



Wie funktioniert die amtliche Lebensmittelüberwachung?

Lebensmittelkontrolleure und -sachverständige führen in regelmäßigen Abständen risikoorientierte Betriebskontrollen in allen Einrichtungen durch, die mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln umgehen. Dazu zählen unter anderem Ladengeschäfte, Wochenmarktstände, Fabriken, Imbißstuben und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen, Altenheime und Gaststätten.

Die Häufigkeit der Probenahme richtet sich nach dem jeweiligen Risikopotenzial einer Produktkategorie. Produkte, von denen ein hohes Risiko für den Verbraucher ausgeht, werden dabei häufiger beprobt als solche, die in der Regel nur geringfügig risikobehaftet sind. Darüber hinaus werden im Beschwerdefall Beschwerdeproben und nach Beanstandungen Verfolgsproben untersucht, um festzustellen, ob tatsächlich oder immer noch Beeinträchtigungen vorliegen.

Die sensorische, mikrobiologische und chemisch-analytische Untersuchung der Proben wird im Landeslabor Berlin-Brandenburg durch Lebensmittelchemiker und Tierärzte vorgenommen.

Ansprechpartner

Frau Biermann/Sachgebietsleiterin

03321-403-5508

03321-403-35508

E-Mail schreiben