

Spezialthema: Lebensmittelhygiene

*Gesamtausgabe des Verbraucherinfor-
mationsgesetzes in der Gültigkeit vom
1. September 2012*

*<http://www.bmelv.de> > Verbraucher-
schutz > Schlagworte: Verbraucherin-
formationsgesetz > Gesamtausgabe*

Ansprechpartnerin:

Tine Fuchs

**DIHK e.V., Referat Stadtentwicklung,
Planungsrecht, Bauleitplanung, nationale
Verbraucherpolitik**

Telefon: 030 / 20308-2105

E-Mail: fuchs.tine@dihk.de

■ Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollen: Wildwuchs bei den Veröffentlichungen

Die Politik hat 2012 auf Lebens- und Futtermittelskandale (Dioxin-skandal, Ehec-Virus) reagiert und das Verbraucherinformationsgesetz angepasst: Am 1. September 2012 traten die Änderungen im Lebens- und Futtermittelgesetzbuch in Kraft. Hiernach sind zuständige Behörden zur Veröffentlichung von Lebensmitteln bei Hygieneverstößen verpflichtet, wenn diese in nicht unerheblichem Ausmaß festgestellt oder wiederholt erfolgt sind und eine Bußgeldstrafe von mindestens 350,00 Euro zu erwarten ist.

Die Art und Weise der Veröffentlichung wurde dabei nicht geregelt, was aktuell zu einem Wildwuchs verschiedenster Darstellungen im Internet führt, die nach Urteilen von sieben Verwaltungsgerichten von Berlin bis Bayern auch rechtswidrig sind. Klar ist, eine gesetzliche Grundlage für die Bewertung eines Kontrollbesuchs durch den örtlichen Lebensmittelkontrolleur mit einem Smiley und dessen Veröffentlichung wurde nicht geschaffen (§ 40 Abs. 1 a LFGB). Sie wird allerdings von einigen Bundesländern gefordert. Der DIHK plädiert für ein bundeseinheitliches Vorgehen, das zugleich die Schutzinteressen der Unternehmen berücksichtigt.

■ GastroManagementPass – für eine hohe Qualität im bayerischen Gastgewerbe

Qualität, Verbraucherschutz und eine sehr gute Hygienepraxis haben im bayerischen Gastgewerbe höchste Priorität. Jedoch gibt es für die Gastronomie keine Zugangsvoraussetzungen und repressive Lebensmittelkontrollen können wiederum nicht ausreichend den Zweck eines hohen Qualitätsstandards erfüllen, zumal sie nicht präventiv wirken.

Daher hat der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern in gemeinsamer Regie mit den bayerischen Industrie- und Handelskammern und mit Unterstützung des Bayerischen Wirtschaftsministeriums zur Erhaltung und Steigerung der Qualität im bayerischen Gastgewerbe den GastroManagementPass (GMP) eingeführt.

Ziel der Kooperationspartner ist es, die Voraussetzungen für die nachhaltige Positionierung Bayerns als Tourismusland Nr. 1 zu schaffen und das Vertrauen der Verbraucher in die bayerische Gastlichkeit zu sichern.

Die Zertifizierung ist ein Instrument zur Sicherung der bestehenden Hygiene- und Qualitätsstandards der Branche. Sie soll dem Gast dokumentieren, dass der Betrieb hoch qualifiziert aufgestellt ist und in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität fundierte Kenntnisse aufweisen kann.



Bild: GMP-Schild

Informationen unter:
www.gmp-bayern.de

Ansprechpartnerin:

Katharina Simmelbauer

IHK für Niederbayern in Passau

Telefon: 0851 / 507-271

E-Mail: simmelbauer@passau.ihk.de