

betreffend unhygienische Zustände in der Markthalle?

Der Basler Zeitung vom 25. Februar 2020 war zu entnehmen, dass in der Markthalle offensichtlich Hygienezustände herrschen, welche Gastronomen und Lebensmittelkontrollexperten für grenzwertig halten.

Im Bericht werden u.a. schlecht gesäuberte und für einen professionellen Betrieb ungünstige Abzugshauben über den Kochfeldern moniert. Teilweise sei der Staub und Dreck im Gebälk der Bretterbuden über den Anrichten und Arbeitsflächen "zentimeterdick". Der ehemalige Präsident des Wirteverbandes und Besitzer verschiedener Gastronomiebetriebe in Basel, so der Bericht, würde selbst nicht in der Markthalle – aus hygienischen Gründen – essen gehen.

Ein Rundgang in der Halle mit einer ehemaligen Mitarbeiterin der Lebensmittelkontrolle Basel-Stadt (und Expertin im Bereich) zeigte weitere Mängel auf. So muss ein Anbieter von seiner Anrichtefläche quer durch den Kundenbereich an ein kleines Becken gehen, um sich die Hände zu waschen – was gemäss Aussagen der Expertin "ausserhalb der Markthalle in einem Kleinbetrieb nicht geduldet werden würde". In einem anderen Betrieb lagen im Lagerraum Lebensmittel in geöffneten Kartonkisten auf dem Boden.

Handelt es sich hierbei allenfalls noch um Details, so wird gemäss Bericht zudem aber v.a. beanstandet, dass die Standbetreiber über den Arbeitsflächen über kein Dach verfügen und alle Stände oben offen seien. Dies, obschon die hohe Kuppel der Markthalle nicht zu kontrollieren sei, weil sie nicht einfach geputzt werden kann. Entsprechend seien die Stände verstaubt.

Kritisiert wird im Bericht zudem das Wasserkonzept. Inmitten der Bretterbuden-Inseln gibt es nur einen einzigen Wasserhahn mit einem kleinen Becken fürs Händewaschen. Hierzu hätten aber nicht einmal alle Standbetreiber einen direkten Zugang. In der Praxis führe dies dazu, dass Standbetreiber ihre Hände lediglich mit einem Tuch abwischen. Dabei ist in diesem Punkt das Lebensmittelgesetz sehr eindeutig und schreibt vor, "dass in jedem Arbeitsbereich eine Handwascheinrichtung vorhanden und jederzeit zugänglich und benutzbar sein muss."

Auch die in der Halle angetroffenen Holzablagen scheinen ungeeignet, wenn auch nicht verboten zu sein, da sie schwierig sauber zu halten sind. Normalerweise wird deshalb den Betrieben eine Arbeitsfläche aus Chromstahl o.ä. empfohlen.

Offensichtlich profitiert die Markthalle davon, dass sie an sich von Klein- und Kleinstbetrieben betrieben wird und nicht als Grossbetrieb gilt. Die Hygiene wird von der Hallenbetreiberin, der Markthallen AG, offensichtlich an die Standbetreiber delegiert. Andere Konzepte, wie bspw. auf von einem Konzern betriebenen Autobahnraststätten in der Schweiz, sehen vor, dass die dort befindlichen Betriebe als Einheit zu verstehen sind und nicht als separate Kleinbetriebe, womit auch härtere Anforderungen gelten. Offensichtlich ist dies bei der Markthalle nicht der Fall. Der Interpellant schätzt die Markthalle mit dem vielfältigen gastronomischen Angebot und findet das Konzept spannend. Dennoch lässt der Bericht gewisse Fragen offen, welche unbeantwortet bleiben. Ich ersuche den Regierungsrat daher um die Beantwortung der folgenden Fragen:

1. Sind dem Regierungsrat diese Zustände bekannt? Falls ja, was unternimmt er, um die risikobasierten Kontrollen zu intensivieren?
2. Trifft es zu, dass einzelne Vorgaben – wie im Bericht der Baz beschrieben – nicht eingehalten werden (bspw. in der Thematik der Handwascheinrichtungen). Falls ja, weshalb wird dagegen nichts unternommen? Falls nein, wird dieser Mangel beseitigt?
3. Weshalb werden die einzelnen Betriebe in der Markthalle als "Kleinbetriebe" mit tieferen Hygieneanforderungen geführt und nicht, wie bei einer Essenausgabe / Tag in dieser Grössenordnung, als ordentlicher Grossbetrieb?
4. Existieren im Kanton weitere Beispiele wie die Markthalle, bei welcher bei permanenten (nicht Gelegenheits- oder Festwirtschaften) Betrieben diese als Kleinbetriebe gewertet und behandelt werden? Falls ja, um welche Betriebe handelt es sich?
5. Ist der Regierungsrat angesichts der beschriebenen Mängel und der Expertise einer ehemaligen Mitarbeiterin der kantonalen Lebensmittelkontrolle nicht auch der Ansicht, dass diese Beurteilung überdacht werden muss und die Lebensmittel- und Hygienestandards eines Grossbetriebs gelten sollten (Stichwort "gleich lange Spiesse")?
6. Ist sichergestellt, dass im Kanton Basel-Stadt die geltenden lebensmittel- und hygienerechtlichen Bedingungen auch bei den Food Trucks und anderen Betrieben von Kleinangeboten jederzeit eingehalten sind resp. kann der Regierungsrat bestätigen, dass jeder Food Truck und Standbetreiber über die gesetzlich vorgeschriebenen Einrichtungen wie bspw. eine eigene Handwascheinrichtung verfügt? Falls nein, weshalb nicht?
7. Das neue Gastgewerbegesetz ist vor wenigen Wochen in Kraft getreten. Wie ist sichergestellt, dass den Bewerbern für die Erteilung einer Betriebsbewilligung die entsprechenden Vorschriften bekannt sind resp. wie werden die Kenntnisse seitens des Kantons, welcher neu die Prüfungen organisiert, abgefragt?

Pascal Messerli