

Positive Qualitätsbescheinigung

Susanne Pfenninger, Kantonschemikerin

Gesundheitsdirektion

Zweck der Lebensmittelkontrolle



1. **Gesundheitsschutz**

2. **Täuschungsschutz**

3. **Hygienischer Umgang**

Übersicht

- 603 Betriebe sind Direktvermarkter (Qualitätsbescheinigung)
- 574 Betriebe erhielten eine Qualitätsbescheinigung

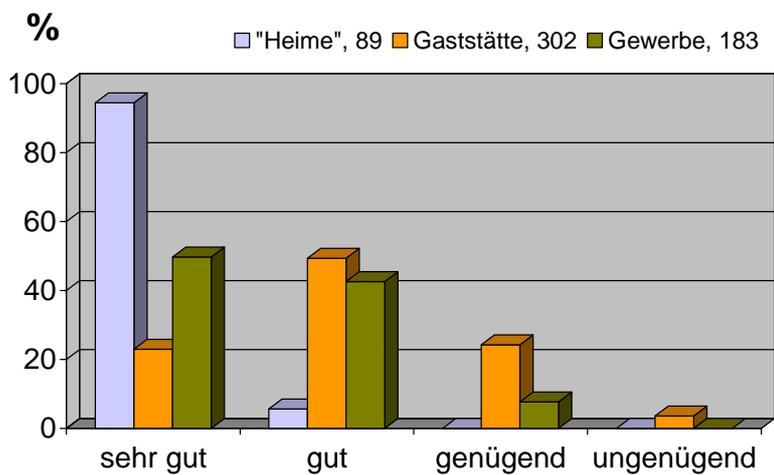
Auswertung:

| | | |
|-------------|---------------|--------|
| sehr gut: | 244 Betriebe, | 42.5 % |
| gut: | 232 Betriebe, | 40.4 % |
| genügend: | 87 Betriebe, | 15.2 % |
| ungenügend: | 11 Betriebe, | 1.9 % |

Betriebsstruktur

- 1. Heimähnliche Betriebe** (89 Betriebe, 15.5 %)
Horte, Altersheime, Spitäler, Personalrestaurants
- 2. Gastgewerbe** (302 Betriebe, 52.6 %)
Restaurants, Hotel, Bar, Imbiss-Stände
- 3. Gewerbebetriebe** (183 Betriebe, 31.9 %)
Bäckereien, Metzgereien, Hof-Läden, Grossverteiler

Qualitätsstandard



Ausblick

- **Schnelle Realisierung:** Oktober 2008 Gesetz
- **Schweizer Premiere**
- **Transparenz** in Bereiche, die Konsumentinnen und Konsumenten nicht einsehen können
- **Vergleichbarkeit** innerhalb der Betriebskategorie
- **Ansporn** zur verbesserten Lebensmittelsicherheit

Seit **letzter Woche** sind alle betroffenen Betriebe im Besitz einer amtlichen Qualitätsbescheinigung.