



Hygiene Aktuell –

saubere Neuigkeiten!

Ergebnisse von Lebensmittelkontrollen bald öffentlich – was nun?

Hygiene ist ein bedeutsames Thema. Gesetzliche Verordnungen, Normen und Leitlinien zum Thema Küchenhygiene gibt es reichlich. Schnell kann man hier allerdings den Überblick verlieren. Die jüngsten Entwicklungen versetzen nun viele Lebensmittelunternehmer in Anspannung:

Am 14. März 2019 hat der Bundestag nun dem Gesetzentwurf zugestimmt, mit dem das Bundesernährungsministerium (BMEL) das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) ändern möchte.

Kontrollergebnisse von Lebensmittelbetrieben sollen demnach unverzüglich und zwingend öffentlich einsehbar sein. Und zwar für ein **halbes Jahr**. Danach greift eine Löschpflicht, um den Vorgaben des Bundesverfassungsgerichts (BVerfG)

zu entsprechen. Die zuständigen Kontrollbehörden sind also nun gesetzlich dazu verpflichtet, die Kontrollergebnisse als „**Verbraucherinformation**“ zu veröffentlichen. Dies trifft auf Betriebe zu, bei denen nicht unerhebliche oder wiederholte Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch festgestellt wurden. Verbraucher können also ab sofort

selbst überprüfen, wie es um das Lieblingsrestaurant oder den Bäcker des Vertrauens steht. Einmal veröffentlicht, kann ein jahrelanger guter Ruf oder das Vertrauen der Kunden von heute auf morgen verloren gehen.

Einzelheiten zum Thema finden Sie auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Editorial:

Liebe Leser!

Lebensmittelunternehmer sollten sich offen und ehrlich hinterfragen, wie es um die Hygiene in ihrem Betrieb steht. Die beste Möglichkeit, um eine einwandfreie Hygiene und damit auch positive Bewertungen der Behörden zu gewährleisten, ist kritische und systematische Eigenkontrolle. Hilfreich und sinnvoll ist außerdem eine Einschätzung der Hygiene im eigenen Betrieb durch Experten. Mit einem vollumfassenden, partnerschaftlichen Beratungsangebot möchten wir Sie dabei unterstützen, die Betriebs- und Lebensmittelhygiene Ihres Unternehmens nachhaltig sicherzustellen. Ob Begehungen Ihres Betriebs, Schulung Ihrer Mitarbeiter oder Hilfestellung bei der Umsetzung gültiger Vorgaben – wir beraten Sie gerne!



Ihr

Benedikt Weber – BW Hygiene-Beratung Wiesbaden

Kontakt: hygiene-beratung@bgw-web.de / Mobil: 0177-5734084