



Allergendeclaration – mündlich oder schriftlich? In der EU gibt es beides. Die Vorlage zur neuen Schweizer Lebensmittelverordnung verlangt die schriftliche. Fotolia/Zinkevych

# Lebensmittelverordnung liefert Gesprächsstoff

Die schriftliche Allergendeclaration, wie sie die neue Lebensmittelverordnung vorsieht, gibt zu reden. Mitte März lädt das Bundesamt BLV nochmals zur Diskussionsrunde.

GUDRUN SCHLENCEK



«Wir erachten die Chance, dass das Projekt an den Absender retourniert wird, als gross.»

Hélène Noirjean  
Schweizerischer Gewerbeverband

Mit einer solchen Flut an Einsprachen hatte der Bundesrat wohl nicht gerechnet. Im Rahmen der Anhörung zur neuen Lebensmittelverordnung (Projekt Largo) sind beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV ganze 400 Stellungnahmen interessierter Kreise eingegangen. Dass das ausserordentlich viele sind, konstatiert man selbst beim BLV, allein die Rückmeldung der Kantone füllt 2162 Seiten. Auch vier Monate nach dem offiziellen Ende der Anhörung ist das Amt noch immer damit beschäftigt, sämtliche Stellungnahmen inhaltlich auszuwerten. Der Kritikhagel an den Ausführungsbestimmungen des neuen Lebensmittelgesetzes, das bereits 2014

verabschiedet wurde, verzögert die Inkraftsetzung von Verordnung und Gesetz weiter: War ursprünglich der 1. Januar 2016 als Stichtag vorgesehen, so wurde bereits im Herbst beim Schlusspurt der Vernehmlassung offensichtlich, dass dieser Zeitplan nicht eingehalten werden kann – Mitte 2016 wurde als nächstes mögliche Einführungsdatum genannt. Aber auch daraus wird nun nichts.

**Ob die Lebensmittelverordnung nun 2017 in Kraft tritt, ist offen**  
Gemäss BLV ist vorgesehen, dass der Bundesrat überhaupt erst in der zweiten Hälfte dieses Jahres über den Zeitpunkt der Einführung entscheiden wird. Ob das Regelwerk aus 27 Einzelverordnungen dann zumindest ein Jahr später als geplant, also Anfang

2017, in Kraft sein wird, scheint also ebenfalls noch nicht klar.

Die betroffenen Branchen rechnen nun damit, dass bei der Lebensmittelverordnung nicht nur der Inkraftsetzungstermin, sondern auch der Inhalt nicht so kommen wird wie geplant. «Wir erachten die Chancen, dass das Projekt an seinen Absender retourniert oder im Sinne unserer Forderungen modifiziert wird, als gross», meint Hélène Noirjean vom Schweizerischen Gewerbeverband. Die beim BLV eingegangenen Stellungnahmen hätten alle in ähnliche Richtung tendiert. Die zentralen Kritikpunkte sind dabei auch fürs Gastgewerbe von grosser Relevanz. So betreffen beispielsweise die Hälfte der Hauptanliegen des SGV die Gastronomie und Hotellerie: Wie hotellerieusweise wehrt sich der SGV gegen die im Entwurf der neuen Lebensmittelverordnung festgesetzte schriftliche Deklaration von Allergenen im Offenverkauf sowie die Verschärfung der Grenzwerte beim Dusch- und Badewasser.

Dass die vielen Stellungnahmen ihre Wirkung zeigen werden und die neue Lebensmittelverordnung

schlussendlich wohl nicht ganz so restriktiv ausfallen wird, wie im ersten Entwurf vorgesehen, lässt ebenfalls die Gesprächsbereitschaft des BLV vermuten: Im Nachgang zur abgeschlossenen Vernehmlassungsrunde lädt das Amt die betroffenen Branchen inklusive die Verbandsvertreter des Gastgewerbes am 15. März

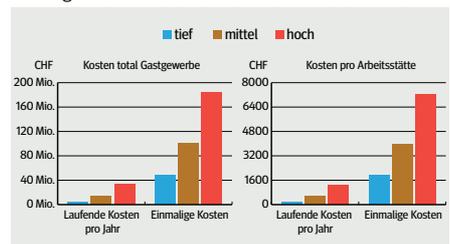
zu einem Roundtable, an dem die wichtigsten Erkenntnisse der Anhörung vorgestellt und diskutiert werden sollen.

## Gleich zwei Motionen gegen den «Swiss Finish» sind hängig

Auch der Nationalrat wird sich nochmals mit dem Thema befassen müssen: Bereits während und nach der Anhörung wurden zwei Motionen eingereicht, welche beide ein ähnliches Ziel verfolgen: Die Revision des Lebensmittelrechts zu sistieren oder anzupassen, die Regulierungsfut einzudämmen und auf den sogenannten «Swiss Finish» zu verzichten. Denn in der Europäischen Union, deren Lebensmittelgesetz für die Schweiz im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen als Massstab gilt, wird die Deklaration von Allergenen im Gastgewerbe lockerer gehandhabt, als für die Schweiz aktuell vorgesehen (siehe Zweittext).

