Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Missstände in Gaststätten - Stadt weitet Hygienekontrollen aus

Datum der Veröffentlichung:
6. Oktober 2009

Missstände in Gaststätten - Stadt weitet Hygienekontrollen aus

muenchen [at] sueddeutsche [dot] de (Von Berthold Neff)

Mehr Lebensmittelüberwacher, höhere Bußgelder: Die Betriebe müssen nun jederzeit mit Besuchen rechnen.

Mehr Kontrollen, härtere Strafen: Das Kreisverwaltungsreferat (KVR) geht mit einer neuen Strategie gegen hygienische Missstände in Gaststätten und Lebensmittelbetrieben vor. Der Stadtrat billigte am Dienstag die neue Linie von KVR-Chef Wilfried Blume-Beyerle, durch häufigere Kontrollen und höhere Bußgelder einen besseren Verbraucherschutz zu erreichen.

Nur wenn die Abstände, in denen die städtischen Lebensmittelüberwacher nach dem Rechten sehen, möglich kurz seien, würden Wirte, Bäcker oder Metzger zu einwandfreier Hygiene gezwungen, sagte Blume-Beyerle. Die Stadt erhofft sich von der neuen Linie nicht nur mehr Hygiene und weniger Gesundheitsrisiken, sondern rechnet auch mit deutlich höheren Einnahmen.

Früher waren drei Ämter für die Lebensmittelüberwachung zuständig. Als Konsequenz aus dem Gammelfleisc Skandal von 2006, als in einem Kühlhaus in Johanneskirchen Tonnen verdorbener Ware entdeckt wurden, wurde die Zuständigkeit für die Kontrollen (einschließlich des Veterinärwesens) beim Kreisverwaltungsreferat gebündelt.

Derzeit sorgt eine halbe Hundertschaft von Lebensmittelüberwachern, dass etwa 18.000 Münchner Betriebe - vom kleinen Kiosk bis hin zu Großmetzgereien - jederzeit damit rechnen müssen, kontrolliert zu werden. Die Kontrollen erfolgen anhand einer Risikoanalyse, die durch EU-Recht festgeschrieben ist. Betriebe, in denen hygienische Missstände besonders große Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher nach sich ziehen könnten, werden häufiger kontrolliert und müssen mit deutlich höheren Bußgeldern rechnen.

Die Stadt rechnet für dieses Jahr mit etwa 13.500 Pflichtkontrollen, das sind um etwa 2000 Kontrollen mehr als gesetzlich vorgeschrieben. Außerdem veranlassen die Kontrolleure die Entnahme von Proben (2549 im vergangenen Jahr) und werden aufgrund einer EU-Warnung tätig, wenn von Produkten ein ernstes Risiko für die Gesundheit der Verbraucher zu befürchten ist. Im vergangenen Jahr gab es 180 solcher Meldungen aus Brüssel, die etwa 1800 Kontrollen nach sich zogen.

Die neue Linie der Lebensmittelüberwacher hat zur Folge, dass die Einnahmen der Stadt durch die verhängten Bußgelder kräftig steigen. Bisher hatten die Verwarn- und Bußgelder nur 400.000 Euro pro Jahr in

die Kassen gespült, nun sollen des 1,7 Millionen Euro werden. Im vergangenen Jahr verhängten die Kontrolleure pro Fall im Schnitt Geldbußen von 1000 Euro.

Die höhere Kontrolldichte hat zur Folge, dass auf die Bußgeldstelle viel Arbeit zukommt, was mit fünf neuen Stellen bewältigt werden soll. Später, wenn es sich in der Branche herumgesprochen hat, dass kaum noch jemand mit einer kostenpflichtigen mündlichen Verwarnung in Höhe von maximal 35 Euro davonkommt und die Zahl der Beanstandungen spürbar sinkt, könne man das Personal in der Bußgeldstelle abbauen und anderweitig einsetzen, sagte KVR-Chef Blume-Beyerle.

2006, als nach dem Gammelfleisch-Fund in Johanneskirchen der Ruf nach schärferen Kontrollen laut wurde, fehlte es an geeignetem Personal. Die Ausbildung von Beamten für die Lebensmittelüberwachung erfolgt in einem zweijährigen Lehrgang, sodass die Stadt es erst jetzt schaffte, den Personalstand ihrer Kontrolleure auf 48 aufzustocken. Derzeit werden weitere Beamte ausgebildet, sodass für Ende 2010 ein Höchststand von 64 Spezialisten erwartet wird.

Verzichten müssen die Verbraucher vorerst aber darauf, dass die Stadt die erwischten schwarzen Schafe unter den Wirten, Bäckern oder Metzgern nennt. Dies sei aus rechtlichen Gründen wohl nicht möglich, sagte Blume-Beyerle, der während der Wiesn auch Chef der dortigen Wurstprüfungskommission ist. Die gebe auch nur die drei Erstplatzierten bekannt, die Verlierer blieben anonym.

(SZ vom 07.10.2009/sonn)

- Tags:
  - HACCP News [1]

Quelle URL (generiert am *23.11.2026 - 14:22*): http://www.easyhaccp.eu/news/missst%C3%A4nde-gaststt%C3%A4tten-stadt-weitet-hygienekontrollen-aus

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news