

Anfrage zum Plenum der Abgeordneten Rosi Steinberger (Bündnis 90/Die Grünen))  
vom 11.07.2016

Anlässlich der neuen Listerienbefunde im Globus Supermarkt in Plattling frage ich die Staatsregierung, welche Konsequenzen zieht sie aus den Listerienfunden in Plattling, welche Kontrolltätigkeiten gab es an diesem Standort bisher und werden alle Glieder der Produktionskette inklusive Schlachthöfe auf mögliche Kontaminationen untersucht?

Antwort des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz

Bei dem Betrieb handelt es sich um einen registrierten Betrieb, der seine Produkte ausschließlich in der Region verkauft. Grundsätzlich erfolgen Kontrollfrequenzen von solchen Einzelhandelsbetrieben mit eigener Herstellung entsprechend ihrer Risikobeurteilung durch das zuständige Landratsamt.

Das zuständige Landratsamt ordnete weitgehend die Sperre des Betriebs an. Darüber hinaus wurde angeordnet, dass der Betrieb eine Ursachenanalyse hinsichtlich der Kontamination der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen mit Listereien durchzuführen und entsprechende Monitoringprogramme zur Untersuchung auf Listerien zu erstellen hat. Davon sind sowohl die Fertigprodukte als auch die Rohwaren betroffen. Erst wenn der Betrieb die behördlichen Anordnungen erfüllt, darf er wieder Lebensmittel in Verkehr bringen. Ausschlaggebend für die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben einer Belastung von Produkten mit Listerien sind die Maßnahmen im Herstellungsbetrieb, also in der betroffenen Metzgerei.