

Gesetz mit vielen Fragezeichen

Die Neufassung des Verbraucherinformationsgesetzes tritt zum 1. September in Kraft. Damit kommen Änderungen auf Bäcker und Konditoren zu, wenn Hygienemängel bei Kontrollen festgestellt werden – z. B. eine mögliche Veröffentlichung im Internet.



Armin Wenge, Geschäftsführer von Delphi Lebensmittelsicherheit.

Das Aufatmen Anfang diesen Jahres war groß: Die Politik verständigte sich darauf, dass ein geplantes bundeseinheitliches Kontrollbarometer erst einmal ad acta gelegt werden sollte. Die Sorge der backenden Betriebe vor negativen Auswirkungen einer „Ampel“ oder des „Smileys“ war damit vom Tisch. Recht still und leise wurde dagegen fast zeitgleich an anderer Stelle gesetzlich erwirkt, dass gravierende Hygienemängel in Betrieben künftig veröffentlicht werden. „Allerdings ist das vielen noch gar nicht, anderen erst seit wenigen Wochen bewusst“, betont Armin Wenge, Geschäftsführer der Beratungs- und Schulungsfirma Delphi Lebensmittelsicherheit. Dabei tritt die dafür nötige neue Gesetzesgrundlage am 1. September in Kraft – und zwar in Form der Neufassung des Verbraucherinformationsgesetzes, zu dem im März ein Änderungsgesetz erlassen wurde. Problematisch ist dabei dessen Eingriff auf § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB). Denn hier wurde ein neuer Passus eingefügt, der die Veröffentlichung von hygienischen Mängeln in Betrieben betrifft.

Auch bisher war es Behörden möglich, mit solchen Informationen an die Öffentlichkeit zu gehen – z. B. über das Internetportal www.lebensmittelwarnung.de, einer länderübergreifenden Webseite, auf der öffentliche Warnungen und Informationen im Sinne des § 40 des LFGB dargestellt werden. Allerdings musste dafür bislang immer eine maßgebliche Gefahr für den Verbraucher und dessen Gesundheit vorliegen. Das ist jetzt anders: Ab 1. September sind die Behörden ausdrücklich dazu angehalten, Informationen rund um Mängel in Zusammenhang mit Lebensmittelhygienekontrollen auch in weiteren Fällen im Internet zu veröffentlichen.

Und zwar immer dann, wenn zwei Faktoren erfüllt werden: Wenn bei der Prüfung von entnommenen Lebensmittelproben eine Überschreitung mikrobiologischer Grenzwerte festgestellt wird. Oder bei Mängeln, bei denen ein Bußgeld von mindestens 350 Euro zu erwarten ist. „Das Bußgeld muss also noch gar nicht ausgesprochen worden sein“, betont Wenge, „allein die Vermutung, dass es zu einem Bußgeld in solcher Höhe kommt, reicht aus, dass parallel eine Veröffentlichung erfolgen kann.“

Branche fürchtet „Internet-Pranger“

Eine Regelung, die Fragen aufwirft – und vielerorts die Besorgnis in der Branche darüber, welche Auswirkungen dies in den jeweiligen Einzelfällen auf betroffene backende Betriebe haben könnte. So betonte etwa Heinrich Traublinger, ehemaliger bayerischer LIM, auf dem vergangenen Verbandstag, dieses Vorhaben laufe auf einen „Internet-Pranger“ hinaus. Umso größer sei das Interesse des backenden Handwerks, betonte Traublinger, mit dem man ein laufendes Verfahren beim Europäischen Gerichtshof beobachte. Dieses nimmt aktuell den bisherigen § 40 des LFGB unter die Lupe und prüft, ob dieser mit EU-Recht konform geht. „Dabei geht es um die Frage, ob die Regelung des § 40 LFGB mit Art. 10 der Basisverordnung vereinbar ist“, erklärt Rochus Wallau, Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht, „oder ob Letzterer abschließend ist.“ Während die Basisverordnung eine Veröffentlichung an die Voraussetzung eines Gesundheitsrisikos knüpft, geht die Norm des Bundesrechts mit § 40 weiter und ermächtigt etwa zur Verbreitung von Informationen z. B. bei Vorhandensein von zum Verzehr ungeeigneten, Ekel erregenden Produkten ohne Gesundheitsrisiko. Soll-

te entschieden werden, dass die Basisverordnung abschließend ist, wäre sowohl der bisherige § 40 als auch seine Neufassung größtenteils nicht rechtens – und damit hinfällig.

