

(KEINEN) DRECK AM STECKEN

Transparenzsysteme in der amtlichen Lebensmittelüberwachung: für mehr Lebensmittelsicherheit, Wahlfreiheit und einen stärkeren Wettbewerb

01. September 2021

Impressum

*Verbraucherzentrale
Bundesverband e.V.*

*Team
Lebensmittel*

*Rudi-Dutschke-Straße 17
10969 Berlin*

lebensmittel@vzbv.de

INHALT

I. LEBENSMITTELBEDINGTE ERKRANKUNGEN – KEINE SELTENHEIT	3
II. TRANSPARENZSYSTEME IN DER PRAXIS	6
1. Smiley-Systeme	7
1.1 Pankow – das Smiley-System	7
1.2 Dänemark – das „Smiley Scheme“	9
1.3 Finnland – Das Oiva System	11
2. Kontrollbarometer	13
2.1 Nordrhein- Westfalen – Kontrollbarometer „appetitlich“	13
2.2 Toronto – DineSafe.....	15
3. Alpha-numerische Systeme	17
3.1 New York City – Grade Cards.....	17
3.2 Großbritannien – Food Hygiene Rating Scheme.....	19
III. FAZIT: TRANSPARENZ WIRKT	22
IV. TRANSPARENZ FÜR EFFEKTIVERE LEBENSMITTELKONTROLLEN	24

I. LEBENSMITTELBEDINGTE ERKRANKUNGEN – KEINE SELTENHEIT

SALMONELLEN UND CO – NACH WIE VOR KEINE SELTENHEIT

Lebensmittelbedingte Erkrankungen treten in Deutschland nach wie vor regelmäßig auf. Allein 2019 wurden in Deutschland über 13.693 Infektionen mit Salmonellen gemeldet.¹ Da nur wenige Erkrankungen gemeldet werden, liegt die Zahl der tatsächlichen Salmonellen-Erkrankungen schätzungsweise bis zu zehnmal so hoch.² Die sogenannte Salmonellose war damit auch 2019 nach der Campylobacter-Enteritis die zweithäufigste meldepflichtige bakterielle Erkrankung in Deutschland. Eine Infektion mit Salmonellen hat unter anderem heftige Bauchschmerzen, Durchfälle, Erbrechen und Fieber zur Folge. Gerade bei Senioren³, Kranken und Kindern kann die Erkrankung, vor allem wegen der Austrocknung des Körpers, einen gefährlicheren Verlauf nehmen. Infolge einer Erkrankung durch Campylobacter kann es in seltenen Fällen sogar zur Meningitis (Hirnhautentzündung) oder dem gefährlichen Guillain-Barré-Syndrom kommen, das der Kinderlähmung ähnelt.⁴

Ebenso wie Salmonellen sind auch Campylobacter-Infektionen überwiegend lebensmittelbedingt. Das bedeutet, Lebensmittel, wie Fleisch, Eier oder auch Salat, stellen eine wichtige Infektionsquelle dar. Dabei spielt die Hygiene in Restaurants und Kantinen eine entscheidende Rolle.

BEDEUTUNG LEBENSMITTELBEDINGTER ERKRANKUNGEN

Nicht nur die gesundheitlichen Folgen lebensmittelbedingter Erkrankungen sind signifikant, auch die volkswirtschaftlichen Auswirkungen wiegen schwer. Im Vereinigten Königreich werden die gesamtgesellschaftlichen Kosten lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche auf umgerechnet über neun Milliarden Euro jährlich geschätzt⁵. Dazu zählen unter anderem Kosten infolge von Arbeitsunfähigkeit, medizinischen Behandlungen und der Pflege von Angehörigen.⁶ Zu ähnlichen Ergebnissen kommen Berechnungen aus den USA.⁷

¹ Robert-Koch-Institut: Infektionsepidemiologisches Jahrbuch meldepflichtiger Krankheiten für 2019, 2020, 36, <https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Jahrbuch/Jahrbuecher/2019.html;jsessionid=4D5230813A38438CF2E193C6143E2CD5.internet092?nn=2374622>, 16.04.2021

² Bundesinstitut für Risikobewertung: Bedeutung der Salmonellen als Krankheitserreger, https://www.bfr.bund.de/de/bedeutung_der_salmonellen_als_krankheitserreger-537.html, 16.04.2021

³ Die im weiteren Text gewählte männliche Form bezieht sich immer zugleich auf Personen aller Geschlechter. Wir bitten um Verständnis für den weitgehenden Verzicht auf Mehrfachbezeichnungen zugunsten einer besseren Lesbarkeit des Textes.

⁴ Robert-Koch-Institut: Ratgeber Campylobacter, 2018, https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Ratgeber_Campylobacter.html, 16.04.2021

⁵ Die gesamtgesellschaftlichen Kosten infolge lebensmittelbedingter Erkrankungen belaufen sich auf 4.000 Pfund Sterling pro Erkrankung

⁶ Food Standards Agency: Consolidated annual report and accounts for the year ended 31 March 2020, 2020, 30, <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/consolidated-annual-report-and-accounts-2019-20.pdf>, 16.04.2021

⁷ Scharff, Robert L: The Economic Burden of Foodborne Illness in the United States. In: Roberts, Tanya: Food Safety Economics, 2018, S. 123–142, Berlin: Springer, https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-92138-9_8, 16.04.2021

Überträgt man diese Berechnung auf Deutschland, ist davon auszugehen, dass sich die gesamtgesellschaftlichen Kosten allein der gemeldeten Erkrankungen infolge einer Salmonellose auf über 61 Millionen Euro jährlich belaufen. Bei den gemeldeten Erkrankungen infolge einer Infektion mit Campylobacter-Bakterien ergeben sich über 277 Millionen Euro jährlich.

KONTROLLBEHÖRDEN HÄUFIG ÜBERFORDERT

Verbraucher müssen sich darauf verlassen können, dass Lebensmittel und Speisen sicher sind, Allergene gekennzeichnet und Verbraucher nicht getäuscht werden. Jedoch haben deutsche Kontrollbehörden seit Jahren zu wenig Personal, um die Sicherheit von Lebensmitteln und Speisen flächendeckend zu kontrollieren. Die Anzahl der Lebensmittelkontrollen ist in Deutschland in den vergangenen Jahren deutlich zurückgegangen. Im Schnitt fällt jede dritte Lebensmittelkontrolle aus. Die Gesamtzahl der Kontrollen sank zwischen 2007 und 2017 bundesweit um 22 Prozent.⁸

Zudem sind Bußgelder nicht einheitlich geregelt und scheinbar auch nur begrenzt wirksam, denn die Beanstandungsquoten in der Lebensmittelüberwachung bewegen sich seit Jahren auf demselben Niveau.

