

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

vom 23. November 2005 (Stand am 12. Dezember 2006)

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992¹ (LMG),
auf Artikel 16 Absatz 2 und Artikel 17 des Gentechnikgesetzes vom 21. März 2003²
(GTG),
auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes vom 7. Oktober 1983³ (USG)
und auf Artikel 4 des Bundesgesetzes vom 19. März 1976⁴ über die
Sicherheit von technischen Einrichtungen und Geräten (STEG)
sowie in Ausführung des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995⁵ über
die technischen Handelshemmnisse (THG),

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. das Herstellen, Verarbeiten, Behandeln, Lagern, Transportieren, Kennzeichnen, Anpreisen und Abgeben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- c. die Selbstkontrolle und die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, namentlich die Probenahme, die Beurteilungsgrundlagen und Untersuchungsmethoden, ihre Erfassung im Lebensmittelbuch und die Anforderungen an die mit der Lebensmittelkontrolle betrauten Personen;
- d. die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- e. die Erhebung von Gebühren durch Bund und Kantone beim Vollzug der Gesetzgebung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;

AS 2005 5451

¹ SR 817.0

² SR 814.91

³ SR 814.01

⁴ SR 819.1

⁵ SR 946.51

- f. die Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und das bundesinterne Entscheidungsverfahren im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

² Vorbehalten bleiben die Bestimmungen:

- a. der Verordnung vom 23. November 2005⁶ über die Primärproduktion und der Verordnung vom 23. November 2005⁷ über das Schlachten und die Fleischkontrolle sowie der sich darauf stützenden Erlasse;
- b. der Verordnung vom 30. Oktober 1985⁸ über Gebühren des Bundesamtes für Veterinärwesen.

³ Für Tabak, Tabakerzeugnisse und Raucherwaren mit Tabakersatzstoffen gelten die Artikel 10, 14–29 und 50–54 nicht; für sie gelten die entsprechenden Bestimmungen der Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004^{9,10}

Art. 2 Definitionen

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Lebensmittelbetrieb*: betriebliche Einheit eines Unternehmens, das mit Lebensmittel umgeht, insbesondere Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, anpreist oder abgibt; Betriebe, die Gebrauchsgegenstände herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern, transportieren, kennzeichnen, anpreisen oder abgeben sind Lebensmittelbetrieben gleichgestellt;
- b. *Einzelhandelsbetrieb*: Betrieb, in dem mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten umgegangen wird, namentlich Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände hergestellt, verarbeitet, behandelt oder gelagert werden; dazu gehören Läden, Restaurants, Grossküchen und Betriebskantinen sowie Verteilzentren von Grossverteilern und Engros-Handelsbetriebe;
- c. *Zerlegebetrieb*: ein Betrieb zum Entbeinen oder Zerlegen von Fleisch;
- d. *Abgeben*: das Bereithalten von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen für Verkaufszwecke, das Anbieten zum Verkauf, die entgeltliche oder unentgeltliche Weitergabe sowie der Vertrieb;
- e. *Umhüllung*: die Hülle oder das Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben;
- f. *Verpackung*: ein Behältnis, das ein oder mehrere umhüllte Lebensmittel enthält;
- g. *vorverpacktes Lebensmittel*: ein Lebensmittel, das vor der Abgabe umhüllt oder verpackt worden ist und an Konsumentinnen, Konsumenten oder an

⁶ SR 916.020

⁷ SR 817.190

⁸ SR 916.472

⁹ SR 817.06

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

Restaurants, Grossküchen, Betriebskantinen oder ähnliche Einrichtungen abgegeben wird und das nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder Verpackung geöffnet oder abgeändert wird;

- h. *Verarbeitung*: eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser Verfahren; ein Lebensmittel gilt nicht als verarbeitet, wenn es geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurde;
- i. *Anpreisung*: die Anschrift in den Läden, die Aufmachung der Umhüllung oder Verpackung, die Werbung und Reklamen jeder Art sowie die Direktwerbung;
- j. *Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate*: Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden sollen;
- k. *Mikroorganismen*: Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze, Algen, Protozoen, mikroskopisch kleine Würmer und deren Toxine und Metaboliten;
- l. *Zusatzstoffe*: Stoffe, die:
 - 1. Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit oder ohne Nährwert, und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben, oder
 - 2. einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen);
- m. *Fremdstoffe*: Stoffe, die:
 - 1. bei der Gewinnung, Herstellung, Lagerung und Zubereitung in die Lebensmittel gelangen können, wie zum Beispiel Pflanzenschutzmittel, Biozide oder Tierarzneimittel, oder
 - 2. durch Umwelteinflüsse in Lebensmittel gelangen oder durch chemische oder biologische Vorgänge darin entstehen, wie zum Beispiel chlorierte Kohlenwasserstoffe, Schwermetalle, radioaktive Nuklide, Nitrosamine oder Mykotoxine;
- n. *Verarbeitungshilfsstoffe*: Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden; werden sie den Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln zugesetzt, so müssen sie im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist;
- o.¹¹ *Zoonosen*: sämtliche Infektionskrankheiten, die auf natürlichem Weg direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können;

