

# „Lebensmittelkontrolleure arbeiten für einen Hungerlohn“

*Bundesverband tagte zu seinem 30-jährigen Bestehen in Leimen – Verbraucherschutz soll einheitlich geregelt werden*

**Leimen.** (kaz) Deutschland braucht mindestens 1500 zusätzliche Lebensmittelkontrolleure, um den gesetzlichen Auftrag zum Verbraucherschutz zu erfüllen. Das forderte der Bundesverband gestern bei seiner Delegiertentagung in Leimen, wo er zugleich sein 30-jähriges Bestehen feierte.

Bei der Bilanz war von festlicher Stimmung allerdings nichts zu spüren. „Lebensmittelkontrolleure arbeiten für einen Hungerlohn“, klagte der Bundesvorsitzende Martin Müller. Außerdem gebe es keine einheitlichen Kriterien, da Lebensmittelkontrolleure immer noch Landesangelegenheit sei. Bundesgesundheitsminister Horst Seehofer könne dem Verband also viel versprechen, ohne es halten zu müssen. In den letzten drei Jahren habe

sich die Situation nur in Bayern und im Saarland verbessert.

Was ändert sich, wenn am 1. Mai das neue Verbraucherinformationsgesetz in Kraft tritt? Dann hat der Verbraucher zwar das Recht auf Information. Nur bleiben naturgemäß viele Verstöße gegen das Lebensmittelgesetz unentdeckt, wenn es am Personal fehlt. „Ich kann das Gejammer, es sei kein Geld da, nicht mehr hören“, wettete der baden-württembergische Landesvorsitzende Rainer Nuss.

Besonders drastisch sei die Situation im Rhein-Neckar-Kreis. Dort hätten in letzter Zeit alle vier neu ausgebildeten Lebensmittelkontrolleure gekündigt und seien zu anderen Verwaltungen beziehungsweise nach Rheinland-Pfalz gewechselt, weil sie dort besser bezahlt würden. Das Einstiegsgehalt im Kreis bezif-

ferte er auf 1350 Euro netto. Seiner Ansicht nach zu wenig für jemanden, der bereits eine Meister- oder Techniker Ausbildung in einem Lebensmittelberuf und eine zweijährige Zusatzausbildung hinter sich hat. Und doch haben die Kontrolleure offenbar ganze Arbeit geleistet. Wie es hieß, sind die Straftaten nach der Häufung von Gammelfleisch-Skandalen momentan stark rückläufig. Auch bei Lebensmitteltransport-Kontrollen sollen es weit weniger Beanstandungen geben als früher. In dem Fall könnte die Berichterstattung in den Medien zumindest den Eindruck vermittelt haben, dass der „Kontrolldruck“ stärker geworden sei.

Und wo gibt's die meisten schwarzen Schafe? Nach wie vor in den Gaststätten. Was, wie der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure anprangert, wieder-

um damit zusammenhängt, dass für die Eröffnung einer Gaststätte bisher ein dreistündiger Sachkunde-Kurs bei der Industrie- und Handelskammer ausreichte. Daraus soll demnächst drei Tage werden.

Lebensmittelkontrolleure bekommen desöfteren Unappetitliches zu Gesicht. Bei Martin Müller waren in einem Anhänger um eine Chemie-Toilette drapierte Würstchen der „Härtefall.“ Der Bundesverband kritisiert allerdings auch die längst eher verwirrende als aufklärende Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln. Damit nochmals zur Forderung nach bundeseinheitlichen Kriterien für die Kontrolleure: „Es kann nicht sein, dass jeder Landrat festlegen kann, was ihm Verbraucherschutz wert ist“, so der stellvertretende Bundesvorsitzende Harry Sommer.