Mehr Transparenz über die regelmäßigen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung in Form eines einfach verständlichen Bewertungssystems mithilfe von Smileys oder Ampelfarben wäre ein großer Anreiz für Betriebe, sich jederzeit an Vorschriften zu halten. Wenn Verbraucher sich nicht über die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen informieren können, kann die Nichtbefolgung lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu einem Hebel für Unternehmen werden, um Kosten zu senken und Erlöse zu steigern.⁹ Diese Informationsasymmetrie und fehlende Markttransparenz erschwert es Verbrauchern, informierte Kaufentscheidungen zu treffen.¹⁰

TRANSPARENZSYSTEME KÖNNEN ABHILFE SCHAFFEN

Transparenzsysteme, wie das Smiley oder Kontrollbarometer, können angesichts begrenzter Ressourcen in den Überwachungsbehörden eine präventive Wirkung entfalten. Indem sie für mehr Transparenz sorgen, stellen sie einen Anreiz für Unternehmen dar, sich jederzeit an Regeln zu halten.

Darüber hinaus bieten sie Verbrauchern die Möglichkeit, sich über die Sauberkeit beim Bäcker um die Ecke und in ihrem Lieblingsrestaurant zu informieren, und sorgen für mehr Wahlfreiheit für Verbraucher und einen stärkeren Qualitätswettbewerb zwischen den Unternehmen. Denn: Betriebe, die sich regelkonform verhalten, werden ausgezeichnet und setzen sich gegenüber ihren Mitbewerbern ab.

Knapp neun von zehn Verbrauchern (88 Prozent) begrüßen es daher, wenn die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen online oder direkt an den Eingangstüren der Betriebe

⁸ Verbraucherzentrale Bundesverband: Ergebnisse des BEUC-Reports „Keeping Food in Check“, 2019, https://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/2019/10/22/19-10-21-_beuc_bericht_-_zusammenfassung_und_fazit_vzbv.pdf, 16.04.2021

⁹ Die möglichen Gewinnsteigerungen bei einer Nichtbeachtung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften werden von Unternehmen in Berlin auf 20 Prozent geschätzt.

¹⁰ Fietz, Anica: Die Gesetzestreue von Lebensmittelunternehmern und der potenzielle Einfluss von Transparenzsystemen, 2020, <https://opendata.uni-halle.de/handle/1981185920/36094>, 16.04.2021

veröffentlicht würden. Ebenso viele Verbraucher schätzen die Sauberkeit von Lebensmittelbetrieben als sehr wichtig ein. Das ergibt eine repräsentative Umfrage des Verbraucherzentrale Bundesverband aus dem Jahr 2021.¹¹

Zahlreiche Länder, aber auch einzelne Regionen in Deutschland haben ein solches Transparenzsystem eingeführt. Im Folgenden soll auf bestehende Transparenzsysteme und ihren Einfluss auf Verbraucher und die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften eingegangen werden. Es sollen Schlussfolgerungen für die Einführung eines Transparenzsystems in Deutschland gezogen werden.

¹¹ Verbraucherzentrale Bundesverband: (In-)transparente Lebensmittelkontrollen – Ergebnisse einer Verbraucher:innenbefragung, 2021, https://www.vzbv.de/sites/default/files/2021-08/21_08_31_Slides_Umfrage%20Lebensmittelkontrollen.pdf, 31.08.2021

II. TRANSPARENZSYSTEME IN DER PRAXIS

Seit Beginn der 2000er Jahre haben Staaten, aber auch Regionen weltweit Erfahrungen mit Systemen zur Offenlegung der Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelkontrollen gemacht. Ausgangspunkt dieser Transparenzsysteme waren hohe Raten lebensmittelbedingter Erkrankungen, zu wenig Lebensmittelkontrolleure in den Überwachungsbehörden und der Wunsch nach mehr Verbraucherinformation. Im Folgenden sollen einige dieser Transparenzsysteme vorgestellt und ihr Einfluss auf Verbraucher, Lebensmittelunternehmen und Lebensmittelkontrollbehörden dargelegt werden.

Der folgende Überblick stellt keine abschließende Auflistung dar. Regionen und Länder, wie unter anderem Los Angeles, Singapur, Norwegen haben ähnliche Erfahrungen gemacht, finden hier jedoch keine explizite Erwähnung.

Allgemein sind vier Ansätze zu unterscheiden: Smiley-Systeme, Kontrollbarometer, alphabetische und numerische Systeme. Bis auf das Pankower Modell handelt es sich bei allen anderen Systemen um für Betriebe verpflichtende Systeme. Den Systemen ist außerdem gemein, dass sie auf Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden basieren. Bis auf das System in Nordrhein-Westfalen findet die Einstufung und Veröffentlichung der Darstellung durch die amtlichen Kontrollbehörden statt. Alle Transparenzsysteme werden sowohl vor Ort als auch im Internet veröffentlicht.

1. SMILEY-SYSTEME

1.1 Pankow – das Smiley-System

Region	Berlin-Pankow
Zeitraum	2011–2014
Anwendungsbe- reich	alle Lebensmittelunternehmen
Darstellungsform	Positiv-Smiley (einzige Ausprägung)
Umfang der Ver- öffentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • Positiv-Smiley für regelkonforme Betriebe (Abb. 1) • Zusammenfassung der Kontrollergebnisse mit Smiley in fünf Ausprägungen (Abb. 2)
Ort der Veröf- fentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kontrollbehörde veröffentlichte im Internet die Zusammenfassung Kontrollergebnisse. • Die kontrollierten Betriebe konnten den Positiv-Smiley vor Ort aushängen und eine Auszeichnung auf ihrer Webseite veröffentlichen.
Bewertungssys- tem	Die Grundlage der Beurteilung stellten die amtlichen Lebensmittelkontrollen dar, bei denen nach einem festgelegten Kriterienraster (Hauptmerkmale II bis IV der Risikobewertung nach AVV RÜb ¹²) bei Mängeln bis zu 72 Minuspunkte vergeben wurden. Je höher die Punktzahl, desto schlechter hat ein Betrieb abgeschnitten.



Abb. 1: Pankower Smiley
(Quelle: berlin.de)

¹² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: 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 – AVV RÜb) vom 20.01.2021

Das hat es gebracht:

Lebensmittelunternehmen

- **Das Pankower Smiley-System traf auf Zustimmung der Betriebe.** Zwei Drittel aller Lebensmittelunternehmen befürworteten den Pankower Smiley ganz oder teilweise.¹³
- **Der Pankower Smiley stellt einen Anreiz für mehr Sauberkeit und Hygiene dar:** 74 Prozent der Unternehmen im Berliner Bezirk Pankow rechneten mit negativen Auswirkungen einer schlechten Bewertung.¹⁴

Lebensmittelbehörde

- **Der Pankower Smiley wirkte:** Das Bezirksamt Berlin-Pankow zog eine positive Bilanz nach Ende des Projekts. Die Beobachtung der Lebensmittelkontrolleure bestätigte, dass die Regelkonformität sich gebessert habe. Daher wurde 2020 ein Nachfolgeprojekt gestartet.¹⁵