¹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

- p.¹² *Zoonoseerreger*: sämtliche Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder sonstige biologische Einheiten, die Zoonosen verursachen können;
- q.¹³ *Antibiotikaresistenz*: die Fähigkeit von Mikroorganismen, in einer Konzentration eines antimikrobiell wirkenden Stoffes, die gewöhnlich ausreicht, die Vermehrung von Mikroorganismen derselben Gattung zu hemmen oder diese abzutöten, zu überleben oder sich gar zu vermehren.

² Die übrigen Begriffe des schweizerischen Lebensmittelrechts werden im Sinne der Definitionen verwendet, die in einer der folgenden EG-Verordnungen (Stand 1. Jan. 2006)¹⁴ enthalten sind:

- a. Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002¹⁵ zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;
- b. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004¹⁶ über Lebensmittelhygiene;
- c. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004¹⁷ mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;
- d. Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004¹⁸ mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- e. Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004¹⁹ über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz.

Art. 3 Verantwortliche Person

¹ Für jeden Lebensmittelbetrieb ist eine Person zu bezeichnen, welche neben der Unternehmensleitung die oberste Verantwortung für die Produktesicherheit im Betrieb trägt (verantwortliche Person).

¹² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

¹³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

¹⁴ Die Texte der in den Bst. a–e zitierten Rechtsakte der EG können beim Bundesamt für Gesundheit, 3003 Bern, eingesehen oder gegen Verrechnung bezogen werden.

¹⁵ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

¹⁶ ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

¹⁷ ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

¹⁸ ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83.

¹⁹ ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1.

² Ist keine solche bestimmt, so ist die Unternehmensleitung für die Produktesicherheit des Lebensmittelbetriebs verantwortlich.

2. Kapitel: Lebensmittel

1. Abschnitt: Zulässige Lebensmittel

Art. 4 Umschriebene Lebensmittel

¹ Zulässig sind folgende Arten von Lebensmitteln:

- a. Milch und Milchprodukte (inkl. Käse und Butter);
- b. Fleisch und Fleischprodukte;
- c. Fischereierzeugnisse;
- d. lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken;
- e. Schnecken und Frösche;
- f. Eier und Eiprodukte;
- g. Honig, Blütenpollen und Gelée royale;
- h. Speiseöle und -fette und daraus hergestellte Produkte (inkl. Margarine und Mayonnaise);
- i. Getreide- und Getreideprodukte, Müllereiprodukte sowie Hülsenfrüchte (inkl. Brot, Backwaren, Teigwaren und Produkte aus Pflanzenproteinen);
- j. Pudding und Crêmen;
- k. Obst und Gemüse und daraus hergestellte Produkte (inkl. Konfitüre und ähnliche Erzeugnisse);
- l. Speisepilze, Hefe;
- m. Zuckerarten, Konditorei- und Zuckerwaren, Melasse, Speiseeis;
- n. Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse;
- o. Gewürze, Salz, Essig, Senf, Würze, Suppen, Fleischextrakt, Bouillon, Sulze und Saucen;
- p. Trink-, Quell- und Mineralwasser;
- q. alkoholfreie Getränke (insbes. Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden);
- r. alkoholische Getränke (insbes. Wein, Obst- und Fruchtwein, Bier, Spirituosen);
- s. Speziallebensmittel.

² Das EDI:

- a. umschreibt die einzelnen Arten von Lebensmitteln und bestimmt die Sachbezeichnungen;

- b. legt die Anforderungen an die zulässigen Lebensmittel fest;
- c. legt fest, welche Tierarten zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind.

³ Zulässig sind auch Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln nach Absatz 2.

Art. 5 Nicht umschriebene Lebensmittel

¹ Lebensmittel, welche nicht vom EDI umschrieben sind, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt für Gesundheit (BAG).

