

Protokoll vom 24. Januar 2006

Kleine Anfrage 46/2005

betreffend Kontrolle von "Home-made" Artikeln an Vereinsanlässen und Standaktionen

In einer Kleinen Anfrage vom 14. November 2005 stellt Kantonsrat Alfred Tappolet Fragen zur Kontrolle von "Home-made" Artikeln an Vereinsanlässen und Standaktionen. Er will namentlich wissen, ob es sinnvoll und begründbar sei, bei gemeinnützigen Aktionen die Produkte auf die gesetzeskonforme Deklaration hin zu prüfen, ob sich der Regierungsrat bewusst sei, dass dadurch alte Traditionen in ihrem Fortbestand gefährdet sind, mit welchen Kontrollen des Amtes für Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz (ALU) zu rechnen sei, ob und in welchem Aufwandsverhältnis diese auch bei Grossverteilern durchgeführt werden, und wie die Kontrolle ausserhalb der geregelten Arbeitszeit erfolgt.

Der Regierungsrat

a n t w o r t e t :

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln wird durch Bundesrecht geregelt. Der Gesetzgeber will, dass die Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf über das Produkt informiert werden, und zwar unabhängig vom geschäftlichen Hintergrund (Gewinnstrebigkeit/Gemeinnützigkeit). Die Käufer haben ein Recht zu erfahren, wie gross beispielsweise der Früchte- oder der Zuckergehalt einer Konfitüre ist. Bei vorverpackten Lebensmitteln sind die Produkte anzuschreiben. Wird die Ware offen angeboten, ist die mündliche Information ausreichend. Grundsätzlich sind also alle Anbieter von Lebensmitteln von den Deklarationsbestimmungen betroffen, da die Lebensmittelsicherheit und nicht der Herstellungszweck im Vordergrund steht. Der Bundesgesetzgeber war in den letzten Jahren im Bereich der Deklarationsvorschriften sehr aktiv. So wurden beispielsweise die landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV) und die Rohstoffdeklarationsverordnung (VAPR) erlassen. Nachdem den Vollzugsbehörden von Seiten der Landwirtschaft und der Konsumenten Untätigkeit im Bereich der Kontrolle von Deklarationen vorgeworfen worden war, sahen sich die Behörden gezwungen, ihr Augenmerk vermehrt auf die Kennzeichnung zu richten. Aus diesem Grunde wurden schweizweit sogenannte "Täuschungsschutzkampagnen" durchgeführt.

Für die Vollzugsbehörden ist klar, dass die Erfüllung gesetzlicher Verpflichtungen nicht allen leicht fällt. Industriebetriebe haben ihre Spezialisten, die sich eingehend mit den Vorschriften auseinandersetzen können. Im Gegensatz dazu ist die Umsetzung für kleingewerbliche Unternehmen oder für Private oft schwieriger und mühseliger. Das ALU ist sich dieser Problematik bewusst und geht daher im Vollzug sehr differenziert vor, sodass weder alte Traditionen noch z.B. "Kuchenverkäufe" in Frage gestellt sind. In der Regel muss die Bevölkerung beim Kauf und Genuss der von Vereinsmitgliedern hergestellten Produkte (Brot, Zöpfe, Schlaatemer-Rickli usw.) auch nicht speziell geschützt werden. Hinweisen aus Konsumentkreisen wird jedoch nachgegangen.

Weil die Probleme kleingewerblicher Unternehmen oder von Privaten bekannt sind, bietet das ALU ihnen Hilfen in Form von Merkblättern und Informationsgesprächen an. Auch der Präsidentin des Verbandes Schaffhauser Landfrauen (VSL) wurde im Gespräch Unterstützung angeboten. Dabei wurde die Behebung von Deklarationsmängeln bei vorverpackten Waren vereinbart.

Noch wichtiger als die Kennzeichnung sind hygienische Aspekte und ein korrekter Umgang mit den Lebensmitteln. So wird beispielsweise auf eine korrekte Lagerung bei ausreichend tiefen Temperaturen geachtet, damit sich keine krankmachenden Keime vermehren können. Aber auch eine schlechte Frittierölqualität kann zu Magenverstimmungen führen und wird von Konsumentinnen und Konsumenten denn auch immer wieder bemängelt. Dank den konsequenten Kontrollen ist die Frittierölqualität nachweislich besser geworden – nicht nur in Restaurationsbetrieben, sondern gerade auch an Marktständen.

Bei der Planung der Kontrolleinsätze werden u.a. die Grösse des Betriebes, die Art der Produkte (leichtverderblich oder nicht leichtverderblich) sowie die Art der Betriebsführung berücksichtigt. Mit anderen Worten: grosse Betriebe werden öfters überprüft als kleine, beanstandete Betriebe öfters als einwandfrei geführte Betriebe usw. Vereinsanlässe oder vereinzelt abgehaltene Bazar werden also weniger oft bzw. selten bis kaum kontrolliert. Produkte von Grossverteilern werden aufgrund ihres grossen Umsatzes regelmässig untersucht und auf eine korrekte Beschriftung überprüft. So werden jährlich gegen 2'000 amtlich erhobene Proben untersucht. Einsprachen und Rekurse sind äusserst selten, was belegt, dass Entscheide des Amtes praktisch immer akzeptiert werden. Dabei werden Mängel im Offenverkauf in der Regel direkt vor Ort und Mängel in der Beschriftung von Verpackungen an die für den jeweiligen Betrieb zuständige Behörde überwiesen (z.B. im Falle der Migros an das Kantonale Laboratorium Zürich oder im Falle von Coop an das Kantonale Laboratorium Basel Stadt). Mit diesem Vorgehen wird ein einheitlicher Vollzug in der Schweiz erreicht. Die Planung der Kontrollen basiert somit auf einem sogenannten "risikobasierten" Ansatz. Dadurch können die Kräfte dort eingesetzt werden, wo die grösste Wirkung zu erwarten ist. Planung und Vorgehen werden regelmässig von externen Fachexperten überprüft und entsprechen einem üblichen Standard (ISO 17025). Die Aufsichtskommission des Amtes für Lebensmittelkontrolle der Kantone AR, AI, GL und SH hat diesem Vorgehen zugestimmt. Das neue Lebensmittelrecht, das am 1. Januar 2006 in Kraft getreten ist, verlangt explizit ein solches risikoorientiertes Vorgehen.

Mit der durch die Volksabstimmung obsolet gewordenen flächendeckenden Einführung der wirkungsorientierten Verwaltungsführung hat dies nichts zu tun. Auch gibt es für die Kontrollierenden weder eine Sonderregel "ausserhalb der geltenden Arbeitszeit", noch werden Zuschläge bezahlt. Der Einsatz wird in zeitlicher Hinsicht ebenfalls risikobasiert untertags, abends oder über die Wochenenden festgelegt.

Schaffhausen, 24. Januar 2006

DER STAATSSCHREIBER:

Dr. Reto Dyrach