KONTROLLERERGEBNIS

BETRIEB
13156 Berlin

BETRIEBSART Küche in Schule und Kindereinrichtung

BETROFFENE LEBENSMITTEL Fertiggerichte zubereitete Speisen ausgenommen 480000

BISHERIGES VERHALTEN DES BETRIEBES	mögliche Minuspunkte	vergebene Minuspunkte
Mitarbeiterschulung	7	0
VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN		
HACCP-Verfahren / Eigenkontrollen	12	0
Untersuchung von Produkten / Wareneingangskontrolle	5	0
Temperatureinhaltung	8	0
HYGIENEMANAGEMENT		
Bauliche Beschaffenheit / Instandhaltung	5	0
Reinigung und Desinfektion	8	0
Personalhygiene	11	0
Produktionshygiene / Betriebshygiene	13	0
Schädlingsbekämpfung / Befallskontrolle	3	0

Punktzahl 72 0

NACHKONTROLLE

DATUM

MÄNGEL WURDEN BESEITIGT vollständig überwiegend teilweise nicht

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Verbraucherschutz, Kultur, Umwelt und Bürgerservice - Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

AKTUELLES KONTROLLERERGEBNIS

DATUM 13.09.2013

PUNKTZAHL 0

ERGEBNIS sehr gut

VORHERIGE KONTROLLERERGEBNISSE

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

DATUM
ERGEBNIS
PUNKTZAHL

LEGENDE

😊 0 - 2 sehr gut
 😊 3 - 20 gut
 😐 21 - 38 zufriedenstellend
 😞 39 - 55 ausreichend
 😡 56 - 72 nicht ausreichend

Abb. 2: betriebspezifisches Kontrollergebnis (Quelle: Bezirksamt Pankow)

¹³ Fietz, Anica: Die Gesetzestreue von Lebensmittelunternehmern und der potenzielle Einfluss von Transparenzsystemen, 2020, Halle, <https://opendata.uni-halle.de/handle/1981185920/36094>, 16.04.2021

¹⁴ Ebd.

¹⁵ Bezirksamt Pankow von Berlin: Lebensmittel-Kontrollergebnisse, 2020, <https://pankow.lebensmittel-kontrollergebnisse.de/>. Abruf 23.06.2021

1.2 Dänemark – das Smiley-System




Region	Dänemark
Zeitraum	seit 2001
Anwendungsbe- reich	alle Lebensmittelunternehmen
Darstellungsform	Smiley in drei Ausprägungen:  • „keine Beanstandungen“,  • „Ermahnung bzw. Verfügung“,  • „Strafverfügung“ ¹⁶
Umfang der Ver- öffentlichung	Die Kontrollberichte (Abb. 3) zeigen anhand von Smileys an, wie der Betrieb insgesamt und in den jeweiligen Kategorien bei der letzten Lebensmittelkontrolle abgeschnitten hat.
Ort der Veröf- fentlichung	<ul style="list-style-type: none"> Die Kontrollbehörde veröffentlicht den Kontrollbericht im Internet. Die kontrollierten Betriebe müssen den Kontrollbericht vor Ort gut sichtbar aushängen und auf ihrer Webseite veröffentlichen.
Bewertungssys- tem	<p>Die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen werden automatisch in Smileys überführt. Die Gesamtbewertung entspricht der Bewertungskategorie, die am schlechtesten bewertet wurde. Somit wird sichergestellt, dass bei schlechten Bewertungen einzelner Untersuchungskategorien keine gute Gesamtbewertung durch den Smiley zustande kommen kann.</p> <p>Betriebe werden im Falle von Verstößen innerhalb von zwei Monaten erneut kontrolliert. Diese Nachkontrolle ist gebührenpflichtig. Das Ergebnisse der Nachkontrolle wird als zusätzliches Smiley oberhalb der drei letzten Ergebnissen vermerkt.</p>

Abb. 3: Kontrollbericht (Quelle: findsmiley.dk)



¹⁶ Das Smiley-System wurde 2020 auf Grundlage einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung reformiert. Es wurde entschieden, auf die vierte Ausprägung des Smileys (hablachend) zu verzichten. In diesem Rahmen wurde auch der Elite-Smiley gestrichen, der seit 2008 an Betriebe vergeben wurde, die in vier aufeinanderfolgende Lebensmittelkontrollen beanstandungsfrei blieben. Die Änderungen treten Anfang 2022 in Kraft.

Das hat es gebracht:

Verbraucher

- **Das Smiley-System ist bekannt:** Laut einer Umfrage aus dem Jahr 2020 kennen 97 Prozent der Däninnen und Dänen das Smiley-System. 51 Prozent der Befragten kennen die Webseite www.findsmiley.dk, auf der die Ergebnisse veröffentlicht werden.
- **Das Smiley-System bietet Verbrauchern Orientierung:** 77 Prozent der Befragten werfen einen Blick auf den Kontrollbericht, bevor sie ein Geschäft betreten. Die Hälfte der Befragten macht ihre Konsumententscheidung von dieser Bewertung abhängig.¹⁷

Lebensmittelunternehmen

- **Das Smiley-System sorgt für mehr Sauberkeit:** Seit Einführung des Smiley-Systems verbesserten sich die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen deutlich. Zu einer weiteren, noch deutlicheren Verbesserung kam es, als 2008 die Betriebe verpflichtet wurden, den Kontrollbericht gut sichtbar außen an der Betriebsstätte auszuhängen. Erhielten 2003 noch 75 Prozent der Betriebe das fröhlichste Smiley, waren es 2008 bereits 83 Prozent und 2015 sogar 85 Prozent (Abb. 4).¹⁸
- **Betriebe befürworten das Smiley-System:** Laut einer Umfrage aus dem Jahr 2007 finden 86 Prozent der Unternehmen, dass das Smiley-System eine gute Idee ist und die Bewertungen gerecht sind.¹⁹

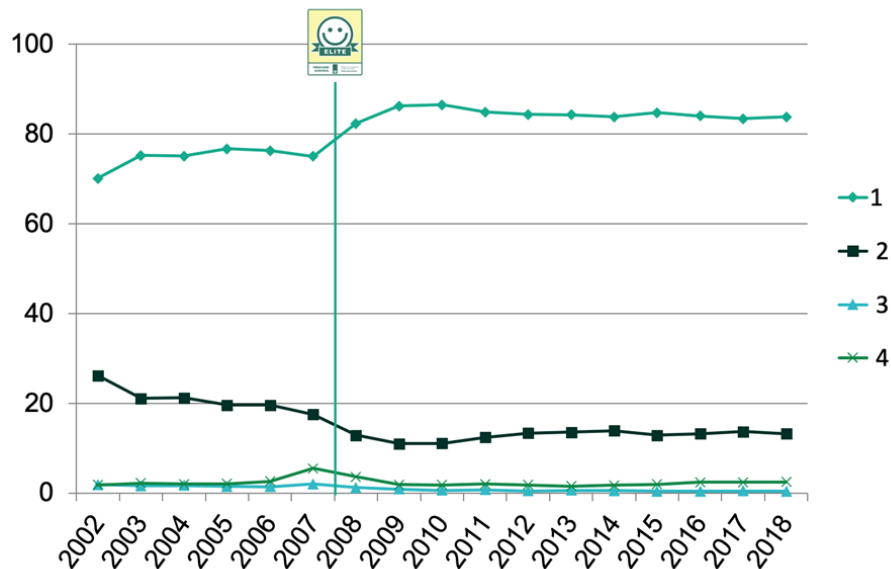


Abb. 4: Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung seit der Einführung des Smiley-Systems (2001) und der Verpflichtung zum Aushang der Ergebnisse (2008)

