

02.09.2013 - 20:05 Uhr

Es gibt genug zu tun / Leitartikel von Christine Richter*Berlin (ots) -*

Es ist ein Dilemma, in dem Berlin seit vielen Jahren steckt: Angesichts der schwierigen Haushaltslage und inzwischen 63 Milliarden Euro Schulden muss der Senat sparen. In nahezu allen Bereichen, auch beim Personal. Seit Jahren werden deshalb in den sogenannten Hauptverwaltungen - also in allen Senatsverwaltungen - und natürlich auch in den zwölf Bezirksämtern und deren Behörden viele Hundert Stellen abgebaut, um die Ausgaben zu senken. Das Problem: Angesichts immer neuer Aufgaben brauchen vor allem die Bezirke eher mehr als weniger Personal. Siehe Jugendhilfe und Kinderfürsorge, siehe Lebensmittelkontrolleure.

Dieses Dilemma ist auch dem Senator für Verbraucherschutz und Justiz, Thomas Heilmann(CDU), bewusst. Ihm fehlt das Personal in den Justizvollzugsanstalten und den Gerichten, erst recht bei der Lebensmittelkontrolle. Und die Kontrolle der Hygiene in den Betrieben, Schlachtereien, auf dem Großmarkt, im Einzelhandel oder Restaurants und Döner-Buden ist in den letzten Jahren immer wichtiger geworden. Siehe die EHEC-Infektionen, siehe Pferdefleischskandal, siehe Bio-Eier, die keine waren, oder den Skandal um dioxinverseuchtes Tierfutter. 120 Lebensmittelkontrolleure - rund zehn pro Bezirk - brauchte er zusätzlich, dann wäre eine ordentliche Kontrolle gewährleistet, so Heilmann am Montag bei seiner Bilanz über die Lebensmittel-Überwachung in den Berliner Betrieben. 120 Angestellte, die er wohl in den nächsten zwei Jahren nicht bekommen wird. Zum Nachteil der Verbraucher.

Denn Heilmanns Zahlen sind angesichts des bekannten Dilemmas, in dem der Senat steckt, zwar ehrlich, aber wahrlich beunruhigend: Nur rund die Hälfte der nötigen Lebensmittel-Kontrollen haben die Mitarbeiter in Berlin geschafft. Mehr noch: Obwohl es nur rund 50 Prozent waren, fanden sich doch in jedem dritten kontrollierten Betrieb hygienische Mängel. Mal größere, mal kleinere - aber das ist letztlich nicht entscheidend, denn es kann sich immer nachteilig für den Verbraucher auswirken. Die Bilanz zeigt vor allem, wie wichtig es ist, die Unternehmen regelmäßig zu kontrollieren, zu prüfen, ob deren Mitarbeiter die Hygiene-Regeln kennen und einhalten, ob der Kühlschrank für das Fleisch richtig funktioniert, ob der Salat in der Küche und nicht in einem unhygienischen Nebenraum gewaschen wird, ob die Caterer für Seniorenheime auch das anliefern, was bestellt wurde und einwandfrei ist.

Für die Berliner Verbraucher ist es gut, dass es seit der letzten Wahl ein Senatsmitglied gibt, das für diesen Bereich explizit die politische Verantwortung trägt. Für die Berliner Verbraucher wäre es noch besser, wenn jetzt auch das erforderliche Personal für die Lebensmittelkontrolle eingestellt wird. Und für die Berliner Verbraucher wäre es geradezu ein Segen, wenn es darüber hinaus ein funktionierendes Kontrollsystem für Restaurants, Cafés und Bars gäbe, mit dem deren Hygienestandards transparent gemacht werden. Berlin braucht das - unabhängig von allen finanziellen Nöten.

Kontakt:

BERLINER MORGENPOST
Chef vom Dienst
Telefon: 030/2591-73650
bmcvd@axelspringer.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050382/100743139> abgerufen werden.