

Kantonale Kontrolle in Küche und Kühlraum

Autor(en): Helen Weiss
Quelle: Basler Stadtbuch
Jahr: 2014

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/a9215986-0f91-4579-b129-7eb9fa734d49>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

KANTONALE KONTROLLE IN KÜCHE UND KÜHLRAUM

Alle zwei Jahre bekommen die Basler Restaurants und Lebensmittelläden Besuch vom Lebensmittelinspektorat. Die Gesetzeshüter gegen Schmutz kennen kein Pardon, wenn es um die Gesundheit der Bevölkerung geht.

Giulio Vögelin hat einen scharfen Blick – und einen siebten Sinn: für Schmutz. Der Lebensmittelinspektor ist deshalb nicht immer ein gern gesehener Besucher in den Küchen von Hotels und Restaurants oder in den Lagerräumen von Lebensmittelläden. Unangemeldet erscheint er zur Kontrolle, späht in Schubladen, Schränke, Schmortöpfe und fährt mit dem Finger prüfend über Regale, Ränder und Roste. Dabei geht er akribisch wie ein Detektiv vor und entdeckt auch so manches, das unentdeckt hätte bleiben sollen. «Es kommt vor, dass bei meinem Besuch der Küchenchef plötzlich verschwindet, um noch schnell defekte oder schmutzige Utensilien oder überlagerte Lebensmittel verschwinden zu lassen», weiss Vögelin.

Solche Spielchen hat jedoch der Küchenchef der Produktionsküche Ryago AG im Alters- und Pflegeheim Casavita Kannenfeld an der Burgfelderstrasse nicht nötig: Gregor A. Trosts Gewissen ist rein wie seine Küche, in

der es an diesem Vormittag im August rundläuft. Fleisch wird filetiert, Gemüse-Julienne gestiftelt und die Zwetschgen fürs Dessert mariniert. Giulio Vögelin ordnet seine Unterlagen und arbeitet sich gewissenhaft zwischen der Küchenbrigade hindurch durch Küche, Kühlräume und Lager.

Diffizile Durchsuchung

Der Hygiene-Profi kontrolliert dabei nicht nur Offensichtliches – etwa ob die Küchengeräte sauber und die Lebensmittel frisch sind –, sondern wirft auch ein Auge auf Dinge, die der Laie kaum beachten würde. Sind die Fenster mit Fliegengittern bespannt, damit beim Lüften keine Insekten eindringen können? Kann der Deckel des Abfallbehälters idealerweise mit einem Fusspedal geöffnet werden, damit keine Bakterien an die Hände gelangen? Und ist auch der Brausekopf der Waschanlage sauber, damit das Geschirr nicht erneut mit Keimen kontaminiert wird?

Um in die dunkelsten Ecken zu spähen oder unter ein Regal zu sehen, zückt Vögelin ab und zu seine Taschenlampe und leuchtet in die hintersten Winkel. Auch ein Messgerät gehört zu seinem mitgeführten Equipment; damit prüft er die Temperaturen in Kühlschrank und Tiefkühlzellen. In Reih und Glied lagern die Lebensmittel in den Kühlregalen, vakuumiert, sauber abgepackt und akkurat beschriftet. Hier entdeckt er trotzdem eine Unachtsamkeit: Eines der vollen Gebinde steht ohne Unterlage auf dem Boden der Kühlzelle. Das stellt ein Hygienearisiko dar, wie Vögelin erklärt: «Wird die Kiste vom Lieferwagen entladen, steht sie möglicherweise einen Moment auf dem Trottoir, wo vielleicht vorher ein Hund sein Geschäft erledigt hat. Mit der Kiste schleppt man also eventuell Bakterien in die Küche und verschmutzt den Boden der Kühlzelle oder gar die Arbeitsfläche.» Deshalb müssten solche Kisten immer auf einer Unterlage abgestellt werden.

