

An den Grossen Gemeinderat

## Winterthur

Beantwortung der Interpellation betreffend Hygienekontrolle in den Schulküchen der Schulhäuser, eingereicht von Gemeinderat St. Nyffeler (SVP)

---

Am 16. November 2009 reichte Gemeinderat Stefan Nyffeler namens der SVP-Fraktion mit 21 Mitunterzeichnerinnen und Mitunterzeichnern folgende Interpellation ein:

*„In der heutigen Zeit hat Hygiene in den Schulhäusern eine hohe und wichtige Rolle. Gedenke man nur gerade der ganzen Thematik um die "Schweinegrippe" und die daraus unumgänglichen Mindestanforderungen an die Hygiene. Aber wie steht es mit dem alltäglichen Betrieb in den Schulküchen, in welchen täglich Lebensmittel verarbeitet werden oder sogar für den Mittagstisch zubereitet werden?“*

*Daher stellen sich folgende Fragen an den Stadtrat:*

- 1. Werden die Schulküchen in unseren Schulhäusern, in welchen die Hauswirtschaftslehre stattfindet, jährlich grundsätzlich durch den Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Winterthur auf die Einhaltung der Hygienevorschriften - analog der Kontrolle von Küchen in Gastwirtschafts- oder Lebensmittelverarbeitenden Betrieben - kontrolliert?*
- 2. Wenn nein, wie und wer kontrolliert die Hygiene in den Schulküchen und ist diese gewährleistet?*
- 3. Wie werden die Schulküchen täglich nach dem Gebrauch einer Reinigung unterzogen?*
- 4. In welchen Abständen werden die Schulküchen einer Grundreinigung durchgeführt?*
- 5. Werden die Schulküchen oder Horte, in denen der Mittagstisch gegen Entgelt stattfindet, durch den Umwelt- und Gesundheitsschutz jährlich einer Hygienekontrolle unterzogen?*
- 6. Ist der Stadtrat bereit, die Schulküchen in den Schulhäusern und anderen schulischen Einrichtungen wie z.B. die Horte, welche Lebensmittel verarbeiten und den Schülern oder Kinder abgeben, grundsätzlich durch den Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Winterthur jährlich kontrollieren zu lassen?“*

### **Der Stadtrat erteilt folgende Antwort:**

Das städtische Lebensmittelinspektorat überprüft auf dem Stadtgebiet Winterthur und in den Anschlussgemeinden im Rahmen von risikobasierten Kontrollen die Einhaltung und Umsetzung der rechtlichen Vorgaben, die im Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG) geregelt sind. Es geht dabei einerseits darum, die Bevölkerung vor einer Gesundheitsgefährdung durch nicht regelkonforme Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zu schützen, ferner Betrug und Fälschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln zu verhindern und schliesslich den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu beaufsichtigen.

Grundsätzlich schreibt die Lebensmittelgesetzgebung vor, dass eine Küche nur dann der Kontrollpflicht durch das Lebensmittelinspektorat untersteht, wenn in ihr Mahlzeiten für Dritte hergestellt werden. Bezogen auf die vorliegende Fragestellung ist das dann der Fall, wenn in Schulküchen beispielsweise für schulergänzende Betreuungseinrichtungen oder Kinderta-

gesstätten gekocht wird. Solange lediglich Schülerinnen und Schüler ihre eigenen Mahlzeiten zubereiten, sind von Gesetzes wegen keine amtlichen Kontrollen erforderlich und finden in der Regel auch keine solchen statt. Es zählt jedoch zu den Aufgaben des Betreuungs- oder Lehrpersonals, die Kochaktivitäten der Schülerinnen und Schüler gewissenhaft zu beaufsichtigen und für jederzeit einwandfreie hygienische Verhältnisse zu sorgen. Diese Regelung hat sich in der Vergangenheit bewährt; auch seitens der Eltern gab die Hygiene in Schulküchen bisher zu keinen Beschwerden Anlass.

### **Zu den einzelnen Fragen:**

#### Zur Frage 1:

*„Werden die Schulküchen in unseren Schulhäusern, in welchen die Hauswirtschaftslehre stattfindet, jährlich grundsätzlich durch den Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Winterthur auf die Einhaltung der Hygienevorschriften - analog der Kontrolle von Küchen in Gastwirtschafts- oder Lebensmittelverarbeitenden Betrieben - kontrolliert?“*

Wie eingangs dargelegt, schreibt das Gesetz keine Kontrollen durch das Lebensmittelinspektorat vor, wenn lediglich Mahlzeiten zum Eigenkonsum zubereitet werden. Das ist im Hauswirtschaftsunterricht der Fall; hier kochen Schülerinnen und Schüler nur für sich selber. Zudem ist der Hygieneaspekt bei der Zubereitung von Mahlzeiten auch ein Schwerpunkt der Ausbildung. Solche Schulküchen werden daher vom Lebensmittelinspektorat in der Regel nicht kontrolliert.

