

„Die Restaurant-Ampel“

11 Fragen - 11 Antworten

1. Wie soll das geplante Transparenz-System zur Lebensmittelkontrolle aussehen und wann könnte es umgesetzt werden?

Wir wollen Transparenz bei den Ergebnissen von Lebensmittel- und Hygienekontrollen, zum Beispiel in Restaurants. Denn nur Transparenz schafft Vertrauen! Darauf haben sich die Verbraucherschutzministerinnen und –minister der Länder bereits im Herbst grundsätzlich geeinigt. Unter der Federführung von NRW hat eine Arbeitsgruppe der Bundesländer an einer konkreten Lösung gearbeitet. Der Vorschlag für ein neues Transparenz-System (Restaurant-Ampel) liegt jetzt auf dem Tisch und wird am 19. Mai auf einer Sonderkonferenz der Ministerinnen und Minister der Länder abschließend beraten. Das neue Transparenz-System soll nach Betriebskategorien gestaffelt bundesweit eingeführt werden, sobald die dafür nötige Rechtsgrundlage in Kraft getreten ist.

2. Welche Betriebe werden kontrolliert?

Lebensmittelkontrolle, die diesen Namen auch verdient, muss engmaschig sein. Deshalb werden zurzeit alle Lebensmittelbetriebe regelmäßig durch die Lebensmittelkontrolle besucht, also Gaststätten, Supermärkte, Metzgereien, Bäckereien und das produzierende Gewerbe. Im Jahr 2009 gab es in NRW fast 160.000 Kontroll-Besuche bei über 100.000 Betrieben. Dabei orientieren sich die Kontrolleurinnen und Kontrolleure am Ausmaß des bestehenden Risikos. So werden Betriebe, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten oder die schon einmal beanstandet wurden, häufiger kontrolliert als etwa ein Kiosk.

3. Was untersuchen die Kontrolleure eigentlich?

Gründlichkeit ist das Prinzip der Kontrollen. So werden konsequent alle Vorschriften des Lebensmittelrechts angewendet. Die Kontrolleurinnen und Kontrolleure achten zum Beispiel darauf, dass alle Vorschriften zu Sauberkeit und Hygiene in allen Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet oder angeboten werden, eingehalten werden. Sie informieren sich über die Hygiene-Pläne. Zudem wird geprüft, ob alle Lebensmittel korrekt gekennzeichnet sind und ob alle Inhaltsstoffe stimmen.

4. Es sollen auch negative Ergebnisse veröffentlicht werden – warum?

Nach wie vor fehlt es an echter Transparenz. Ein Blick in die Küche gibt es derzeit nicht. Daher sind Verbraucherinnen und Verbraucher nicht auf einer Augenhöhe mit den Gastronomen. Das soll die neue „Restaurant-Ampel“ ändern. Bei uns wurden bisher Betriebe auf freiwilliger Basis ausgezeichnet, wenn sie bei der amtlichen Kontrolle gut abgeschnitten haben. Aber dieses Verfahren hat sich nicht bewährt, denn es machten nur wenige hundert Betriebe mit. Und es wurde keine Verbesserung erreicht, im Gegenteil: In den vergangenen Jahren ist der Beanstandungsquote bei den kontrollierten Betrieben stetig angestiegen. Von der guten Arbeit der Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure hat niemand etwas erfahren, der Druck auf die schwarzen Schafe war daher nicht ausreichend. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen, durch die Veröffentlichung

den Druck auf die Betriebe, die nicht sauber oder korrekt arbeiten, zu erhöhen. Davon profitieren am Ende alle Beteiligten.

5. Was soll zukünftig veröffentlicht werden?

Die Kontrolleurinnen und Kontrolleure vergeben sogenannte Risikopunkte. Ein sauberer Betrieb mit guter Kennzeichnung bekommt weniger Risikopunkte als ein unsauberer mit schlechter Kennzeichnung. Je schlechter, desto mehr Punkte - und zwar auf einer Skala von Null bis 80. Diese Skala kann in drei Risiko-Gruppen unterteilt werden, die durch Farben symbolisiert werden: Grün = Null bis 40 Punkte, Gelb = 41 bis 60 Punkte, Rot = 61 bis 80 Punkte. Ein Pfeil zeigt an, wie die Bewertung genau ausgefallen ist. Neben dem Ergebnis der aktuellen Kontrolle sollen auch die Ergebnisse der drei vorhergehenden Kontrollen dargestellt werden. So bekommen wir nicht nur eine Momentaufnahme, sondern eine repräsentative Gesamtaussage für den jeweiligen Betrieb.