¹⁷ Danish Veterinary and Food Administration: Evaluering af Smiley-ordningen, 2019

¹⁸ Foodwatch: Smiley compliance 2003- 2016, 2017, https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Smiley/Smiley_compliance_2003-15.pdf, 15.04.2021d

¹⁹ Ottosen, Poul: Das dänische Smiley-System. Veröffentlichung der Lebensmittelkontrollresultate in Dänemark, <http://docplayer.org/64920711-Das-daenische-smiley-system.html>, 15.04.2021

1.3 Finnland – Das Oiva-System


Region	Finnland
Zeitraum	seit 2013
Anwendungsbe- reich	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelhandel und Gastronomie (seit 2013) • Lebensmittelindustrie (seit 2016)
Darstellungsform	<p>Smiley in vier Ausprägungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> •  „exzellent“, •  „gut“, •  „Nachbesserungen notwendig“, •  „schlecht“
Umfang der Ver- öffentlichung	Die Kontrollberichte („Oiva-Bericht“, Abb. 5) zeigen anhand von Smileys an, wie der Betrieb insgesamt und in den jeweiligen Kategorien bei der letzten Lebensmittelkontrolle abgeschnitten hat.
Ort der Veröf- fentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kontrollbehörde veröffentlicht den Kontrollbericht im Internet. • Die kontrollierten Betriebe müssen den Kontrollbericht vor Ort gut sichtbar aushängen und auf ihrer Webseite veröffentlichen.
Bewertungssys- tem	<p>Die Gesamtbewertung entspricht der Bewertungskategorie, die am schlechtesten bewertet wurde. So wird sichergestellt, dass bei schlechten Bewertungen einzelner Untersuchungskategorien keine gute Gesamtbewertung durch den Smiley zustande kommen kann.</p> <p>Im Falle einer Bewertung „Nachbesserung notwendig“ oder „schlecht“ erfolgt eine zeitnahe Nachkontrolle.</p>



Abb. 5: Oiva-Logo
(Quelle: oivahymy.fi)

Das hat es gebracht:

Verbraucher

- **Das Oiva-System bietet Verbrauchern Orientierung:** Eine Studie aus dem Jahr 2020 zeigt, dass die Veröffentlichung des Oiva-Berichts die Kaufentscheidung von Verbrauchern wesentlich beeinflusst.²⁰

Lebensmittelunternehmen

- **Das Oiva-System sorgt für mehr Sauberkeit:** Laut einer Umfrage aus dem Jahr 2016 gehen gut drei Viertel (77 Prozent) der Lebensmittelunternehmen davon aus, dass die Veröffentlichung des Oiva-Berichts die Regelbefolgung verbessern wird.²¹ Konkret hat sich die Zahl der Betriebe, die ein „exzellent“ erhalten haben, von 43,6 Prozent im Jahr 2016 auf 46 Prozent im Jahr 2018 verbessert.²²
- **Das Oiva-System ist gerecht:** Laut einer Umfrage aus dem Jahr 2016 bewerten gut drei Viertel (76 Prozent) der Lebensmittelunternehmen im Bereich Gastronomie, Einzelhandel und Industrie die Ergebnisse des Oiva-Berichts als fair.²³

Kontrollbehörden

- **Das Oiva-System entlastet die Kontrollbehörden:** Durch die Einführung des Oiva-Systems und die damit verbundene Zentralisierung der Datenerfassung konnten Lebensmittelkontrollen bereits 2016 effektiver durchgeführt und geplant werden. Durch die verbesserte Regelbefolgung hat sich zudem die Zahl der Nachkontrollen verringert.²⁴



Abb. 6: Oiva-Bericht (Quelle: Oiviyhymy.fi)

²⁰ Gurney, Nikolos; Loewenstein, George: Filling in the blanks: What restaurant patrons assume about missing sanitation inspection grades, 2019, Journal of Public Policy & Marketing, <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0743915619875419?journalCode=ppoa>, 15.04.2021

²¹ Kaskela, Jenni; Vainio, Annukka et al.: Food business operators' opinion on disclosed food safety inspections and occurrence of disagreements with inspector grading, 2019, Food Control, (105), 248-255, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713519302609?via%3Dihub>, 16.04.2021

²² Finnish Food Authority: Food Safety in Finland 2019, 2020, 10, https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/en/ruokaviraston_julkaisuja_4_2020_uk.pdf, 15.04.2021

²³ Kaskela, Jenni; Vainio, Annukka et al.: Food business operators' opinion on disclosed food safety inspections and occurrence of disagreements with inspector grading, 2019, Food Control, (105), 248-255, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713519302609?via%3Dihub>, 16.04.2021

²⁴ Finnish Food Authority: Food Safety in Finland 2016, 2018, https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/en/evira_publications_1_2018.pdf, 15.04.2021

2. KONTROLLBAROMETER

2.1 Nordrhein-Westfalen – Kontrollbarometer „appetitlich“

Region	Duisburg und Bielefeld
Zeitraum	2013–2017
Anwendungsbe- reich	gastronomische Betriebe
Darstellungsform	Kontrollbarometer mit drei Kategorien: grün, gelb und rot
Umfang der Ver- öffentlichung	Das Kontrollbarometer zeigte, wie der Betrieb bei der letzten und den drei vorherigen Kontrollen abgeschnitten hat.
Ort der Veröf- fentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • In „appetitlich“-App (Abb. 7 und 8) und Webseite der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen wurden die Einstufungen veröffentlicht. • Die Betriebe konnten die Ergebnisse der Kontrollen vor Ort aushängen oder auf Social Media teilen (Abb. 9).

Bewertungssys- tem

Die Grundlage der Bewertung waren die Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, die von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen gemäß Verbraucherinformationsgesetz²⁵ regelmäßig abgefragt wurden.

In den amtlichen Kontrollen werden nach einem festgelegten Kriterienraster (Hauptmerkmale II bis IV der Risikobewertung nach AVV RÜb) bei Mängeln bis zu 80 Minuspunkte vergeben. Je höher die Punktzahl, desto schnitt hat ein Betrieb ab.

Hieraus ergeben sich im Modell des Kontrollbarometers drei Klassen: grün für „Anforderungen erfüllt (0 bis 40 Punkte)“, gelb für „Anforderungen teilweise erfüllt (41 bis 60 Punkte“) und rot für „Anforderungen unzureichend erfüllt (61 bis 80 Punkte)“.