² Die Bewilligung wird nur an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt. Auswärtige Gesuchstellende müssen in der Schweiz eine Vertretung bestellen, welche um die Bewilligung nachzusuchen und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften zu übernehmen hat.

³ Die Bewilligung ist auf höchstens zehn Jahre zu befristen. Sie kann erneuert werden. Sie erlischt, wenn das Lebensmittel vom EDI umschrieben wird oder wenn vor Ablauf der Bewilligungsfrist kein Gesuch um Erneuerung eingereicht wird.

⁴ Das BAG kann die Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr erfüllt sind. Dies ist namentlich dann der Fall, wenn auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse eine Gesundheitsgefährdung oder eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden kann.

⁵ Ein nach Absatz 1 bewilligtes Lebensmittel darf als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel nach Artikel 4 Absatz 3 eingesetzt werden. Bewilligungsaufgaben gelten für das zusammengesetzte Lebensmittel sinngemäss.

Art. 6 Bewilligungsverfahren

¹ Bei der Beurteilung prüft das BAG die Zusammensetzung, den Verwendungszweck und die Kennzeichnung des Lebensmittels. Es berücksichtigt dabei internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

² Das BAG kann die Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich und zweckmässig zusammengesetzt ist und die angegebenen Eigenschaften aufweist. Es kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen und Experten beziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysenbericht) verlangen.

³ Es setzt mit der Bewilligung die Sachbezeichnung fest und teilt dem Lebensmittel eine Bewilligungsnummer zu. Diese ist auf der Packung oder Etikette anzugeben.

⁴ Es veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt und im Internet periodisch eine Liste der neu bewilligten Lebensmittel.

Art. 7 Markttests

¹ Das BAG kann für Lebensmittel, welche weder umschrieben noch bewilligt sind, einen Markttest bewilligen. Es hört dazu vorgängig die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden an.

² Es legt in der Bewilligung die Bedingungen und Auflagen für den Markttest fest; dabei stellt es den Schutz der Gesundheit und den Schutz vor Täuschung sicher. Die Bewilligung wird befristet. Das BAG veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt und im Internet periodisch eine Liste der neu erteilten Bewilligungen.

2. Abschnitt: Grundsätze**Art. 8** Allgemeine Anforderungen

¹ Nahrungsmittel dürfen Stoffe und Organismen nur in Mengen enthalten, welche die menschliche Gesundheit nicht gefährden können.

² Lebensmittel dürfen nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein.

Art. 9 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen so beschaffen sein, dass sich daraus bei sachgemässer Behandlung oder Verarbeitung einwandfreie Lebensmittel ergeben.

Art. 10 Täuschungsverbot

¹ Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung und die Anpreisungen müssen den Tatsachen entsprechen beziehungsweise dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.

² Verboten sind insbesondere:

- a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft gar nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;
- b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen; erlaubt sind Hinweise auf:
 1. die für eine Lebensmittelgruppe geltenden Vorschriften (z. B. betreffend umweltgerechter Produktion, artgerechter Tierhaltung oder Lebensmittelsicherheit),
 2. Eigenschaften, welche die einer bestimmten Lebensmittelgruppe zugehörigen Produkte aufweisen;

- c. Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen essenzieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aus Gründen der Volksgesundheit (Art. 18);
- d. Aufmachungen irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel den Anschein eines Heilmittels geben;
- e. Angaben, welche darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, welcher über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
- f. Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²⁰, nach einer analogen kantonalen Gesetzgebung oder nach einem völkerrechtlichen Vertrag mit der Schweiz geschützt sind;
- g. bei alkoholischen Getränken: Angaben, die sich in irgendeiner Weise auf die Gesundheit beziehen;
- h. bei bewilligungspflichtigen Produkten: Hinweise mit Werbecharakter auf die durch das BAG erteilte Bewilligung.

³ Das EDI regelt die Grenzen zulässiger Anpreisungen.

Art. 11 Abgabe- und Anpreisungsbeschränkungen für alkoholische Getränke

¹ Alkoholische Getränke dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung.

² Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind. Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf die nach Absatz 1 sowie nach der Alkoholgesetzgebung geltenden Mindestabgabealter hinzuweisen.

³ Jede Anpreisung alkoholischer Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist untersagt. Verboten ist insbesondere die Werbung:

- a. an Orten und Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden;
- b. in Publikationen, die sich hauptsächlich an Jugendliche wenden;
- c. auf Gegenständen, die hauptsächlich Jugendliche benutzen;
- d. auf Gegenständen, die an Jugendliche unentgeltlich abgegeben werden.

