspezifische Keimflora

Ähnlich wie Polizei und Feuerwehr steht auch die Lebensmittelüberwachung im Dienste der Verbraucherinnen und Verbraucher. Deshalb ist eine Untersuchung grundsätzlich kostenlos - vorausgesetzt sie liegt im öffentlichen Interesse.

Wie kann ich schon beim Einkauf sichere Produkte erkennen?

Schon beim Einkauf können Sie mögliche Gefahren für die Gesundheit abwenden:

Beim Kauf von verpackten Lebensmitteln in Selbstbedienung beachten Sie folgende Hinweise:

- Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Bis zu diesem Zeitpunkt ist die Ware bei angemessener Lagerung mindestens haltbar und soll die gleiche Qualität wie zu Beginn des Produktionsprozesses aufweisen. Nach Ablauf der Frist kann das Lebensmittel durchaus noch genießbar sein. Der Händler kann es auch nach Ablauf des MHDs verkaufen, vorausgesetzt das Lebensmittel ist einwandfrei. Er übernimmt dann dafür auch die Verantwortung.
- Bei mikrobiologisch leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch) wird anstelle des MHDs das Verbrauchsdatum angegeben. Mit Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr angeboten oder verkauft werden.
- Lassen Sie beschädigte Verpackungen stets im Regal, denn die darin enthaltenen Lebensmittel können verunreinigt sein. Weisen Sie das Personal auf diesen Mischstand hin.
- Wählen Sie möglichst keine Tiefkühlkost mit Reif oder ersten Anzeichen von Frostbrand (weiße, ausgetrocknete Stellen) sowie Ware in kleinen Stücken, die sich nicht mehr schütteln lässt (z.B. tiefgefrorene Bohnen oder Erbsen). Diese Lebensmittel sind überlagert oder unzureichend gekühlt oder waren schon einmal angetaut.

- Meiden Sie den Kauf von abweichend aussehender Ware. Aufgetriebene Dosen, Becher oder Tüten deuten auf verdorbene Ware hin.

Häufig ist eine eingehende Prüfung der Lebensmittel erst zu Hause möglich. Sind Geruch, Geschmack und Aussehen auffällig, gilt: keinesfalls verzehren, entweder reklamieren oder als Beschwerdeprobe zur zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde (PDF, 50 KB) bringen.

(<https://www.lave.nrw.de/themen/ernaehrung/lebensmittel/verbraucherbeschwerden>)