Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 2

Artikel: Ziviles Kontrollorgan auch für die Truppenküche

Autor: Müller, N.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519637

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ziviles Kontrollorgan auch für die Truppenküche

Worin besteht die Tätigkeit eines/einer Kantonalen Lebensmittelinspektors/Lebensmittelinspektorin?

Wie der Titel «Lebensmittelinspektor/in» es bereits umschreibt, liegt das Arbeitsgebiet dieser Organe bei der Lebensmittelkontrolle. Die Lebensmittelkontrolle in der Schweiz ist im Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sowie in zahlreichen Eidg. und Kant. Verordnungen gesetzlich geregelt. Der Vollzug dieses Gesetzes liegt bei den einzelnen Kantonen.

Im Rahmen dieses Vollzugs führen nun die Kantonalen Lebensmittelinspektoren in allen Betrieben die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern oder verkaufen, Inspektionen und Kontrollen durch. Dies geschieht unter der Obhut der Kantonschemiker als Leiter der kantonalen Laboratorien vor Ort.

Das Ziel dieser Kontrollen besteht in erster Linie darin, bestmöglichste Bedingungen im Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten, um damit der Grundsatzforderung des Gesundheitsschutzes und dem Schutz des Konsumenten vor Täuschung und Betrug Nachhaltung zu verschaffen.

Diese Grundsatzforderungen wiederum bedingen unangemeldete Kontrollen auf eine fach- und sachgerechte Herstellung von Lebensmitteln, auf die hygienische Arbeitsweise im Umgang mit Lebensmitteln, auf geeignete und richtige Aufbewahrung und Lagerung sowie auf baulich-hygienisch einwandfreie Herstellungs-, Lager- und Verkaufsräume und -Einrichtungen in allen Betrieben, die mit Lebensmitteln handeln. Innerhalb dieser Kontrollen und Inspektionen sollen die Betriebsinhaber primär beraten werden. Es sollen ihnen jedoch auch Mängel aufgezeigt werden und, sofern notwendig, ist der Lebensmittelinspektor vom gesetzlichen Auftrag her auch verpflichtet, allenfalls verdorbene oder gesundheitsschädliche und verfälschte Lebensmittel durch sofortige Beseitigung oder Beschlagnahmung aus dem Verkehr zu ziehen. Letztgenannte Beanstandungen und Massnahmen – also sofortige Verfügungen – bilden zwangsläufig auch lebensmittelpolizeiliche Handlungen, die der Lebensmittelinspektor auszuüben hat.

Das Grundprinzip der Kontrolle – z. B. in einem Gastwirtschaftsbetrieb – ist das gleiche wie in allen übrigen lebensmittelherstellenden oder verarbeitenden Betrieben, wobei im Restaurationsbetrieb sicher speziell auf gute Sauberkeit, Reinlichkeit der Betriebsräume, auf hygienische Arbeitsweise und -Bedingungen, d.h. auf die baulich-hygienischen Voraussetzungen geachtet wird. Auch gilt ein besonderes Augenmerk dem hygienisch-mikrobiologischen Zustand der im Betrieb gelagerten und zum Verkauf gelangenden Lebensmittel. Im Sinne einer Prävention vor Gesundheitsgefährdung werden deshalb vermehrt Lebensmittelproben von Grundnahrungsmitteln, Zwischenprodukten, aber auch von vorgekochten oder genussfertigen Speisen zur mikrobiologischen Untersuchung am Kantonalen Laboratorium entnommen.

Die Häufigkeit von ordentlichen Kontrollen und Probenahmen richtet sich dabei nach dem Befund der letzten Kontrolle bzw. Untersuchung. Betriebe mit grösseren Mängeln oder häufigen Beanstandungen werden auch häufiger kontrolliert. Man will ja eine Verbesserung erreichen! In der Regel erfolgt jährlich mindestens eine Kontrolle durch den Kantonalen Lebensmittelinspektor oder durch die Kontrollorgane (Ortsexperten) der Gemeinde-Gesundheitsbehörde.

Die Lebensmittelinspektoren verstehen ihre Kontrolltätigkeit in erster Linie als Dienstleistung und Beratung der Betriebsinhaber. «Polizeiliche» Massnahmen werden erst dann notwendig, wenn eben die Forderungen, wie sie das Eidg. Gesetz und die Verordnungen vorschreiben, in grober Weise verletzt oder missachtet werden. Von unnötigen Eingriffen durch die Lebensmittelinspektoren zu sprechen ist falsch, müssen doch die Kontrollen und Massnahmen, die die Kontrollorgane dabei treffen, immer in Einklang mit den gesetzlichen Forderungen und den Befugnissen, die an die Kontrollorgane gestellt werden, stehen.