⁴ Das EDI erlässt dazu ergänzende Bestimmungen.

²⁰ SR 910.12

Art. 12 Meldepflicht

¹ Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

² Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.

³ Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebschliessung.

Art. 13 Bewilligungspflicht für Betriebe

¹ Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.

² Keine Bewilligung benötigen:

- a. Betriebe, die nur im Bereich der Primärproduktion tätig sind;
- b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben;
- c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern oder abgeben, für die keine Temperaturregelung besteht;
- d. Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur in geringen Mengen herstellen, verarbeiten, behandeln oder lagern und direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur in beschränktem, lokalem Umfang an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben;
- f. Läden, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleisch-erzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischereierzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten;
- h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.

³ Bevor die zuständige kantonale Vollzugsbehörde eine Bewilligung erteilt, führt sie eine Inspektion an Ort und Stelle durch.

⁴ Sie erteilt die Bewilligung, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.

⁵ Der bewilligte Betrieb erhält eine Bewilligungsnummer. Diese ist Bestandteil des Identitätskennzeichens.

⁶ Stellt die Kontrollbehörde im Rahmen der amtlichen Kontrollen ernsthafte Mängel fest, so kann sie die Bewilligung sistieren oder entziehen.

⁷ Werden in einem bewilligten Betrieb Umbauten vorgenommen, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken könnten, so ist dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

3. Abschnitt: Stoffe und Zusätze

Art. 14 Inhaltsstoffe

Das EDI beurteilt gesundheitsgefährdende oder antinutritiv wirkende Inhaltsstoffe und legt Höchstkonzentrationen fest.

Art. 15 Zusatzstoffe

Das EDI regelt die Zulässigkeit, die Höchstmengen sowie die Kennzeichnung der einzelnen Zusatzstoffe.

Art. 16 Verarbeitungshilfsstoffe

¹ Technisch unvermeidbare Rückstände oder Folgeprodukte von Verarbeitungshilfsstoffen müssen gesundheitlich unbedenklich sein und dürfen im Endprodukt keine Wirkung entfalten.

² Das EDI kann die Beurteilung von Verarbeitungshilfsstoffen regeln. Es kann Höchstkonzentrationen festlegen.

Art. 17 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

¹ Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen immer angegeben werden, unabhängig davon, ob sie absichtlich oder in unbeabsichtigten Vermischungen (Kontaminationen) in ein Lebensmittel gelangen.

² Das EDI:

- a. bezeichnet die einzelnen Zutaten;
- b. regelt deren Kennzeichnung.

Art. 18 Zusatz von essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen zu Lebensmitteln

¹ Zur Erhaltung oder Verbesserung des Nährwertes sowie zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung dürfen Lebensmitteln essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe wie Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt werden.

² Das EDI regelt:

- a. die zulässigen Stoffe und ihre Höchstmengen;
- b. die Kennzeichnung;
- c. die zulässigen Anpreisungen.

4. Abschnitt: Technologische Verfahren

Art. 19 Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit biologischen, chemischen oder physikalischen Verfahren unterzogen werden.

² Die Verfahren sind so anzuwenden, dass die Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich bleiben und die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

³ Das EDI regelt:

- a. die Rahmenbedingungen und die Temperaturen der Wärmebehandlungen, der Kühllhaltung und des Tiefgefrierens;
- b. die Anwendungsbedingungen biologischer, chemischer und physikalischer Verfahren.

Art. 20 Bewilligungspflichtige Verfahren

¹ Folgende Verfahren bedürfen einer Bewilligung durch das BAG:

- a. die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen;
- b. die Behandlung von Lebensmitteln mit neuen technologischen Verfahren, welche die physiologischen Eigenschaften oder die stoffliche Zusammensetzung der betreffenden Lebensmittel nachweisbar verändern.

² Nicht als Behandlung mit ionisierenden Strahlen gilt die Bestrahlung von Lebensmitteln durch Mess- oder Prüfgeräte, wenn:

- a. die absorbierte Dosis folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden: 0,01 Gy,
 2. bei anderen Geräten: 0,5 Gy; und
- b. die maximale Strahlenenergie folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Röntgenstrahlen: 10 MeV,
 2. bei Neutronen: 14 MeV,
 3. in den übrigen Fällen: 5 MeV.

