

## **Stellungnahme des DEHOGA NRW zum "Gesetzesentwurf zum Abbau unnötiger belastender Vorschriften im Land Nordrhein-Westfalen (Entfesselungspaket I) Hier: Aufhebung des Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz (KTG)**

Der DEHOGA NRW befürwortet die Aufhebung des Kontrollergebnis-Transparenz Gesetz (KTG).

### **Ausgangspunkt vor dem KTG:**

Hygiene ist unteilbar mit professioneller Gastronomie verbunden und eine ihrer Grundvoraussetzungen. Diese Einstellung wird von der großen Mehrheit in der Gastronomie von Unternehmerinnen und Unternehmern wie von deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern täglich gelebt. Deshalb besteht auch ein grundsätzliches Interesse der Branche daran, die Anzahl der Mängel zu reduzieren.

Um dem Anspruch des Staates, seine Bürgerinnen und Bürger vor potenziellen Gefährdungen durch unhygienische Zustände in Lebensmittel-verarbeitenden Betrieben zu schützen, gerecht zu werden, existiert ein flächendeckendes System von Lebensmittelkontrollen. Diese werden auf der Basis der AVV Rüb (Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung) durchgeführt.

Die Lebensmittelkontrollen dienen nicht nur der der Feststellung eines Hygienezustandes, sondern auch der Festlegung eines Risiko-bestimmten Kontrollzyklus. Die zu beantwortende Frage lautet: Wann sollte die nächste Kontrolle stattfinden, um einer möglichen Gefahrenrealisierung rechtzeitig vorbeugen zu können?

Die Lebensmittelkontrolle in Nordrhein-Westfalen ist mit einem umfangreichen „Sanktionsinstrumentarium“ ausgestattet, um gegen festgestellte Hygiene-Mängel vorzugehen und Gefahrenprävention zu betreiben. Instrumente sind unter anderem die Verwarnung, das Bußgeld bis hin zur zeitweisen Betriebsschließung. Die Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle wurden intern genutzt und nicht publiziert.

Die grundsätzliche Einstellung in der Gastronomie und das Lebensmittelkontrollsystem haben in der Vergangenheit dazu geführt, dass Lebensmittelskandale nur in der Lebensmittelindustrie („Gammelfleisch-“, Dioxin-, oder EHEC-Skandal) aufgetreten sind. Die Gastronomie war häufig wie Endkunden eher Opfer als Täter.

Gäste in der nordrhein-westfälischen Gastronomie konnten und können sich darauf verlassen, dass unter hohen hygienischen Standards Lebensmittel verarbeitet werden.

## Kritikpunkte am KTG

Das in der letzten Legislatur eingeführte KTG sieht vor, die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen sowohl „an der Tür“ des überprüften Betriebes als auch im Internet zu veröffentlichen.

### 1. Pseudotransparenz

Das Gesetz legt die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse in einem vereinfachten System mit Farben (Grün, Gelb, Rot) und Pfeilen fest. Die Darstellung beinhaltet Punkte, die für eine Risikoabschätzung nach der AVV Rüb zur Bestimmung der Kontrollzyklen bedeutsam sind, aber nur in Teilen für den Gast, der eine objektive Hygienezustandsbeschreibung erwartet. Zur Risikoabschätzung gehören z.B. umfangreiche Dokumentationen, deren Mängel das dargestellte Ergebnis empfindlich verschlechtern können, die aber für den Gast irrelevant sind.

#### Beispiel:

*Hygienemanagement / Schädlingsbekämpfung [M IV Ziff. 5.]. Dort haben von den insgesamt fünf "Risikostufen" nur drei Relevanz:*

- "angemessenes Monitoring und keine Anzeichen von Befall" 0 Punkte
- "Monitoring unvollständig und kein Befall" 2 Punkte
- "kein Monitoring oder Befall" 3 Punkte

Die Punktespreizung macht deutlich, dass es kaum eine Rolle spielt, ob wirklich Ungeziefer im Betrieb vorhanden ist. Das ist für die ursprüngliche Zweckbestimmung auch richtig gewesen. Die AVV Rüb sollte und ist nämlich Parameter für die Frage: "Wann sollte man in diesem Betrieb das nächste Mal nachschauen, bevor etwas passiert?"

