

STANDPUNKT

Hygieneführerschein

- ➔ Die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) fordert einen sog. „Hygieneführerschein“ für Lebensmittelunternehmer als Voraussetzung für die Eröffnung eines gastronomischen Betriebes
- ➔ DEHOGA lehnt einen „Hygieneführerschein“ aus guten Gründen ab

Was ist Sache?

Im Rahmen der 14. Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) am 15. Juni 2018 haben die Verbraucherschutzminister der Länder beschlossen, den Bund um Prüfung zu bitten, ob und wie ein Sachkundenachweis für Lebensmittelunternehmer gesetzlich verankert werden kann. Die Verbraucherschutzminister halten es aus Gründen des Verbraucherschutzes für erforderlich, dass Lebensmittelunternehmer ohne einschlägige Ausbildung in einem Lebensmittelberuf vor Inbetriebnahme oder Eröffnung eines gastronomischen Lebensmittelbetriebes (einschließlich Kantinen, Großküchen und Imbisseinrichtungen) den Nachweis der dafür erforderlichen Sachkunde (sog. „Hygieneführerschein“) erbringen.

Dabei sollte der Nachweis der Sachkunde nach Vorstellungen der VSMK mindestens durch die Prüfung der Basiskennnisse zu Hygieneanforderungen gemäß § 4 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfolgen.

Nach aktueller Rechtslage ist für die Eröffnung einer Gaststätte in 8 Bundesländern (Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein) unter

bestimmten Voraussetzungen, zum Beispiel wenn Alkoholausschank geplant ist, eine Erlaubnis gemäß Bundesgaststättengesetz erforderlich. Die Erlaubnis wird nur erteilt, wenn der Antragssteller den Nachweis an der Teilnahme der sog. Gaststättenunterrichtung nachweist. Die Gaststättenunterrichtung wird von den IHK's durchgeführt und enthält keine Prüfungskomponente.

In den anderen 8 Bundesländern (Brandenburg, Bremen, Hessen, Niedersachsen, Saarland, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen) ist generell, also auch bei Alkoholausschank, keine Erlaubnis und keine Gaststättenunterrichtung für die Eröffnung einer Gaststätte vorgeschrieben: Durch die Föderalismusreform im Jahr 2006 ist die Gesetzgebungskompetenz für das Gaststättenrecht auf die Bundesländer übergegangen. Mittlerweile haben diese 8 Bundesländer eigene Gaststättengesetze erlassen, in denen sich keine Regelungen zu einer Erlaubnispflicht oder einer Gaststättenunterrichtung finden (Sonderfall Bremen: Zwar ist im Bremischen Gaststättengesetz eine Erlaubnis bei Alkoholausschank erforderlich, diese wird allerdings nicht von einem Unterrichtsnachweis abhängig gemacht).

Da in den 8 Bundesländern, in denen die Gaststättenunterrichtung noch vorgesehen ist, eine reine Anwesenheitspflicht ohne Prüfung vorge-

schrieben ist, gibt es derzeit somit in allen 16 Bundesländern keine echte Zugangsvoraussetzung mit Prüfungskomponente für die Eröffnung eines Gaststättenbetriebs.

Was fordern wir und warum?

Der DEHOGA lehnt die Einführung eines „Hygieneführerscheins“, wie er von der VSMK gefordert wird, aus folgenden Gründen ab:

