

Lebensmittelsicherheit im Fokus

Pressemitteilung (pm)

20. Februar 2024

Eine gute Hygiene im Betrieb stärkt das Vertrauen bei Gast und Bürger. Dieses Fazit zogen Vertreter des regionalen Gastgewerbes und der Industrie- und Handelskammer (IHK) Schwarzwald-Baar-Heuberg im Austausch mit dem den Fachleuten des Landratsamtes Schwarzwald-Baar-Kreis.

Region. In einem Arbeitsgespräch stand laut Pressemitteilung der UHK der Erfahrungsaustausch zwischen Inhaber und Lebensmittelkontrolle im Vordergrund. Die Unternehmen dankten Dezernatsleiterin Barbara Kollmeier und Amtsleiterin Teresa Schwarzmaier für den direkten Einblick in das Veterinärwesen und die Lebensmittelüberwachung.

Regelmäßige Kontrollen

Ein Thema des Gesprächs: Ablauf und Häufigkeit von Betriebskontrollen. Außerdem gaben die Vertreterinnen Einblick in Beanstandungen und die Hintergründe bestimmter Hygienestandards. „Der richtige und hygienische Umgang mit Lebensmitteln ist stets auch eine Frage der Gesundheit und Sicherheit der Gäste“, betonte Teresa Schwarzmaier.

Über regelmäßige Kontrollen sei unter anderem die Unbedenklichkeit der Lebensmittel sicherzustellen.

Beide Seiten unterstrichen die Wichtigkeit regelmäßiger Betriebsüberprüfungen. Das gewährleiste das Vertrauen der Gäste in die heimische Gastronomie. Besonders relevant sei die umfassenden Kennzeichnung von Allergenen, um beispielsweise allergischen Reaktionen bei Gästen vorzubeugen.

„Die Zusammenarbeit zwischen der IHK und dem Landratsamt sichert das Verständnis füreinander“, bekräftigte IHK-Vizepräsident Michael Steiger, der auch den Vorsitz des IHK-Tourismusausschusses inne hat.

Austausch hilft allen

Der Austausch sei ein Auftakt, damit die Unternehmen und Behörden im Miteinander neuralgische Punkte besprechen könnten. Neben dem Erfahrungsaustausch diskutierte die Runde deshalb auch Verbesserungspotenziale in den Kontrollverfahren.

Beide Seiten betonten ihre Bereitschaft zur weiteren Zusammenarbeit. Sowohl IHK als auch das Landratsamt sehen großes Potenzial in der weiteren Kooperation, um den Dialog zwischen Betrieben und Verwaltung in der Region nachhaltig fortzusetzen. So ist auch eine gemeinsame Überarbeitung und

Verbreitung der IHK-Broschüre „Lebensmittelhygiene im Gastgewerbe“ geplant.