Aber auch ohne das laufende Verfahren bleibt es spannend: Denn noch zeichnet sich nicht genau ab, wie das neue Bundesgesetz in den einzelnen Ländern umgesetzt werden wird. Aktuell sind die Arbeitsgruppen der verschiedenen Landesbehörden für Verbraucherschutz damit beauftragt, hier Regelungen zu definieren. Für wahrscheinlich hält Wenge die Ausarbeitung eines bundesweiten Bußgeldkatalogs – den gibt es bislang nicht. Ein Bußgeld von 350 Euro käme demzufolge in Baden-Württemberg anders zustande als in Nordrhein-Westfalen. Inwieweit sich die Länder hier untereinander abstimmen und angleichen, bleibt abzuwarten – bislang werden hier sehr unterschiedliche Maßstäbe angesetzt. So ist Berlin seit langem sehr weit hinsichtlich Verbrauchertransparenz – seit 2009 gibt es ein Verfahren zur Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse im Netz in Form eines Smiley-Systems, das auf einer positiven und einer negativen Liste basiert. Andere Bundesländer sahen im alten § 40 bislang keine ausreichende rechtliche Grundlage für eine derartige Veröffentlichung.

Viele Details sind noch ungeklärt

Wie Fälle zu handhaben sind, in denen eine Veröffentlichung erfolgt, das Bußgeld am Ende dann aber doch geringer als 350 Euro ausfällt, scheint noch unklar. Ebenso wie die Frage, wie lange eine Online-Veröffentlichung aufrechterhalten werden muss. Viele Fragezeichen, auf die rasch Antworten gefunden werden müssen – spätestens, bis die ersten Fälle veröffentlicht werden sollen.

Laut Wenge gibt es für Bäcker und Konditoren aber nur wenig zu befürchten: „Betriebe, die in den vergangenen Jahren keine Probleme hinsichtlich Hygiene hatten, werden höchstwahrscheinlich auch demnächst keine haben – denn hinsichtlich der Vorschriften hat sich ja nichts geändert, es wird nur anders damit umgegangen.“ Zu Bußgeldern komme es generell nur in sehr wenigen Fällen – Wenge schätzt sie auf unter 1%. Denn wird ein Mangel festgestellt, kommt es in aller Regel zu einer kostenpflichtigen Nachkontrolle – wird hier festgestellt, dass der Mangel behoben ist, hat sich die Angelegenheit erledigt; auch gehen einem Bußgeldverfahren meist mehrere Beanstandungen und Warnelder voraus. „Ein Bußgeld ist dann vielmehr der letzte Weg“, erklärt Wenge – er sieht in der neuen Regelung primär eine Maßnahme mit abschreckender Wirkung: „Bislang war das Bußgeld das Druckmittel der Kontrolleure. Jetzt haben sie ein noch stärkeres Druckmittel in der Hand, bei dem ein Bußgeldverfahren noch nicht einmal eingeleitet werden muss.“

Gleichzeitig können die Bäcker dank einer vor einigen Jahren eingeführten Risikobeurteilung selbst bewerten und einschätzen, inwieweit es bei Kontrollen für sie kritisch aussehen könnte – die letzte Gesetzesänderung hinsichtlich HACCP liegt rund sechs Jahre zurück. Auf jeden Fall kann die neue Regelung ein Anstoß sein, sich hinsichtlich des Hygienemanagements besser aufzustellen – insofern dies noch nicht geschehen ist. Etwas problematischer dagegen

könnte sich der Passus hinsichtlich Grenzwertüberschreitungen von Proben künftig für Bäcker erweisen, „allerdings sind mikrobiologische oder chemische Überschreitungen kaum der Fall“, weiß Wenge – wenn bei Lebensmittelproben aus Bäckereien etwas beanstandet würde, dann sei es meist eine falsche oder ungenügende Kennzeichnung.