³ Das BAG erteilt die Bewilligung, wenn eine Gesundheitsgefährdung nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Es befristet die Bewilligung auf höchstens zehn Jahre. Die Bewilligung kann erneuert werden. Sie erlischt, wenn vor Ablauf der Bewilligungsfrist kein Gesuch um Erneuerung eingereicht wird.

⁴ Das BAG veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt und im Internet periodisch eine Liste der neu erteilten Bewilligungen.

5. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen

Art. 21 Definition

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt (Art. 5 Abs. 2 GTG).

Art. 22 Bewilligungspflicht

¹ Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden und die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedürfen der Bewilligung durch das BAG.

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. nach dem Stand der Wissenschaft eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden kann;
- b. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, die Voraussetzungen nach folgenden Gesetzen erfüllt sind:
 1. Tierschutzgesetz vom 9. März 1978²¹,
 2. USG,
 3. GTG,
 4. Epidemienengesetz vom 18. Dezember 1970²²,
 5. Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 1998²³ und
 6. Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966²⁴;
- c. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind oder solche enthalten, zusätzlich die Voraussetzungen nach der Freisetzungsverordnung vom 25. August 1999²⁵ erfüllt sind.

³ Handelt es sich um Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind oder solche enthalten, so leitet und koordiniert das BAG das Bewilligungsverfahren unter Berücksichtigung der Freisetzungsverordnung.

⁴ Das EDI regelt das Bewilligungsverfahren.

Art. 23 Toleranz

¹ Das Vorhandensein von Material nach Artikel 22 Absatz 1 wird ohne Bewilligung toleriert, wenn:

- a. das Material lediglich in geringen Anteilen vorhanden ist;

²¹ SR 455

²² SR 818.101

²³ SR 910.1

²⁴ SR 916.40

²⁵ SR 814.911

- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials zu vermeiden; und
- c. nach dem Stand der Wissenschaft oder nach der Erfahrung eine Verletzung der Grundsätze nach den Artikeln 6–9 GTG ausgeschlossen werden kann.

² Das EDI legt fest, bis zu welcher Höhe Anteile im Sinne von Absatz 1 Buchstabe a als gering gelten, und regelt das Verfahren zur Beurteilung, ob das Material die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

³ Das BAG nimmt die Beurteilung vor und erlässt eine Liste des Materials, welches die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

Art. 24 Pflicht zur Dokumentation

¹ Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe abgibt, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, hat die Abnehmerin oder den Abnehmer mit einer Dokumentation darauf hinzuweisen. Diese Pflicht gilt nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

² Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe einführt, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, hat dazu eine Dokumentation einzufordern.

³ Auf die Dokumentation kann verzichtet werden, wenn:

- a. keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält; und
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

⁴ Absatz 3 gilt nicht für Mikroorganismen, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden.

⁵ Das EDI regelt Inhalt und Aufbewahrungsdauer der Dokumentation.

Art. 25 Trennung des Warenflusses

¹ Wer mit Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen umgeht, die GVO sind oder solche enthalten, hat im Rahmen der «Guten Herstellungspraxis» Vorgaben festzulegen und Massnahmen zu ergreifen, um unerwünschte Vermischungen mit gentechnisch nicht veränderten Organismen zu vermeiden.

² Zu diesem Zweck legt das EDI die Anforderungen an ein geeignetes System zur Qualitätssicherung fest.

6. Abschnitt: Kennzeichnung von Lebensmitteln

Art. 26 Vorverpackte Lebensmittel

¹ Wer vorverpackte Lebensmittel abgibt, muss den Konsumentinnen und Konsumenten angeben:

- a. die Sachbezeichnung;
- b. die Zusammensetzung (Zutaten);
- c. die Haltbarkeit;
- d. die Herkunft;
- e. die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (z.B. Bestrahlung);
- f. Hinweise zur sachgemässen Verwendung.

² Das EDI kann vorschreiben, dass Lebensmittel mit zusätzlichen Angaben gekennzeichnet werden müssen.

³ Die Angaben müssen angebracht werden:

- a. an gut sichtbarer Stelle;
- b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift.

⁴ Sie müssen in mindestens einer Amtssprache abgefasst sein. Sie können ausnahmsweise nur in einer andern Sprache abgefasst sein, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz dadurch genügend und unmissverständlich über das Lebensmittel informiert werden.

