

Hygiene-Ampel: Die Einführung ist umstritten

GESUNDHEIT Unstimmigkeiten zwischen Ministern der Länder verzögern Gesetzesentwurf. Laut Kreischef des Gaststättenverbands funktioniert das bisherige System.

VON JULIA ZINNER, MZ

KELHEIM. Nicht Smileys wie im Nachbarland Dänemark, sondern eine dreifarbige „Hygiene-Ampel“ soll ab 1. Januar in Deutschland Verbrauchern den Weg zu sauberen Gaststätten und Restaurants weisen. Bei Kommunen und Ländern herrscht drei Monate vor Einführung jedoch Verwirrung.

Protest aus Bayern

Grüne Etiketten stünden für keine Bedenken, gelb für mittlere und rot für schwere Beanstandungen. Wie die praktische Umsetzung der sogenannten Hygiene-Ampel aussehen soll, weiß jedoch niemand so genau. „Wir haben bislang keinerlei Information über die Vorgaben im Bezug auf die Hygiene-Ampel erhalten, und konnten daher noch keine Vorbereitungen für die Umsetzung im Landkreis Kelheim treffen“, so die stellvertretende Kelheimer Sachgebietsleiterin für Gaststätten-, Lebensmittelrecht und Gesundheitswesen, Iris Gaßner, gegenüber der MZ.

Im Mai hatten die Verbraucherschutzminister der Länder die „Hygiene-Ampel“ beschlossen. Die Details der praktischen Umsetzung sollten später geklärt werden. Vor allem in Bayern formiert sich Protest. Als einziges Bundesland stimmte der Freistaat damals dagegen. Etwas, das auch Maximilian Sturm, Kreisvorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes im Landkreis Kelheim, verstehen kann. „Kein Gaststättenbetreiber hat etwas gegen Kontrollen, schließlich möchte man den Gästen Qualität bieten“, so Sturm. Dennoch fürchtet er, dass die neue Transparenz Geschäfte



Wie sieht's hinter den Kulissen der Restaurants aus? Die „Hygiene-Ampel“ soll Hinweise geben. Foto: dpa

KONTROLLERGEBNISSE IM INTERNET EINSEHBAR

► **Nach Willen** der deutschen Verbraucherminister sollen die ersten Hygiene-Ampeln ab Anfang 2012 an Gastwirtschaftsbetrieben hängen. Später sollen Bäcker, Fleischer, Lebensmittelhändler, Großküchen und Wochenmärkte stufenweise folgen.

► **Die Bundesländer** können laut dem Bundesministerium für Ernährung,

Landwirtschaft und Verbraucherschutz bereits jetzt eigenhändig ihre Kontrolleergebnisse im Internet veröffentlichen.

► **Über den Geschmack** des Essens sagt die Hygiene Ampel nicht aus: Die Kontrollen beschränken sich auf die Betriebshygiene, den Umgang mit Lebensmitteln und die Eigenkontrollen des Unternehmens.

eher ruiniert als ihnen nutzt: „Natürlich wird sich der Großteil der Gäste nach den farbigen Plaketten richten. Das könnte bei einigen Betreibern mit negativen Bewertungen zu großen Existenzproblemen führen.“ Das bisherige Kontrollsystem mit mindestens einer jährlichen Kontrolle pro Gaststätte funktioniert sehr gut, so Maximilian Sturm.

Die Umsetzung bleibt weiter unklar

Eine neue Regelung bedeutet nicht gleichzeitig intensivere Kontrollen. Denn an Personal mangelt es dem Bundesverband für Lebensmittelkontrolleure. Laut Maximilian Sturm könnte das System jedoch nur funktionieren, wenn regelmäßige Kontrollen durchgeführt werden: „Die Gaststättenbetreiber sollten die Möglichkeit bekommen, die Mängel so schnell wie möglich zu beheben und ihren Status zum Positiven zu verän-

dern.“ Sturm ist sich nicht sicher, ob das System letztlich praktikabel ist, auch weil bisher die Details für die praktische Umsetzung fehlen.

Wann der Gesetzesentwurf als Basis für das weitere Vorgehen verabschiedet wird, ist weiterhin unklar. Auf einer Konferenz der Wirtschafts- und Verbraucherminister vergangene Woche sprachen sich die Wirtschaftsminister der Länder gegen das geplante System aus. Eine Sprecherin des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz betonte: „Solange sich die Minister der Länder nicht einigen können, besitzen wir keine geeignete Verhandlungsgrundlage.“ Erst dann könne in Berlin der Gesetzesentwurf geplant werden. Ob bereits ab Januar die ersten grünen, orangenen und roten Etiketten die Eingangstüren von Restaurants zieren werden, bleibt also abzuwarten.