#### Zu den Fragen 2, 3 und 4:

*„Wenn nein, wie und wer kontrolliert die Hygiene in den Schulküchen und ist diese gewährleistet? Wie werden die Schulküchen täglich nach dem Gebrauch einer Reinigung unterzogen? In welchen Abständen werden die Schulküchen einer Grundreinigung durchgeführt?“*

Wie erwähnt, ist die Hygiene in den Schulküchen, in welchen Schülerinnen und Schüler für sich selber kochen, bereits durch das stets anwesende Lehrpersonal gewährleistet und muss daher grundsätzlich nicht auch noch amtlich inspiziert werden. Zudem kontrollieren die Hauswartungen die betreffenden Räume dreimal pro Woche, und die Küchen werden vom Reinigungspersonal wöchentlich einmal zusätzlich gereinigt. Bei besonders groben Verunreinigungen wird jeweils umgehend für die Beseitigung gesorgt und nötigenfalls auch häufiger gereinigt. Die fraglichen Räumlichkeiten sollen sich jederzeit in einem hygienisch einwandfreien Zustand präsentieren.

In sämtlichen Schulanlagen der Stadt Winterthur findet einmal jährlich eine umfassende Grundreinigung statt, die auch die Räume der Schulküchen umfasst. Diese Arbeiten werden von den Hauswartungen und dem Reinigungspersonal jeweils entweder in den Frühlings- oder in den Sommerferien ausgeführt.

#### Zur Frage 5

*„Werden die Schulküchen oder Horte, in denen der Mittagstisch gegen Entgelt stattfindet, durch den Umwelt- und Gesundheitsschutz jährlich einer Hygienekontrolle unterzogen?“*

Werden in einer Küche nicht zum Eigenverzehr, sondern für Dritte Mahlzeiten zubereitet, fällt diese Küche – wie bereits dargelegt – unter die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung und wird sie dementsprechend vom städtischen Lebensmittelinspektorat kontrolliert. Küchenbetriebe, welche solche Dienstleistungen erbringen, sind gegenüber dem Lebensmittelinspektorat meldepflichtig. Der Kontrollpflicht unterstehen selbstredend auch externe Dienstleis-

tungsunternehmen (z.B. SV-Service), die entsprechende Aufgaben übernehmen. Vom Lebensmittelinspektorat kontrolliert werden ferner sämtliche schulergänzenden Betreuungseinrichtungen, in welchen die Betreuungspersonen für die Verpflegung der Kinder sorgen und Mahlzeiten kochen.

#### Zur Frage 6

*„Ist der Stadtrat bereit, die Schulküchen in den Schulhäusern und anderen schulischen Einrichtungen wie z.B. die Horte, welche Lebensmittel verarbeiten und den Schülern oder Kinder abgeben, grundsätzlich durch den Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Winterthur jährlich kontrollieren zu lassen?“*

Gestützt auf die einschlägige Rechtslage ist hier wie gesagt zu unterscheiden zwischen Küchenräumen, in welchen Schülerinnen und Schüler für sich selber kochen und solchen, in welchen Speisen für Dritte hergestellt werden. Im letzteren Fall, welchen die vorliegende Frage vor allem anspricht, ist die periodische amtliche Kontrolle bereits von Gesetzes wegen gewährleistet und dem Anliegen des Interpellanten damit Rechnung getragen. Bereiten Schülerinnen und Schüler ihre eigenen Mahlzeiten zu, entfällt die Kontrollpflicht und ist das Betreuungs- bzw. das Lehrpersonal für einwandfreie hygienische Zustände besorgt. Das städtische Lebensmittelinspektorat wird aber gemeinsam mit den zuständigen Stellen im Schulbereich prüfen, ob künftig nicht auch in solchen Küchen stichprobenweise Kontrollen sinnvoll sein könnten; es ginge dabei aber vor allem darum, dass die damit beauftragten Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure diese Besuche zum Anlass nähmen, um die anwesenden Schülerinnen und Schüler über die grundlegenden Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln zu unterrichten.

*Die Berichterstattung im Grossen Gemeinderat ist dem Vorsteher des Departements Sicherheit und Umwelt übertragen.*

Vor dem Stadtrat

Der Stadtpräsident:

E. Wohlwend

Der Stadtschreiber:

A. Frauenfelder