«Fehler passieren, denn Menschen sind keine Maschinen», meint Vögelin, während er sich Notizen macht. Zudem müsse man sich bei der Kontrolle immer darüber im Klaren sein, dass man sich in einer Küche befindet und nicht in einem Operationssaal. «Hygiene in der Küche ist ein laufender Prozess», bestätigt Küchenchef Gregor A. Trost. Die gesetzlichen Anforderungen sind jedoch zahlreich und vielfältig. So entdeckt der Lebensmittelinspektor etwa ein zu hohes Schuhgestell in der Garderobe der Küchenmitarbeiter. «Dadurch kann beim Umkleiden Strassendreck von den Schuhsohlen auf die Arbeitskleidung gelangen und in die Küche eingeschleppt werden», erklärt er. Das Schuhgestell muss in der Höhe reduziert oder gleich ganz ersetzt werden – ob die Vorgabe umgesetzt wird, kontrolliert Vögelin in diesem Fall nicht. «Die Produktionsküche der Ryago AG ist punkto Hygiene auf einem hohen Niveau, weshalb eine Nachkontrolle nicht notwendig ist.»

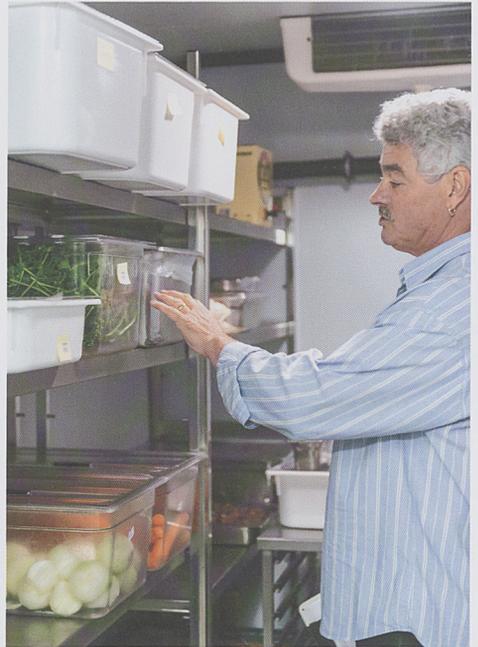
Mangelnde Hygienekenntnisse

Es ist durchaus im Sinn der Gastronomen, ihren Arbeitsplatz sauber zu halten. Meldungen über verschmutzte Küchen, schimmelige Lebensmittel oder gar Ratten in Vorratsräumen sind zwar selten, geistern aber aufgrund ihres hohen Ekelfaktors entsprechend gern durch die Presse – betroffene Restaurants können dann meist schliessen. Im Jahr 2013 erhielten 92 Prozent der 2657 kontrollierten Betriebe vom Lebensmittelinspektorat die Einstufung «gut», die restlichen 8 Prozent wurden in den Gefahrenstufen «erheblich» oder «gross» klassiert. Laut Oliver Lehmann, Leiter des Lebensmittelinspektorats Basel-Stadt, «ein zufriedenstellendes Resultat».

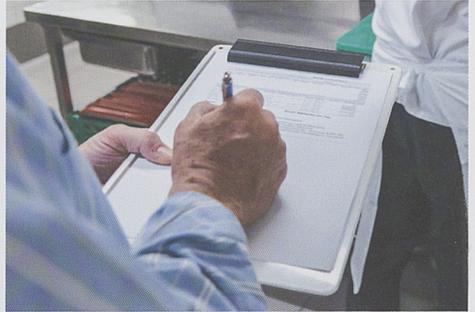
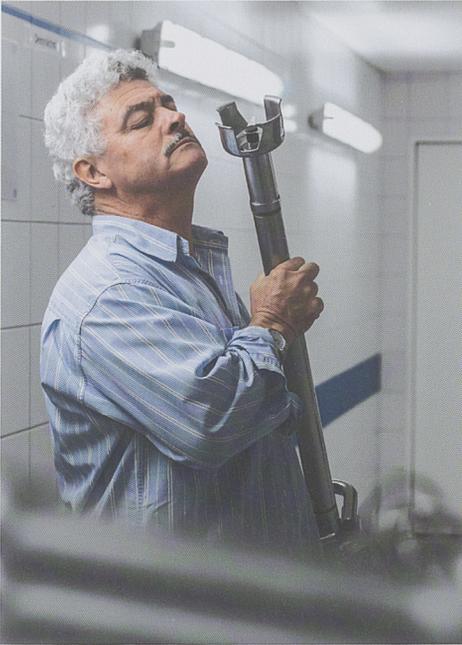
Im Mehrjahresvergleich wird jedoch ersichtlich, dass die Zahl der Betriebe, die gegen die Hygienevorschriften verstossen, konstant bei rund acht Prozent verbleibt. «Die Gastronomie- und Lebensmittelbranche lockt jedes Jahr Neueinsteiger an, die sich zum Teil schlecht mit den Hygienevorschriften auskennen», begründet Lehmann diesen Umstand. Quereinsteiger mit geringen Kenntnissen oder die mangelnde Schulung von Angestellten sind häufige Gründe für ein schlechtes Kontrollergebnis. Lehmann sieht in dieser Beziehung auch die Branchenverbände punkto Ausbildung stärker in der Verantwortung.