1. Seit Jahrzehnten hat der DEHOGA einen Sachkundenachweis für die Selbstständigkeit gefordert. Dieser sollte alle wesentlichen Grundlagen, die für die Führung eines gastgewerblichen Betriebes unerlässlich sind, beinhalten (z. B. kaufmännische Qualifikation, betriebswirtschaftliche Grundlagen, Grundkenntnisse in arbeits- und tarifrechtlichen Fragestellungen, Steuerrecht, Kennzeichnungsrecht). Diese Forderung wurde stets abgelehnt. Der von der VSMK geforderte Sachkundenachweis in Form eines „Hygieneführerscheins“ ist nicht mit dem vom DEHOGA geforderten qualifizierten Sachkundenachweis gleichzusetzen.
2. Eine gute Hygienepaxis ist zweifelsohne eine Grundvoraussetzung für die Führung eines gastronomischen Betriebes wie auch aller weiteren Lebensmittelbetriebe. Sie muss Bestandteil der täglichen Betriebsführung sein und ist auch fortlaufend stets zu beachten. Eine gute Hygienepaxis ist eine Frage der professionellen und qualitätsorientierten Betriebsführung. Unternehmer wie Mitarbeiter müssen insoweit maximal sensibilisiert sein. Diesen Idealzustand wird man nicht durch eine einmalige Schulung des Existenzgründers erreichen.
3. Gemäß EU-Hygieneverordnung Nr. 853/2004 in Verbindung mit der deutschen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ist ohnehin eine regelmäßige Schulung der Mitarbeiter vorgeschrieben. Der DEHOGA unterstützt die verpflichteten Gastronomen
4. dabei mit der Broschüre „Hygiene-Schulung für die Gastronomie“, in der die zu vermittelnden Hygienevorschriften anschaulich und praxisnah aufbereitet sind. Der DEHOGA empfiehlt, die Mitarbeiter-schulung zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig (mindestens 1 x pro Jahr) durchzuführen. Mit einer solchen regelmäßigen Schulung wird auch die fortlaufende Beachtung der Betriebshygiene gewährleistet.
5. Die Beanstandungsquote beim Lebensmittelhandwerk (Bäcker, Konditoren, Fleischer) ist im Vergleich zum Gaststättengewerbe nicht niedriger, obwohl bei diesen Berufen ein besonders intensiver Sachkundenachweis in Form der Meisterprüfung verlangt wird. Eine einmalige erfolgskontrollierte Wissensvermittlung führt demnach nicht zu gewünschten maßgeblichen Verbesserungen in der kontinuierlichen Betriebshygiene.
6. Ordnungswidrigkeiten im Lebensmittelbereich hinsichtlich der Hygienestandards liegen auch oft auf Zuliefererseite (Schlachter, Bäcker, etc.). Würden Lebensmittelzulieferer ebenfalls eine Schulung in Form des „Hygieneführerscheins“ absolvieren müssen?
7. Welche Ausbildungen fallen aus Sicht der VSMK unter die „einschlägigen Ausbildungen in einem Lebensmittelberuf“?
8. Die Einführung eines „Hygieneführerscheins“ würde im Widerspruch zu der in 8 Bundesländern in den letzten Jahren vorgenommenen Deregulierung durch Abschaffung des Unterrichtsverfahrens stehen.
9. Inakzeptabel ist außerdem, dass im VSMK-Beschluss ausschließlich von gastronomischen Lebensmittelbetrieben gesprochen wird. Es ist bekannt, dass die Geschäfte

Ihr Ansprechpartner:

Ass. jur. Christian Reuter, Referent für Lebensmittelrecht und allgemeines Wirtschaftsrecht

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-17 · Fax 030/72 62 52-42 · reuter@dehoga.de · www.dehoga.de

des Lebensmitteleinzelhandels in den letzten Jahren ihre gastronomischen Angebote sehr stark ausgebaut haben. Eine verbindliche Hygieneschulung mit Prüfung **nur** für gastronomische Lebensmittelbetriebe wäre eine weitere Benachteiligung neben der bestehenden steuerlichen Ungleichbehandlung.

Fazit

Der DEHOGA lehnt die gesetzliche Verankerung des von der VSMK geforderten „Hygieneführerscheins“ für gastronomische Lebensmittelunternehmer ohne einschlägige Ausbildung aus vielfältigen Gründen ab.

Ihr Ansprechpartner:

Ass. jur. Christian Reuter, Referent für Lebensmittelrecht und allgemeines Wirtschaftsrecht

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-17 · Fax 030/72 62 52-42 · reuter@dehoga.de · www.dehoga.de