Kontrolle ja, Ampel nein

Hygiene: Kontrolleure besuchen neue und risikobehaftete Gastronomiebetriebe öfter / Schwachstellen aufdecken

STUTTGART. Das wäre der Supergau für jeden Gastronomen: Lebensmittelkontrolleure finden verdorbene Lebensmittel im Betrieb oder – noch schlimmer – Gäste erkranken nach dem Restaurantbesuch. Doch glücklicherweise tritt dieses Horrorszenario äußerst selten ein. Skandale aus dem Lebensmittelbereich kennen Verbraucher vor allem aus Medienberichten über Mängel bei Lieferanten wie jüngst etwa bei den keimbehafteten, Ehec auslösenden Sprossen, Dioxin-Eiern oder gefälschten Biosiegeln.

Schwere Beanstandungen in der Gastronomie, so Martin Müller, Vorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure (BVLK), fänden sich zwar bei etwa 5 Prozent der besuchten Betriebe und von diesen würde etwa 1 Prozent sofort geschlossen (Seite 4). Doch stünden diese Zahlen nicht für den Querschnitt der gesamten Branche, da die Hygiene-Checks einem risikoorientierten Ansatz folgten. Will heißen: Nicht jeder Betrieb wird in vergleichbaren Abständen geprüft.

Vorgeschichte wird beachtet

Die Besuche der Kontrolleure orientieren sich an der Vorgeschichte des Betriebs und an der Empfindlichkeit der Waren, die dort verarbeitet werden. Restaurants, die schon einmal gegen Auflagen verstoßen haben oder deren HACCP-Konzept Mängel aufwies, werden engmaschiger besucht.

Peter Häfner, Inhaber des Gasthauses zum Löwen in Frankfurt-Sossenheim, kann dies bestätigen. Als der erfahrene Hotelmanager sich vor einigen Jahren mit dem historischen Gasthaus selbstständig machte, kamen die Kontrolleure häufiger, weil sie den Betreiber noch nicht kannten. „Heute haben wir sehr selten Kontrollen," sagt er. Allerdings hat Häfner sich auch viel Mühe gegeben, die hohen Anforderungen des HACCP-Konzepts auf seinen kleinen Betrieb herunterzubrechen. Um seinen Mitarbeitern das umständliche Ausfüllen von Listen zu ersparen, hat er zum Beispiel Stempel anfertigen lassen, mit denen beim Wareneingang auf dem Lieferschein einfach vermerkt werden kann: „HACCP-Kontrolle bestanden" oder „HACCP-Kontrolle nicht bestanden". Als risikoreich werden von den Kontrolleuren unter anderem Gastronomietriebe eingestuft, die Produkte wie frische Eier, Sahnecremes, frisches Geflügel, Fisch und Hackfleisch verarbeiteten. „Dagegen hat die Frittenschmiede an der Ecke kein sehr hohes Risiko", sagt Müller. Und auch dem Gerücht, Betriebe, die von Mitarbeitern mit Migrationshintergrund geführt werden, würden aus Angst vor Bedrohungen seltener besucht oder arbeiteten schlechter, widerspricht er energisch: „Der Besuch erfolgt einzig und allein nach dem Risikomaßstab, und wenn wir einmal bedroht werden, dann eher von Deutschen. Die anderen haben viel zu viel Angst vor einer Ausweisung." In der Regel, so Müller, lägen die Zeitabstände zwischen den Kontrollbesuchen in Gastronomie und Hotellerie zwischen drei Monaten und eineinhalb Jahren.