Risikobasierte Kontrolle

Die Forderung vieler Konsumenten nach Veröffentlichung der Resultate der Lebensmittelkontrollen sind dem kantonalen Lebensmittelinspektorat durchaus bekannt. Lehmann steht diesem Wunsch jedoch eher skeptisch gegenüber: «Das Öffentlichkeitsprinzip wird zwar intern kontrovers diskutiert, die Gegenargumente überwiegen jedoch für mich. Kontrollen sind immer nur Momentaufnahmen, und mit dem risikobasierten System haben wir bereits ein wirk-



Blick fürs Detail zum Wohle der Konsumenten und Gäste:
der Lebensmittelkontrolleur Giulio Vögelin bei der Arbeit



sames Mittel für einen gezielten Einsatz unserer Ressourcen.»

Das risikobasierte System funktioniert nach einem einfachen Prinzip: Wer bei der Beurteilung schlecht abschneidet, wird öfter kontrolliert. Im Schnitt wird ein Lebensmittelbetrieb alle zweieinhalb Jahre besucht, selbstverständlich unangemeldet. Zudem geht das Lebensmittelinspektorat auch Hinweisen aus der Bevölkerung, der Polizei oder des Bauinspektorats nach. Dabei ist der Job der Inspektoren und Kontrolleure nicht immer einfach, denn einzelne Basler Wirte lassen sich nur ungern in die Töpfe blicken. «Zwar habe ich noch keine Tätlichkeiten erlebt, aber Beschimpfungen kamen schon vor – oder auch Vorwürfe, dass man ihnen das Geschäft ruiniere», berichtet Lehmann, der selbst Kontrollen durchführt.

Leitplanken und Selbstkontrolle

Ob der Besuch der Gaststätte in einem kultivierten Rahmen verläuft, hängt laut Lehmann auch vom Verhalten des Inspektors ab: «In diesem Beruf muss man gut mit Menschen umgehen können.» Das Inspektionswesen ist zertifiziert; zusätzlich sollen verschiedene Massnahmen wie etwa Inspektionsbegleitungen einer Willkür bei den Kontrollen den Riegel vorschieben. Wo die gesetzlichen Vorschriften Interpretationsspielraum offenlassen, sorgen regelmässige Besprechungen für weitere Leitplanken im Hinblick auf einheitliche Beurteilungskriterien.

Und nicht zuletzt ist das kantonale Lebensmittelinspektorat den Kontrollen des Bundes unterworfen. Denn die Inspektoren haben einige Macht: Bei gravierenden Missständen und unmittelbarer Gesundheitsgefährdung oder bei Nichteinhalten von Verfügungen des Lebensmittelinspektorats wird der Betrieb geschlossen oder es kann zu einer Strafanzeige kommen. Lehmann versichert jedoch, dass die meisten Wirte und Ladenbesitzer die gesetzlichen Richtlinien ernst

nehmen und die hygienischen Anforderungen befolgen, weshalb dieser Fall selten vorkomme.

Gregor A. Trost von der Ryago AG schätzt die regelmässigen Kontrollen der Lebensmittelinspektoren: «Ich bin froh, wenn sie mich auf mögliche Fehler aufmerksam machen, die ich übersehen habe.» Lebensmittelbetriebe sind auch zur Selbstkontrolle verpflichtet – die Unterlagen werden im Rahmen der Kontrolle vom Lebensmittelinspektor geprüft. Die Produktionsküche Ryago AG führt dreimal jährlich eine interne Betriebskontrolle durch, welche auch dokumentiert wird. «Die eigenen Kontrollen sind nicht nur ein Instrument, um einen hohen Standard punkto Hygiene zu garantieren, sondern werden allenfalls in einem Rechtsfall zugezogen», sagt Trost. Das absolute Horrorszenario für den Küchenchef wäre, wenn aufgrund einer unhygienischen Arbeitsweise Bewohnerinnen oder Bewohner des Altersheims erkranken oder gar sterben würden. «Das wäre eine Katastrophe.»