



Freie und Hansestadt Hamburg Bezirksversammlung Altona

A/VA/IS 11

Drucksache XVIII
Datum 26.März 2009

Dringlicher Antrag der SPD-Fraktion

Betr.: Hygiene-Check für Gastronomie im Bezirk Altona

Nach Erfolgen in New York und Dänemark läuft jetzt auch im Berliner Bezirk Pankow ein Modellversuch, die hygienischen Zustände in der Gastronomie für den Verbraucher transparenter zu gestalten. Zwölf Lebensmittelkontrolleure sind im Bezirk Pankow unterwegs und kontrollieren regelmäßig und unangemeldet die dortigen 7000 Betriebe; ihre Ergebnisse werden vom Bezirk über alle vier Wochen aktualisierte Listen im Internet für jeden einsehbar gemacht. Die Beanstandungsquote im Gastronomiebereich liegt im Bezirk bei ungefähr 30 Prozent, der Großteil sind Hygienemängel.

Betriebe und gastronomische Einrichtungen, die bei der amtlichen Lebensmittelkontrolle eine überdurchschnittliche Qualität und Hygiene nachgewiesen haben, werden in einer Positivliste geführt und bekommen eine Urkunde und einen Aufkleber mit einem Logo, der den Besucher gleich auf den guten Hygienestandard des Betriebs aufmerksam macht.

In der Negativliste werden Betriebe genannt, die gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sowie die mitgeltenden Rechtsvorschriften und gegen Rechtsakte der Europäischen Union (EU) verstoßen haben. Die veröffentlichten Verstöße erfüllen mindestens den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit. Dies bedeutet, dass eine gewisse Schwere der Tat vorliegt; kleinere Verstöße werden nicht veröffentlicht. Sind die Mängel beseitigt, wird der Betrieb nicht weiter in der Negativliste aufgeführt; wird er dann gut geführt wird, bekommt er einen Eintrag auf der Positivliste sowie den Logo-Aufkleber.

Von diesem System profitieren die Betriebe und Verbraucher gleichermaßen: Die Betriebe haben einen klaren Wettbewerbsvorteil, weil sie ihre gute Arbeit sichtbar und amtlich dokumentiert bekommen; die Verbraucher können auf einen Blick den Hygienestandard des Betriebes erkennen. Die Unterstützung der Berliner Bevölkerung zu diesem Thema ist groß: In der Umfrage einer großen Berliner Tageszeitung sprachen sich über 90 % der Befragten für die Veröffentlichung der Hygienestandards im Internet aus.

In den letzten Jahren gab es auch in Hamburg im Bezirk Altona Probleme mit mangelnder Hygiene und mit verseuchtem Fleisch. Mit Durchfallerregern verseuchtes Dönerfleisch und weiteres Gammelfleisch hat auch den Weg in Altonaer Restaurants und Imbisse gefunden. Die Nennung von Betrieben im Internet, die gegen die Hygienevorschriften verstoßen, ist rechtlich durch das Verbraucherinformationsgesetz geklärt. Da aber bisher in Deutschland

die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle nicht automatisch veröffentlicht werden müssen, sollte zum Schutz der Verbraucher das Projekt aus dem Berliner Bezirk Pankow auch auf Altona übertragen werden.

Vor diesem Hintergrund beschließt die Bezirksversammlung Altona:

Das Bezirksamt Altona – Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt – wird (eventuell gemeinsam mit der Verbraucherzentrale) die Kriterien für einen Hygiene-Check der gastronomischen Betriebe in Altona erarbeiten sowie die Bedingungen für Aufnahme der Betriebe in die Positiv- bzw. Negativlisten erstellen und deren Umsetzung in die Wege leiten. Die gastronomischen Betriebe in Altona sind über die Maßnahme in Kenntnis zu setzen und sollen von der freiwilligen Mitarbeit überzeugt werden. Des Weiteren soll über ein Logo für Aufkleber als Gütesiegel für Betriebe der Positivliste nachgedacht werden. Der Bezirksamtsleiter wird aufgefordert, durch ausreichend Personal die regelmäßige Kontrolle der Betriebe in kurzen Abständen sicherzustellen. Der Ausschuss für Umwelt und Verbraucherschutz ist zu beteiligen.

Petition: Die Bezirksversammlung wird um Zustimmung gebeten.