

NGG Region Schleswig-Holstein Nord | Domziegelhof 20 | 24837 Schleswig

Umwelt- und Agrarausschuss  
Landeshaus  
Düsternbrooker Weg 70  
24105 Kiel

Schleswig-Holsteinischer Landtag  
Umdruck 19/4565

Durchwahl | 04621 98929810  
AnsprechpartnerIn: Birgit Petersen

Unser Zeichen | Pe/Pt  
Unsere Nachricht vom:

Ihr Zeichen |  
Ihre Nachricht vom:

Schleswig, den 15.09.2020

Mündliche Anhörung des Umwelt- und Agrarausschusses des Landtags Schleswig-Holstein zum „Gesetz über die Pflicht zur Offenlegung transparenter Kontrollergebnisse“.

Stellungnahme der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG):

Putzen braucht Zeit.

Verbraucher müssen auf sichere Lebensmittel, die in hygienisch einwandfreien Betrieben produziert werden, vertrauen können. Der ganze Themenkomplex Hygiene und Sauberkeit ist nicht zuletzt durch das Auftreten von Covid-19 noch schärfer in den Fokus von Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelindustrie und Gastgewerbe gerückt.

Dem Bedürfnis nach einem transparenten Umgang mit den Ergebnissen lebensmittelrechtlicher Kontrollen wird bisher unzureichend Rechnung getragen. Die große Resonanz auf die angeführte Internetplattform „Topf Secret“ bestätigt den Bedarf in der Bevölkerung. Dabei ist es erstmal unerheblich, ob die Transparenz über einen „Online-Pranger“ oder andere Maßnahmen hergestellt wird. Gleichwohl birgt die Form der privaten Veröffentlichung von Ergebnissen lebensmittelrechtlicher Betriebsprüfungen eine Reihe von Nachteilen für die Branche und ihren Beschäftigten. So kann weder sichergestellt werden, dass in jedem Fall der aktuelle Bericht vorliegt, noch dass sich der Bericht nicht auf Vorpächter/Voreigentümer bezieht, noch dass Berichte zu allen am Markt im Wettbewerb stehenden Unternehmen vorliegen.

Außerdem zeigt die betriebliche Praxis, dass immer dort Probleme im Bereich Hygiene sichtbar werden, wo die Personaldecke besonders dünn ist. Die fachgerechte Unterweisung von Beschäftigten sowie die regelmäßigen Reinigungsarbeiten erfordern einen angemessenen Personalschlüssel. Beschäftigte, die ihre Kunden und Gäste wissentlich gefährden wollen, gibt es nicht. Hier sind die Unternehmen in der Pflicht angemessene Arbeitszeitfenster einzuplanen.

Zusätzlich ist sicherzustellen, dass die kontrollierenden Stellen derart mit Ressourcen ausgestattet sind, dass die Betriebsprüfungen in angemessener Regelmäßigkeit durchgeführt werden können. Der vorliegende Gesetzentwurf kann geeignet sein, die Transparenz und damit das allgemeine Niveau der lebensmittel- und hygienerechtlichen Standards zu erhöhen. Voraussetzung hierfür bleibt aber die Personalplanung und Schulung in den Betrieben.