

Die neue Ampel für Lebensmittelbetriebe – was ist das?

Bei der Hygieneampel handelt es sich um ein Informationssystem für die Verbraucher.

Das System wird bundesweit einheitlich verpflichtend eingeführt und soll das Ergebnis der Arbeit der Lebensmittelüberwachung sichtbar machen. Der Verbraucher hat so die Möglichkeit, sich über die Kontrollergebnisse der letzten Überprüfungen zu informieren, bevor er Lebensmittel aus diesem Betrieb zu sich nimmt oder einkauft.

Die "Ampel" besteht aus einer farbigen Markierung mit grünen, gelben und roten Bereichen. Bei der Kontrolle wird das Kontrollergebnis in einer Punktzahl zusammengefasst. Den Punktwerten entspricht dann jeweils ein Farbbereich auf der Skala. In die Bewertung fließen neben der Sauberkeit im Betrieb auch die Wahrnehmung von Personalschulungen, bauliche Voraussetzungen und eigene Kontrollmaßnahmen der Inhaber ein.

Alle Betriebe werden gesetzlich verpflichtet, das Kontrollergebnis in dieser einheitlichen Form am Eingang auszuhängen. Um diese Bewertungen richtig einschätzen zu können, muss der Verbraucher wissen, dass es sich bei den Kontrollergebnissen um Momentaufnahmen handelt. Es kann also nur die Aussage gemacht werden, dass der Betrieb zum Zeitpunkt der Kontrolle in dem beschriebenen Zustand vorgefunden worden ist.

Dies ist allerdings auch ein Anreiz für die Betriebe, die Vorschriften zukünftig noch besser einzuhalten, weil niemand ein Interesse daran hat, möglicherweise über mehrere Monate ein schlechtes Ergebnis aushängen zu müssen. Es wird deshalb allgemein eine Verbesserung der Betriebshygiene in allen Betrieben aufgrund des neu eingeführten Barometers erwartet.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung erhält durch die neue Regelung die Möglichkeit, ihre Arbeit in der Öffentlichkeit darzustellen und wird dadurch für den Verbraucher transparenter.