2. Spätestens mit der Kennzeichnung "Rot" wird eine faktische Betriebsschließung verfügt, weil die Farbkennzeichnung den Gästeverkehr massiv verändern wird, für die es aber im Gesetz keine Ermächtigung gibt. Gästen ist nicht erklärbar, wie ein Betrieb, der mit Rot gekennzeichnet ist, weiterhin geöffnet sein kann. Dies illustriert, dass die Summe von Mängeln nach der AVV Rüb in keinem zwingenden Zusammenhang zu Hygienestatus und Gefährdungslage steht.
3. Die Aufgabe des Staates besteht nicht darin, über die Gefahrenprävention hinaus eine Verpflichtung zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen herbeizuführen. Es besteht kein „Informationszwang“ seitens des Staates hinsichtlich der Publikation der Kontrollergebnisse. Es bleibt aber richtig und wichtig, dass die mit hoheitlichen Befugnissen ausgestatteten Lebensmittelkontrolleurinnen und –kontrolleure bei auftretenden Mängeln, die zu Gesundheitsgefährdungen führen können, von dem bereit gestellten Instrumentarium Gebrauch machen. Dazu gehört als ultima ratio auch die temporäre Schließung eines Betriebes.
4. Das Land ist - auch auf absehbare Zeit - nicht in der Lage, einen mit akzeptablen Abweichungen einheitlichen Kontrollmaßstab sicherzustellen. Das heißt: Ein Betrieb, der beim Prüfer A mit 25 Punkten bewertet wird, kann beim Prüfer B 30 oder bei C auch 20 Punkte erhalten.

Mit „Bewertungspfeilen“ wird eine Bewertungsgenauigkeit und Objektivität suggeriert, die es nicht gibt, deren Auswirkungen für den Betrieb aber verheerend sein können. Eine App wäre absehbar, die alle lebensmittelbehandelnden Betriebe nach Branchen, Punktergebnissen oder Pfeilstellungen in ein Ranking bringt. Geringe Verschiebungen über das Farbenspektrum hinaus können einen Betrieb schnell um einige hundert in der Liste nach oben oder nach unten bringen.

5. Die Verschiebung eines Pfeils wird zu einer Ausweitung der Infragestellung von Ergebnissen führen. Sowohl im Verlauf der Prüfung im Betrieb wie auch in Folge bei den Verwaltungsgerichten. Eine teure "Aufrüstung" der Lebensmittelkontrolle wird - ohne dass mehr Kontrolldichte erreicht wird - unerlässlich sein (Einführung eines 4-Augen-Prinzipes vor Ort und personelle Aufstockung bei der Bearbeitung von Widersprüchen).

#### **Fazit und Lösung:**

1. „Pseudotransparenz“

Das Gesetz ist nicht in der Lage, für die hinzuzudenkende Zielgruppe, nämlich den Verbraucher, das im Namen formulierte (Teil)Ziel, zu erreichen. Transparent kann eine Information nur sein, wenn keine weiteren Informationen zur Einordnung notwendig sind oder diese unmittelbar verfügbar sind. Das auf einer Einschätzung nach der AVV Rüb basierende Ergebnis der Lebensmittelkontrolle, das durch ein Farb-/Pfeilschema interpretiert wurde, enthält für den Gast/Verbraucher irrelevante Informationen. Es suggeriert lediglich Transparenz.

2. Verfassungsrechtliche Bedenken

Darüber hinaus greift das Gesetz in seiner jetzigen Verfasstheit in die grundgesetzlich geschützten Rechtspositionen der Unternehmerinnen und Unternehmer in der Lebensmittelverarbeitung ein und verletzt diese unverhältnismäßig.

3. Lösung

Aufgrund des Bestehens einer weitestgehend funktionierenden Lebensmittelkontrolle, die Gefährdungen für Gäste, Verbraucher und Konsumenten wirksam auszuschließen in der Lage ist, bedarf es keiner verpflichtenden Publikation. Ohne einheitliche Maßstäbe in der Kontrolle darf es auch keine geben.

Das unterstützenswerte Ziel einer besseren Hygiene und einer Reduzierung von Mängeln bei Lebensmittelkontrollen kann durch die Stärkung von Präventionsmaßnahmen (mehr und einheitliche Kontrollen, Einführung eines „Hygieneführerscheins“ zur vertieften Vermittlung hygienerelevanten Wissens in Lebensmittel-verarbeitenden Betrieben) erreicht werden.

Darüber hinaus kann es sinnvoll sein, über Anreiz-Systeme z.B. im Rahmen einer freiwilligen Auszeichnung, besonders engagierten Unternehmerinnen und Unternehmern die Möglichkeit zu geben, mit ihren Ergebnissen zu werben.