



FLEISCHERVERBAND BAYERN

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

Proviantbachstr. 5

Tel.: 0821 / 56861-0

86153 Augsburg

Fax.: 0821 / 56861-40

info@fleischerverband-bayern.de

www.fleischerverband-bayern.de

Pressemitteilung zum Beschluss der Verbraucherminister der Länder zur Einführung einer Hygiene-Ampel

Die Verbraucherschutzminister der Länder haben gegen die Stimme Bayerns die Einführung einer Hygiene-Ampel für Gaststätten beschlossen. Der Fleischerverband Bayern lehnt auch die weitere Planung nach wie vor ab, einen Kontrollbarometer bei Metzgereien anzubringen.

Auf den ersten Blick mag sich der Farbbalken als eine gute Hilfestellung für den Verbraucher darstellen. Doch bei genauerer Betrachtung kann man nur zu dem Ergebnis kommen, sich dagegen auszusprechen. Das bayerische Fleischerhandwerk begrüßt es sehr, dass das bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit mit seinem Minister Dr. Markus Söder dies ebenso sieht.

Der Schutz der Verbraucher als auch die Lebensmittelsicherheit hat im Fleischerhandwerk einen hohen Stellenwert. Mit einer Hygiene-Ampel wird dies aber nicht erhöht. Vielmehr erscheint die fachgerichtete Ausbildung ausschlaggebend. Eine Metzgerei wird von einem Metzgermeister geführt, der mit seiner Gesellenausbildung und seinem Meisterbrief für Fachkunde und Vertrauen steht.

Der Schaden für die Handwerksbetriebe ist bei einer Hygiene-Ampel enorm. Denn man muss sich vor Augen führen, dass die Hygieneampel nur eine Momentaufnahme wiedergibt. Der Betrieb, der vorher und nachher hygienisch einwandfrei gearbeitet hat, wird mit dem Betrieb gleichgestellt, bei dem eine Kontrolle zwar in Ordnung war, er aber davor oder danach seine Pflichten verletzt und gegen Gesetze verstößt. Die Skandale der Vergangenheit beweisen dies auch.

Auch muss dem Betrieb, der eine schlechte Beurteilung erhalten hat, unverzüglich die Möglichkeit gegeben werden, im Rahmen einer Nachkontrolle eine Neubeurteilung zu erhalten. Das dürfte bei der derzeitigen Personalausstattung der Behörden nicht möglich sein.

Das Balkendiagramm sagt auch nichts über die Qualität des Betriebs und die Qualität der Lebensmittel aus. Der Verbraucher kann selbst bei einer Bewertungsskala von grün bis rot die Schwere des Verstoßes und dessen Art nicht beurteilen. Auch geringfügige Beanstandungen, die ohne Gefahr für die Kunden sind, führen zu einer bleibenden

Brandmarkung des Betriebes. Es lebt das im Mittelalter praktizierte öffentlich an den Pranger stellen wieder auf, mit existenzbedrohender und sogar existenzvernichtender Wirkung. Ein rechtsstaatliches Verfahren, mit dem sich der Handwerker wehren kann, wird vor Ort nicht gewährleistet. Der Betriebsinhaber muss tatenlos zusehen, wie eine subjektive Bewertung eines Kontrolleurs den Betrieb für jedermann sichtbar abstempelt. Wenn die Bewertung dann erst ins Internet gestellt wird, lässt sie sich kaum mehr entfernen, auch wenn der Verstoß schon längst behoben ist. Das Internet hat bekanntlich ein sehr langes bzw. schier unauslöschliches Gedächtnis.

Risikobasierte Überwachung sowie das derzeitige Kontrollsystem und die Gesetze, konsequent vollzogen, reichen aus und bieten vor allem die Instrumente, um auf Verstöße effektiv und einzelfallgerecht zu reagieren. Der Fleischerverband Bayern bietet seinen Mitglieder darüber hinaus schon immer eine neutrale Betriebsüberprüfung mit Beratung an. Eine Urkunde, die der Betrieb im Laden aushängen kann, bestätigt die Lebensmittelhygiene bei der neutralen Betriebsbegehung.

Ansprechpartner für Rückfragen:

Landesinnungsmeister Georg Schlagbauer

Mobil: 0176/66 89 13 23

eMail: gschlagbauer@metzgerei-schlagbauer.de

Geschäftsführer RA Alexander Höcht

Telefon: 0821/56861-14

eMail: hoecht@fleischerverband-bayern.de