Und die Verbraucherinnen und Verbraucher können auf einen Blick erkennen, wie gut in einem Betrieb gearbeitet wird. Ein ähnliches Verfahren kennen wir zum Beispiel bereits aus Dänemark. Die Erfahrungen dort sind sehr zufriedenstellend: Die Beanstandungsquote konnte innerhalb weniger Jahre deutlich gesenkt werden.

6. Wie viele Betriebe schneiden gut ab, wie viele schlecht?

Im Jahr 2009 wurden mehr als 30 Prozent der Gastronomie-Betriebe in NRW beanstandet. Die Zahl steigt seit mehreren Jahren. Bundesweit wurde jeder vierte Betrieb beanstandet, vor allem wegen mangelnder Hygiene. Es fehlt offenbar der öffentliche Druck, den wir nun im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher erzeugen.

7. Wo sollen die Ergebnisse veröffentlicht werden?

Die Unternehmen müssen ihr Kontroll-Ergebnis sichtbar aushängen, zum Beispiel im Verkaufsraum oder an der Eingangstüre. Wer keinen direkten Publikumsverkehr hat, zum Beispiel bei Pizza-Taxis, muss das Ergebnis auf seine Internetseite stellen, wo es leicht zu finden sein muss. Der Aushang informiert auch über die Ergebnisse zurückliegender Kontrollen.

8. Soll der Unternehmer oder die Unternehmerin gegen die Bewertung der Prüfer Einspruch erheben können?

In der Regel ist der Einspruch direkt bei der Kontrolleurin oder dem Kontrolleur vor Ort möglich. Ist die Unternehmerin oder der Unternehmer nicht vor Ort, besteht die Möglichkeit, schriftlich Stellung zu nehmen. Wenn Kontrolleurinnen oder Kontrolleure Mängel feststellen, die behoben werden müssen, wird das wiederum überprüft.

9. Sind die Daten aus den Bundesländern vergleichbar?

Seit 2007 führen die Lebensmittelüberwachungsbehörden auf bundesweit einheitlicher rechtlicher Grundlage eine Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe in ihrem Zuständigkeitsbereich durch. Die dabei erhaltenen Ergebnisse sollen für das Transparenzsystem verwendet werden. Das gesamte neue System mit der Darstellung der Risikopunkte und den Vorgaben zu den Aushängen soll bundesweit einheitlich umgesetzt werden.

10. Wird die Umstellung etwas kosten?

Wir wollen das System so gestalten, dass es Sinne der Verbraucherinnen und Verbraucher zeitnah, aussagekräftig und leicht verständlich, im Sinne der Betriebe

fair und im Sinne der Überwachung weitgehend aufwand- und kostenneutral ist. Mit einem minimalen Zusatzaufwand erreichen wir ein Maximum an Transparenz. Und Transparenz ist oberstes Gebot. Deshalb werden die Lebensmittelkontrollen zukünftig öffentlich gemacht. Wir schaffen keine neue Bürokratie. Wir beziehen Kontrollen aus der Vergangenheit ein. Neu ist vor allem die leicht verständliche, optische Darstellung des Kontrollergebnisses, die Verbraucherinnen und Verbraucher auf einen Blick darüber informiert, „was Sache ist“.

11. Das geplante System hat aber auch Kritik hervorgerufen. Wie bewerten Sie die?

Zuerst einmal hat die geplante „Restaurant-Ampel“ sehr viel Zuspruch erhalten, über Parteigrenzen hinweg, von einzelnen Gastronomen bis hin zu Verbraucherschützern. Alle wollen ein bundeseinheitliches Transparenzsystem und haben sich so zu einem „Bündnis für mehr Verbraucherschutz“ angeschlossen. Wir sind überzeugt, dass das System, wenn es denn jetzt beschlossen ist, noch weitere Fürsprecher erhalten wird. Bei der Kritik muss man unterscheiden, von wem sie kommt. Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure etwa kritisiert, dass die personelle Ausstattung unzureichend sei. Dieser Vorwurf richtet sich aber nicht gegen das System, das mit einem minimalen zusätzlichen Aufwand einen maximalen Transparenz-Beitrag liefert. Bei der personellen Ausstattung der Lebensmittelkontrollen muss die Politik sicherlich noch einen Zahn zulegen. In NRW haben wir uns entsprechend für eine weitere Aufstockung stark gemacht. Die andere Kritik kommt von einzelnen Branchenverbänden, die ein klares Ziel haben: Sie wollen keine Transparenz. Diese Position können wir nicht teilen. Vielmehr hat Minister Remmel schon öfters die Branchenverbände aufgefordert, ihren Standpunkt zu revidieren: „Bleiben Sie nicht im Abseits und auf der Seite der schwarzen Schafe stehen. Beteiligen Sie sich am Bündnis für Verbraucherschutz und ehrliche Gastronomie.“

++