

Ratsherr Böning (Anfrage Nr. 2555/2007)

Eingereicht am 23.10.2007 um 10:50 Uhr.

Ratsversammlung

Anfrage von Ratsherrn Böning zu Lebensmittelkontrollen

In der letzten Zeit gab es in den Medien immer wieder Berichte über zufällig aufgedeckte Lebensmittelskandale.

Betriebe konnten demnach scheinbar "an den Kontrollen vorbei" mit verdorbenen Lebensmitteln handeln oder diese verarbeiten.

Für die WfH frage ich daher die Verwaltung:

Wie häufig (in welchen Zeitabständen) werden die Betriebe kontrolliert und werden Betriebe, die von den Kontrolleuren als "Risikobetrieb" bewertet werden, entsprechend häufiger kontrolliert?

Für wie viele Betriebe ist ein Kontrolleur im Durchschnitt zuständig und besteht die Möglichkeit, das geplante "Vier-Augen-Prinzip" (2 Kontrolleure pro Betrieb) zum Schutz der Verbraucher bereits schon jetzt freiwillig umzusetzen?

Falls nicht ausreichend Personal vorhanden ist, um die Betriebe häufiger zu kontrollieren: Welche Voraussetzungen müssen gegeben sein, damit mehr Lebensmittelkontrolleure eingestellt werden können.

Jens Böning

Hannover / 23.10.2007