Abb. 7: Suchmaske der App „appetitlich“ (Quelle: VZ NRW)



Abb. 8: Darstellung der Ergebnisse in der App „appetitlich“ (Quelle: VZ NRW)

²⁵ Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz: Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG) vom 07.08.2013

Das hat es gebracht:

Verbraucher

- **Verbraucher wollen Klarheit und Orientierung:** Insgesamt verzeichnete die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen über 39.000 App-Downloads und mehr als 410.000 Klicks.²⁶
- **Das Kontrollbarometer trifft bei Verbraucher auf Zustimmung:** Laut einer repräsentativen Befragung aus dem Jahr 2013 hielten knapp zwei Drittel (64 Prozent) der Befragten die Einführung eines Kontrollbarometers für sinnvoll.²⁷
- **Das Interesse der Verbraucher besteht auch außerhalb der Projektregion:** Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen erreichten zudem viele Verbraucheranfragen, das Angebot auch in weiteren Städten verfügbar zu machen.

Lebensmittelunternehmen

- **Das Kontrollbarometer sorgte für mehr Sauberkeit:** 72 Prozent der Betriebe, die zwischen 2013 und 2016 mindestens zweimal kontrolliert wurden, verbesserten sich in Bezug auf die Gesamtpunktzahl. Das entspricht insgesamt 607 Betrieben in Duisburg und Bielefeld.²⁸
- **Das Kontrollbarometer traf bei Unternehmen auf Zustimmung:** Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen erhielt überwiegend positive Rückmeldungen der Lebensmittelunternehmen. Zahlreiche Lebensmittelunternehmen verbreiteten das Angebot der Verbraucherzentrale auch über ihre sozialen Medien.



Abb. 9: Darstellung der Ergebnisse auf Social Media (Quelle: VZ NRW)

²⁶ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Hygiene-Ampel: Verbraucherzentrale NRW begrüßt Gesetz, 2017, <https://www.verbraucherzentrale.nrw/pressemeldungen/presse-nrw/hygieneampel-verbraucherzentrale-nrw-begruesst-gesetz-13554>, 16.04.2021

²⁷ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Abschlussbericht Kontrollbarometer für Restaurants zur Auskunft über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung im Internet und für Smartphones (KOBRA), 2014, S. 10.

²⁸ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Sachbericht: Abschlussbericht 2016 Kontrollbarometer „appetitlich“, 2016, S. 16

2.2 Toronto – DineSafe

Region	Toronto
Zeitraum	seit 2001
Anwendungsbereich	gastronomische Betriebe
Darstellungsform	DineSafe-Pass in drei Ausprägungen (Abb. 10): <ul style="list-style-type: none"> • grün („pass“) • gelb („conditional pass“) • rot („closed“)
Umfang der Veröffentlichung	Veröffentlicht wird die Gesamtbewertung einschließlich Kontrolldatum und gegebenenfalls Beanstandungsgründe.
Ort der Veröffentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • verpflichtender Aushang vor Ort • Veröffentlichung der Einstufung und Beanstandungsgründe auf der Webseite der Lebensmittelbehörde

Die Grundlage der Bewertung sind die Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die vergebenen Punkte.

Ein grüner DineSafe-Pass wird vergeben, wenn keine oder nur geringfügige Verstöße (mangelhafte Belüftung, Verstoß gegen Bekleidungs Vorschriften etc.) beanstandet wurden.

Ein gelber Pass wird ausgestellt, wenn gravierendere Verstöße mit gesundheitsgefährdendem Potenzial festgestellt wurden (verunreinigte Küchengeräte, Nichteinhaltung der Kühltemperaturen etc). Eine Nachkontrolle erfolgt nach ein bis zwei Tagen.

Ein roter Pass wird im Falle einer festgestellten Gesundheitsgefährdung vergeben und zieht eine Betriebsschließung nach sich.



Abb. 10: DineSafe-Kennzeichnung in drei Ausprägungen (Quelle: toronto.ca)

Das hat es gebracht:

Verbraucher

- **Der Rückhalt in der Bevölkerung für das DineSafe-Modell ist groß:** Laut einer repräsentativen Umfrage aus dem Jahr 2002 befürworten fast alle Befragten (98 Prozent) das Programm und sprechen sich für eine Fortführung aus.
- **DineSafe wirkt:** 97 Prozent der Befragten geben an, dass das DineSafe-Programm wichtig für die öffentliche Gesundheit ist.
- **DineSafe bietet Verbrauchern Orientierung und Sicherheit:** 95 Prozent geben an, Kaufentscheidungen anhand des DineSafe-Programms zu treffen. 77 Prozent der Befragten fühlen sich sicherer bei Kaufentscheidungen in Bezirken, die das DineSafe-Programm anwenden als in solchen, die es nicht anwenden.
- **DineSafe bietet Verbraucher einen Mehrwert:** Fast neun von zehn Befragten (89 Prozent) schätzen die veröffentlichten Informationen als hilfreich ein.²⁹

Lebensmittelunternehmen

- **DineSafe sorgt für mehr Sauberkeit:** Der Anteil der Lebensmittelunternehmen, die sich an hygienische Vorgaben hielt, stieg im ersten Jahr nach Einführung des DineSafe-Programms um 10 Prozentpunkte von 78 Prozent auf 88 Prozent.³⁰
- **DineSafe trifft bei Unternehmen auf Zustimmung:** Laut einer Evaluation aus dem Jahr 2002 befürworten sieben von zehn (71 Prozent) Lebensmittelunternehmen das Programm und sprechen sich dafür aus, es fortzuführen.
- **DineSafe ist gut für Wettbewerb und Umsatz:** 26 Prozent der befragten Lebensmittelunternehmen geben an, dass ihr Umsatz seit Einführung von DineSafe gestiegen sei.³¹

²⁹ Toronto Public Health. Healthy Environment Services: Food premises inspection and disclosure system – evaluation report, 2002, S. 4–6, 15–17, http://app.toronto.ca/food2/pdf/food_safety_evaluation.pdf, 16.04.2021

³⁰ Thompson, Sylvanus; de Burger, Ron; Kadri, Olayemi: The Toronto food inspection and disclosure system: A case study, 2005, British Food Journal, 107 (3), 140–149, <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=US201400167961>, 16.04.2021

³¹ Toronto Public Health. Healthy Environment Services: Food premises inspection and disclosure system – evaluation report, 2002, S. 15–17, http://app.toronto.ca/food2/pdf/food_safety_evaluation.pdf, 16.04.2021

3. ALPHANUMERISCHE SYSTEME

3.1 New York City – Grade Cards

Region	New York City
Zeitraum	seit 2010 verpflichtend
Anwendungsbe- reich	gastronomische Betriebe
Darstellungsform	Buchstabe in drei Ausprägungen: A, B oder C (Abb. 11)
Umfang der Ver- öffentlichung	Gesamtbewertung einschließlich Kontrolldatum
Ort der Veröf- fentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • verpflichtender Aushang vor Ort • Veröffentlichung auf der Webseite der Lebensmittelbe- hörde einschließlich der Ergebnisse aller zurückliegender Kontrollen

Bewertungssys-
tem

Die Grundlage der Bewertung sind die Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die vergebenen Punkte.