⁵ Das EDI regelt, wie die Angaben im Einzelnen zu erfolgen haben. Es kann Ausnahmen vorsehen sowie Anforderungen an die Aufmachung sowie an die Umhüllung und Verpackung vorschreiben.

Art. 27 Offen angebotene Lebensmittel

¹ Über offen angebotene Lebensmittel sowie über Lebensmittel, die in Restaurants, Spitälern, Betriebskantinen und ähnlichen Einrichtungen angeboten werden, ist in gleicher Weise zu informieren wie über verpackte Lebensmittel.

² Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist.

³ Das EDI regelt:

- a. welche Angaben in jedem Fall schriftlich erforderlich sind;
- b. wie diese Angaben im Einzelnen zu erfolgen haben.

Art. 28 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Die Angaben über Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen so gehalten sein, dass die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zusammengesetzt und gekennzeichnet werden können.

Art. 29 Angaben über den Nährwert

¹ Lebensmittel dürfen mit Angaben über den Nährwert versehen werden.

² Das EDI:

- a. regelt, wie eine Nährwertkennzeichnung auszugestalten ist;
- b. kann bei bestimmten Lebensmitteln Angaben über den Nährwert vorschreiben.

3. Kapitel: Gebrauchsgegenstände

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 30 Grundsatz

¹ Gebrauchsgegenstände dürfen bei bestimmungsgemäsem oder üblicherweise zu erwartendem Gebrauch die Gesundheit des Menschen nicht gefährden.

² Verboten sind Gebrauchsgegenstände, bei denen auf Grund ihrer Form, ihres Geruches oder ihres Aussehens voraussehbar ist, dass sie insbesondere von Kindern mit Lebensmitteln verwechselt werden können, deshalb in den Mund genommen werden und dadurch die Gesundheit gefährden können.

Art. 31 Kennzeichnung, Anpreisung und Verpackung

¹ Die Angaben über Gebrauchsgegenstände, ihre Anpreisung und Verpackung müssen so gestaltet sein, dass keine Gefahr einer gesundheitsschädigenden Verwendung des Gebrauchsgegenstandes besteht.

² Die Angaben müssen angebracht werden:

- a. an gut sichtbarer Stelle;
- b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift;
- c. in mindestens einer Amtssprache.

³ Hinweise irgendwelcher Art auf eine krankheitsheilende, -lindernde oder -verhütende Wirkung von Gebrauchsgegenständen (z. B. medizinische oder therapeutische Eigenschaften, desinfizierende oder entzündungshemmende Wirkungen, ärztliche Empfehlungen) sind verboten.

⁴ Bei Zahn- und Mundpflegemitteln sind Hinweise auf kariesverhütende Eigenschaften erlaubt.

⁵ Das EDI regelt:

- a. welche Angaben erforderlich sind;
- b. wie die Angaben auszugestalten und anzubringen sind;
- c. welche Anforderungen Aufmachung und Verpackung erfüllen müssen.

Art. 32 Markttests

¹ Das BAG kann für Gebrauchsgegenstände, welche die lebensmittelrechtlichen Anforderungen nicht erfüllen, einen Markttest bewilligen. Es hört dazu vorgängig die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden an.

² Es legt in der Bewilligung die Bedingungen und Auflagen für den Markttest fest; dabei stellt es den Schutz der Gesundheit sicher. Die Bewilligung wird befristet. Das BAG veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt und im Internet periodisch eine Liste der neu erteilten Bewilligungen.

2. Abschnitt: Bedarfsgegenstände

Art. 33 Definition

Bedarfsgegenstände sind Gebrauchsgegenstände, die dazu bestimmt sind, im Zusammenhang mit der Herstellung, Verwendung oder Verpackung von Lebensmitteln mit diesen in Berührung zu kommen.

Art. 34 Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände dürfen an Lebensmittel Stoffe nur in Mengen abgeben, die:

- a. gesundheitlich unbedenklich sind;
- b. technisch unvermeidbar sind; und
- c. keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen.

² Das EDI:

- a. regelt die besonderen Anforderungen an Bedarfsgegenstände;
- b. kann für bestimmte Bedarfsgegenstände Ausnahmen von Absatz 1 Buchstabe c vorsehen.

3. Abschnitt: Kosmetische Mittel

Art. 35 Definition und Anforderungen

¹ Kosmetische Mittel sind Stoffe oder Zubereitungen, die bestimmungsgemäss äusserlich mit den verschiedenen Teilen des menschlichen Körpers (Haut, Haare, Behaarungssystem, Nägel, Lippen und äussere Genitalregionen), mit den Zähnen oder den Schleimhäuten der Mundhöhle in Berührung kommen.

