



Bei Rot bitte weitergehen!

Öffentlichkeit, Verbraucher- und Wirtschaftsminister streiten um Sinn der Hygiene-Ampel

Berlin, 5. Juli - Die Verbraucherschutzminister der Länder wollen mit einer Hygiene-Ampel im Eingang von Restaurants über die Ergebnisse der letzten Hygiene-Kontrollen informieren: Grün steht für eine gute, Gelb und Rot für eine mangelnde Hygiene. Auf einer Sondersitzung Mitte Mai beschlossen sie, das Kontrollbarometer einzuführen. Nur Bayern stimmte dagegen.

Und so denkt auch die Mehrheit der Wirtschaftsminister, die sich auf einer Konferenz Anfang Juni unmissverständlich gegen die Hygiene-Ampel aussprach. Ernst Burgbacher ist parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Technologie (BMWi). Er erteilt der Hygiene-Ampel ein klares Nein: "In Deutschland herrschen hohe Standards bei der Lebensmittelverarbeitung. Die Einführung einer Hygieneampel für Restaurants ist nicht erforderlich". Sie würde den Verbraucherschutz nicht verbessern, jedoch viel kosten und den Wettbewerb verzerren. "Gastwirte dürfen nicht an den Pranger gestellt werden", sagt Burgbacher.

Dieser Meinung ist auch Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Ampel sei für Unternehmen existenzgefährdend und außerdem der falsche Weg zur Aufklärung des Verbrauchers: "Ein solches Kennzeichnungssystem zeigt nicht die aktuelle Bewertung an, sondern eine in der Vergangenheit vorgenommene Bewertung, die bis zu drei Jahre zurückliegen kann". Damit habe die Kennzeichnung keine Bedeutung für den Verbraucher, "er kann weder einer grünen, noch einer roten Kennzeichnung vertrauen".

Problem sei auch eine uneinheitliche Personaldecke in den Bundesländern, sagt Matthias Horst, Hauptgeschäftsführer des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL). "Ohne eine drastische Verstärkung der Lebensmittelkontrollbehörden der Länder gibt es keine Vergleichbarkeit, und ohne Vergleichbarkeit ist eine Restaurant-Ampel eine Verbrauchertäuschung". Ganz anders sehen das die selbsternannten Essensretter von Foodwatch: Die Ampel sei ein überfälliger Schritt in Richtung Transparenz. Das bestätigt auch Bremens Gesundheitsministerin Ingeborg Rosenkötter (SPD): "Das ist ein Meilenstein für den Verbraucherschutz".

Die Ampel könnte zukünftig auch für Bäckereien, Fleischereien, Lebensmittelhändler, Großküchen und Wochenmärkte gelten. Sie alle stehen in Zeiten zahlreicher Lebensmittelskandale ohnehin unter kritischer Beobachtung der Verbraucher und sind darum bemüht, einen besonders hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu demonstrieren. Maschinenhersteller greifen ihnen dabei unter die Arme, so auch das Bizerba aus Balingen. Das Unternehmen hat jüngst eine neue Oberflächenveredelung für Schneidemaschinen eingeführt. "In der heutigen Zeit ist es wichtiger denn je, Lebensmittel hygienisch zu verarbeiten. Die neue Oberfläche ermöglicht es, bei der Reinigung eine hohe Bakterienreduktionsrate zu erzielen und die Gefahr der Kreuzkontamination zu verringern", erklärt Martin Arndt, technischer Geschäftsführer bei Bizerba.

Das Smiley-System aus Dänemark dient übrigens als Vorbild für die Hygiene-Ampel in Deutschland. Seit 2001 werden dort Verbraucher am Eingang von Restaurants, Bars und Cafés mit einem lächelnden oder schmolgenden Smiley auf den Hygiene-Zustand aufmerksam gemacht. Eine Weiterentwicklung soll nun in den deutschen Bundesländern angewandt werden. Mehr Informationen hierzu findet man auf der Homepage der Hygiene-Ampel.

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.