NACHRICHTEN AG

04. Juni 2025

Chaos bei McDonald's in Prenzlau: Hygienezustände empört Gäste!

Unhaltbare Zustände in Prenzlauer McDonald's: Hygieneprobleme und reaktive Maßnahmen nach Kundenbeschwerden.

B198, 17291 Prenzlau, Deutschland - Am 28. Mai erlebte die McDonald¸s-Filiale an der B198 in Prenzlau chaotische Zustände, die von Kunden als unhaltbar beschrieben wurden. Berichten zufolge waren die Ablagewagen überquellend, Tische unsauber und die Toiletten kaum zugänglich. Fotos dieser Missstände wurden daraufhin dem Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises Uckermark übermittelt. Zu diesem Zeitpunkt waren nur zwei Mitarbeiter im Restaurant, die der Situation nicht gewachsen waren. Dr. Vera Sternberg, Sachgebietsleiterin der Lebensmittelüberwachung, bestätigte den Eingang der Beschwerde.

Infolge dieser Beschwerden führte das zuständige Amt am 2.

Juni eine anlassbezogene Kontrolle durch. Diese kontrollierte zwar die genannten Mängel, stellte jedoch keine Beanstandungen fest. Dennoch wurde eine ordnungsbehördliche Maßnahme eingeleitet. Laut Dr. Sternberg war dies die einzige Beschwerde dieser Art in Bezug auf diesen Betrieb in der Uckermark. Es wurde auch darauf hingewiesen, dass alle Fastfood-Ketten in der Region mindestens einmal jährlich überprüft werden und die Ergebnisse in der Regel zufriedenstellend sind.

Hygiene-Standards und Mitarbeiterschulung

McDonald¸s Deutschland betonte, dass die Hygiene-Standards oberste Priorität genießen. Am besagten Tag, dem 28. Mai, hatten die Mitarbeiter mit einem deutlich erhöhten Gästeaufkommen durch den Herrentag und das schöne Wetter zu kämpfen. Das Restaurant meldete ein dreifaches Gästeaufkommen im Vergleich zu normalen Tagen vor einem verlängerten Wochenende. Trotz großer Anstrengungen waren die Mitarbeiter am späten Abend mit der Situation überfordert.

Um solchen Vorfällen in Zukunft entgegenzuwirken, plant McDonald¸s Deutschland, intern über den Vorfall zu sprechen und die Mitarbeiter bezüglich der Hygiene- und Service-Standards erneut zu schulen. Eine der Herausforderungen der Lebensmittelsicherheit besteht darin, zuverlässige Standards zu schaffen und aufrechtzuerhalten. Die Codex Alimentarius Commission (CAC) spielt dabei eine zentrale Rolle im globalen Lebensmittelstandard und wurde 1963 von der FAO und der WHO gegründet.

Globale Lebensmittelstandards und ihre Bedeutung

Die CAC hat sich zur maßgeblichen Referenz für internationale Lebensmittelstandards entwickelt, um die Gesundheit der

Verbraucher zu schützen und faire Handelspraktiken zu sichern. Dieses System regelt unter anderem die Höchstgrenzen für Rückstände von Pestiziden und Tierarzneimitteln sowie die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel. Jedes Mitgliedsland der CAC hat eine Stimme im Entscheidungsprozess, und die Entwicklung von Standards erfolgt auf wissenschaftlicher Basis. Diese Standards sind für den internationalen Handel essenziell und tragen zur Harmonisierung der Lebensmittelgesetze bei, was besonders wichtig für Länder mit unterschiedlichen rechtlichen Rahmenbedingungen ist.

Die FAO unterstützt Regierungen bei der Ausarbeitung und Harmonisierung ihrer Lebensmittelgesetze, um eine risikobasierte und evidenzbasierte Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Diese Unterstützung ist entscheidend, um nationale Systeme mit den international anerkannten Codex-Standards in Einklang zu bringen. Es ist eine Herausforderung, insbesondere für Entwicklungsländer, an den Codex-Prozessen teilzunehmen und ihre eigenen Systeme aufzubauen. Daher erfolgt die Unterstützung durch rechtliche Berater und Lebensmittelrechtsexperten in enger Zusammenarbeit mit den jeweiligen Regierungen.

Insgesamt zeigt der Vorfall bei McDonald¸s in Prenzlau, wie wichtig es ist, die Standards für Lebensmittelsicherheit aufrechtzuerhalten und Maßnahmen zu ergreifen, um zukünftigen Beschwerden vorzubeugen. Der ständige Dialog zwischen den Betrieben und den Aufsichtsbehörden sowie der Umgang mit erhöhten Gästen ist dabei unerlässlich.

Details	
Vorfall	Vandalismus
Ort	B198, 17291 Prenzlau, Deutschland
Quellen	• www.nordkurier.de • foodsafety.institute • www.fao.org

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net