



# Position

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Hygiene-Barometer

### Worum geht es?

am 19. Mai 2011 haben sich die Minister der Verbraucherschutzkonferenz auf ein bundeseinheitliches Transparenzsystem für Lebensmittelbetriebe verständigt, bei dem die Hygiene-Standards in Restaurants veröffentlicht werden sollen. Es soll ein Kontrollbarometer eingeführt werden, 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.

Die einzige Gegenstimme gegen dieses System kam dabei aus Bayern

### Was fordert der BHG-DEHOGA Bayern?

Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. bekennt sich kompromisslos zur Einhaltung der strengen gesetzlichen Lebensmittelhygieneregeln, da Verbraucherschutz und eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie seit je her höchste Priorität haben. Jeder Gastwirt, der hygienische Missstände zu verantworten hat, schädigt das Image der Branche. Bei gravierenden Verstößen bietet das geltende Recht jedoch bereits heute ausreichend Sanktionsmöglichkeiten bis hin zur Betriebsschließung. Dieses Instrumentarium muss im Sinne eines nachhaltigen Verbraucherschutzes voll ausgeschöpft werden. Allerdings wollen wir, dass verantwortlich mit den bislang vorhandenen Kontrollinstrumenten umgegangen wird. Durch die den drei Beurteilungsstufen zugeordneten assoziativen Farben Grün, Gelb und Rot werden komplexe Kontrollergebnisse stark vereinfacht dargestellt.

Wir bezweifeln, dass mit den derzeitigen Strukturen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der personellen Ausstattung ein bundesweites Transparenzsystem aufgebaut werden kann, das nicht zu Wettbewerbsverzerrungen führt. Es gibt zu wenig Kontrolleure, um eine flächendeckende Kontrolle der Betriebe sicherzustellen. Eine regelmäßige und flächendeckende Kontrolle, die nicht zu Wettbewerbsverzerrungen führt, ist zurzeit schlichtweg unmöglich. Dies wird auch von den Verantwortlichen der

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. Türkenstraße 7 · 80333 München  
Fon +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111 · [www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de) · [info@dehoga-bayern.de](mailto:info@dehoga-bayern.de)

Kontrollbehörden bestätigt. Bisher kontrollieren die Behörden dort am häufigsten, wo es am notwendigsten ist: bei Betrieben mit hoher Risikoeinstufung. Durch die Einführung eines solchen Transparenzsystems kämen die Behörden unter Druck möglichst vollständig und flächendeckend zu kontrollieren. Das „Kontrollbarometer“ würde erhebliche finanzielle und personelle Mittel erfordern. Man müsste den bisher vorgenommenen, risikoorientierten Ansatz der Kontrolle verlassen und alle Betriebe gleich oft kontrollieren. Dies allerdings würde entgegen der geforderten Maßgabe zu einem erheblichen Kostenaufwand führen.

Zudem ist die Einführung des Transparenzsystems mit erheblichem Bürokratieaufwand und somit mit einer Mehrbelastung der betroffenen Verwaltungen verbunden. Es ist zu erwarten, dass von den Betroffenen gegen das Kontrollbarometer Klagen erhoben werden und einstweiliger Rechtschutz beantragt wird; dies muss erst einmal bearbeitet werden.

Der verfassungsrechtliche Grundsatz der Verhältnismäßigkeit muss gewahrt werden. Es geht um die sorgfältige und verantwortungsvolle Interessenabwägung. Die Frage ist, ob leichte und geringfügige Verstöße gegen Lebensmittelhygienevorschriften bereits die Aufnahme in eine Negativliste rechtfertigen. Denn damit ist eine existenzgefährdende Ruf- und Imageschädigung verbunden. Existenzen und damit Arbeits- und Ausbildungsplätze stehen auf dem Spiel.

Zudem besteht bereits jetzt nach § 40 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) die Möglichkeit der Veröffentlichung von einzelnen amtlichen Kontrollergebnissen bei Gefahren für die Verbraucher, so dass eine weitergehende plakative Veröffentlichung nicht notwendig ist.

Des Weiteren kann der Unternehmer keine amtliche Kontrolle außerhalb des fachlich erforderlichen Zeitrahmens beantragen. Es ist aber zu gewährleisten, dass der Lebensmittelunternehmer nach einem ungünstigem Befund zeitnah nach der Mängelbehebung eine Nachkontrolle einfordern kann, um nicht für lange Zeit mit dem Makel einer schlechten Bewertung behaftet zu sein.

Darüber hinaus ist es völlig unverständlich, dass einmal mehr die vermeintliche Lösung eines Problems, das seinen Ursprung in Skandalen der Lebensmittelindustrie hatte, auf dem Rücken unserer Gastronomen ausgetragen wird. Wieso soll der Hygiene-Barometer für diese Branchen erst später umgesetzt werden, womöglich erst dann, wenn das neue Gesetz neue Probleme aufgeworfen hat und in der ursprünglichen Form gar nicht umgesetzt werden kann? Die Begründung im Vorschlag der Verbraucherministerkonferenz, „Wochenmärkte hätten die geringste Priorität, da der Verbraucher dort in der Regel einen direkten Einblick in die Handhabung von Lebensmitteln hat“, führt vor dem Hintergrund des aktuellen EHEC-Skandals ad absurdum!

Durch eine Veröffentlichung des Kontrollbarometers wird die staatliche Verantwortung auf den Verbraucher abgewälzt. Er muss nun selbst bei jedem Besuch in der Gastronomie die Ergebnisse auf dem Kontrollbarometer für sich interpretieren und entscheiden, ob ein Besuch für ihn unbedenklich ist.

Dabei ist die grafische Darstellung für den Verbraucher völlig undurchsichtig. Er hat keinerlei Angaben auf welcher Basis die Kontrolldaten zustanden gekommen sind und ob er beispielsweise eine im gelben Bereich gekennzeichneten Betrieb noch bedenkenlos besuchen kann. Es wird eine Objektivität suggeriert, die letztlich nicht besteht.

Die Verantwortung, einen Betrieb als unbedenklich bzw. hygienisch einwandfrei einzustufen, muss bei fachlich dafür ausgebildeten Lebensmittelkontrolleuren liegen. Auf ihre Beurteilung muss sich der Verbraucher verlassen können. Er darf nicht mit der alleinigen grafischen Aufbereitung der Kontrollergebnisse alleine gelassen werden. Bei immer komplexer werdenden Verfahren der Lebensmittelzubereitung und Verarbeitung kann die Verantwortung hier nicht an den Endverbraucher abgegeben werden. Er muss davon ausgehen können, dass jeder Betrieb, den er besucht, überwacht durch regelmäßige staatliche Lebensmittelkontrollen, den Standards einer „grünen Ampel“ entspricht.

Aus den vorgetragenen Gründen lehnt der BHG-DEHOGA Bayern die Einführung des Hygiene-Barometers ab.

Ansprechpartner:

RAin Claudia Heim, 089-28760-112, [c.heim@dehoga-bayern.de](mailto:c.heim@dehoga-bayern.de)

*Stand: August 2011*