² Sie dienen ausschliesslich oder überwiegend dem Schutz dieser Körperteile, der Erhaltung ihres guten Zustandes, ihrer Reinigung, Parfümierung oder Desodorierung oder der Veränderung des Aussehens. Sie wirken lokal auf die gesunde Haut und ihre Organe, auf die Schleimhäute des Mundes oder der äusseren Genitalregionen oder auf die Zähne.

³ Die in kosmetischen Mitteln enthaltenen Stoffe dürfen bei der Resorption keine inneren Wirkungen entfalten.

⁴ Das EDI:

- a. bezeichnet die zulässigen Stoffe und legt deren Reinheitsanforderungen fest;

- b. regelt die Kennzeichnung.

Art. 36 Verpackungen kosmetischer Mittel

Die Verpackungen kosmetischer Mittel dürfen an diese nur Stoffe in Mengen abgeben, die gesundheitlich unbedenklich und technisch unvermeidbar sind und keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften herbeiführen.

**4. Abschnitt:
Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt**

Art. 37 Allgemeine Anforderungen

¹ Gegenstände, die bei bestimmungsgemäsem oder üblicherweise zu erwartendem Gebrauch mit der Haut, den Haaren oder den Schleimhäuten des Mundes oder der äusseren Genitalregionen in Berührung gelangen (Kleidungsstücke, Schmuck, Perücken, Zahnbürsten, Zahnstocher, Zahnseide, Bestecke, Windeln, Nuggis usw.), dürfen Stoffe nur in Mengen abgeben, die gesundheitlich unbedenklich sind.

² Diesen Gegenständen dürfen aromatisierende, parfümierende oder desodorierende Substanzen zugesetzt werden.

³ Verboten ist der Zusatz von Substanzen, welche den Erzeugnissen pharmakologische Wirkungen verleihen, wie Nikotin oder Desinfektionsmittel.

Art. 38 Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder

Das EDI legt die Anforderungen an Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder fest und regelt deren Kennzeichnung.

Art. 39²⁶ Nickelhaltige Gegenstände

Das EDI legt die Anforderungen fest an nickelhaltige Gegenstände, die bestimmungsgemäss während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Kontakt kommen.

Art. 40 Piercing, Tätowierung, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken

Das EDI:

- a. legt Anforderungen fest an Tätowierfarben und Farben für Permanent-Make-up und regelt deren Kennzeichnung;
- b. legt Anforderungen fest an Apparate und Instrumente für Piercing, Tätowierung und Permanent-Make-up.

²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

Art. 41 Afokale kosmetische Kontaktlinsen

¹ Afokale (brennpunktlose) kosmetische Kontaktlinsen sind Kontaktlinsen, die keinen Brennpunkt haben; sie dienen insbesondere der Veränderung der Augenfarbe oder der Form der Pupille und sind nicht für die Korrektur der Fehlsichtigkeit bestimmt.

² Das EDI legt die Anforderungen an afokale kosmetische Kontaktlinsen fest und regelt deren Kennzeichnung.

Art. 42 Textile Materialien und Ledererzeugnisse

¹ Textile Materialien sind textile Gegenstände, die:

- a. bestimmungsgemäss direkt oder indirekt am Körper getragen werden, wie Kleidungsstücke, Perücken, Fasnachtskleider;
- b. zur Ausstattung und Auskleidung von Räumen bestimmt sind, wie Bettwäsche, Tischtücher, Möbelstoffe, Teppiche, Vorhänge.

² Das EDI legt die Anforderungen an die Entflammbarkeit und Brennbarkeit textiler Materialien und an deren Kennzeichnung fest.

³ Es kann Höchstmengen für die Abgabe von Stoffen (wie Azofarbstoffen und deren Zersetzungsprodukten) aus textilen Materialien oder aus Ledererzeugnissen festlegen.

5. Abschnitt: Spielzeug und Gebrauchsgegenstände für Kinder**Art. 43** Spielzeug

¹ Als Spielzeug gelten alle Gegenstände, die dazu gestaltet oder offensichtlich dazu bestimmt sind, von Kindern bis 14 Jahren zum Spielen verwendet zu werden.

² Spielzeug darf bei bestimmungsgemässer oder voraussehbarer Verwendung und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern die Sicherheit und die Gesundheit der Benutzerinnen und Benutzer sowie Dritter nicht gefährden.

