

Interpellation Spinner-Berneck vom 28. November 2001
(Wortlaut anschliessend)

Lebensmittelgesetz – nicht für alle gleich?

Schriftliche Antwort der Regierung vom 28. Januar 2002

Dieter Spinner-Berneck geht in seiner Interpellation von einer ungleichen gesetzlichen Grundlage für die Kontrollen bei lebensmittelverarbeitenden oder -verkaufenden Betrieben aus. Die unterschiedliche Handhabung der Kontrollen führe unter den Betrieben dieser Branche zu Wettbewerbsverzerrungen. Mit seinen Fragen sucht er eine Klärung der tatsächlichen Verhältnisse.

Die Regierung antwortet wie folgt:

Alle Betriebe und Einrichtungen, die Lebensmittel an Dritte abgeben, unterstehen dem Lebensmittelgesetz des Bundes (SR 817.0). Die kantonalen Regelungen beschränken sich auf die organisatorischen Belange des Vollzuges. Die Kontrollpflicht besteht grundsätzlich bei allen lebensmittelverarbeitenden und -verkaufenden Betrieben. Zur Zeit gibt es im Kanton St.Gallen 6050 kontrollpflichtige Betriebe; darunter sind beispielsweise auch 240 Vereinslokale und 176 Betriebe mit «Verkauf ab Hof». Die Inspektionsfrequenz richtet sich dabei nach der Risikoeinstufung eines Betriebes. Diese Einstufung erfolgt seit dem Jahr 2001 gesamtschweizerisch nach einem einheitlichen Raster. Aufgrund einer integralen Kontrolle werden die Bereiche Selbstkontrolle, Zustand der Lebensmittel, Verarbeitung/Prozesse und die baulich-technischen Einrichtungen beurteilt. Je nach Risikoeinstufung kann es zu mehreren Inspektionen eines Betriebes je Jahr kommen, bei kleinem Risiko zu lediglich einem Inspektionsbesuch alle drei Jahre. Industriebetriebe sowie Spitäler und Altersheime werden jährlich kontrolliert.

Rund die Hälfte der Kontrollen des Kantonalen Amtes für Lebensmittelkontrolle (KAL) führt zu Beanstandungen. Das KAL erhebt nur im Falle einer Beanstandung eine Gebühr. Diese beträgt im Durchschnitt Fr. 40.– bis 60.–. Inspektionen mit gravierenden hygienischen Mängeln haben eine kostenpflichtige Nachkontrolle zur Folge, die durchschnittlich Fr. 360.– kostet. In schwerwiegenden Fällen und im Wiederholungsfall erfolgt eine Strafanzeige. Im Jahr 2001 wurden 77 kostenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt und sieben Strafanzeigen eingereicht.

Für die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln besteht keine Bewilligungspflicht. Gastwirtschaftsbetriebe unterstehen dem kantonalen Gastwirtschaftsgesetz (sGS 553.1). Für den Vollzug sind die Gemeinden zuständig. Das KAL stimmt jährlich mit den Gemeinden die Liste jener Betriebe ab, die der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen. Falls kein Hinweis durch Dritte vorliegt, und die Gemeinde keine Kenntnisse über Aktivitäten von Lebensmittelbetrieben hat, können solche Betriebe kurzfristig unerkannt bleiben.

Das KAL ist bemüht, einen rechtsgleichen und verhältnismässigen Vollzug sicherzustellen. Als langjährig akkreditierter Betrieb nutzt es dazu verschiedene qualitätssichernde Elemente. Sämtlichen Hinweisen bezüglich unhygienischer Zustände aus der Bevölkerung und den Gemeinden wird rasch nachgegangen. Um auch Gelegenheitswirtschaften, Festwirtschaften oder Clublokale zu kontrollieren, führt das KAL auch Inspektionen ausserhalb der normalen Arbeitszeit durch (Abend- und Wochenenddienst).

