

KOMMENTAR



Gut aufgestellt

Lili Judith Oberle
zum Lebensmittelskandal

Lili.Oberle@vrm.de

Vier Infizierte und ein Todesfall. Die Folgen des Lebensmittelskandals im südhessischen Gernsheim sind groß. Und gerade mal wenige Kilometer weit entfernt. Das Veterinäramt des Kreises Groß-Gerau soll dort seine Kontrollen versäumt haben. Ein Grund, auch hier in der Region zu

Wichtig, dass Betriebe Wert auf Kontrollen legen

schauen, wie häufig das Alzeyer Veterinäramt die Betriebe und Lebensmittel kontrolliert und wie die personelle Situation dort ist. Aber auch, um zu erfragen, wie Alzeyer Unternehmen und Einrichtungen damit umgehen, wie sie sich selbst kontrollieren und auf was sie bei der Lieferung von Obst, Gemüse, Fleisch oder Fisch achten. Es tut gut zu hören, dass die Behörde hier im Dienstgebiet, zu dem nicht nur der Landkreis Alzey-Worms, sondern auch die Städte Worms und Alzey gehören, gut aufgestellt ist. Und dass Betriebe wie das DRK Krankenhaus auch großen Wert auf die Kontrollen legen und so eine Transparenz schaffen. Denn das ist vor allem in so sensiblen Bereichen wie einem Krankenhaus wichtig. Dort, wo wir als Patienten besonders auf einen guten Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung angewiesen sind. Das schafft Vertrauen.

Von Lili Judith Oberle

ALZEY. Erst Wurst, jetzt Gemüse. Während in Südhessen nach dem Skandal bei Wilke im Jahr 2019 jetzt ein weiterer Lebensmittelbetrieb und das dortige Veterinäramt negative Schlagzeilen machen, gibt es „über dem Rhein“, in Alzey und dem Alzeyer Land, wenig Grund zur Sorge. Ein Aspekt: Das Veterinäramt sei, wie die Kreisverwaltung mitteilt, gut besetzt. Im betroffenen Betrieb in Gernsheim hingegen, hätten Lebensmittelkontrolleure wegen der Pandemie und anderer Aufgaben den Betrieb zuletzt 2019 kontrolliert – obwohl eigentlich zweimal jährlich hätte kontrolliert werden müssen.

In Landkreis Alzey-Worms sind laut Kreisverwaltung alle Stellen gemäß des Stellenplans besetzt. Das bedeutet, in der Lebensmittelüberwachung sind derzeit sieben Lebensmittelkontrolleure und sechs Amtstierärzte beschäftigt. Seit Anfang April sei zwar eine der sieben Stellen vakant, sie soll aber bereits im zweiten Quartal dieses Jahres wieder besetzt werden, teilt Anke Pipke, Pressesprecherin der Kreisverwaltung, mit. Und wie oft werden die Betriebe kontrolliert? Das lege man fest, indem man die zu kontrollierenden Betriebe in Risikokategorien einteile, erklärt sie weiter. So befinde sich zum Beispiel eine gut geführte Großküche mit etwa 100 Essen täglich in Risikoklasse sechs und würde einmal im Jahr kontrolliert. Ein Restaurant aus Kategorie sieben etwa, werde nur alle 18 Monate überprüft. Wenn allerdings Mängel festgestellt würden, erfolgten Nachkontrollen und es würde häufiger kontrolliert.

Doch negativ aufgefallen sei hier im Alzeyer Land keine Einrichtung – vor allem keine, die Krankenhäuser, Pflegeheime, Schulen und Kitas mit Essen versorge, versichert Pipke. Wie oft grundsätzlich Fälle vorkommen, könne man nicht beziffern. Auch von Fällen, in denen

Wenig Grund zur Sorge

Nach Lebensmittelskandal: Wie Kontrollen beim Alzeyer Veterinäramt und dem DRK Krankenhaus ablaufen



Im DRK Krankenhaus sorgen 24 Mitarbeiter in der Küche dafür, dass die Essen für die Patienten nach bestimmten Hygienevorschriften zubereitet werden.

Archivfoto: epd

falsch mit Lebensmitteln umgegangen wird, spricht vergessen wird, Lebensmittel zu waschen, sie nicht richtig zu erhitzen und dadurch Bakterien oder Viren ausgelöst werden, hat die Kreisverwaltung keine Kenntnis.

Solche oder ähnliche Infektionen kennt aber der kaufmännische Direktor des DRK-Krankenhauses, Michael Nordhoff. In der „typischen Jahreszeit Anfang des Jahres“, in diesem Jahr im Februar, machten sich häufig Infektionen breit. Während diese Jüngeren eher weniger ausmachen und sie beispielsweise einen Tag „im Badezimmer verbringen müssen“, kämen ältere Menschen in der Folge durchaus auch mal ins Krankenhaus. Auch komme es immer mal wieder vor, dass während der Pilzsammelaison jemand den falschen Pilz erweise, doch das sei „zum Glück“

relativ selten, wie Nordhoff erklärt. Ebenso wie klassische Lebensmittelvergiftungen.

Vor allem im Krankenhaus achte man sehr auf Hygiene und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Verschiedene zertifizierte Lieferanten belie-

„**Bei uns wird alles dokumentiert.**“

Richard Chandler,
Küchenchef DRK Krankenhaus

fern das DRK Krankenhaus. Erhalte man eine Lieferung, so wird mittels des HACCP-Konzeptes, also die gründliche Gefahrenanalyse, auch eine Sichtkontrolle durchgeführt, das Mindesthaltbarkeitsdatum kontrolliert und die Temperatur gemessen. Zudem werde die Klinik über das Jahr vom Vete-

rinäramt, Fresenius und auch einer eigenen Hygienebeauftragten unangemeldet kontrolliert. „Bei uns wird alles dokumentiert“, erklärt Küchenchef Richard Chandler, der für ein 24-köpfiges Team in der Küche verantwortlich ist. Hier gibt es zum Beispiel keine in der Küche des DRK-Krankenhauses. „Lediglich 10-Minuten-Eier, die zuvor pasteurisiert wurden“, meint Chandler. Und überhaupt ist vieles schon vorbereitet. Obst und Gemüse werde bereits gewaschen angeliefert, der Salat ist schon geputzt, gewaschen und geschnitten. Zudem verwende man viele Convenience-Produkte, beispielsweise Fleisch oder Fisch, das zuvor zubereitet und tiefgefroren ist. „Pommes schnitzt hier bei uns niemand mehr selbst“, sagt Michael Nordhoff. Er erklärt auch, dass man anhand von Rückstellproben aus jedem Essen,

was zum Patienten gehe, nachvollziehen und die Klinik am Ende auch „beweisen“ könne, dass das Essen gut gewesen sei, was man den Patienten bereite. Dass es das zweifelsfrei auch ist, bestätigten dem kaufmännischen Direktor die Testergebnisse der letzten Jahre. „Wir hatten in den letzten Jahren lediglich geringfügige Mängel“, erklärt er und fügt hinzu, dass es sich dabei nicht etwa um Lebensmittel, sondern um Kleinigkeiten wie Risse in den Fliesen in der Küche gehandelt habe, die direkt beseitigt wurden. Insgesamt, das weiß auch Nordhoff, sei ein Fall aber natürlich nie ganz auszuschließen. Doch bis heute sei es im DRK Krankenhaus, soweit sich Nordhoff erinnert, noch nie vorgekommen, dass einem Patienten oder Mitarbeiter etwas Verdorbenes serviert wurde.

► KOMMENTAR