

Darauf sollten Sie achten:

- Seien Sie kritisch beim Lebensmittelkauf.
- Achten Sie bei verpackten Erzeugnissen auf die unversehrte Verpackung.
- Achten Sie auf das Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Achten Sie bei unverpackten Lebensmitteln auf Aussehen und Beschaffenheit.
- Achten Sie darauf, dass alle kühlpflichtigen Lebensmittel in der Kühleinrichtung liegen
- Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind mit Thermometern ausgestattet. Die Höchsttemperatur bei Kühleinrichtungen darf +7 °C nicht überschreiten und muss bei Tiefkühleinrichtungen mindestens -18 °C betragen.
- Nach dem Einkauf sind die leicht verderblichen Lebensmittel so schnell wie möglich unter den vorgegebenen Kühltemperaturen zu lagern

So finden Sie uns:

17291 Prenzlau

Gesundheits- und Veterinäramt
Sachgebiet Lebensmittelüberwachung
Karl-Marx-Straße 1, Haus 6

Frau Dr. Sternberg,
Sachgebietsleiterin / amtliche Tierärztin
Frau Hass, amtliche Tierärztin
Frau Rexhausen, Lebensmittelkontrolleurin
Herr Sternberg, Lebensmittelkontrolleur

16303 Schwedt/Oder

Berliner Straße 123

Frau Loetz, Lebensmittelkontrolleurin
Frau Kellner, Lebensmittelkontrolleurin
Frau Neumann, Lebensmittelkontrolleurin

16278 Angermünde

Berliner Straße 72

Frau Lutzens, Lebensmittelkontrolleurin

17268 Templin

Friedrich-Engels-Straße 11 (Kellergeschoss)

Nur Montag und Donnerstag von
08.00 – 11.00 Uhr Trichinenproben-
annahme Wildschweine.

LANDKREIS UCKERMARK

GESUNDHEITS-UND VETERINÄRAMT

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Öffnungszeiten:

	Prenzlau/Angermünde	Schwedt
Montag	08:00-12:00	07:00-09:30
Dienstag	08:00-12:00 und 13:00-17:00	geschlossen
Mittwoch	geschlossen	geschlossen
Donnerstag	08:00-12:00	07:00-09:30
Freitag	08:00-11:30	geschlossen

Trichinenprobenannahme Wildschweine Montag und Donnerstag

Prenzlau	08:00-11:00
Templin	08:00-11:00
Angermünde	07:30-10:50
Schwedt	07:30-09:50

Telefon	03984 70-1239 Prenzlau
Telefax	03984 70-1939
eMail	lmue@uckermark.de
Internet	www.uckermark.de



Aufgaben

Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher

- vor gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände
- vor Irreführung und Täuschung

Überprüft werden Betriebe und die von ihnen hergestellten Produkte darauf, ob die Rechtsvorschriften von der Herstellung bis zum Endverbrauch auch wirklich eingehalten werden. Kontrolliert werden Urproduzenten, Groß- und Einzelhändler, Produktionsbetriebe, Gaststätten, Imbisseinrichtungen usw.

Die Kontrolleure achten dort vor allem auf die Sauberkeit in den Betriebsräumen, die Personalhygiene, die Arbeitsabläufe in der Produktion und auf die Einhaltung der Rezepturen.

Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Fleisch, Wurst, Milch, Fisch und Eier sind hochempfindlich und leicht verderblich. Deshalb gilt diesen Lebensmitteln besonderes Augenmerk.

Risikoorientiert werden Proben entnommen, die im Landeslabor Berlin-Brandenburg untersucht werden.

Darüber hinaus werden wir bei Erkrankungen und Beschwerden unverzüglich tätig.

Was passiert bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht?

Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen werden durch die amtliche Lebensmittelüberwachung verfolgt und angemessen geahndet.

Grundlagen:

- Unmittelbar in den Ländern der Europäischen Gemeinschaft (EG) geltendes Recht (hier insbesondere die VO (EG) 178/2002, die sog. Basishygieneverordnung, die VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004 und VO (EG) 854/2004)
- Nationale Gesetze und Ausführungsverordnungen wie das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts.

Wie verhalte ich mich bei Reklamationen?

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Wenn Sie als Verbraucher den Eindruck haben, dass die Ware aus irgendeinem Grunde nicht in Ordnung sein könnte, reklamieren Sie bitte zunächst beim Inverkehrbringer. Selbstverständlich können Sie sich auch an das Gesundheits- und Veterinäramt, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung wenden.

Dabei sind folgende Angaben wichtig:

1. Um welches Lebensmittel handelt es sich?
2. Wann und wo wurde das Lebensmittel gekauft bzw. verzehrt?
3. Welche Angaben stehen auf der Verpackung bzw. welche Angaben waren neben der losen Ware im Geschäft angebracht?
4. Wie wurde das Lebensmittel in der Verkaufsstätte gelagert?
5. Wie lange und bei welchen Temperaturen wurde das Lebensmittel zu Hause aufbewahrt?
6. Wann wurde welcher Mangel festgestellt?
7. Sind bereits Gesundheitsschäden aufgetreten?
8. Wie viel Zeit ist zwischen dem Verzehr des Lebensmittels und dem Auftreten der Beschwerden vergangen?