

HOGA: Hygiene hat höchste Priorität – auch ohne Barometer

Standpunkt von Andrea Weber, Vizepräsidentin der IHK Trier

Sicherheit und Hygiene von Lebensmitteln und das Vertrauen der Verbraucher sind von enormer Bedeutung und haben höchste Priorität. Daher befürworten die rheinland-pfälzischen Industrie- und Handelskammern grundsätzlich Maßnahmen, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit beitragen und das Vertrauen der Verbraucher stärken. Die IHKs leisten hierzu vielfältige Beiträge wie beispielsweise die regelmäßige Durchführung von Gaststättenunterrichtungen sowie Schulungen gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung in enger Zusammenarbeit mit den zuständigen Kontrollbehörden.

Seit einigen Jahren wird bundesweit intensiv über die Einführung eines einheitlichen Modells zur Veröffentlichung amtlicher Betriebskontrollen in der Gastronomie und zeitlich nachfolgend im Handel diskutiert. Die Verbraucherschutzministerien der Länder haben sich darauf verständigt, mit einem sogenannten „Hygienebarometer“ – einem mehrfarbigen Balkendiagramm – an der Eingangstür kenntlich zu machen, wie der Betrieb bei der jüngsten Kontrolle durch die Lebensmittelkontrolleure abgeschnitten hat. Erfreulicherweise sind die Wirtschaftsministerien der Länder den nachvollziehbaren Argumenten der Branche und des DIHK gefolgt und haben sich mehrheitlich gegen ein derartiges Transparenzsystem ausgesprochen: zu viel bürokratischer Aufwand und zudem würden einzelne Betriebe an den Pranger gestellt mit unkalkulierbaren wirtschaftlichen Folgen. Eine länderübergreifende Arbeitsgruppe mit Vertretern von Verbraucherschutz- und Wirtschaftsministerien soll jetzt bis zum Herbst die strittigen Fragen klären.

Die rheinland-pfälzischen IHKs verweisen darauf, dass die diskutierten Transparenzsysteme nicht geeignet sind, die Hygienequalität zu verbessern und den Verbraucherschutz zu erhöhen. Die vereinfachte Darstellung mit Ampelfarben vermittelt dem Verbraucher leicht einen falschen Eindruck, denn über die tatsächlichen Verhältnisse in einer Gaststätte wird der Kunde mit dieser Momentaufnahme nicht informiert. Eine differenzierte Ausweisung von vergleichsweise harmlosen Beanstandungen ist nicht möglich. Und außerdem: Die geringe Anzahl der Kontrolleure lässt schon heute einen Besuch aller lebensmittelverarbeitenden Betriebe in angemessenen Zeiträumen nicht zu – von zeitnahen Nachkontrollen ganz zu schweigen. So wäre ein Betrieb mit weniger guten Bewertungen monatelang als schlecht deklariert, auch wenn inzwischen alle Mängel beseitigt sind und er hygienisch einwandfrei arbeitet. Das setzt die Existenz von Unternehmen aufs Spiel und führt zu Wettbewerbsverzerrungen und Ungleichbehandlungen.

Die bestehenden Gesetze und deren konsequente Anwendung sind völlig ausreichend im Sinne eines effektiven Verbraucherschutzes. Betriebe, die in erheblichem Maße gegen die strengen Hygiene-Bestimmungen verstoßen und eine Gesundheitsgefahr darstellen, sind zu schließen. Wir sehen also weniger ein Problem fehlender Gesetze als vielmehr ein Vollzugsdefizit. Bevor weitere Vorschriften erlassen werden, sollte der Vollzug der bestehenden Regelungen optimiert werden, was Mehraufwand bedeuten würde. Daher wäre es Wunschenken zu glauben, dass sich ein bundesweit einheitliches Transparenz- und Kontrollsystem aufwandsneutral und ohne eine drastische Verstärkung der

Lebensmittelkontrollbehörden einführen ließe. Noch ist es nicht zu spät, Aktionismus zu stoppen und in den Arbeitsgruppen zu vernünftigen Entscheidungen zu kommen.