Der Bundesrat scheint dies aber weiterhin anders zu sehen, wie die Antwort auf die Motion von Nationalrat Thomas de Courten zur Regulierungsfut im Lebensmittelbereich vermuten lässt. Nationalrat Bruno Pezzatti wiederum betitelt in seiner Motion gegen den «Swiss Finish» die schriftliche Deklaration von Allergenen im Gastgewerbe sogar als «gefährlich». «Die schriftliche Allergendeclaration gault den Verbrauchern eine Schein-Sicherheit vor», ist er überzeugt. Pezzatti, Mitglied im Vorstand der parlamentarischen Gruppe von Gastrosuisse, erachtet das persönliche Gespräch zwischen Gast und Gastronom als adäquater, da Allergien individuell sehr unterschiedlich ausgeprägt sind. Unterlasse der Gast aufgrund der schriftlichen Deklaration aber das Nachfragen, so könne der Gastgeber einen allfälligen Irrtum auch nicht aufklären. Pezzatti: «Die schriftliche Deklaration kann kontraproduktiv für die Sicherheit sein.» Er windet dem Gastgewerbe ein Kränzen: Die Branche nehme die mündliche Auskunftsspflicht ernst. Wann die Motionen im Nationalrat behandelt werden, ist offen, die Handlungsnotwendigkeit beim Projekt Largo hätten diese aber sicher unterstrichen, schätzt Bruno Pezzatti.

## Kosten der schriftlichen Deklaration der Allergene in Gastronomie & Hotellerie



Gesamtkosten für die Identifikation der Allergene und die schriftliche Kennzeichnung im Gastgewerbe. Quelle: BASS / Grafik: htr

## Hygiene Zeugnis brauchts nicht

Das neue Lebensmittelgesetz verzichtet auf eine Regelung, die den Konsumenten die Möglichkeit gibt, Kontrollen in Lebensmittelbetrieben einzusehen. Nationalrätin Nadine Masshardt wollte vom Bundesrat deshalb wissen, wie sich die brancheninternen Hygieneleitlinien der «guten Verfahrenspraxis» bewährt haben – der Bundesrat antwortete nun letzte Woche auf ihre Interpellation. Das Ergebnis der bundesrätlichen Evaluation attestiert dem Lebensmittelgewerbe Fortschritte bei der Hygiene, auch ohne öffentliches «Hygienezertifikat»: Zwischen 2011 und 2014 hat sich

die Anzahl der Betriebe in der Kategorie «sehr gut» von rund 50 Prozent auf beinahe 70 Prozent erhöht. Die Anzahl der Betriebe in der Kategorie «schlecht» blieb hingegen konstant bei rund einem Prozent. Allerdings unterscheiden die Daten nicht zwischen Gastgewerbe, Bäckerei, Metzgerei etc.; das im neuen Lebensmittelgesetz verankerte zentrale Informationssystem könnte hier künftig Klarheit bringen.

Das Hygienezeugnis im Kanton Zug hat dagegen bislang nicht zur deutlichen Verbesserung der Hygienesituation geführt: Seit der Einführung der amtlichen Qualitätsbescheinigung für Lebens-

mittelbetriebe im Jahr 2009 hat die Zahl der als gut oder sehr gut bewerteten Betriebe von 83 auf 84 Prozent zugenommen, währenddem die Zahl der ungenügenden Betriebe von 1,9 auf 0,7 Prozent zurückgegangen ist, schreibt der Bundesrat in seiner Interpellationsantwort. Allerdings werde die Möglichkeit zur Bekanntgabe der Resultate im Kanton Zug noch wenig genutzt. Modelle wie die Zuger Lösung sieht der Bundesrat eher als ein unterstützendes, zusätzliches Instrument. Das Ergebnis der Interpellation stärkt das Anliegen des Gastgewerbes, ein öffentliches Hygienezeugnis zu vermeiden. gsg

## Österreich Bilanz durchgezogen

Die EU-Lebensmittelverordnung ist seit Mitte Dezember 2014 in Kraft, ebenso alle in der Verordnung ergänzenden Regelungen. In Österreich lässt der Gesetzgeber dem Gastronom die Wahl: Er kann die Allergeninformation schriftlich oder mündlich abgeben. Bei der mündlichen Angabe bedarf es jedoch eines Hinweises auf der Speisekarte oder per Aushang, dass die Auskunft mündlich erteilt wird. Ausserdem muss sichergestellt sein, dass mindestens ein entsprechend geschulter Mitarbeiter im Betrieb anwesend ist. Beim Fachverband Gastronomie der österreichischen Wirt-

schaftskammer WKO zeigt man sich mit der Umsetzung der neuen Verordnung zufrieden. «Die Einführung ging relativ gut vonstatten», meint Geschäftsführer Thomas Wolf. Auch habe es im Grossen und Ganzen nur sehr wenige Beanstandungen seitens der staatlichen Kontrollorgane gegeben. Ob Betriebe eher mündlich oder schriftlich kommunizieren, kann Wolf nicht sagen, er gehe aber davon aus, dass beide Varianten der Informationsvermittlung genutzt werden.

Kritik hat Thomas Wolf trotzdem anzubringen: «Der Zeitaufwand im Vergleich zum Nutzen ist sehr hoch.» Dass der «erheb-

liche bürokratische Mehraufwand» in keinem vernünftigen Verhältnis zum Informationsbedürfnis der Gäste stehe, Sorge für «berechtigten Unmut bei den Betrieben», konstatiert der Gastronomieverantwortliche der WKO weiter. Seitens Gäste gebe es nämlich kaum Anfragen zur Allergendeclaration.

Für echte Allergiker biete die Auskunft ohnehin keine ausreichende Sicherheit. Wolf verweist dabei auf die Möglichkeit einer Kreuzkontamination. Argumente, welche die Kritiker der neuen Lebensmittelverordnung in der Schweiz ebenfalls ins Feld führen (siehe Haupttext). gsg