

1. September 2026

Anfrage 282 / Andreas Hüssy, SVP

eingereicht am 7. Juli 2026 – Wortlaut siehe Beilage

Wiederholte Hygieneverstösse in Wiler Gastrobetrieben – Auswirkungen auf Konsumentenschutz und Gastronomiestandort Wil

Andreas Hüssy, SVP hat am 7. Juli 2026 eine Anfrage zum Thema "Wiederholte Hygieneverstösse in Wiler Gastrobetrieben – Auswirkungen auf Konsumentenschutz und Gastronomiestandort Wil" eingereicht und bittet um die Beantwortung von sechs Fragen

Beantwortung1. Wie beurteilt der Stadtrat die Auswirkungen solcher anonym veröffentlichten Hygienefälle auf den Ruf der gesamten Wiler Gastronomie?

Der Stadtrat ist sich bewusst, dass die anonymisierte Veröffentlichung von Hygienefällen die Wahrnehmung der Gastronomie insgesamt beeinflussen kann und in der Öffentlichkeit negative Rückschlüsse auslösen vermag. Dies ist jedoch kein spezifisches Phänomen der Stadt Wil, sondern kann grundsätzlich die gesamte Gastronomiebranche betreffen. In Wil gibt es rund 120 Gastronomiebetriebe. Diese werden durch das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (abgekürzt AVSV) regelmässig und risikobasiert hinsichtlich der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen und hygienischen Anforderungen kontrolliert (vgl. dazu auch die weiteren Antworten). Die grosse Mehrheit der Betriebe erfüllt die geltenden Anforderungen. Durch die risikobasierte Kontrolltätigkeit können allfällige Mängel frühzeitig erkannt und deren Behebung veranlasst werden. Aus Sicht des Stadtrats sind einzelne festgestellte Verstösse deshalb im jeweiligen Einzelfall zu beurteilen und erlauben keine generellen Rückschlüsse auf die Wiler Gastronomie. Der Stadtrat erachtet es als wichtig, die insgesamt hohe Qualität und das verantwortungsvolle Handeln der überwiegenden Mehrheit der Wiler Gastronomiebetriebe entsprechend zu berücksichtigen.

2. Ist der Stadtrat der Auffassung, dass die heutige Informationspraxis den Konsumentenschutz ausreichend gewährleistet, wenn trotz wiederholter und teils gravierender Hygieneverstösse die betroffenen Betriebe anonym bleiben?

Die Informationspraxis bei den Ergebnissen von Lebensmittelkontrollen ist bundesrechtlich geregelt. Das Lebensmittelgesetz (LMG) legt insbesondere fest, unter welchen Voraussetzungen Kontrollinformationen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden dürfen. Die Gemeinde Wil hat darauf keinen eigenen Regelungs- oder Ermessensspielraum und kann keine abweichende Veröffentlichungspraxis festlegen. Aus Sicht des Stadtrats steht für

den Konsumentenschutz deshalb die konsequente Behebung festgestellter Mängel im Vordergrund. Eine Änderung der geltenden Informationspraxis wäre auf Ebene des Bundesrechts vorzunehmen und liegt nicht im Zuständigkeitsbereich der Stadt Wil.

Der Stadtrat ist der Auffassung, dass der Konsumentenschutz durch den konsequenten Vollzug der gesamtschweizerisch geltenden Lebensmittelgesetzgebung auf einem hohen Niveau gewährleistet wird. Werden Mängel festgestellt, ordnet das zuständige AVSV die erforderlichen Massnahmen an. Je nach Schwere reichen diese von Fristen zur Mängelbehebung über Betriebseinschränkungen bis hin zur vorübergehenden Betriebsschliessung. Erforderliche Nachkontrollen stellen die Umsetzung der angeordneten Massnahmen sicher.

3. Hat der Stadtrat gegenüber dem Kanton bereits angeregt oder beabsichtigt er anzuregen, die heutige Praxis der Information der Öffentlichkeit zu überprüfen oder anzupassen?

Nein. Der Stadtrat sieht derzeit keinen Anlass, eine Anpassung der bestehenden Informationspraxis anzuregen. Wichtig ist aus seiner Sicht, dass die Fachstelle KGM als Vollzugsstelle des Gastwirtschaftsgesetzes frühzeitig über die Kontrolltätigkeit und insbesondere über ergangene Strafbefehle informiert wird. Aktuell erhält die Fachstelle KGM den Strafbefehl gleichzeitig mit dessen Freigabe für die Medien. Damit ist die Fachstelle KGM ausreichend dokumentiert und in der Lage, angemessen reagieren zu können. Weitergehende Informationen, z.B. solche aus einem Strafverfahren, werden erst zu einem späteren Zeitpunkt relevant, wobei die KGM diese von den zuständigen Stellen erhält.

