

**Auszug aus dem Protokoll
des Regierungsrates des Kantons Zürich**

KR-Nr. 147/2009

Sitzung vom 1. Juli 2009

**1050. Anfrage (Veröffentlichung der Ergebnisse
der Lebensmittelkontrolle)**

Kantonsrätin Barbara Angelsberger, Urdorf, hat am 11. Mai 2009 folgende Anfrage eingereicht:

Gemäss Jahresbericht 2008 des Kantonalen Labors hat sich der Hygienezustand der Lebensmittelbetriebe, vor allem der Gastronomiebetriebe, weiter verschlechtert. Allein in der Stadt Zürich wurden im vergangenen Jahr 89 Strafanzeigen eingereicht. Dies sind satte 29,7% der Betriebe in der Stadt Zürich. Gastronomiebetriebe, die sich einer Nachkontrolle unterziehen müssen, sollten innerhalb einer Zeitspanne von sieben Monaten ihre Mängel behoben haben. Dieses Ziel wurde laut Kantonaem Labor klar verfehlt. Trotz dieser langen Nachbesserungsfrist und wiederholten Nachkontrollen (mit jeweils neuer Nachbesserungsfrist) verbesserte ein Anteil von 6% der Betriebe den Hygienezustand nicht. Auch mit Massnahmen wie Einschränkungen des Speiseangebotes oder der Verpflichtung zur Inanspruchnahme einer privaten Beraterorganisation konnten diese Betriebe nicht zur Veränderung des Hygienezustandes bewegt werden.

Zur Verschlechterung der hygienischen Situation tragen auch die fehlenden Grundkenntnisse in Hygiene bei, oder die Verantwortlichen setzen sich bewusst aus Spargründen über gewisse Regeln hinweg. Die Situation ist untragbar und die Bevölkerung wünscht, dass die Sauberkeit in den Restaurants deutlich gekennzeichnet wird. Coop hat eine entsprechende Umfrage durchgeführt und wird nun aufgrund des Resultats dieser Umfrage den Hygienezustand in den eigenen Betrieben veröffentlichen. Die Umfrage und die Tatsache, dass ein Grossverteiler in seinen Restaurants sich freiwillig einer Veröffentlichung der Resultate des Kantonalen Labors unterzieht, zeigt die Wichtigkeit dieses Anliegens.

Es kann doch nicht sein, dass man die Bevölkerung bei solchen Fakten weiter im Ungewissen in den fehlbaren Restaurants essen lässt.

Wie stellt sich der Regierungsrat zur Forderung, die Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle zu veröffentlichen nach einem System wie jenem in Dänemark bzw. das geltende Lebensmittelgesetz zu ändern und die Schweigepflicht der Kontrolleure aufzuheben?

Auf Antrag der Gesundheitsdirektion

beschliesst der Regierungsrat:

I. Die Anfrage Barbara Angelsberger, Urdorf, wird wie folgt beantwortet:

Zur Hygienesituation in den Zürcher Verpflegungsbetrieben:

Im Kanton Zürich werden die Gastrobetriebe im Auftrag der Gemeinden entweder vom Umwelt- und Gesundheitsschutz Winterthur (UGS), dem Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) oder dem Kantonalen Labor (KLZH) kontrolliert. Eine Zusammenfassung über die Ergebnisse der Kontrollen wird jeweils im Jahresbericht des KLZH veröffentlicht. Der UGZ veröffentlicht eigene Zahlen zu seinen Kontrollen. In der Anfrage wird offenbar zum Teil auf den Jahresbericht des KLZH und zum Teil auf Angaben des UGZ Bezug genommen.

Die in der Anfrage erwähnten Nachkontrollen, Massnahmen und Strafanzeigen stehen im Zusammenhang mit mikrobiologischen Untersuchungen von Proben, hauptsächlich von vorgekochten Lebensmitteln. Solche Proben werden von allen drei Lebensmittelkontrollbehörden erhoben; die Analyse der Proben erfolgt demgegenüber ausschliesslich im KLZH. Ergeben die Analysen strafrechtlich relevante Ergebnisse, ist das KLZH für die Strafanzeige besorgt. Die Vornahme der Nachkontrollen und die Anordnung von Massnahmen erfolgt wiederum durch die zuständige Lebensmittelkontrollbehörde in Absprache mit dem KLZH.

