



Baden-Württemberg.de

📅 22.07.2022

VERBRAUCHERSCHUTZ

Autobahnraststätten auf Lebensmittelhygiene überprüft



© picture alliance/dpa | Uwe Anspach

Die Autobahnraststätten in Baden-Württemberg wurden auf Lebensmittelhygiene überprüft. Die Überprüfung lieferte überwiegend erfreuliche Ergebnisse. Demnach sind Autobahnraststätten im Land für die anstehende Ferienzeit gerüstet.

„In den vergangenen Wochen wurden von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise alle 43 aktuell geöffneten Autobahnraststätten in Baden-Württemberg hinsichtlich der Verhältnisse der Lebensmittelhygiene kontrolliert. Das Hauptaugenmerk der Kontrollen lag dabei auf der Speisenzubereitung und -ausgabe sowie den Kühl- und Lagerräumen. Die Überprüfung lieferte überwiegend erfreuliche Ergebnisse“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, am 22. Juli 2022.

Für einheitliche und vergleichbare Ergebnisse hatte das **Landeskrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg (LKL BW)** zuvor die erforderlichen Kontrollpunkte mit den zuständigen Überwachungsbehörden abgestimmt. Die überwiegende Mehrzahl der Raststätten erfüllen die geforderten Anforderungen. In einigen Fällen übertreffen sie diese sogar. „Das zeigt, dass sich die Betreiber Gedanken über die Verbesserung ihrer Arbeitsabläufe und somit auch um die Gewährleistung der Verbrauchersicherheit machen“, so Minister Peter Hauk.

Positiv aufgefallen sind in nahezu allen Raststätten die Sauberkeit und der Umgang mit der bereitgestellten Arbeitskleidung, die Überwachung des Mindesthaltbarkeitsdatums der Lebensmittel sowie die gewissenhafte Durchführung der Mitarbeiterschulungen zum Thema Lebensmittelhygiene.

Größere Mängel selten festgestellt

Die selten festgestellten größeren Mängel hingen zumeist mit den baulichen Gegebenheiten der teilweise in die Jahre gekommenen Rastanlagen zusammen. Diese entsprachen nicht mehr den Anforderungen an einen wirkungsvollen Schädlingsschutz. Auch wurden vereinzelt ungesicherte Zugänge festgestellt, über die unbefugte Personen ungehindert in den Betrieb gelangen konnten.

Leichtere Verstöße und damit Verbesserungspotential gab es in wenigen Fällen bezüglich der Sauberkeit von Produktions- und Lagerräumen sowie der verwendeten Geräte und Maschinen. Um die Sicherheit der angebotenen Speisen gewährleisten zu können, sind sowohl für die Erhitzung als auch für die Kühlung bestimmte Temperaturen einzuhalten, die sich nach dem Risikopotential der betroffenen Lebensmittel richten. Hier musste nur in Einzelfällen nachgebessert werden. Auch beim Umgang mit dem Schmutzgeschirr sowie der Entsorgung von Abfällen gab es nur wenige Beanstandungen. „Es ist erfreulich zu sehen, dass es die Unternehmen geschafft haben, trotz des überall in der Gastronomie herrschenden Personalmangels die hygienischen Anforderungen aufrecht zu halten“, unterstrich Minister Peter Hauk.

„Der Verbraucherschutz macht keine Ferien. Deshalb können die Reisenden mit gutem Gewissen und gesundem Appetit an den Raststätten in Baden-Württemberg Halt machen, um sich für die Weiterfahrt an ihren Urlaubsort zu stärken“, sagte Minister Peter Hauk.

[Landeskrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg: Das LKL BW](#)

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/autobahnraststaetten-auf-lebensmittelhygiene-ueberprueft/?cHash=dd8e175cdaaf23700681d230b8fd6c58&type=98>