Die Gesamtzahl der Punkte wird in eine von drei unterschiedlichen Bewertungskategorien eingestuft: A (0 bis 13 Punkte), B (14 bis 27 Punkte) oder C (mehr als 28 Punkte).

Betriebe, die bei der ersten Kontrolle kein A erhalten, werden innerhalb von sieben Tagen erneut kontrolliert. Das Ergebnis der Nachkontrolle ist dann maßgeblich für die Einstufung.

Die Kontrollintervalle richten sich nach der Einstufung der jeweiligen Betriebe. Betriebe, die ein A erhalten, werden in elf bis 13 Monaten erneut kontrolliert, Betriebe mit einem B innerhalb von fünf bis sieben Monaten und Betriebe mit einem C innerhalb von drei bis fünf Monaten.



Abb. 11: Grade Cards in drei Ausprägungen (Quelle: toronto.ca)

Das hat es gebracht:

Verbraucher

- **Die Garde Cards treffen bei Verbrauchern auf Zustimmung:** 18 Monate nach Einführung des Systems unterstützten 91 Prozent der Befragten das System.
- **Die Grade Cards bieten Verbrauchern Orientierung:** 81 Prozent der Befragten geben an, die Grade Cards bereits gesehen zu haben. Davon berücksichtigen 88 Prozent die Einstufung bei ihrer Kaufentscheidung.

Lebensmittelunternehmen

- **Die Grade Cards sorgen für mehr Sauberkeit:** Der Anteil der Unternehmen, die ein A erhielten, stieg von 28 auf 46 Prozent zwischen 2011 und 2013.³² Der Trend hält an: 2019 erhielten 93 Prozent aller Lebensmittelunternehmen ein A.³³ Gleichmaßen fiel der Anteil der Unternehmen, die ein C erhielten (Abb. 12).³⁴
- **Die Grade Cards tragen dazu bei, lebensmittelbedingte Infektionen zu verhindern:** Nach der Einführung der Grade Cards fiel die Zahl der Salmonellen-Infektionen in New York City gegenüber dem übrigen Staat New York zwischen 2011 und 2015 um fünf Prozent. Die Grade Cards werden als maßgeblich für die verbesserte Hygiene in gastronomischen Einrichtungen und die verringerte Zahl an Salmonellen-Erkrankungen angesehen.³⁵

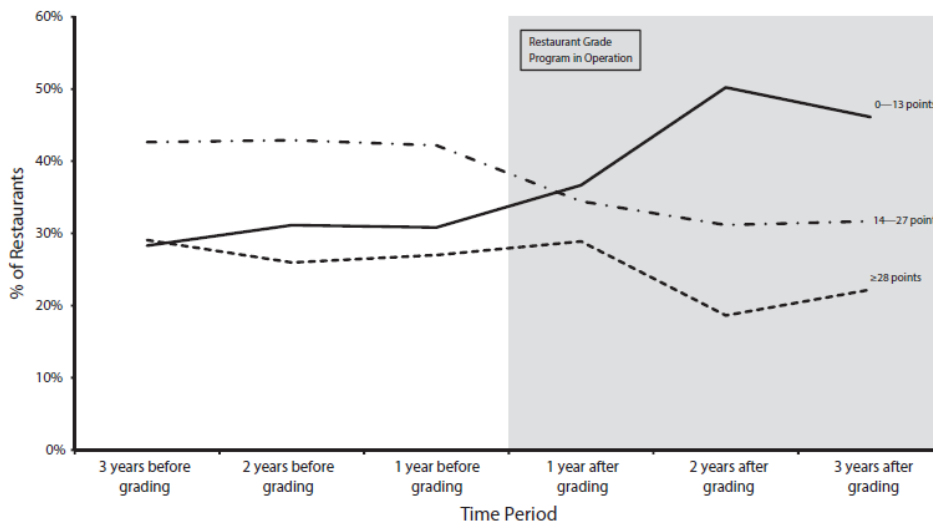


Abb. 12: Entwicklung der Kontrollergebnisse in New York City (Quelle: Wong, McKelvey et al. 2015)

³² Wong, Melissa; McKelvey, Wendy et al.: Impact of a letter-grade program on restaurant sanitary conditions and diner behavior in New York City, 2015, American Journal of Public Health, 105 (3), e81–e87, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4330857/>, 16.04.2021

³³ Fleetwood; Janet et al: As clean as they look, Food hygiene inspection scores, microbiological contamination and foodborne illness, 2019, Food Control, Vol. 96 (2019) 76-86, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713518304432>, 23.06.2021

³⁴ Wong, Melissa; McKelvey, Wendy et al.: Impact of a letter-grade program on restaurant sanitary conditions and diner behaviour in New York City, 2015, American Journal of Public Health, Vol. 105, No. (3), e81–e87, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4330857/>, 16.04.2021

³⁵ Firestone, Melanie J.; Hedberg, Craig W.: Restaurant inspection letter grades and salmonella infections, New York, New York, USA, 2018, Emerging Infectious Diseases, 24 (12), 2164–2168, https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/24/12/18-0544_article, 16.04.2021

3.2 Großbritannien – Food Hygiene Rating Scheme

Region	England, Nordirland und Wales
Zeitraum	seit 2010
Anwendungsbe- reich	<ul style="list-style-type: none"> • gastronomische Betriebe • Lebensmitteleinzelhandel • Lebensmittelunternehmen, die nicht an Endverbraucher liefern (nur in Wales)
Darstellungsform	<p>Zahlensystem in sechs Ausprägungen (Abb. 13):</p> <p>0 = „dringende Nachbesserungen notwendig“, 1 = „umfangreiche Nachbesserungen notwendig“, 2 = „Nachbesserungen notwendig“, 3 = „zufriedenstellend“, 4 = „gut“, 5 = „sehr gut“</p>
Umfang der Ver- öffentlichung	Gesamtbewertung
Ort der Veröf- fentlichung	<ul style="list-style-type: none"> • Aufkleber an der Ladentür oder Fenster (seit 2013 verpflichtend in Wales, seit 2016 verpflichtend in Nordirland) • Veröffentlichung auf der Webseite der Lebensmittelbehörde einschl. Ergebnisse der drei Kontrollkategorien
Bewertungssys- tem	<p>Bei der Lebensmittelkontrolle werden Minuspunkte in drei Kategorien vergeben: Einhaltung hygienischer Vorschriften (max. 25 Minuspunkte), Zustand und Sauberkeit der Räumlichkeiten (max. 25 Minuspunkte), Hygienemanagement (max. 30 Minuspunkte).</p> <p>Die Gesamtzahl der erhaltenen Punkte ist maßgeblich für die Einstufung: 5 = 0–15 Minuspunkte, 4 = 20 Minuspunkte, 3 = 25–30 Minuspunkte, 2 = 35–40 Minuspunkte, 1 = 45–50 Minuspunkte, 0 = mehr als 50 Minuspunkte</p> <p>Betriebe werden je nach Risikoeinstufung in einem Zeitraum von sechs Monaten bis zu zwei Jahren kontrolliert.</p>

