

Hygiene-Ampel für mehr Vertrauen

GASTRONOMIE Farbliche Kennzeichen sollen Gast informieren / Wertungssystem tritt zum 1. Januar 2012 in Kraft

Von
Beate Vogt-Gladigau

KREIS BAD KREUZNACH. „Bei Grün sollst Du gehen, bei Rot stehen.“ Dieser Reim für Kinder im Verkehrsunterricht funktioniert bei der Hygiene-Ampel des Verbrauchermisteriums genau umgekehrt! Bei Rot sollte der Gast weitergehen und woanders essen, bei Grün einkehren. Obwohl: Noch ist nicht sicher, ob wirklich eine Ampel dem Verbraucher gut und böse signalisieren wird, oder ob etwa ein Balken stellvertretend die Hygiene-Empfehlung übernimmt. Die Absicht ist, dass der Verbraucher durch farblich abgestufte Kennzeichnungen Vertrauen fassen soll.

Prozedere der Kontrollen wird sich nicht ändern

„Wir sind alle gespannt, was auf uns zukommt“, formuliert Roland Prinz die Unsicherheit, denn Informationen zur „Ampel“ gibt es über die Presse, genaue Ausführungsbestimmungen vom Ministerium fehlen. Am 1. Januar 2012 soll das Wertungssystem eingeführt werden. Nach 25 Jahren ist der Lebensmittelkontrolleur bei der Kreisverwaltung dieses Prozedere aber gewöhnt und sieht es gelassen.

Was aber sicher sein dürfte: Die Länderkonferenz ließ verlauten, dass die Ampelskala „kostenneutral“ erstellt wird. Dies bedeutet aus Sicht von Prinz, dass wohl kein neues Personal eingestellt wird, und wie bisher vier Lebensmittelkontrolleure für die rund 3 000 Betriebe in Stadt und Kreis zuständig sind.

Mängel werden auch für den Gast erkenntlich

Für den Verbraucher ist die Ampellösung „eine gute Sache“, ist Prinz überzeugt. Denn Mängel blieben bisher „intern“, jetzt werden sie durch die Kennzeichnung extern präsent. Mussten die Kontrolleure, die unangekün-

DIE KONTROLLE DER STANDARDS

► Circa die Hälfte der 3 000 Betriebe in Kreis und Stadt Bad Kreuznach werden jährlich nach Hygiene-Standards überprüft, wobei gastronomische Betriebe mit leicht verderblichen Lebensmitteln in der Regel einmal im Jahr, der Getränkehandel alle drei Jahre unter die Lupe genommen wird.

► Beanstandungen gibt es zw-



Bei Jens Perlich ist alles blitz-blank. Perlich ist Inhaber des Niederthaler Hofes in Schlossböckelheim.

Foto: Beate Vogt-Gladigau

dig erscheinen, den Schlüssel wegen Hygienemängel umdrehen, genügte es für den Betreiber, ein Schild „Technische Probleme“ an die Eingangstüre zu hängen, bis die Mängel beseitigt waren. Geschlossen wird ein Betrieb, „wenn der Zustand nicht akzeptabel ist“, so Prinz, wobei sich meist mehrere Faktoren summieren: verfettete Ab-

zugshauben, verschimmelte Kühlschränke, unzureichend ausgebildetes Personal oder von den Wänden bröckelnder Putz.

Für diejenigen, die die neue „Öffentlichkeitsarbeit“ umsetzen und zusätzliche Arbeit stemmen müssen, bleiben jedoch aktuell noch viele Fragen offen. Steht die Ampel auf Rot und wird das Lokal dadurch an den Pranger gestellt oder zielt ein roter Balken die Gaststätte, könnte auch mit juristischem Gegenwind gerechnet werden. „Die Kriterien sind noch nicht klar geregelt“, kritisiert Prinz, der außerdem offen zugibt: Absolute Sicherheit erhält der Verbraucher auch durch Ampeln oder Balken nicht, um Spreu vom Weizen zu trennen, denn trotz dieses Systems werden schwarze Schafe nicht ausge-

schlossen werden können. Der Markt werde höchstens „bereinigt“. Auch beim Ampelsystem wird es nicht zu vermeiden sein, dass plötzlich ein „Onkel“ den Betrieb übernimmt, und die Kontrolleure müssen wieder „bei Null“ beginnen und neu beurteilen.

» Wir sind alle gespannt, was auf uns zukommt. «

ROLAND PRINZ,
Lebensmittelkontrolleur
der Kreisverwaltung

Ein „Smiley“ – in Dänemark ist das das Symbol für die Wertigkeit eines Betriebes – kann für den neuen Inhaber ebenso wenig übernommen werden wie ein rotes Warnzeichen, denn die Kennzeichnungen sind jeweils auf den Betreiber bezogen.

Eine Bewertung könnte dann zeitlich eng werden. Auch Nachkontrollen sind vorgesehen, um die „Farbenlehre“ korrigieren zu können. Schließlich ist Grün auch ein Werbefaktor, der allerdings nur etwas über die Hygiene aussagt und nicht, ob das Essen im Wirtshaus oder Restaurant schmeckt. Eventuell könnten dann Ampel- oder Balkenfarben auch nach „Aktuelle Lage“ ausgestellt werden. Aber auch das würde dauern, meint Prinz.

Der Hotel- und Gaststättenverband bewertet die neue Kennzeichnung allerdings sehr positiv, da er davon ausgeht, dass 98 Prozent der Betriebe mit Grün gekennzeichnet werden und der Verbraucher nur selten Rot sehen muss. Seine Skepsis kann Prinz nicht verbergen.