

# «Die Mehrheit hat nichts zu verbergen.»

Kerzenlicht, silbrig glänzendes Besteck, feines Porzellan und ein exquisites Menü mit besten Zutaten und makelloser Zubereitung: So stellen wir uns einen gelungenen Abend im Restaurant vor. Was aber passiert hinter den Kulissen? Stammt das Eglifilet wirklich aus dem Zugersee oder kommt es tiefgefroren aus dem Ausland? Wie alt ist das Öl in der Fritteuse und wie steht es mit der Sauberkeit? Alle diese Punkte werden von den Lebensmittelinspektoren regelmässig kontrolliert, doch von den Resultaten erfahren die Konsumentinnen und Konsumenten nie etwas. Sie können nur hoffen, dass sie nicht am falschen Ort essen oder einkaufen. Tatsache ist, dass es immer wieder zu Beanstandungen kommt – grösseren und kleineren. Nicht erst der Skandal um Gammelfleisch in Deutschland hat aufhorchen lassen. Auch in der Schweiz sind die Verhältnisse nicht überall so, wie wir sie erwarten würden. Die Zuger Regierung will hier Transparenz schaffen.

Der Zuger Regierungsrat hat im September das neue Gesundheitsgesetz zuhanden des Kantonsrates verabschiedet. Es trägt den verschiedenen Entwicklungen im öffentlichen Gesundheitswesen Rechnung und soll das geltende Gesetz aus dem Jahre 1970 ablösen. Die neuen Bestimmungen sehen einen Ausbau der Prävention und des Jugendschutzes vor und stärken die Patientenrechte. Der Konsumentenschutz wird ebenfalls massgeblich verbessert. Damit übernimmt der Kanton Zug in diesem Bereich eine Pionierrolle.

Casha Frigo Schmidiger befragt den Zuger Gesundheitsdirektor Joachim Eder.



Joachim Eder, Gesundheitsdirektor

## Welches ist der aktuelle «Aufhänger», der Anlass, gerade jetzt die Hygiene in Gaststätten und Lebensmittel-Betrieben genauer unter die Lupe zu nehmen?

Joachim Eder: Ausgangspunkt ist die Totalrevision des Gesundheitsgesetzes. Es räumt der Eigenverantwortung einen hohen Stellenwert ein. Doch wenn Konsumentinnen und Konsumenten eigenverantwortlich entscheiden sollen, brauchen sie gewisse Rechte und Informationen. Im Lebensmittelbereich bedeutet dies, dass sie wissen müssen, ob in einem Betrieb die Hygiene, die Verbrauchersicherheit und der Täuschungsschutz gewährleistet sind. Unser Anliegen ist also, Transparenz zu schaffen. Einen anderen Anlass gibt es nicht. Namentlich bestehen keine verbreiteten Missstände. Im Gegenteil: Die Mehrheit der Betriebe arbeitet gut.

## Welche Punkte, welche Vorschriften beinhaltet das neue Gesetz respektive der Konsumentenschutz-Paragraf des neuen Gesundheitsgesetzes?

Joachim Eder: Die Lebensmittelbetriebe werden neu verpflichtet, die Resultate der amtlichen Inspektionen den Konsumentinnen und Konsumenten zugänglich zu machen. Betroffen sind also Gastwirtschaftsbetriebe, Metzgereien, Konditoreien, Bäckereien usw. Die Konsumentinnen und Konsumenten können anhand der Angaben dann selbst entscheiden, ob sie in einem bestimmten Betrieb etwas kaufen oder konsumieren wollen.

**Gemeinhin wird angenommen, dass die überwiegende Mehrheit der erwähnten Betriebe die Hygiene-Verordnungen genau befolgen. Wird mit dem Konsumentenschutzgesetz «auf hohem Niveau gejammert»?**

Joachim Eder: Die überwiegende Mehrheit der Betriebe ist tatsächlich im grünen Bereich. Probleme gibt es nur bei einer Minderheit. Aber was nützt es den Kundinnen und Kunden zu wissen, dass es nur wenige sind? Sie wollen erfahren, um welche es sich handelt. Denn in diesen Fällen geht es nicht um Bagatellen wie eine spröde Dichtung oder eine fehlende Herkunftsbezeichnung, sondern um erhebliche Mängel, die einem wirklich den Appetit verderben können. Selbstverständlich treffen wir dann Sofortmassnahmen: von gezielten Nachkontrollen bis hin zur vorübergehenden Schliessung. Aber es bleibt eine gewisse Grauzone. Hier schafft die neue Regelung einen klaren Anreiz, besser zu werden. Qualitätsaspekte erhalten mehr Gewicht, allfällige Mängel werden schneller beseitigt.

**Wie soll die Transparenz gegenüber den Kunden hergestellt werden – mit aufgehängten Zertifikaten und Leistungsausweisen, analog den Ärzten oder Therapeuten?**

Joachim Eder: Wie die neue Bestimmung im Detail umgesetzt wird, muss mit den Betroffenen diskutiert und dann in einer Verordnung geregelt werden. Es ist für mich aber klar, dass es nicht zweckmässig ist, den gesamten Inspektionsbericht am Eingang aufzuhängen. Vielmehr braucht es eine einfache, verständliche und zusammenfassende Beurteilung im Sinne einer Gesamtwertung. Das können Punkte, Buchstaben, Sterne oder Ähnliches sein. Hier sind wir noch offen. Übrigens finde ich das von Ihnen zitierte Beispiel der Ärztinnen und Ärzte gut gewählt. Nirgends ist vorgeschrieben, dass sie ihre Bewilligungen und Urkunden aufhängen müssen. Aber sie machen es trotzdem, nämlich als Qualitätsausweis gegenüber den Patientinnen und Patienten. Gleich sollte es auch bei den Lebensmittelbetrieben sein. Ein guter Betrieb kann stolz auf sein Inspektionsresultat sein und hat bestimmt kein Problem damit, dieses seinen Kundinnen und Kunden zu zeigen.

**Gilt das Gesetz auch für die Hygiene von Nasszellen in Restaurants, welche häufig über die herrschenden Bedingungen in der Küche Aufschluss geben?**



Joachim Eder: Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen beziehen sich nicht auf die sanitärischen Einrichtungen für die Gäste (wohl aber für das Personal), doch können sich die Gäste davon ja problemlos selber ein Bild machen. Das ist Transparenz pur! Bei der Küche sowie der Verarbeitung und Kennzeichnung von Lebensmitteln ist es anders. Hier hat man in der Regel keinen Einblick. Deshalb braucht es dort die Lebensmittelkontrolle und die Offenlegung der Resultate.

**Welche Vorteile ergeben sich für die Gastronomie und die Lebensmittelbranche aus einer solchen erhöhten Transparenz?**

Joachim Eder: Für die guten Betriebe – also für die klare Mehrheit – bedeutet die neue Regelung eine Stärkung. Sie erhalten einen Qualitätsausweis und damit einen eindeutigen Wettbewerbsvorteil. Deshalb ist unser Vorschlag auch in ihrem eigenen Interesse! Generell wird das Bewusstsein für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit steigen, ebenso das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die Betriebe. Und schliesslich sollte die präventive Wirkung nicht unterschätzt werden. Am liebsten wäre mir, wenn auf diese Weise alle Betriebe eine positive Beurteilung erhalten könnten.

**Herzlichen Dank, Herr Regierungsrat Eder, für Ihre glasklaren Aussagen!**

**AUTOR**

Casha Frigo Schmidiger