

Verbraucherbeschwerden und Verbraucherhinweise

Wenn Sie in Gaststätten, Cafes, Eisdielen, Lebensmittelgeschäften, Fleischereien, Bäckereien usw. unhygienische, unsaubere Zustände vorgefunden haben, wenden Sie sich bitte an die Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz der Stadt Braunschweig.

Zur Bearbeitung der Beschwerde sind folgende Angaben notwendig: Wer hat was, wo und wann festgestellt.

Falls Sie den Eindruck haben, dass ein Lebensmittel z. B. im Geruch oder im Geschmack verändert ist, dann können Sie sich ebenfalls an die oben genannte Abteilung wenden. Hier wird eine Prüfung des Lebensmittels durchgeführt und falls erforderlich, weitere Maßnahmen eingeleitet, z. B. die Einsendung einer Probe an ein Untersuchungsinstitut sowie Überprüfung im jeweiligen Betrieb.

Für die Ermittlungen sind folgende Angaben notwendig: Welches Lebensmittel, wann, wo und in welcher Menge gekauft wurde (Kaufbelege aufbewahren). Das Lebensmittel bitte kühl und mit der Verpackung aufbewahren.

Bei abgelaufenen, verdorbenen Lebensmitteln, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, kann ein Kunde oft auch eine Kostenerstattung mit dem Lebensmittelhändler vereinbaren.

Besondere Eile ist geboten, wenn Sie infolge des Verzehens einer Speise unter Übelkeit, Erbrechen, Durchfall sowie ggf. Fieber erkranken. Hier kann unter Umständen eine Lebensmittelvergiftung vorliegen. Bitte suchen Sie umgehend einen Arzt auf, der eine Stuhlprobe zur Untersuchung einsenden sollte und melden Sie umgehend die Erkrankung bei der Lebensmittelüberwachung. Da es für den Nachweis der Lebensmittelvergiftung erforderlich ist, möglichst noch von der Speise die ursächlich für Ihre Erkrankung war, eine Probe für Untersuchungszwecke zu erhalten, ist die umgehende Meldung erforderlich. Folgende Angaben werden benötigt:

Name und Anschrift des Anzeigenden möglichst mit Telefonnummer für erforderliche Rückfragen, wann wurde was verzehrt, Zeitpunkt der ersten Krankheitsanzeichen, behandelnder Arzt, und ganz wichtig genaue Bezeichnung des ursächlichen Betriebes.

Aufgrund der Inkubationszeit – Zeitraum zwischen der Aufnahme des Krankheitserregers und dem Auftreten erster Krankheitsanzeichen, bei Salmonelleninfektion beträgt diese bis zu 72 Std.- sollte auch überlegt werden, was man zuvor zu sich genommen hat, da die Ursache ggf. auch hier zu suchen ist.

Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass nicht jede Erkrankung nach dem Verzehr von Speisen zwangsläufig eine Lebensmittelvergiftung darstellt. Diverse andere Ursachen, wie Virusinfekt, persönliche Unverträglichkeit (zum Beispiel gegen Glutaminsäure) aber auch ein menschliches Fehlverhalten, wie Verzehr einer fetthaltigen Speise in Verbindung mit einem eiskalten Getränk, können ähnliche Symptome verursachen.