

Datenschutz für Schmutzbetriebe

Trotz Öffentlichkeitsprinzip bleiben unhygienische Betriebe weiterhin anonym

Ab diesem Jahr sind amtliche Dokumente im Kanton Zürich grundsätzlich öffentlich. Allerdings gilt das neu eingeführte Öffentlichkeitsprinzip nicht für die Lebensmittelinspektorate. Sie dürfen die Namen von unhygienischen Metzgereien und dreckigen Restaurants nach wie vor nicht nennen, obwohl die Beanstandungen zunehmen.

cn. Seit Jahren lässt die Hygiene in Restaurants, Metzgereien, Bäckereien und Lebensmitteläden nach. Allein in der Stadt Zürich wurden im vergangenen Jahr 82 Strafanzeigen eingereicht. Das sind, wie die Leiterin des städtischen Lebensmittelinspektorats, Christina Weber, ausführte, 52 Prozent mehr als im Jahr 2006. Zwar arbeitet die grosse Mehrheit der rund 4300 Stadtzürcher Betriebe sauber, der Anteil der schwarzen Schafe ist aber trotzdem erschreckend hoch. Laut Christina Weber mussten im Jahr 2007 in 68 Fällen Betriebsschliessungen oder Benützungsverbote verfügt werden. Gleichzeitig wurden in 224 Betrieben 1440 Proben entnommen, von denen jede Dritte positiv ausfiel.

Ein Spiegel der Gesellschaft

Die Gründe für die schlechten hygienischen Zustände in den Zürcher Lebensmittelbetrieben sind vielfältig. Zur Verschlechterung der Situation trug zum einen die Liberalisierung des Gastgewerbes bei, zum andern setzt das seit 1995 geltende neue Lebensmittelgesetz vermehrt auf Eigenverantwortung. So müssen Wirte ein Konzept zur Selbstkontrolle erstellen und den Zustand der Waren und der Einrichtung regelmässig kontrollieren. Laut Christina Weber fehlt es aber vielen Restaurantbetreibern an elementarsten Kenntnissen der Lebensmittelhygiene. Die Wiedereinführung des Fähigkeitsausweises, wie dies der Verband der Lebensmittelinspektoren im vergangenen Jahr forderte, würde wohl eine Verbesserung bringen. Nach Einschätzung von Christina

Weber sind die unsauberen Verhältnisse in Restaurants und Imbissbuden allerdings auch ein Spiegel der Gesellschaft. Schliesslich, sagt sie, werde heute auch ungeniert auf den Boden gespuckt und an die Wände gepinkelt.

Keine Klassifizierung

Obwohl das städtische Lebensmittelinspektorat ausführliche Berichte über die Hygiene in den Betrieben schreibt und festgestellte Missstände fotografisch festhält, darf es seine Erkenntnisse nur in anonymisierter Form öffentlich machen. Wer wissen will, in welchem Restaurant das Händewaschen selbstverständlich ist und in welchem nicht, muss sich auf seine eigene Beobachtungsgabe verlassen. Der Grund für die fehlende Information liegt vor allem beim Datenschutz und dem Bundesgesetz über Lebensmittel. Auch das in einigen Kantonen eingeführte Öffentlichkeitsprinzip, das noch dieses Jahr im Kanton Zürich in Kraft treten wird, ändert daran nichts. Die Lebensmittelinspektoren sind an die Schweigepflicht gebunden, auch wenn es ihnen, wie der frühere St. Galler Kantonschemiker Hans Rudolf Hunziker freimütig zugab, manchmal schwerfällt. Er hatte festgestellt, dass ein renommiertes italienisches Restaurant grundsätzlich Schweinefleisch als Kalbfleisch deklariert hatte.

Auch Christina Weber wünscht sich manchmal, sie könnte bei besonders widerlichen Zu-

ständen den Namen des betroffenen Betriebs veröffentlichen. Sie weist aber gleichzeitig darauf hin, dass ein schlechter Ruf in der Regel hartnäckig an einem Lokal hängen bleibe, auch wenn es in der Zwischenzeit zu einem Wirtewechsel gekommen sei.

Aus diesem Grund wurde in der Stadt Zürich auch der vom ehemaligen Chef des Amtes für Umwelt- und Gesundheitsschutz gemachte Vorschlag einer Klassifizierung nach US-amerikanischem Vorbild verworfen, wo empfehlenswerte Restaurants ein «A» erhalten, während zweifelhafte mit einem «B» oder gar «C» klassifiziert werden. Befürchtet wurde zudem, dass die Klassifizierung von Betrieben zu einer Korruption der kontrollierenden Behörde führen könnte. Wo es um Existenzen geht, ist die Versuchung der Bestechung gross, sagt Christina Weber. Zudem würde ein solches System die Arbeit der Kontrolleure erschweren.

Restaurantbesuchern und Kunden von Lebensmittelgeschäften bleibt deshalb nichts anderes übrig, als sich mit den eigenen Augen von den Hygieneverhältnissen in einem Betrieb zu überzeugen und unsaubere Lokale zu meiden. Die Chefin des städtischen Lebensmittelinspektorats, die schon erlebt hat, wie eine Bäckerei mit Hilfe einer Schneeschaufel von toten Kakerlaken befreit werden musste, geht jedenfalls nur noch «sehr selektiv» auswärts essen.

An den Pranger stellen?

bc. Gehören Gastronomiebetriebe, die Hygienevorschriften verletzen oder Fleisch falsch deklarieren, durch Namensnennung an den Pranger gestellt? Über diese delicate Frage musste der St. Galler Kantonsrat im Februar entscheiden. Lukas Reimann, SVP-Parlamentarier aus Wil und Nationalrat, hatte zuvor eine entsprechende Motion eingereicht. Die Regierung und das Parlament haben sie nun jedoch abgelehnt.

Fehlbare Wirte öffentlich zu nennen, entspricht nicht dem Bundesgesetz, lautet die Begrün-

dung; zudem unterstünden die Lebensmittelkontrolleure der Schweigepflicht.

Wer aber mangelhafte Hygiene in einem Betrieb feststellt oder sich nach einer auswärtigen Verpflegung unwohl fühlt oder falsche Angaben auf der Speisekarte vermutet, der kann sich von einem Lebensmittelinspektor beraten lassen. Der telefonische Präsenzdienst des Kantonalen Labors ist unter der Rufnummer 043 244 71 00 von Montag bis Freitag von 8 Uhr 30 bis 11 Uhr 15 sowie von 14 Uhr bis 16 Uhr 15 zu erreichen.