4. Wie viele Gastrobetriebe in der Stadt Wil wurden in den letzten fünf Jahren kontrolliert, wie viele davon beanstandet, wie viele mussten nachkontrolliert werden und wie viele Betriebe wurden vorübergehend geschlossen oder mit einem Tätigkeitsverbot belegt? (soweit diese Zahlen dem Stadtrat oder den zuständigen kantonalen Stellen bekannt sind.)

In der Stadt Wil gibt es rund 120 Gastrobetriebe. Die lebensmittelrechtlichen Kontrollen erfolgen risikobasiert durch das AVSV. Aus der gesamthaften Risikobeurteilung eines Betriebes wird die Kontrollfrequenz festgelegt. Betriebe mit erhöhtem Risiko oder wiederholten Beanstandungen werden deutlich häufiger kontrolliert als Betriebe mit dauerhaft guten Ergebnissen. Die Kontrollintervalle richten sich nach der nationalen Kontrollplanung und der individuellen Risikobeurteilung des Betriebes, dabei wird ein Betrieb mindestens alle 24 Monate kontrolliert. Betriebsschliessungen oder Tätigkeitsverbote werden direkt durch das AVSV angeordnet, wenn dies zum Schutz der Gesundheit erforderlich ist. Solche Massnahmen kommen im Verhältnis zur Gesamtzahl der kontrollierten Betriebe sehr selten vor. Zusätzlich sind bei Patenterneuerungen oder Patentwechseln jeweils Kontrollen angesetzt ohne dass die Fachstelle KGM kein Patent erteilt bzw. erneuert. Neben dieser lebensmittelpolizeilichen Kontrolle wird auch eine bau- und feuerpolizeiliche Überprüfung gemacht. Nur einzelne Betriebe mussten kurzzeitig geschlossen werden. Nachkontrollen dagegen sind immer wieder notwendig bewegen sich aber im einstelligen Prozentbereich. Die Fachstelle KGM wird bei jeder Kontrolle und Nachkontrolle mit einem Inspektionsbericht des AVSV bedient und ist entsprechend informiert.

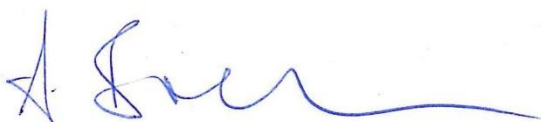
5. Welche Möglichkeiten sieht der Stadtrat, das Vertrauen der Bevölkerung in die Wiler Gastronomie zu stärken und gleichzeitig jene Betriebe zu schützen, welche ihre gesetzlichen Pflichten konsequent erfüllen?

Einzelne medial stark beachtete Fälle können das Vertrauen der Bevölkerung beeinträchtigen. Gleichzeitig zeigt der konsequente Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung, dass festgestellte Mängel erkannt und behoben werden. Der Einfluss der Stadt auf den Ruf der Gastronomie ist naturgemäss begrenzt. Umso wichtiger sind ein konsequenter Vollzug sowie stabile Betriebsverhältnisse.

6. Wenn selbst wiederholte und über Jahre dokumentierte Hygieneverstösse mit erhöhten Keimbelastungen nicht ausreichen, um die Öffentlichkeit über die betroffenen Betriebe zu informieren: Wo zieht der Stadtrat beziehungsweise der Kanton die Grenze? Muss zuerst ein grösserer Krankheitsausbruch oder gar ein Todesfall eintreten, bevor der Schutz der Bevölkerung höher gewichtet wird als das Interesse des fehlbaren Betriebs?

Nein. Der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten steht im Zentrum der Lebensmittelgesetzgebung. Die Beurteilung von Verstössen, die Anordnung von Massnahmen und die Information der Öffentlichkeit liegen im Zuständigkeitsbereich des Kantons bzw. des AVSV. Die Stadt Wil verfügt diesbezüglich über keinen eigenen Handlungsspielraum. Der Stadtrat verweist auf die geltenden bundesrechtlichen Vorgaben sowie auf die Antwort der Regierung des Kantons St. Gallen zur Einfachen Anfrage 61.25.38 (<https://www.ratsinfo.sg.ch/gremium/468/ge-schaefte/6489>). Bei festgestellten Mängeln werden die erforderlichen Massnahmen angeordnet und deren Umsetzung kontrolliert. Es handelt sich dabei um Handlungsanweisungen, konkrete, verpflichtende Anordnungen oder gegebenenfalls vorübergehende Betriebsschliessungen. Die Information der Öffentlichkeit richtet sich nach den gesetzlichen Voraussetzungen und setzt selbstverständlich keinen eingetretenen Gesundheitsschaden voraus.

Stadt Wil



Andreas Breitenmoser
Stadtpräsident



Janine Rutz
Stadtschreiberin