Obwohl die schwarzen Schafe in der deutschen Gastronomielandschaft die Ausnahme bilden, planen die Verbraucherschutzminister der Länder, wie mehrfach berichtet, seit Monaten die Einführung der am Eingang eines Betriebs anzubringenden, sogenannten Hygiene-Ampel für lebensmittelverarbeitende Betriebe. Ernst Burgbacher (FDP), Bundesbeauftragter für Tourismus und Mittelstand, dazu: „Gastwirte dürfen nicht an den Pranger gestellt werden. In Deutschland herrschen hohe Standards bei der Lebensmittelverarbeitung. Ich halte die geltenden Rechte für vollkommen ausreichend, die Strafen bei Zuwiderhandeln reichen von Bußgeldern bis zur Schließung des betreffenden Betriebes." Die Einführung einer Hygiene-Ampel für Restaurants hält Burgbacher für nicht erforderlich.

Kontrolleur Martin Müller ist mit dieser Argumentation, die sich weitgehend mit der des DEHOGA deckt, nicht ganz einverstanden. „Ich bin für die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen," sagt er. Schließlich könnten gute Ergebnisse im Umkehrschluss von Betrieben auch als Marketinginstrument eingesetzt werden. Und „die Ferkelchen" würden sich gewiss mehr Mühe geben, wenn ihr Fehlverhalten an die Öffentlichkeit gelänge. „Hygiene muss einfach ein Markenzeichen sein", sagt der Fachmann. Müller ist sicher: „Der größte Teil der Betriebe wird im grünen Bereich liegen." Dorthin zu gelangen, sei ja auch nicht schwer. „Wer sich die aktuellen Hygiene-Leitlinien des DEHOGA besorgt, an deren Entwicklung der BVLK beteiligt war und sich daran hält, wird mit Lebensmittelkontrollen keine Probleme bekommen," erläutert er (www.dehoga-shop.de). Müller stellt klar: „Wir haben kein Interesse daran, einen Laden fertigzumachen." Dies kann Otmar Mutzenbach, Geschäftsführer Weisses Bräuhaus in München, bestätigen. „Lebensmittelkontrolleure habe ich stets als fair erfahren. Außer den eigenen laufenden Kontrollen sind sie eine wichtige Hilfestellung gegen Betriebsblindheit." Jeder Kontrolleur habe dabei nach seinem Empfinden sein eigenes Steckenpferd, auch aktuelle Themen beeinflussten die Kontrollen, von Salmonellen über Personalhygiene bis zur Wareneingangskontrolle. Die meisten Mängel, so Müller, entstünden durch Nachlässigkeit und fehlende Kontrolle. A und O der Hygiene sei es, die Mitarbeiter richtig einzuweisen und zu informieren, ihnen aber auch Verantwortung für diesen Bereich zu übertragen. Als besonders wichtige Kriterien bei den Kontrollen nennt Müller die persönliche Hygiene der Mitarbeiter. „Wir sehen ganz genau, ob die Flecken auf der Kleidung alt oder frisch sind", sagt er. Dreckige Fingernägel und – noch schlimmer – Kunstnägel seinen in der Küche ein absolutes Tabu.

Vorsicht: Hier lauert Gefahr. Hackfleisch ist besonders sensibel, und der Kontrolleur schaut ganz genau hin Foto: Imago

Alter Schmutz zählt

Besonders häufig höre er die Ausrede: „Gerade heute habe ich nicht aufgeräumt." Das sei aber Quatsch. „Wo gearbeitet wird, darf auch Schmutz aufkommen, da dürfen auch mal Kartons im Weg stehen, die gerade ausgeräumt wurden", sagt er. Der Tagesschmutz entscheide nicht über die Punktevergabe, sondern das, was von den Vortagen übrig geblieben sei. Grundsätzlich begeben sich Kontrolleure vom Makro- in den Mikrobereich. „Wenn in der Küche alles glänzt und spiegelt, dann nehmen wir höchstens noch drei bis vier detaillierte Kontrollen vor, das war es dann." Es könne aber durchaus auch einmal zu einer Betriebsschließung kommen, wenn zum wiederholten Mal die Papierhandtücher beim Handwaschbecken für die Köche fehlten. „Das heißt dann nämlich ganz eindeutig, dass sich hier keiner die Hände wäscht."

