

Schriftliche Kleine Anfrage

der Abgeordneten Jennyfer Dutschke (FDP) vom 12.07.18

und Antwort des Senats

Betr.: Hamburger Hygienesiegel – Ein Erfolg?

Der Presseberichterstattung war zu entnehmen, dass seit dem 03.07.2018 das erste Eiscafé das Hamburger Hygienesiegel führen darf.

Seit dem 01.05.2018 besteht für Hamburger Restaurants und Gastronomiebetriebe die Möglichkeit, sich für das Hamburger Hygienesiegel zu melden.

Vor diesem Hintergrund frage ich den Senat

1. *Wie viele Restaurants und Gastronomiebetriebe in der Freien und Hansestadt haben sich um ein Hygienesiegel beworben? (Bitte unterscheiden nach Speisegaststätten und Restaurants, Imbissen, Cafés, Bäckereien beziehungsweise Backfilialen mit eigenem Café, Eisdielen, Kantinen.)*

Anträge für das Hamburger Hygienesiegel (Stand: 12. Juli 2018)	
Speisegaststätten und Restaurants	11
Imbisse	7
Cafés	2
Bäckereien bzw. Backfilialen mit eigenem Café	3
Eisdielen	1
Kantinen	11

2. *Wie viele Restaurants und Gastronomiebetriebe dürfen inzwischen ein Hygienesiegel führen? (Bitte unterscheiden nach Speisegaststätten und Restaurants, Imbissen, Cafés, Bäckereien beziehungsweise Backfilialen mit eigenem Café, Eisdielen, Kantinen.)*
3. *Wie viele Mitarbeiterkantinen der Freien und Hansestadt dürfen inzwischen ein Hygienesiegel führen?*

Verliehene Hamburger Hygienesiegel (Stand: 12. Juli 2018)	
Speisegaststätten und Restaurants	3
Imbisse	4
Cafés	0
Bäckereien bzw. Backfilialen mit eigenem Café	2
Eisdielen	1
Kantinen	6
Mitarbeiterkantinen der FHH	0

4. *Wurden Restaurants und Gastronomiebetriebe, die sich um ein Hamburger Hygienesiegel beworben haben, hinsichtlich der Routinekontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung vorgezogen?*

Wenn ja, inwiefern?

Wenn nein, warum nicht?

Nein, ein Vorziehen der Routinekontrollen ist nicht vorgesehen. Die Lebensmittelüberwachung erfolgt risikoorientiert.

5. *Wie viele im Rahmen der Routinekontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrollierten Restaurants und Gastronomiebetriebe wären seit dem 01.05.2018 berechtigt gewesen, das Hamburger Hygienesiegel zu führen? Wie viele davon haben ein Führen abgelehnt?*

In dem Zeitraum vom 1. Mai 2018 bis 30. Juni 2018 wurden durch die Lebensmittelüberwachung bei circa 1.000 Restaurants und Gastronomiebetrieben die Routinekontrollen durchgeführt, von denen sich etwa 40 Prozent der Betriebe für die Verleihung des Hamburger Hygienesiegels qualifiziert haben. Da die Teilnahme freiwillig ist und eine aktive Anmeldung erfordert, wird nicht erfasst, ob ein Betrieb das Führen des Hamburger Hygienesiegels ablehnt. Da das Siegel zunehmend bekannt wird, wird mit einem „Schneeballeffekt“ und weiter steigenden Zahlen gerechnet.