



Betriebe am Pranger

RHEINPFALZ

Seit September müssen Verstöße gegen Hygienevorschriften im Internet veröffentlicht werden. Während in Rheinland-Pfalz noch zurückhaltend mit der Neuregelung umgegangen wird, sind in Mannheim schon erste Gastronomiebetriebe genannt, die bei Kontrollen auffielen. Den betroffenen Branchen schmeckt das nicht.

VON C. VOPAT UND P. MÜLLER

Jeden Bäcker, jeden Metzger und jede Imbissbude trifft es – und das meistens unvorbereitet. Mindestens einmal im Jahr kommen unangemeldet die Lebensmittelkontrolleure vorbei. Wer leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch verarbeitet oder schon öfter unangenehm aufgefallen ist, wird sogar häufiger überwacht. Bei schwerwiegenden Verstößen gegen die Hygienevorschriften drohen Bußgelder von bis zu 5000 Euro. So weit ist das ein bekanntes und akzeptiertes Verfahren. Neu ist hingegen die Art und Weise, wie die Öffentlichkeit über die Vorgänge in Läden und Lokalen informiert werden soll – nämlich recht ausführlich im Internet. Den Betroffenen gefällt das überhaupt nicht.

Seit dem 1. September sind die Behörden nach Paragraph 40 Absatz 1a des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) verpflichtet, die Öffentlichkeit zu informieren. Dazu muss laut Landesuntersuchungsamt „der durch Tatsachen begründete Verdacht bestehen“, dass

- gesetzliche Grenzwerte, Höchstgehalte oder Höchstmengen überschritten wurden,
- gegen hygienische Anforderungen in nicht nur unerheblichem Ausmaß oder wiederholt verstoßen worden ist,
- gegen sonstige Vorschriften im Anwendungsbereich des LFGB verstoßen worden ist, die dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen oder vor Täuschung dienen.

Die Kreisverwaltungen und die Verwaltungen der kreisfreien Städte sind für diese Information der Öffentlichkeit auf ihren Internetseiten zuständig. Allerdings wird das in Rheinland-Pfalz noch recht vorsichtig gehandhabt. Im laufenden Jahr wurden in Ludwigshafen bisher 848 Betriebe kontrolliert. Die Kontrollen führten nach Angaben der Stadtverwaltung

ZUR SACHE

Der Ärger mit der Ampel

Eigentlich sollte die Veröffentlichung von Verstößen gegen Hygienevorschriften plakativ erfolgen: durch ein farblich klar gekennzeichnetes „Kontrollbarometer“, einen „Gastro-Smiley“ oder auch eine „Hygiene-Ampel“ in Grün, Gelb oder Rot direkt an der Tür des Betriebs – je nach Ergebnis der Kontrollen. Doch konnten sich die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Länder noch nicht auf ein bundesweit einheitliches Modell einigen. Die Details blieben umstritten und der Bund daher den weiterhin geforderten Rechtsrahmen schuldig. Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner betont derzeit, dass jedes Land über die Einführung von Barometer oder Ampel selbst entscheiden könne. Doch der S hält an. (pmü)

zu 59 Beanstandungen, beispielsweise wegen fehlender Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisekarte oder der Verwendung von nicht lebensmittelechtem Material bei Verpackungen für Fleisch. In der Folge wurden vier Geldbußen festgesetzt, die aber alle unter der Grenze zur Veröffentlichungspflicht von 350 Euro lagen.

In Mannheim wurde im vergangenen Jahr fast 3800 Mal kontrolliert. Dadurch wurden 15 Strafverfahren eingeleitet, 85 Ordnungswidrigkeiten sowie 183 gebührenpflichtige Verwarnungen für kleinere Mängel angezeigt. Fünf Betriebe mussten in Teilen



Mindestens einmal im Jahr schaut der Kontrolleur unangemeldet in allen Betriebe vorbei, die Lebensmittel herstellen oder mit diesen handeln. FOTO: DAPD

oder vorübergehend schließen. Die verstärkte Überwachung zahlt sich nach Ansicht der Ordnungsbehörde aus. Bei den über 2000 Kontrollen im ersten Halbjahr mussten bisher nur drei Betriebe ihre Pforten vorübergehend dicht machen. Seit September wird auch gesetzeskonform im Internet veröffentlicht. Die Seite listet aktuell vier gastronomische Betriebe auf, die allerdings nicht so gravierende Mängel aufwiesen, dass sie gleich geschlossen werden müssten.

Das Baden-württembergische Verbraucherschutzministerium betont die neue Veröffentlichungspflicht diene der aktiven Information. Sie

sollte und dürfe nicht als Warnung vor den aufgeführten Produkten oder Betrieben missverstanden werden. Trotzdem haben die betroffenen Branchen damit ein Problem. Groß war zum Beispiel vergangene Woche die Aufregung, als in der Versammlung des Fleischerverbands die Neuregelung präsentiert wurde. „Das ist eine Art Internet-Pranger“, sagt der stellvertretende Hauptgeschäftsführer Jochen Heck. Er kritisiert, dass Einträge erst nach sechs Monaten gelöscht werden und dass sie nur die Behörden­sicht wiedergeben. Beanstandungen könnten vorkommen, Mängel würden dann abgestellt. Es sei auf

den Seiten indes nicht genau nachzuvollziehen, was genau vorgefallen ist. „Außerdem haben wir so hohe Standards und engmaschige Kontrollen, das ist hinreichend.“

Ähnlich äußert sich Frank Darstein, Inhaber des gleichnamigen Hotels in Altrip und Kreisvorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga. „Regelmäßige Kontrollen müssen sein, denn es gibt auch schwarze Schafe“, sagt er. Das Ganze im Internet zu veröffentlichen, hält er für problematisch. Man brauche keinen Pranger im Internet. „Wir stellen auch nicht jeden ins Internet, der bei Rot über die Ampel gefahren ist.“ **EINWURF**