Die gegenseitige Achtung und das Verständnis für die Arbeit des Kontrollierenden wie des Kontrollierten bilden dabei die Voraussetzung für einen reibungslosen Ablauf einer Lebensmittelinspektion. Die Lebensmittelinspektoren sind bemüht, dem Betriebsinhaber durch eine eingehende Kontrolle ein möglichst vollständiges Bild über den Zustand seines Betriebes zu geben; dabei wird das Lob genau so erwähnt wie auch der Tadel. Wenn der Betriebsinhaber dabei bestrebt ist, Mängel auch anzuerkennen, und der Wille zur Behebung dieser Mängel vorhanden ist, bekommt eine Lebensmittelinspektion den Charakter einer echten Dienstleistung und wird nicht als Schikane empfunden.

Jeder Lebensmittelinspektor wünscht sich bei seiner Tätigkeit, dass er möglichst viel Lob aussprechen kann und möglichst wenig tadeln muss. Er freut sich, wenn er saubere und hygienisch gut geführte Betriebe sowie einwandfreie und vorschriftsgemäss deklarierte Waren antrifft.

Dies setzt jedoch bei den Verantwortlichen eines Betriebes wie auch bei den Angestellten Verantwortungsbewusstsein und Fachkenntnisse im Beruf voraus. Der Hygienevermittlung und -Schulung kommt dabei heute immer grössere Bedeutung zu. Berufsverbände, aber auch die Gesellschaft Schweiz. Lebensmittelinspektoren bieten diverse Druckschriften und Merkblätter über das Thema Hygiene an. Die Lebensmittelinspektoren sind auch gern bereit, z. B. vor Berufsverbänden Vorträge zum Thema Lebensmittelkontrolle und -hygiene zu halten. Sie sind der Ansicht, dass auf diesem Gebiet mehr getan werden könnte, insbesondere sollte bereits der Lehrling vermehrt über das Thema Hygiene geschult werden.

Auch ist es für jeden Betrieb unabdinglich, dass er über zeitgemässe Arbeitseinrichtungen verfügt. Schliesslich kann aber auch der Betriebsinhaber oder der Verantwortliche des Betriebs durch seine Präsenz, seine aktive Mithilfe und durch regelmässige eigene Überwachung und Kontrolle der Betriebsräume und des Personals dazu beitragen, dass Mängel erst gar nicht auftreten und auch keine Beanstandungen notwendig werden.

Verschiedene Lebensmittelinspektoren übernehmen noch weitere Aufgaben, wie Baupläne von zu kontrollierenden Betrieben im Baubewilligungsverfahren zu überprüfen oder Etiketten, Packungen und Anpreisungen auf ihre Wahrheit und Vollständigkeit im Sinne des Täuschungsschutzes zu begutachten oder Arbeiten im Labor auszuführen.

Die Ausbildung und Prüfung wie auch die Befugnisse des Lebensmittelinspektors sind in einer eigenen Eidg. Verordnung umschrieben.

Die Lebensmittelinspektoren/innen der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein haben sich 1910 als Berufsverband in der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren zusammengeschlossen.

Er bezweckt:

- Gesamtschweizerische Koordination beim Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung und Förderung diesbezüglicher Bestrebungen.
- Förderung der Aus- und Weiterbildung, Austausch von Berufserfahrungen und Ausarbeitung von Weisungen, Richtlinien, Check-Listen usw., die sich auf die Lebensmittelgesetzgebung stützen.
- Durchführung periodischer Arbeitstagungen in regionalen Arbeitsgruppen (Ostschweiz – Zentralschweiz-Tessin – Nordwestschweiz und Westschweiz).
- Mitarbeit bei der Revision von gesetzlichen Erlassen auf dem Gebiet der Lebensmittelgesetzgebung.
- Zusammenarbeit mit anderen Organisationen im In- und Ausland in der Verfolgung gemeinsamer Ziele.
- Wahrung der Berufsinteressen.

Mit dem neuen Lebensmittelgesetz, das die parlamentarischen Kommissionen zur Zeit behandeln, wird unsere Aufgabe in der Zukunft nicht geschmälert, sondern ergänzt und erweitert.

Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren

N. Müller, Präsident

Jede Kontrolle, die Fehler und Nachlässigkeit übersieht oder Milde gering achtet, wirkt verderblicher als gar keine Kontrolle.

General Wille