

Fertigpackungskontrolle

Schwerpunktkontrolle 2009: Fleisch- und Wurstwaren

Fertigpackungen: Schwerpunktkontrolle Fleisch- und Wurstwaren

Zusätzlich zu den regelmäßigen Kontrollen im gesamten Bereich der Fertigpackungen führt das BEV auch schwerpunktmäßig Überprüfungen bei einzelnen Produktgruppen durch. Die Auswahl der Produktgruppen erfolgt anhand der Ergebnisse von Standardkontrollen, manchmal auch auf Grund von Konsumentenhinweisen.

Bei festgestellten messtechnischen Beanstandungen wird das Inverkehrbringen von unterfüllten Fertigpackungen durch das Markieren bzw. durch die Anbringung einer Verwendungssperre wirksam verhindert. Konsumentinnen und Konsumenten werden somit vor Übervorteilung, Produzenten bzw. Importeure vor unlauterem Wettbewerb geschützt.

Die Prüfkriterien:

- die tatsächlichen Füllmengen (= messtechnische Überprüfung)
- die richtigen Kennzeichnung (= Angabe der Nennfüllmenge)
- die Revision des verwendeten Kontroll- bzw. Abfüllmessgerätes
- das ordnungsgemäße Führen von betrieblichen Kontrollaufzeichnungen, Kontrollsystem

Produktgruppe Fleisch- und Wurstwaren (verpackte Fleisch- und Wurstwaren gleicher Nennfüllmenge)

Von September bis Ende Dezember 2009 wurden 236 Kontrollen (messtechnisch und/oder formaltechnisch) an 85 Probenziehungsorten durchgeführt.

Bei den messtechnischen Kontrollen werden je Probe 20-80 Stk. Einzelpackungen kontrolliert. Die Probenziehung erfolgte in den Betriebsstätten, in Lagern bzw. im Handel.



Verschiedene Wurst-Fertigpackungen

162 Proben waren mit dem Konformitätszeichen E deklariert.

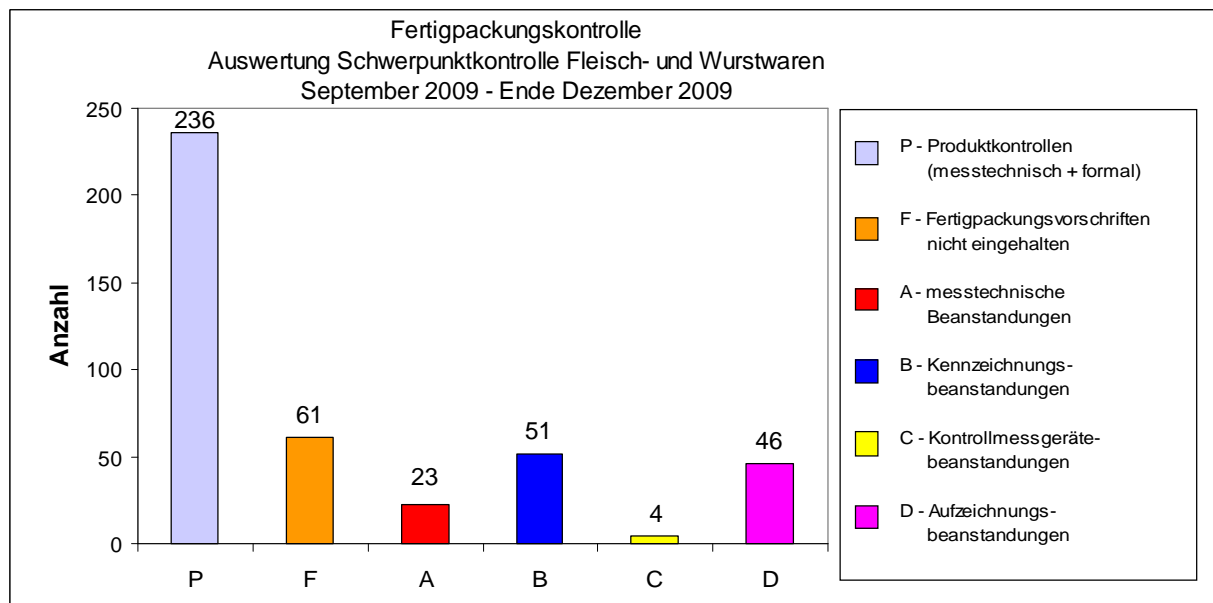
Ergebnisse:

Von den 236 Stichproben führten 61, das sind 25,8 %, zu Beanstandungen gegen Bestimmungen des Fertigpackungsrechts.

220 der insgesamt 236 Proben wurden detailliert gemäß den oben angeführten Kriterien kontrolliert. Das Ergebnis der messtechnischen Überprüfung: 23 der 220 messtechnisch kontrollierten Proben führten zu Beanstandungen, das entspricht 10,5 %.

Bei 16 Proben wurde keine messtechnische Prüfung durchgeführt, bei diesen Kontrollen wurde ausschließlich die korrekte Packungskennzeichnung (Angabe der richtigen Nennfüllmenge) und das ordnungsgemäße innerbetriebliche Kontrollverfahren überprüft.

Zusätzlich erfolgten auch 4 Betriebsrevisionen, die dazu dienen, die Einhaltung der allgemeinen Anforderungen der Fertigpackungsbestimmungen, wie etwa die Eichpflicht von Messgeräten zur Herstellung und Kontrolle von Fertigpackungen, zu gewährleisten.



Detailauswertung der Schwerpunktkontrolle Fleisch- und Wurstwaren