

Auf Augenhöhe

Kommentar



von Manfred Fischer

Hygien ist keine Frage der Unternehmensgröße. Sie ist auch keine Frage der Produktionsweise – egal, ob topmodern oder traditionell. Hygiene ist keine Besonderheit, sie ist eine Selbstverständlichkeit. Wem das nicht klar ist und wer sich daran im betrieblichen Alltag nicht hält, der hat den Meisterbrief nicht verdient, der hat in der Backbranche nichts verloren. Ob handwerklicher Präsidenten-Bäcker oder industrieller Brot-Baron: Schmutz bleibt Schmutz. Lebensmittelkontrolleure stehen in der Pflicht, Missstände festzustellen und gegebenenfalls Sanktionen zu verhängen. Das Maß, das es für sie bei allen Kontrollen anzulegen gilt, heißt: 100 Prozent. Es gibt keinen Nachlass bei Hygiene. Das heißt nicht, dass die Beamten von Fall zu Fall nicht auch ihren Ermessensspielraum ausschöpfen sollen. Es macht einen Unterschied, ob eine Bäckerei in einem Altbau produziert oder in einem funktionalen Gebäude,

das auf der grünen Wiese hochgezogen worden ist. Es ist etwas anderes, wenn fünf begeisterte Bäcker Teig in die Hand nehmen als 50 Billiglöhner, die viel lieber an einem Fließband der Autoindustrie stehen würden.

Tatsache ist, so mancher Kontrolleur nutzt den Ermessensspielraum nicht. Teils vorsätzlich, teils fahrlässig. Wer sich in Kollegenkreisen umhört, erfährt von Fällen, in denen der Beamte nicht mit sich reden lässt. Und er hört von Fällen, in denen der Kontrolleur offenbar fachlich überfordert ist. Solche Fälle sind Ausnahmen. Nichtsdestotrotz, für die betroffenen Bäcker können sie fatal sein. Die Ausbildungsvorschriften für die Kontrolleure sind mehr als zehn Jahre alt. Es ist höchste Zeit, sie zu aktualisieren. Genauso dringend ist es, die Behörden angemessen zu verstärken. Mit Technik und Personal, gutem Personal. Gute Kontrolleure und gute Bäcker können sich auf Augenhöhe begegnen – für die Hygiene von unschätzbarem Wert.