

Verantwortung der Lebensmittelkontrolleure wird noch größer

„Wann kontrolliert wird, bestimmt allein der Kontrolleur“, kündigte Rimmel an.

Verbraucherschutz

Keine Smileys für Restaurants

Länder-Arbeitsgruppe einigt sich auf neues Symbol, das Verbraucher aufklären soll, ob Restaurants und Imbisse hygienische Standards erfüllen.

Berlin – Kein Smiley, ein mehrfarbiger Balken soll die Verbraucher künftig darüber aufklären, ob sie in einem Restaurant, einem Imbiss oder in ihrer Kantine ohne Bedenken essen gehen können. Die von den Verbraucherschutzministern der Bundesländer im vergangenen Jahr eingerichtete Arbeitsgruppe hat nach Informationen des Tagesspiegels jetzt einen Vorschlag für ein bundeseinheitliches, verbindliches Kontrollsystem erarbeitet. Verbraucher sollen künftig auf einen Blick erkennen, wie es um die hygienischen Standards in Betrieben bestellt ist, in denen Lebensmittel angeboten oder verarbeitet werden.

Derzeit gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Symbole und Systeme – von Smileys nach dänischem Vorbild bis hin zu Ekellisten im Internet.

Während der Berliner Bezirk Pankow bereits 2009 damit begonnen hat, Restaurants zu kennzeichnen, sucht man in den meisten anderen deutschen Städten noch heute vergeblich nach einer Orientierung. Das soll sich ändern. Als Reaktion auf Gammelfleisch, Analogkäse und Klebeschinken hatten sich die Verbraucherschutzminister der Länder im vergangenen September darauf geeinigt, dass deutschlandweit ein einheitliches Symbol für die Hygiene in Lebensmittelbetrieben eingeführt werden soll.

Unter Federführung von Nordrhein-Westfalen haben Bremen, Hamburg, Hessen, Sachsen und Thüringen im Auftrag der Länder jetzt ein Modell entwickelt, das Grundlage der weiteren Diskussion sein soll. Sie haben sich statt des Smileys für ein Kontrollbarometer entschieden, das in drei Skalen aufgeteilt sein soll: „grün“ („Anforderungen erfüllt), „gelb“ („Anforderungen teilweise erfüllt“) und „rot“ („Anforderungen unzureichend erfüllt“). Mit einem Pfeil soll markiert werden, an welcher Stelle der Skala sich der jeweilige Betrieb befindet. Dabei soll aber nicht nur das Ergebnis der letzten Lebensmittelkontrolle maßgeblich sein, sondern es sollen die Resultate der vergangenen drei Prüfungen aufgelistet werden, sagte Nordrhein-Westfalens Verbraucherminister Johannes Rimmel (Grüne) dem Tagesspiegel. „Wir wollen keine Ad-hoc-Betrachtung, sondern wir wollen eine Geschichte erzählen“, betonte Rimmel. Es müsse deutlich werden, ob sich ein Betrieb angestrengt hat oder nicht.

Im Umgang mit Firmen, die bei der Prüfung schlecht abgeschnitten haben, hat sich die Arbeitsgruppe auf eine harte Linie geeinigt. Zeitnahe Nachprüfungen auf Wunsch des Betreibers, mit denen er versuchen will, sein schlechtes Ergebnis wettzumachen, soll es nicht geben. „Wann kontrolliert wird, bestimmt allein der Kontrolleur“, kündigte Rimmel an.

Die Verbraucher sollen auf einen Blick erkennen können, wie es um den Betrieb bestellt ist. Daher soll das Testergebnis gut sichtbar in der Nähe der Eingangstür oder neben der Speisekarte angebracht werden. „Dann ist endlich Schluss mit dem russischen Roulette bei den Restaurantbesuchen“, hofft der Minister. Derzeit fällt ein Viertel aller Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten, bei den amtlichen Kontrollen durch. Die Berichte der Lebensmittelkontrolleure sollen auch die Grundlage für die neue Kennzeichnung bilden. An den Prüfkriterien und -rythmen soll nichts geändert werden.

Das neue System soll in mehreren Stufen eingeführt werden. Beginnen wollen die Länder mit der Gastronomie, dann sollen Bäckereien und Metzgereien folgen, anschließend die Kantinen. Ist das geschafft, soll auch der Einzelhandel einbezogen werden. Über die Vorschläge der Arbeitsgruppe wird jetzt auf fachlicher Ebene beraten, anschließend sollen sich die Verbraucherminister der Länder mit dem Vorschlag beschäftigen. Rimmel hofft auf eine schnelle Einigung. „Dann könnte das Gesetz noch dieses Jahr in Kraft treten.“

Heike Jahberg