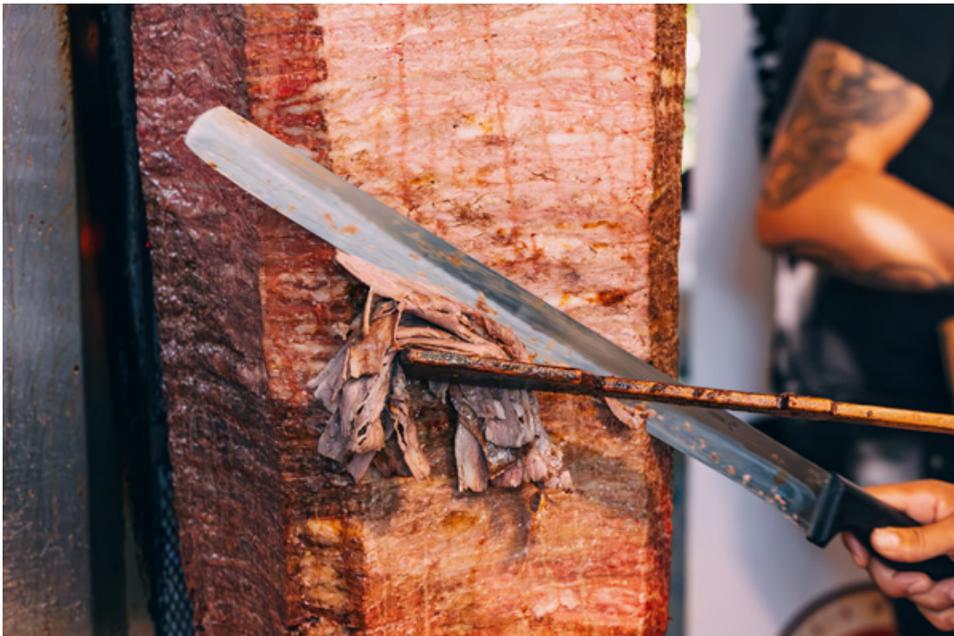


Gastronomie in Kärnten fordert präventive Maßnahmen statt rigoroser Kontrollen nach Todesfall

Die Kärntner Gastronomiebranche reagiert auf die angekündigten Kontrollen nach einem tragischen Todesfall infolge des Verzehrs eines Hühnerkebabs. Stefan Sternad, Obmann der Kärntner Gastronomie, zeigt Unverständnis über diese Vorgehensweise und plädiert stattdessen für präventive Maßnahmen. Er betont die bereits etablierte Zusammenarbeit mit den Kontrollorganen und fordert eine stärkere Betonung von gemeinsamen Präventionsinitiativen.



(©EdNurg)

Stefan Sternad, Obmann der Kärntner Gastronomie, zeigt sich verwundert über die Vorgangsweise des Landes, nach dem bedauerlichen Todesfall eines Kärntners nach dem Verzehr eines Hühnerkebabs, rigorose Kontrollen durchzuführen. Er wünscht sich präventive Maßnahmen.

Unzufriedenheit mit rigorosen Kontrollen nach Todesfall

In Kärntens Gastronomiebetrieben, die auch Kebabgerichte auf der Speisekarte haben, rumort es gewaltig. Dass das Land Kärnten nun nach einem bedauerlichen Todesfall rigorose Kontrollen durchführen wird, stößt den beiden Fachgruppen des Gastgewerbes in der Wirtschaftskammer Kärnten sauer auf. Stefan Sternad, Obmann der Kärntner Gastronomie:

„Seit mehr als 20 Jahren pflegen wir einen guten Kontakt zur Lebensmittelaufsicht des Landes sowie der beiden Städte Klagenfurt und Villach und haben in diesem Zusammenhang seit dem Jahr 2003 mehr als 1.000 Mitarbeiter zu Hygienebeauftragten sowie Fachpersonal im Umgang mit Lebensmitteln in gemeinsamen Schulungen ausgebildet. Zielführender als Kontrollen, so Sternad, wären gemeinsame Präventionsmaßnahmen, die einen größeren Multiplikatoreffekt hätten. Diese fordert der Sprecher der Gastronomie nun vehement ein.

Hygiene-Coach und Schulungen zur Lebensmittelhygiene

Die Kärntner Gastronomen werden von den Fachgruppen des Gastgewerbes sowohl im Umgang mit Allergenen als auch zum Thema Hygiene regelmäßig geschult. Ein weiteres österreichweites Alleinstellungsmerkmal ist ein sogenannter Hygiene-Coach, der dem Unternehmer bei massiven Problemen bei den Lebensmittelprozessen kompetent zur Seite steht.

Für das Selbststudium der EU-weit standardisierten Lebensmittelhygienevorschriften bieten die Fachgruppen zudem eine „Hygienemappe“ an, in der sowohl die Standards beschrieben als auch Musterdokumentationen für die Überprüfung und Kontrolle enthalten sind.

„Die seit rund zwei Dekaden bestehende Zusammenarbeit und der Informationsaustausch mit den Kontrollorganen des Landes sowie der Statutarstädte Villach und Klagenfurt hat gerade bei den sensiblen Produkten wie Eiswürfel, Schlagobersautomaten und Speiseeis eine gezielte Hygieneentwicklung forciert“, so Sternad und unterstreicht einmal mehr, dass derartige Vorfälle nicht zu einer Verunglimpfung der Gastronomie und einer überzogenen Anlassgesetzgebung führen dürfen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at