Löwen-Wirt Peter Häfner kann dies nicht ganz unterschreiben. „Manchmal habe ich das Gefühl, die Kontrolleure fühlen sich genötigt, etwas zu finden. Und wenn es eine Binde ist, die im Erste-Hilfe-Kasten fehlt." Der Einführung einer Ampel steht er skeptisch gegenüber, weil Ungerechtigkeiten nicht ausbleiben könnten. „Ganz davon abgesehen, dass wir zu 100 Prozent Grün bekämen." Auch Otmar Mutzenbach sieht die Ampeleinführung kritisch. „Sie ist erneut eine einseitige Maßnahme gegen die Gastronomie, die unsere Wettbewerber im Handel und bei Veranstaltungen außen vor lässt. Darüber hinaus scheinen nicht genügend ausgebildete Kontrolleure zur Verfügung zu stehen, um eine zeitnahe Nachkontrolle ermöglichen zu können. Eine Maßnahme, die meines Erachtens im Interesse der Fairness dringend notwendig wäre."

Müller kontert: Für die Einführung der Ampel sei kein zusätzliches Personal nötig, auch dann gelte das Risikoprinzip. Die vorhandenen Kontrolleure würden sich bei der Ampeleinführung vermutlich zunächst mehr auf die Gastronomie konzentrieren, bei der Ausweitung auf andere Betriebsarten könnte eventuell eine Aufstockung des Personals nötig werden. *Susanne Stauß*

▸ **Editorial, Seite 8**

Praxistipps

Im besonderen Fokus der Lebensmittelkontrolleure:

- Sauberkeit der Mitarbeiter (Kleidung, Hände)
- sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln (Temperaturen, Sauberkeit der Kühl- und Lagerräume)
- Zustand der Lebensmittel (Ablauf- und Mindesthaltbarkeitsdaten)
- Werkzeuge (Messer, Kochlöffel, Spritzsäcke, Dosenöffner)
- Hackstock und Reinigungsbürste
- Fritteuse
- Fleischwolf
- Schneidebretter
- Reinigungsgeräte und -tücher (Eimer, Lappen, Schwämme, Besen)
- bauliche Mängel (etwa fehlende Kacheln, potenzielle Zugänge für Ungeziefer)

Anzeige

Tops & Flops

Führerschein vom Chef

Eine gute Idee, an motivierten Nachwuchs zu kommen: Die Hoffmann Hotel Consulting, Betreiberin von vier Hotels in Norddeutschland, bezahlt ihren Azubis den Führerschein, wenn sie Zwischenprüfung und Abschlussprüfung mindestens mit der Note 3,0 bestehen. Hoffmans Hoffnung: Noch mehr Leidenschaft und Initiative für den Beruf. Foto: Colourbox

Mini-Aufschwung

Es wird immer weniger: Die Bundesregierung hat ihre Wachstumsprognose für 2012 gesenkt. Demnach wächst das Bruttoinlandsprodukt in diesem Jahr nur noch um 0,7 Prozent. Allerdings soll die Zahl der Beschäftigten zunehmen. Wirtschaftsminister Rösler: „Die deutsche Wirtschaft ist in einer erfreulich robusten Verfassung." Illustration: Colourbox

L'Art de Vivre

Die Vereinigung von Spitzenrestaurants macht sich seit 25 Jahren um den guten Geschmack verdient. Jetzt ist der Jubiläums-Guide erschienen, in dem 28 Gourmet-Residenzen in Deutschland, Österreich und Südtirol versammelt sind. Eine wahrlich illustre Runde.

L'Art de Vivre
Gourmet-Residenzen

Abbildung: Vereinigung

Zitat der Woche

„Der Bio-Hype ist vorbei. Der Verbraucher will heute lieber einen konventionellen Apfel aus dem Remstal als eine Bio-Banane aus Costa Rica"

Volker Göhner
Restaurants Weber und Nama
Stuttgart

Foto: Raphaela Kwidzinksi

Anzeige