

Bereits seit 2010 ist die sogenannte „Hygiene-Ampel“ im Gespräch. In einigen Bundesländern wurde sie als Pilotprojekt getestet und kontrovers diskutiert wie zum Beispiel in Berlin und Bayern. Als erstes Bundesland hat Nordrhein-Westfalen am 15. Februar 2017 die „Hygiene-Ampel“ verabschiedet. Auch Niedersachsen plant ein Kontrollbarometer auf freiwilliger Basis. Das neue Transparenzsystem für die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrollen soll den Verbraucherschutz stärken. Mittelfristig ist davon auszugehen, dass solche Systeme, auch durch den Druck der Verbraucher, bundesweit eingeführt werden.

Verbraucherschutz im Fokus

Ziel der „Hygiene-Ampel“ ist es, den Verbrauchern die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen transparenter zu machen. Der Verbraucherschutz soll gestärkt werden und gut arbeitenden Lebensmittelbetriebe einen Wettbewerbsvorteil ermöglichen. Zugleich soll durch die landesweiten Veröffentlichungen der Kontrollergebnisse die weiterhin hohe Beanstandungsquote gesenkt und der Druck auf die „schwarzen Schafe“ erhöht werden. Nach einer 36-monatigen Übergangsfrist sollen Verbraucherinnen und Verbraucher dann an jedem Café, an jeder Bäckerei, jedem Restaurant sowie allen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen anhand von Ampel-Farben sehen können, wie die letzten amtlichen Betriebskontrollen ausgefallen sind.

Beurteilungskriterien

Bei den Kontrollen sollen künftig Risikopunkte vergeben werden, die eine Einteilung in drei Risikogruppen ermöglicht:

Grün = 0 bis 36 Punkte - „Anforderungen erfüllt“ (keine oder wenige geringfügige Mängel)

Gelb = 37 bis 54 Punkte - „Anforderungen teilweise erfüllt“ (mehrere geringfügige oder einzelne schwerwiegende Mängel)

Rot = 55 bis 73 Punkte – „Anforderungen unzureichend erfüllt“ (mehrere schwerwiegende Mängel)

Überprüft werden unter anderem die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers, die Verlässlichkeit seiner eigenen Kontrollen und die Hygiene (vgl. www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/kontrollbarometer/).

Fazit

Wie kann ich mich nun als Unternehmen der Lebensmittelproduktion, des Einzelhandels oder des Hotel- und Gaststättengewerbes proaktiv auf diese Entwicklung einstellen? Die Antwort lautet: Indem ich meine bestehenden Systeme und Prozesse unabhängig betrachte, neutral bewerte und dies festhalte! Dabei wollen wir Sie unterstützen und Ihnen Möglichkeiten aus unserem Leistungs- und Erfahrungsspektrum aufzeigen. Vor allem auch deshalb, weil die interne Klassifizierung Ihres Betriebes durch die Überwachungsbehörden entscheidend für Ihre Absicherung gegen unerwarteten oder häufigen Besuch durch staatliche Inspektoren ist. Getreu dem Sprichwort: „Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance“. Dies allein schon sollte Motivation genug für jeden Gewerbetreibenden sein, sich mit diesem Thema eingehend auseinanderzusetzen.

Haben Sie Fragen zum Artikel oder wollen Sie Ihre Mitarbeiter schulen?

Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail:

☎ **+49 661 25181-050**

✉ **info@quant-qs.de**

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen Rechtsrat dar. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten. (Stand: April 2017)