



Der Kreisausschuss

## Pressemitteilung

### Regional erzeugte Lebensmittel in großer Dimension

Mit der Lebensmittelkontrolleurin des Landkreises zu Gast bei Hochwald: Auf der Spur von 1,2 Millionen Litern Milch täglich

Landkreis Gießen/Hungen. Das Hochwald-Werk in Hungen kennen viele vom Vorbeifahren oder vom Hören-Sagen. Ein Blick hinter die hygienisch streng beobachteten Kulissen ist hingegen nur wenigen erlaubt – für Lebensmittelkontrolleurin Elke Gröpler hingegen ist ein Gang durch die Aufbereitungs- und Abfüllanlagen Arbeitsalltag. Sie kennt die beeindruckenden Hallen voller Edelstahlrohre, die Produkte, die Hochwald in Mittelhessen herstellt, und vor allem die Vorschriften, die bei der Lebensmittelproduktion eingehalten werden müssen. Auch Dirk Oßwald, hauptamtlicher Kreisbeigeordneter und Dezernent für Veterinärwesen im Landkreis Gießen, durfte jetzt einmal die Mitarbeiter von Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz begleiten und sich ein Bild von der Arbeit in der Molkerei machen. „Betriebe dieser Größe gibt es im Landkreis Gießen sonst nicht. Sie produzieren hier in Zusammenarbeit mit mittelhessischen Milchbauern und das in großer Dimension.“, sagte er

Werksleiter Hartmut Griebing gab zunächst einen Steckbrief zum Hochwald-Standort Hungen, an dem täglich 1,2 Millionen Liter Milch verarbeitet werden. Im vergangenen Jahr wurden am Standort 435 Millionen Kilogramm Milch verarbeitet, erläuterte Griebing. 217 Mitarbeiter arbeiten am Standort Hungen und es gibt zwei Produktionsschwerpunkte: die Frischmilchproduktion und das Trockenwerk, in dem Milchpulver entsteht, welches dann im In- und Ausland in der Lebensmittelproduktion verarbeitet wird. Die verwendete Milch stammt von 1400 genossenschaftlich organisierten Lieferanten in der Region. Dirk Oßwald interessierte sich für die Größe der Milchbetriebe und erhielt als Antwort, dass es eine weite Spanne gibt. So liefern einige wenige Milchbauern nur etwa 250 Liter, während andere bis zu 4000 Liter Milch täglich ins Werk nach Hungen bringen.

Der Gang in die Produktion erlaubte den Besuchern vom Landkreis Gießen Einblicke in den Molkereibetrieb. „Es ist spannend, die Milch von der Anlieferung bis zum Verpacken zu begleiten“, sagte Oßwald und ließ sich von seiner Mitarbeiterin Elke Gröpler erläutern, was ihre Aufgaben sind. Als Lebensmittelkontrolleurin checkt sie in unregelmäßigen Abständen die Produktion. Dafür nimmt sie Proben, lässt diese auswerten, führt Temperaturkontrollen durch und überprüft, ob alle notwendigen Vorschriften eingehalten werden. Im Fall der Hochwald-Molkerei bescheinigte sie: „Hier läuft alles sehr professionell und vorbildlich ab.“



HESSENS MITTE • WISSEN  
WIRTSCHAFT & KULTUR

Landkreis Gießen  
Der Kreisausschuss  
Postfach 11 07 60  
35352 Gießen

Kreisgremien und  
Öffentlichkeitsarbeit  
Riversplatz 1-9  
35394 Gießen  
pressestelle@lkgi.de  
www.lkgi.de

Pressereferentin  
Meike Bartz  
Gebäude F, Raum 015  
Telefon 0641 9390-1460  
Mobil 0176 19390-822  
meike.bartz@lkgi.de

Pressereferent  
Oliver Kessler  
Gebäude F, Raum 014  
Telefon 0641 9390-1470  
Mobil 0176 19390-823  
oliver.kessler@lkgi.de

7. April 2016

„Die amtliche Lebensmittelüberwachung trägt dazu bei, den Verbraucher vor allem vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen“, erläutert Fachdienstleiter Dr. Bruno Scherm. Bei den Inspektionen decken sie außerdem irreführende Werbung oder Täuschungen auf, wenn es um den Kauf und Verzehr von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen gehe. „Die Kontrolleure achten darauf, ob in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben die einschlägigen Hygienevorschriften eingehalten werden.“ Zusätzlich informieren und beraten die Mitarbeiter des Amtes Betriebe und Hersteller in Fragen der Hygiene (2015: 763 Beratungen) und halten engen Kontakt zu Verbraucherverbänden.