Abb. 13: Food Hygiene Rating
(Quelle: food.gov.uk)



Das hat es gebracht:

Verbraucher

- **Das Food Hygiene Rating Scheme bietet Verbrauchern Orientierung:** Laut einer repräsentativen Umfrage aus dem Jahr 2018 kennen zwei Drittel aller Befragten das Food Hygiene Rating Scheme. Von ihnen nutzen 73 Prozent das Food Hygiene Rating für ihre Kaufentscheidung.
- **Verbraucher*innen befürworten das Food Hygiene Rating Scheme:** Die Mehrheit der Befragten (97 Prozent in Nordirland, 87 Prozent in Wales, 85 Prozent in England) spricht sich dafür aus, dass der Hygiene Rating Sticker von den Lebensmittelunternehmern ausgehangen werden sollte.
- **Auch bei Lebensmittelmittellieferungen wünschen sich Verbraucher*innen mehr Orientierung:** Neun von zehn Befragten (90 Prozent) wünschen sich, dass das Food Hygiene Rating Scheme auch bei der Bestellung von Lebensmittelieferungen sichtbar gemacht werden sollte.³⁶

Lebensmittelunternehmen

- **Das Food Hygiene Rating Scheme hat dazu beigetragen, die Regelbefolgung zu verbessern:** Der Anteil der Betriebe, der mit „zufriedenstellend“ (3) oder besser bewertet wurde, verbesserte sich in Großbritannien um durchschnittlich sechs Prozent zwischen 2008/09 und 2013/2014. Am deutlichsten war diese Entwicklung in den Regionen (England, Nordirland und Wales), die das Food Hygiene Rating Scheme 2010 eingeführt haben.³⁷
- **Das Food Hygiene Rating Scheme sorgt für Wettbewerb:** Einer großen Mehrheit der Lebensmittelunternehmen (84 Prozent) ist es wichtig, eine bessere Bewertung als ihre Konkurrenten zu erhalten. Die Hälfte der befragten Lebensmittelunternehmen (51 Prozent) kennt das Rating ihrer Konkurrenten.³⁸
- **Das Food Hygiene Rating Scheme trägt dazu bei, lebensmittelbedingte Infektionen zu verhindern:** In England und Wales fiel die Inzidenz der gemeldeten Lebensmittelvergiftungen um 267 pro einer Million Einwohner im ersten Jahr nach Einführung des Food Hygiene Rating Schemes.³⁹

Lebensmittelkontrolleure

- **Das Food Hygiene Rating Scheme trifft auf Zustimmung der Lebensmittelkontrolleure:** Lebensmittelkontrolleure unterstützen laut einer Befragung aus dem Jahr 2014 das Food Hygiene Rating Scheme und befürworten ein einheitliches System, in dem um die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen veröffentlicht werden.⁴⁰

³⁶ Food Standards Agency: Food Hygiene Rating Scheme (FHRS) Public Attitudes Tracker, Wave 7, 2019, S. 10, 15, 39, https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fhrs-tracker-2018-wave-7_0.pdf, 16.04.2021

³⁷ Vegeris, Sandra: The Food Hygiene Rating Scheme and the Food Hygiene Information Scheme: Evaluation Findings 2011–2014, 2015, S. 25, 26, 30, <https://core.ac.uk/download/pdf/161104074.pdf>, 16.04.2021

³⁸ Ebd., S. 24

³⁹ Ebd., S. 37

⁴⁰ Ebd., S. 18

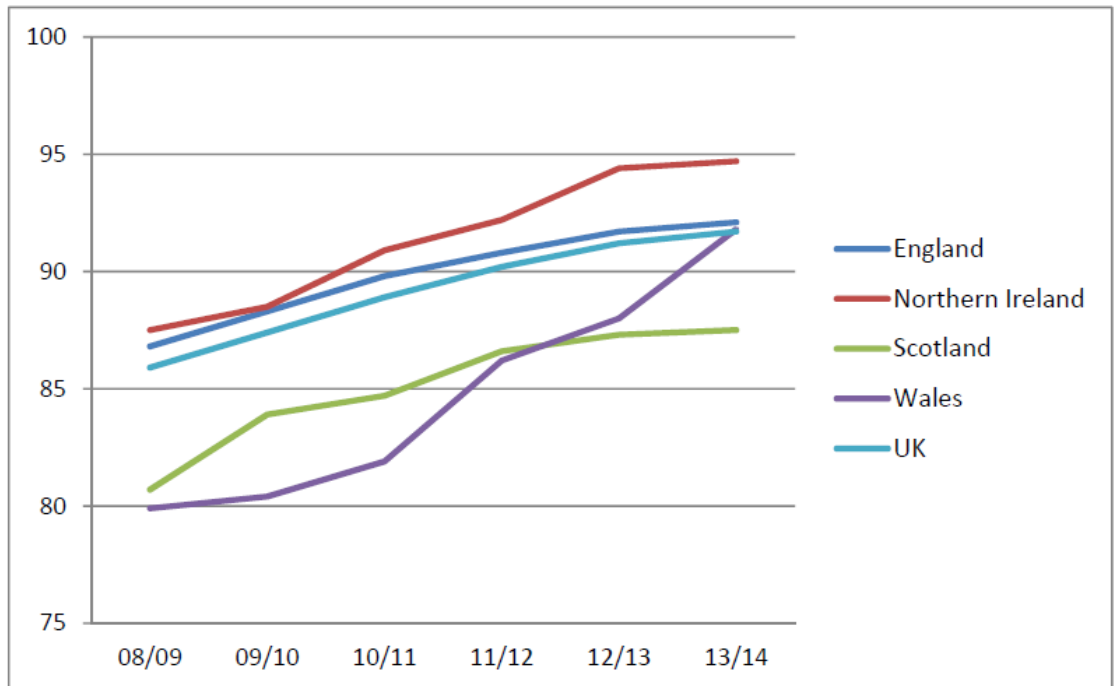


Abb. 14: Anteil der Unternehmen, die als zufriedenstellend oder besser bewertet wurden, in Prozent im Zeitraum von 2008/09 und 2013/14 (Quelle: Vegeris 2015)

III. FAZIT: TRANSPARENZ WIRKT

Die dargestellten Systeme haben in all ihrer Unterschiedlichkeit zwei Gemeinsamkeiten: Erstens haben sie dazu beigetragen, das Vertrauen der Verbraucher in die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und Speisen zu stärken. Zweitens konnten sie die hygienische Situation in den Betrieben verbessern. Transparenzsysteme, wie das Smiley oder das Kontrollbarometer, können angesichts begrenzter Ressourcen in den Überwachungsbehörden zu mehr Sauberkeit und Hygiene führen. Sie können einen Beitrag dazu leisten, lebensmittelbedingte Erkrankungen zu reduzieren und Überwachungsbehörden zu entlasten. Da sie präventiv wirken, reduzieren sie die Anzahl der Beanstandungen, die die Kontrolleure in den Betrieben feststellen und somit auch die Zeit, die sie für die Kontrolle eines Betriebs aufwenden. Sie können somit mehr Betriebe in kürzerer Zeit kontrollieren.

