



Zug, 14. Dezember 2009

## MEDIENMITTEILUNG

### **Schweizer Premiere: Amtliche Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelbetriebe im Kanton Zug**

**Dieser Tage erhalten 574 Betriebe der Lebensmittelbranche (Gaststätten, Bäckereien, Metzgereien etc.) im Kanton Zug Post vom Amt für Verbraucherschutz der Zuger Gesundheitsdirektion. Die Lebensmittelkontrolle verschickt die "Amtliche Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelsicherheit". Zug ist damit der erste Kanton, der eine solche Bescheinigung einführt. Für die Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet dies grösere Transparenz.**

Die Gesundheitsdirektion setzt damit das neue Gesundheitsgesetz um, in welchem der Kantonsrat neu auch den Konsumentenschutz regelte und eine amtliche Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelbetriebe einführt. Die Bescheinigung macht eine zusammenfassende Aussage über den Stand der Lebensmittelsicherheit eines Betriebes. Dazu gehören die Sicherstellung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln, der Schutz vor Täuschung und der Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten.

#### **Hoher Standard bei der Lebensmittelsicherheit**

Der Stand der Lebensmittelsicherheit ist im Kanton Zug im Allgemeinen erfreulich gut. Gesundheitsdirektor Joachim Eder ist mit dem Ergebnis jedenfalls ausgesprochen zufrieden und stellt den Betrieben ein äusserst positives Zeugnis aus: „244 Betriebe (42.5 %) erhielten das Prädikat sehr gut und 232 Betriebe (40.4 %) wurden als gut bezeichnet. Mit 82.9% ist dies ein absoluter Spitzenwert! Unser Ziel, die Qualität zu fördern statt Mängel und Schwächen zu bestrafen, ist voll aufgegangen. Das freut mich sehr.“ 87 Betriebe (15.2 %) mussten gemäss den massgebenden Kriterien als genügend bezeichnet werden, und lediglich 1.9 % (11 Betriebe) erhielten ein ungenügend.

#### **Freiwillige Publikation - Werbung für den Betrieb**

Betriebsinhaberinnen und -inhaber sind allerdings nicht verpflichtet, die Qualitätsbescheinigung in ihrem Betrieb aufzuhängen, weil der Gesetzgeber die Freiwilligkeit wollte. Joachim Eder geht jedoch davon aus, dass wahrscheinlich die allermeisten Betriebe mit einer positiven Bescheinigung von dieser Möglichkeit Gebrauch machen werden. "Die Bescheinigung mit einer guten oder sehr guten Bewertung in Sachen Lebensmittelsicherheit ist schliesslich beste Werbung für einen Betrieb," betont der Zuger Gesundheitsdirektor. Wer die Gesamtbewertung in der Werbung verwendet, muss die Bescheinigung gut lesbar im Kundenbereich des Betriebes und in einem allfälligen Internetauftritt zugänglich machen. Ab Mitte Dezember 2009 stehen die Qualitätsbescheinigungen sämtlichen Betrieben zur Verfügung.

#### **Transparente Information liegt im Trend**

In der Schweiz beschreitet der Kanton Zug mit der Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelsicherheit Neuland und nimmt damit eine Pionierrolle wahr. Der Ruf nach transparenter Information dürfte sich namentlich von Konsumentenseite her in Zukunft noch verstärken. In andern Ländern, namentlich in Skandinavien, hat das Recht der Konsumentinnen und Konsumenten auf Informationszugang bereits eine längere Tradition. In Dänemark sind die Gastrobetriebe und Einkaufsläden seit 2001 verpflichtet, die Kontrollergebnisse ihrer Kundschaft zugänglich zu machen. In Deutschland können Konsumentinnen und Konsumenten Auskünfte bei den amtlichen Stellen einholen. Zugs Kantonschemikerin Susanne Pfenninger, die mit ihrem Team von der Lebensmittelkontrolle des Amtes für Verbraucherschutz für die Bewertungen verantwortlich zeichnet: „Die Transparenz ermöglicht ebenfalls ein Vergleichen von Betrieben innerhalb der Betriebskategorien. Dadurch erhoffe ich mir einen erhöhten Ansporn zur Lebensmittelsicherheit. Unsere ersten Erfahrungen werden in den nächsten zwei Jahren ausgewertet.“

#### **Wer erhält die Qualitätsbescheinigung?**

Die Qualitätsbescheinigung wird nur an Betriebe abgegeben, welche Lebensmittel direkt an Konsumentinnen und Konsumenten verkaufen. Keine Bescheinigung erhalten Betriebe, welche lediglich von Dritten bezogene vorverpackte Ware abgeben. Ebenfalls keine Bescheinigung gibt es für Gelegenheitsanlässe, Brennereien, Kellereien und Imkereien, obwohl auch sie von der Lebensmittelkontrolle überwacht werden. Auf begründetes Verlangen wird auch weiteren Betrieben eine amtliche Qualitätsbescheinigung ausgestellt.

Auf der Bescheinigung werden nebst der Gesamtbewertung die Betriebsadresse, die für die Produktsicherheit verantwortliche Person, das Ausstellungsdatum sowie die Gültigkeitsdauer aufgeführt.

#### **Vierstufige Bewertungsskala**

Die Bewertungsskala ist vierstufig. Die Betriebe erhalten je nach Stand der von ihnen gewährleisteten Lebensmittelsicherheit das Prädikat sehr gut, gut, genügend oder ungenügend. Damit ist die Gesamtbewertung für die Konsumentinnen und Konsumenten auf einen Blick erfassbar. Die Bescheinigung gibt keine Auskunft über Details. Jeder Betrieb erhält jedoch zur eigenen Orientierung zusammen mit der Bescheinigung ein Begleitschreiben mit Detailangaben.

Die Qualitätsbescheinigung basiert in der Regel auf den Ergebnissen der letzten drei ordentlichen amtlichen Kontrollen. Kontrollergebnisse, welche mehr als fünf Jahre zurückliegen, werden nicht berücksichtigt.