

## Über 1.200 Hygieneverstöße in Mecklenburg-Vorpommern registriert

In Mecklenburg-Vorpommern wurden 1.200 Vorschriftenverstöße in Gaststätten und Imbissen festgestellt. Hygienemängel und Fehlinformationen waren häufige Ursachen.

Stand: 08.09.2024 15:26 Uhr

Im vergangenen Jahr hat Mecklenburg-Vorpommern eine große Anzahl an Regelverstößen in seinen Gaststätten und Imbissen festgestellt. Bei Kontrollen, die die 70 Lebensmittelkontrolleure durchführten, wurden genau 1.208 Verstöße gegen Vorschriften registriert, dies wurde kürzlich von der Landesregierung bekannt gegeben. Die Kontrollen umfassten beinahe 6.000 Betriebe im Land und deckten ein weites Spektrum an Problemen auf, darunter Hygienemängel und falsch etikettierte Speisen. Die überwiegende Mehrheit der Verstöße wurde mit der Aufforderung zur Behebung des Problems geahndet, während nur in 47 Fällen Bußgelder verhängt wurden.

Der Landtagsabgeordnete Martin Schmidt von der AfD hatte speziell nach Kontrollen in Döner-Läden gefragt. Es stellte sich jedoch heraus, dass aus den gesammelten Daten nicht ersichtlich ist, welche Betriebe Döner Kebab anbieten. Die Landesregierung begründete dies damit, dass der Aufwand zur Ermittlung solcher Informationen nicht gerechtfertigt sei. Die Zahl der Lebensmittelkontrolleure bleibt seit vier Jahren konstant, was die Effizienz der Kontrollen anbelangt.

### Keine „Dönerpreisbremse“ geplant

Zusätzlich zu den Kontrollen fragte Schmidt die Landesregierung auch nach einer möglichen „Dönerpreisbremse“, um die Preise für dieses beliebte Fast-Food-Gericht zu regulieren. Die Landesregierung wies diese Anfrage jedoch zurück und bestätigte, dass keine entsprechenden Maßnahmen im Landeshaushalt eingeplant sind. Das Landwirtschaftsministerium, zuständig für den Verbraucherschutz, machte deutlich, dass aktuell keine derartigen Regelungen angedacht sind.

Die Rückmeldungen über die Vergehen und die Reaktionen der Behörden werfen Fragen zur Qualität und zur Einhaltung von Hygienestandards in den Essbetrieben auf. Obwohl die meisten Verstöße ohne weiterführende Maßnahmen geahndet wurden, bleibt die Aufmerksamkeit auf die Notwendigkeit eines konsequenten Verbraucherschutzes gerichtet. Die kontinuierliche Überwachung der Lebensmittelbetriebe ist entscheidend für die Sicherheit der Verbraucher und die Qualität der angebotenen Speisen.

Dieses Thema erlangt durch die Popularität von Imbissen und Gaststätten in Mecklenburg-Vorpommern zusätzliche Bedeutung. Die ernststen Hinweise auf Hygienemängel in den Betrieben könnten die Vorliebe der Essensliebhaber auf die Probe stellen. Fachkundige Kontrolle und transparente Maßnahmen sind notwendig, um das Vertrauen der Verbraucher zu erhalten, insbesondere in Zeiten, in denen bewusster Genuss und Qualität bei der Nahrungsaufnahme immer mehr in den Fokus rücken.

Insgesamt ist die Kontrolle der Gaststätten und Imbisse eine essenzielle Aufgabe der zuständigen Behörden. Die Ergebnisse der Kontrollen aus dem Vorjahr zeigen, dass es immer noch viele Herausforderungen zu bewältigen gibt, um den hohen Standards gerecht zu werden, die Verbraucher zu recht erwarten können. Laut den aktuellen Entwicklungen bleibt abzuwarten, wie die Behörden auf diese wiederholten Verstöße reagieren werden und welche Maßnahmen ergriffen werden, um die Sicherheit in

der Gastronomie zu gewährleisten.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**