Damit ein Transparenzsystem tatsächlich wirkt, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

1. **Verbindlichkeit:** Den fairen Qualitätswettbewerb unterstützt ein Transparenzsystem nur dann, wenn die Lebensmittelüberwachung verpflichtet ist, alle Kontrollergebnisse zu veröffentlichen und die Betriebe diese aushängen müssen. Für Verbraucher ist ansonsten nicht ersichtlich, ob der Betrieb nicht kontrolliert wurde oder den Aushang seiner Bewertung bewusst verweigert. Freiwillige Transparenzsysteme können dies nicht im gleichen Maße leisten.
2. **Öffentliche Kommunikation:** Damit ein Transparenzsystem seine Wirkung entfalten kann, müssen Verbraucher es kennen und verstehen. Daher muss es durch öffentliche Kommunikationsmaßnahmen unterstützt werden.
3. **Online und offline:** Die Ergebnisse der Evaluationen in Dänemark und Großbritannien zeigen, dass sich die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse online und vor Ort im Geschäft ergänzen. Je nach Alltagssituation und Konsumgewohnheiten greifen Verbraucher auf unterschiedliche Informationsquellen zurück.
4. **Einheitliche Anwendung:** Damit ein Transparenzsystem Verbrauchern wirkliche Orientierung bieten kann, muss es einheitlich angewendet werden. Das schließt einerseits die Einheitlichkeit in den Betrieben (gastronomische Betriebe, Lebensmittelhandel etc.) ein, andererseits aber auch die einheitliche Anwendung in verschiedenen Regionen. Das Food Hygiene Rating Scheme hat somit durch seine einheitliche Anwendung in drei britischen Regionen Synergien erzielt und eine breitere Bekanntheit und Akzeptanz bei den Verbrauchern, Unternehmen und Lebensmittelkontrolleuren erzielt als das schottische Food Hygiene Information Scheme. Die einheitliche Anwendung darüber hinaus auch Rechtssicherheit für Unternehmen und Behörden.
5. **Akzeptanz:** Damit Transparenzsysteme ihre Wirkung entfalten können, müssen sie von Verbrauchern, Lebensmittelunternehmen und Lebensmittelkontrolleuren als nachvollziehbar, fair und gerechtfertigt angesehen werden. Damit dies gelingt, müssen Transparenzsysteme auf transparenten, relevanten und allgemeingültigen Kriterien basieren. Die Hauptmerkmale II bis IV der Risikobewertung nach AVV Rüb sollten hierbei den Rahmen bilden.
6. **Arbeitsökonomie:** Um die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure zu vereinfachen und eine Bewertung nach einheitlichen Maßstäben zu ermöglichen, sollten die

Ergebnisse der Kontrolle automatisch in ein System eingespeist werden, welches dann die entsprechende Bewertung generiert. Durch die automatische Auswertung reduziert sich der Arbeitsaufwand der Kontrolleure. Dies hat die Erfahrung in Dänemark deutlich gemacht.

7. **Evaluationen:** Transparenzsysteme sind lebendige Systeme. Die Erfahrungen aus Dänemark und Großbritannien zeigen, dass Evaluationen und regelmäßige Befragungen wichtige Hinweise darauf geben können, wie Transparenzsysteme angenommen und in den Alltag der Verbraucher integriert werden. Evaluationen helfen dabei, die Systeme noch besser auf die Erwartungen und Bedürfnisse der Verbraucher zuzuschneiden und wichtige Anpassungen vorzunehmen.

IV. TRANSPARENZ FÜR EFFEKTIVERE LEBENSMITTELKONTROLLEN

Deutschland sollte hier nicht das Schlusslicht bilden und zügig ein eigenes bundeseinheitliches, verbindliches Transparenzsystem einführen. Diese Forderung ist keineswegs neu. Bereits im September 2010 sprach sich die Verbraucherschutzministerkonferenz für ein bundesweit verbindliches Modell zur Transparenzmachung von Ergebnissen der amtlichen Lebensmittelkontrollen aus.⁴¹ Die Forderung wurde auch vom Bundesrat mehrfach wiederholt, zuletzt im November 2020.⁴² 2021, zehn Jahre später gibt es immer noch kein solches System. Die Bundesregierung ist daher in der Pflicht, dieser Aufforderung nun endlich nachzukommen.

Die neue EU-Kontrollverordnung⁴³ bildet die rechtliche Grundlage für solch ein Transparenzsystem, indem sie eine bewertende Veröffentlichung von individuellen Ergebnissen der amtlichen Lebensmittelkontrollen ermöglicht. Betroffene Unternehmen müssen dabei jedoch die Möglichkeit zum Einspruch haben und somit auch vor Veröffentlichung der Einstufung informiert und gehört werden (Art. 8). Darüber hinaus müssen die Bewertungskriterien gemäß EU-Kontroll-Verordnung objektiv, transparent und öffentlich verfügbar sein (Art. 11). Dies kann durch Zugrundelegung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung als Bewertungsbasis gewährleistet werden.

Ein bundeseinheitliches Vorgehen trägt unter anderem dazu bei, die bereits beschriebenen Synergieeffekte in Bezug auf die Verbraucherinformation und verbesserte Regelbefolgung zu erzeugen und ist somit die effektivste politische Option. Auch aus verfassungsrechtlicher Perspektive ist die Bundesregierung in der Pflicht. So hat sie gemäß Art. 74 Abs. 1 Nr. 20 in Verbindung mit Art. 72 Abs. 2 Grundgesetz für die Regelung der Informationstätigkeit der Behörden im Bereich des Lebensmittel- und Futtermittelrechts das Recht der Gesetzgebung.

Transparenzsysteme sorgen für mehr Sauberkeit und Hygiene in Restaurants und Lebensmittelbetrieben, indem sie einen Anreiz für Unternehmen bilden, sich jederzeit an Regeln und Vorschriften zu halten. Sie bieten Verbrauchern die Möglichkeit, sich über die Sauberkeit in lebensmittelverarbeitenden Betrieben und Gastronomie zu informieren und sorgen für mehr Wettbewerb.

⁴¹ Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg: Ergebnisprotokoll der 6. Verbraucherschutzministerkonferenz am 17. September 2010 in Potsdam, https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/ergebnisprotokoll_6_ca3_1510317639.pdf, 19.04.2021

⁴² Stellungnahme des Bundesrates: Entwurf eines vierten Gesetzes zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften vom 27.11.2020, Drs. 617/70, [https://www.bundesrat.de/SharedDocs/drucksachen/2020/0601-0700/617-20\(B\).pdf?__blob=publicationFile&v=1](https://www.bundesrat.de/SharedDocs/drucksachen/2020/0601-0700/617-20(B).pdf?__blob=publicationFile&v=1), 19.04.2021

⁴³ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel vom 15.03.2017, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>, 19.04.2021