Über die jährlichen Aktivitäten in einer Gemeinde werden die Gemeindeorgane am Ende des Kalenderjahres informiert. Bei Gastronomiebetrieben erhält die Gemeinde als patenterteilende Behörde laufend Kopien der Inspektionsrapporte. Die Zusammenarbeit mit den Gemeinden funktioniert gut. Im Herbst 2001 führte das KAL ein Seminar für die Gemeindebeauftragten zur Erteilung von Betriebsbewilligungen durch. Diese Veranstaltung wurde von den meisten Gemeinden besucht. Dabei wurden die Schnittstellen im Bereich der patentpflichtigen Betriebe zwischen den Gemeinden und den beteiligten kantonalen Instanzen analysiert und weiter optimiert.

Zu den einzelnen Fragen:

1. Beim Lebensmittelgesetz handelt es sich um ein Bundesgesetz, das auf alle lebensmittelverarbeitenden oder -verkaufenden Betriebe in sämtlichen Kantonen angewendet wird.
2. Beim bestehenden Lebensmittelgesetz besteht Gleichstellung bezüglich Kontrollpflicht aller dem LMG unterstellten Betriebe. Um die Kontrollkapazitäten optimal zu nutzen, richtet sich der Umfang und die Kontrollhäufigkeit nach den Risiken eines Betriebes.
3. Wie aus obigen Ausführungen hervorgeht, ist die Kontrolle aller lebensmittelverarbeitenden und -verkaufenden Betrieben nach einheitlichen Kriterien gewährleistet. Der kantonsweite einheitliche und rechtsgleiche Vollzug wird regelmässig im Rahmen der qualitätssichernden Massnahmen des KAL überprüft.

28. Januar 2002

Wortlaut der Interpellation 51.01.96

Interpellation Spinner-Berneck: «Lebensmittelgesetz - nicht für alle gleich?»

Den strengen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes unterliegen Lebensmittel verarbeitende und verkaufende Betriebe, wie zum Beispiel das Gastgewerbe, Metzgereien, Käsereien etc.

Von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen des Kantonalen Amtes für Lebensmittelkontrolle (KAL) werden bei diesen – zumeist kleinen Familienbetrieben – Geschäften jährlich unangemeldet Kontrollen durchgeführt. Mit einbezogen in diese Kontrollen sind auch Küchen, Toiletten, Schlachthäuser, Verarbeitungsräume, Ladenlokale etc. Eventuelle Beanstandungen der KontrolleurlInnen können den dem Gesetz unterstellten Geschäftsinhabern recht empfindliche Geldbussen eintragen.

Neben diesen <registrierten> Betrieben gibt es aber auch noch eine Anzahl von dem Lebensmittelgesetz nicht unterstellten Geschäften. Zum Beispiel öffentlich zugängliche, als Clubs bezeichnete Restaurants (Pseudogastronomie) – teilweise mit einem Gewerbe verbunden – die Getränke und Speisen an ihre <Gäste> gegen Entgelt verkaufen (Sonderregelung Gastwirtschaftsgesetz). In diesen <Schattenbetrieben> befinden sich eventuell auch Küchen und WC's. Ob diese den strengen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes entsprechen, kann nicht mit Gewissheit eruiert werden. Auch werden Betriebsbewilligungen solcher <Gaststätten> durch den jeweiligen Gemeinderat in eigener Kompetenz erteilt. Somit befinden sich jene Betriebe, die vom KAL auf Hygiene und Sauberkeit kontrolliert werden, gegenüber den anderen, nicht kontrollierten, klar im (Wettbewerbs-) Nachteil. Es ist anzunehmen, dass dem Kanton wegen diesen Tatsachen erkleckliche Summen in Form verschiedener Abgaben (Sozialabgaben, MWSt, Tourismusbeiträge, Einkommenssteuern etc.) entgehen.

Ich ersuche die Regierung um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Ist es richtig, dass das Lebensmittelgesetz nur auf eine gewisse Art von Lebensmittel verarbeitenden oder verkaufenden Betrieben angewandt wird?
2. Geht die Regierung mit mir einig, dass es sich beim bestehenden Lebensmittelgesetz nicht um eine Gleichstellung aller bestehenden kontrollpflichtigen und nicht kontrollpflichtigen Betriebe handelt?
3. Ist die Regierung bereit, zu prüfen, ob alle Betriebe, die mit Lebensmitteln resp. Hygiene zu tun haben, einheitlich und gerecht dem bestehenden Lebensmittelgesetz unterstellt werden können?»

28. November 2001