Die Probenerhebung erfolgt risikobasiert, d. h., sie werden vor allem in jenen Betrieben erhoben, in denen aufgrund der bisherigen Inspektionsergebnisse eher mikrobiologische Mängel erwartet werden. Von den 397 im ganzen Kanton kontrollierten Betrieben erzielten 64% gute Ergebnisse. Bei 143 Betrieben war eine Nachkontrolle angezeigt. Anlässlich der bis Ende 2008 durchgeführten 82 Nachkontrollen zeigten 43 Betriebe deutliche Verbesserungen, in 39 Betrieben war eine zweite Nachkontrolle nötig. Diese zweite Nachkontrolle lieferte schliesslich noch in zwölf Betrieben (3%) ungenügende Ergebnisse, sodass weiter gehende Massnahmen verfügt werden mussten. In der Regel wird das Sortiment auf weniger problematische Speisen eingeschränkt oder den Betrieben wird auferlegt, nur noch frisch gekochte Lebensmittel zu servieren und Vorgekochtes noch am gleichen Tag zu entsorgen. Solche Massnahmen greifen in der Regel gut und vermeiden Gesundheitsgefährdungen.

Insgesamt kann im Kanton Zürich von einem guten Hygieneniveau ausgegangen werden. Die festgestellten Hygienemängel decken zwar Fehler in der Handhabung der Speisen auf (zu lange Lagerung, zu hohe Temperaturen, ungenügend rasches Abkühlen, Würzen nach dem Kochen und dadurch Belastung der Speisen durch die Gewürze, die natürlich nicht steril sind). Nur wenige Betriebe weisen erhebliche Hygienemängel auf und kaum je werden in Verpflegungsbetrieben Lebensmittel abgegeben, die ein Risiko für die Gäste darstellen könnten. Über die letzten 20 Jahre konnte denn auch ein deutlicher Rückgang der Zahl der auf Hygienemängel beim Umgang mit Lebensmitteln zurückzuführenden Erkrankungen beobachtet werden. Abschliessend ist klarzustellen, dass es allein in der Stadt Zürich rund 3000 Verpflegungsbetriebe gibt. Der Prozentsatz der im Jahr 2008 verzeigten Stadtzürcher Betriebe beläuft sich somit entgegen den Ausführungen in der Anfrage nicht auf 29,7%, sondern lediglich auf knapp 3%.

Zur Veröffentlichung der Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle:

In dem in der Anfrage zitierten dänischen System testen die Kontrolleurinnen und Kontrolleure ohne Anmeldung periodisch sämtliche Lebensmittelbetriebe. Sie prüfen nach einem Standardverfahren mehrere Kriterien, die jeweils benotet werden und die zu einer «Smiley-Bewertung» führen. Das Ergebnis-Protokoll muss sofort und gut sichtbar ausgehängt werden. Der Bericht wird an die Kontrollzentrale in Kopenhagen gesendet und im Internet veröffentlicht. Die Einführung eines solchen Systems bedürfte einer Änderung der Art. 28 ff. des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 (LMG, SR 817.0), worin die Massnahmen bei Beanstandungen im Rahmen amtlicher Kontrollen abschliessend geregelt sind, sowie von Art. 42 LMG (besondere Schweigepflicht für alle Personen, die mit dem Vollzug des LMG beauftragt sind). Gleichzeitig müsste das erst Mitte 2007 eingeführte System der individuellen risikobasierten Überwachung (Art. 56 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 [LGV, SR 817.02]) wieder durch ein System mit periodischen Kontrollen ersetzt werden, weil das dänische System bedingt, dass alle Betriebe (und nicht nur die problematischen) jährlich dreimal kontrolliert werden, was mit einem erheblichen personellen und finanziellen Mehraufwand verbunden wäre. Der Regierungsrat hat die Einführung des dänischen Systems aus diesem und weiteren Gründen bereits in seiner Beantwortung der Anfrage KR-Nr. 315/2008 betreffend Einführung von Qualitätslabeln für Restaurants, Lebensmittelläden, Metzgereien und Bäckereien abgelehnt.

Den Lebensmittelbetrieben bleibt aber selbstverständlich freigestellt, freiwillig ein System nach dänischem Modell einzuführen. So sieht ein von Gastro-Zürich-City, Züri Beck, hotelleriesuisse Zürich und Region sowie dem Cafetier Verband Zürich erarbeitetes Konzept vor, dass die Wirtinnen und Wirte die amtlichen Inspektionsberichte künftig freiwillig den Gastro-Verbänden einreichen. Nach zwei Kontrollen mit akzeptablen Ergebnissen würde ein Hygiene-Testat ausgestellt, das veröffentlicht werden kann.

II. Mitteilung an die Mitglieder des Kantonsrates und des Regierungsrates sowie an die Gesundheitsdirektion.

Vor dem Regierungsrat
Der Staatsschreiber:
Husi