Insgesamt sind die Lebensmittelkontrolleure des Landkreises Gießen verpflichtet, 2453 Betriebe im Kreisgebiet zu kontrollieren. Im vergangenen Jahr waren Elke Gröpler und ihre Kollegen 3589 Mal unterwegs und haben Betriebskontrollen durchgeführt. Leider arbeiten nicht alle Betriebe so einwandfrei wie die Groß-Molkerei in Hungen, sodass 248 Verdachts- oder Nachkontrollen durchgeführt werden mussten. Bei etwa 14 Prozent der kontrollierten Betriebe haben die Hygiene-Experten Verstöße festgestellt. Häufige Mängel betreffen die Betriebshygiene und Schwächen in den Eigenkontrollmaßnahmen.

Die Lebensmittelkontrolleure entnehmen auch Proben. Von den im vergangenen Jahr entnommenen 901 Proben mussten circa 6 Prozent der Produkte beanstandet werden. Häufige Gründe waren: Aufmachung der Produkte, Verunreinigungen und mikrobiologische Mängel. Hin und wieder finden die Kontrolleure aber auch Lebensmittel, von denen eine gesundheitliche Gefahr ausgeht, etwa wenn sie von Ungeziefer befallen oder verdorben sind. Wegen hygienischer Mängel wurden im vergangenen Jahr 520 Kilogramm Lebensmittel sichergestellt. „Diese Lebensmittel mussten dann beseitigt werden, was auch vom Amt kontrolliert wird“, erläutert Bruno Scherm. Teilweise wurden sie an die Hersteller zurückgeschickt und die zuständigen Überwachungsbehörden benachrichtigt.

Bei starken Verstößen gegen geltende Gesetze sind die Lebensmittelkontrolleure zudem verpflichtet, Strafen zu verhängen. So kam es im vergangenen Jahr zu 33 Ordnungsverfügungen, 33 gebührenpflichtigen Verwarnungen, 18 Bußgeldern und acht vorübergehenden Schließungen von Betrieben bzw. Betriebsräumen. „Diese Auswertung zeigt, dass Kontrollen notwendig sind“, sagt Scherm.

Nach EU-rechtlichen Bestimmungen trägt die Lebensmittelwirtschaft die Hauptverantwortung für sichere Lebensmittel. Eine hundertprozentige Sicherheit durch die amtliche Lebensmittelüberwachung gibt es zwar nicht. „Das Kontrollnetz ist jedoch sehr dicht. Der weitaus größte Teil der Lebensmittelbetriebe arbeitet verantwortungsbewusst“, betont der

Gesundheitsdezernent des Landkreises, Dirk Oßwald. Allerdings ließen sich kriminelle Machenschaften weder durch verschärfte Sanktionen noch durch weitere Gesetzesvorschriften oder erhöhte Kontrollfrequenzen völlig ausschließen. Um den Anteil derjenigen zu reduzieren, die fahrlässig und leichtfertig arbeiten, sind die Behörden auch auf Hinweise der Verbraucher angewiesen. „Sie spielen an dieser Stelle eine entscheidende Rolle“, sagt Dirk Oßwald.

Fragen und Beschwerden besorgter Bürger werden beim Fachdienst Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz vertraulich behandelt. Hierzu können sich Bürgerinnen und Bürger an das Amt wenden, Telefon: 0641 9390-6200, E-Mail: [poststelle.avv@lkgi.de](mailto:poststelle.avv@lkgi.de)