Inwieweit die Gesetzesauslegungen der einzelnen Länder noch mehr Brisanz mit sich bringen, bleibt abzuwar-

ten – ebenso wie die Reaktion der Bevölkerung auf die neuartige Verbraucherinformation. Wenge schätzt, dass sich Mitbewerber und Medien mehr für die Veröffentlichungen interessieren werden als die Bevölkerung: „An der breiten Masse wird dieses Thema wohl eher vorbeigehen. Bestes Beispiel ist dafür die Homepage mit dem ‚Positiv-Smile‘, die wir seit längerem in NRW haben und die Betriebe mit einer sehr guten Hygiene herausstellt. Da schaut auch keiner drauf!“ ar

„Betriebe sollten gut informiert sein“

Dipl.-Ing. Martina Gemein, Inhaberin des Beratungs- und Schulungsunternehmens Backtrend, sagt: „Hygiene ist nicht schwer“. Entscheidend sei ein gutes Hygienemanagement – so vorbereitet verlieren die neuen Gesetzesregelungen dann auch schnell wieder ihre Brisanz für die backenden Betriebe.



Wie brenzlich ist das Thema für den Bäcker?

Martina Gemein: Die Erwartungen der Verbraucher, über bestehende Mängel informiert zu werden, steigen seit Jahren. Die Behörden gewinnen mit den neuen gesetzlichen Regelungen ein zusätzliches Instrument um die Bedürfnisse im Sinne und zum Schutz des Verbrauchers durchzusetzen. Die konkrete Umsetzung der Regelungen bleibt allerdings in den Einzelheiten Ländersache – Betriebe sollten gut informiert sein.

Ist der Bäcker den Behörden willkürlich ausgeliefert?

Gmein: Meiner Meinung nach kommt es oft wegen Missverständnissen zu Bußgeldern. Die Kontrolle wird nicht ernst genommen oder der Chef ist nicht da. Wir haben einen Trend zu mehr Transparenz: Der Kunde freut sich z. B., wenn er in einer „gläsernen Backstube“ die Arbeitsabläufe verstehen kann, bis sein Brot gebacken ist – er will aber auch, dass es dabei sauber zugeht und dass dies für ihn sichtbar ist.

Gibt es Ausnahmen der gesetzlichen Regelungen für den kleineren Handwerksbetrieb?

Nein, für jede Betriebsgröße ist die Umsetzung eine Pflicht. Z. B. ist es auch in einem Betrieb mit zehn Mitarbeitern durchaus möglich, ein Hygienemanagement einzurichten, umzusetzen und mit einer Dokumentation nachzuweisen. So, dass es in einem angemessenen und zu bewältigenden Rahmen ist. Hygiene ist nicht schwer. Es systematisch anzupacken, das ist Chefsache. Um auf der sicheren Seite zu sein, macht es durchaus Sinn, sich Impulse durch Beratung von außen zu nehmen. Ich kenne keinen Betrieb, der von sich behauptet, das Thema komplett und für immer im Griff zu haben; es gibt aber hier sehr vorbildliche. Interview: ar

Das neue SelfCookingCenter® whiteefficiency® Snack & Back auf 1 m² Stellfläche



Das SelfCookingCenter® whiteefficiency® – Zusatzgeschäft per Tastendruck

- > einfach zu bedienen
- > nur 1 m² Stellfläche nötig
- > flexible Nachproduktion bei Bedarf



Wunschergebnis bestimmen
– fertig!

Warme Mittagssnacks werden in einem multifunktionalen SelfCookingCenter® whiteefficiency® schnell, flexibel und in konstant hoher Speisenqualität zubereitet. Durch die integrierten Backfunktionen, wie Dampfbacken, Beschwaden oder Gären lässt sich das SelfCookingCenter® whiteefficiency® auch als Ladenbackofen einsetzen.



Besuchen Sie unsere einzigartige
Snack & Back Veranstaltung.
Anmeldung unter www.rational-online.de
oder Tel. 08191-327 387.

RATIONAL