

VERMISCHTES

„Keine Einzelfälle“ - Lebensmittelkontrolleure registrieren immer mehr Beanstandungen

BERLIN. Der anhaltende Preisdruck im Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie führt in vielen Betrieben zu einer Zunahme der Verstöße gegen die Hygienebestimmungen. Nach Angaben des Bundesverbandes der deutschen Lebensmittelkontrolleure sind die jüngsten Fälle von nicht mehr haltbarem und umetikettiertem Hackfleisch in Supermarktfilialen der Kette Real „keine Einzelfälle“. Im vergangenen Jahr hätten die Lebensmittelkontrolleure bei bundesweit insgesamt acht Discountern ähnliches betrügerisches Verhalten festgestellt, sagte der Bundesverbandsvorsitzende Hans-Henning Viedt.

Zudem stießen die Fachleute zunehmend auf verdorbene Lebensmittel, durch Schimmel und Dreck verschmutzte gewerbliche Küchen oder sogar dort gehaltene Haustiere. Insgesamt sei die Zahl der Beanstandungen zwischen 2000 und 2003 kontinuierlich gestiegen, betonte Viedt.

Er kritisierte, dass gleichzeitig wegen der angespannten Lage der öffentlichen Haushalte immer öfter an der Lebensmittelkontrolle gespart werde. Zwischen den für die Überwachung zuständigen Bundesländern gebe es große Unterschiede. So seien beispielsweise in Brandenburg im Jahr 2003 fast 90 Prozent der Betriebe geprüft worden, während in Baden-Württemberg die Kontrollen im Vergleich zu 2002 auf nur noch 23 Prozent fast halbiert worden seien. Grundsätzlich seien seit Jahren in den neuen Bundesländern nahezu flächendeckende Kontrollen üblich, während Baden-Württemberg oder Rheinland-Pfalz diesbezüglich weit zurück lägen, so der Vorsitzende der Lebensmittelkontrolleure.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) geht davon aus, dass die Hygienevorschriften in seinen rund 80 000 Mitgliedsbetrieben eingehalten werden. „In den Betrieben unseres Verbandes wird diese Thematik ernstgenommen“, sagte Dehoga-Sprecher Patrick Kastner. „Wir sind der Ansicht, dass es in den registrierten Betrieben zu keinen gravierenden Hygieneverstößen kommt.“ Um dieses zu gewährleisten, verteile die Dachorganisation regelmäßig eine Informationsbroschüre an die Mitglieder, so Kastner. Neben den im Dehoga registrierten Mitgliedsbetrieben gibt es in Deutschland rund 170 000 weitere Gaststätten. Nach Angaben des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure kommen besonders in solchen Betrieben Probleme vor, in denen das Personal wegen fehlender Sprachkenntnisse die Hygienevorschriften nicht oder nicht hinreichend kennt.

Bundesweit überprüfen rund 2300 Inspektoren die Einhaltung der Hygienevorschriften im Lebensmittelbereich. Lebensmittelkontrolle in Deutschland ist Ländersache, was die EU-Kommission schon lange kritisiert. Eine vom Bundesministerium für Verbraucherschutz erarbeitete Allgemeine Verwaltungsvorschrift, die bundeseinheitliches Handeln sicherstellen soll, wurde im Dezember 2003 vom Kabinett beschlossen und passierte im Herbst 2004 den Bundesrat - „allerdings erst, nachdem sie durch rund 30 Nachbesserungsanträge vor allem von Seiten Baden-Württembergs restlos verwässert worden war“, wie Viedt betont. /ddp