



Food Watch stellt fest...

Lebensmittelhygiene lässt zu wünschen übrig



Lebensmittelkontrolle: In vielen Restaurants geht es nicht sehr sauber zu. (Quelle: dpa)

An verdorbene Essensreste, Keime und ranziges Fett will niemand denken, wenn er auswärts essen geht. Doch in vielen gastronomischen Betrieben geht es nicht so sauber zu, sagen Lebensmittelkontrolleure. Bei knapp einem Viertel der rund 548.000 untersuchten Nahrungshersteller, Gaststätten und Handwerksbetrieben wurden Verstöße gegen die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene festgestellt. Das teilte des Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit. Verbraucherschützer jedoch kritisieren den Bericht.

Schlechte Hygiene in vielen Betrieben

Der größte Teil der Beanstandungen sei auf die allgemeine Betriebshygiene entfallen, teilte das BVL bei der Vorstellung des Jahresberichts der Lebensmittelüberwachung mit. Diese sei bei 53 Prozent der Firmen beanstandet worden. Bei knapp einem Viertel (24 Prozent) wurden demnach die Regelungen zur Hygiene gerügt.

Verbrauchern werden getäuscht

Die Verbraucherorganisation Foodwatch kritisierte, die Beanstandungsquoten der Lebensmittelkontrolleure lägen "Jahr für Jahr im selben, unnötig hohen Bereich". Es würden zwar "in großer Zahl" Hygienemängel entdeckt. Diese würden aber nicht abgestellt, solange die Ergebnisse der Kontrollen den Verbrauchern vorenthalten würden.

Foodwatch fordert Veröffentlichung der Ergebnisse

Foodwatch forderte die Bundesländer auf, "sofort" mit einer Veröffentlichung der Kontrollergebnisse zu beginnen. Die Länder könnten hierzu Landesgesetze erlassen. Diese könnten etwa auch die Einführung von Hygiene-Ampeln für Gaststätten vorsehen, wie sie von Verbraucherschützern schon lange gefordert werden.

"Schmuddelbetriebe" aufdecken

Würden die Kontrollergebnisse - ergänzt um eine Hygienekennzeichnung in den Ampelfarben - in den Eingangsbereichen von Betrieben mit Kundenverkehr ausgehängt, hätten die Kunden "die Möglichkeit, Schmuddelbetriebe zu erkennen", erklärte der Vize-Geschäftsführer von Foodwatch, Matthias Wolfschmidt. Gäbe es solche Informationsmöglichkeiten für Verbraucher, würden sich "schon in wenigen Jahren die hygienischen Zustände verbessert haben" und die Beanstandungsquoten der Kontrolleure sinken.