³ Das EDI:

- a. grenzt Spielzeug ab gegenüber Gegenständen, die nicht als Spielzeug gelten;
- b. legt die Anforderungen an die Sicherheit von Spielzeug fest;
- c. regelt die Kennzeichnung von Spielzeug.

Art. 44 Malfarben, Schreib-, Zeichen- und Malgeräte

Malfarben sowie Schreib-, Zeichen- und Malgeräte, die für Kinder bestimmt sind, müssen den Anforderungen von Artikel 43 Absatz 2 genügen.

6. Abschnitt: Druckgaspackungen

Art. 45

¹ Druckgaspackungen sind nicht wieder befüllbare Behälter aus Metall, Glas oder Kunststoff, einschliesslich des darin enthaltenen verdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gases mit oder ohne Flüssigkeit, Paste oder Pulver. Sie sind mit einer Entnahmevorrichtung versehen, die es ermöglicht, ihren Inhalt in Form von Gas oder in Gas suspendierten festen oder flüssigen Partikeln als Schaum, Paste, Pulver oder in flüssigem Zustand austreten zu lassen. Sie können aus einer oder mehreren Kammern bestehen.

² Das EDI erlässt Vorschriften über Druckgaspackungen, namentlich über:

- a. ihre Beschaffenheit;
- b. die Treibmittel;
- c. die Kennzeichnung;
- d. die Kontrolle, den Transport und die Lagerung.

7. Abschnitt: Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge, Scherzartikel

Art. 46

Das EDI umschreibt, soweit nötig, folgende Gebrauchsgegenstände und legt die Anforderungen an sie fest:

- a. Kerzen und ähnliche Gegenstände;
- b. Streichhölzer und Feuerzeuge;
- c. Scherzartikel.

4. Kapitel: Hygiene

Art. 47²⁷ Hygiene

¹ Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass:

- a. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden;
- b. ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Konsum geeignet ist.

² Sie muss alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen.

²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

³ Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gefäße, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, Transportmittel usw. sowie die zur Lebensmittelherstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume müssen sauber und in gutem Zustand gehalten werden.

Art. 48 Departementsverordnungen

¹ Das EDI legt fest:

- a. die hygienischen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- b. die Anforderungen an die Personen, welche mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen umgehen;
- c. die hygienischen Anforderungen an die Räume und Ausrüstungen, in denen mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen umgegangen wird;
- d. die Höchstmengen für Mikroorganismen in Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und die Verfahren zur Ermittlung der Konzentration;
- e. die Höchstkonzentrationen für Fremdstoffe in Lebensmitteln und die Verfahren zur Ermittlung der Konzentration.

² Es kann spezielle Bestimmungen erlassen für die Herstellung von Lebensmitteln:

- a. in schwierigen geografischen Lagen;
- b. nach traditionellen Methoden.

5. Kapitel: Kontrollen

1. Abschnitt: Selbstkontrolle

Art. 49 Grundsatz

¹ Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Um den Anforderungen nach Absatz 1 zu genügen, ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet.

³ Wichtige Instrumente der Selbstkontrolle sind insbesondere:

- a. die Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (Gute Hygienepaxis, Gute Herstellungspraxis);
- b. die Anwendung von Verfahren, die auf den Prinzipien des HACCP-Konzepts (Art. 51) beruhen;
- c. die Rückverfolgbarkeit;

- d. die Probenahme und die Analyse von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Art. 50 Rückverfolgbarkeit

¹ Lebensmittel, Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, sowie alle Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden, müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein. Vorbehalten bleibt Artikel 5 der Verordnung vom 23. November 2005²⁸ über die Primärproduktion.

² Wer mit Produkten nach Absatz 1 handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde darüber Auskunft geben können:

- a. von wem die Produkte bezogen worden sind; und
- b. an wen sie geliefert worden sind; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

³ Der Importeur, der Produkte aus einem Land einführt, das kein analoges System der Rückverfolgbarkeit kennt, ist dafür verantwortlich, dass deren Herkunft so weit rückverfolgbar ist, dass eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit ausgeschlossen werden kann. Das Mass der Verantwortung bemisst sich am Gefahrenpotenzial des Produkts.

Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP-Konzept)

¹ Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, hat ein oder mehrere Verfahren zur ständigen Überwachung der spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren zu entwickeln und anzuwenden, die auf den Grundsätzen des HACCP-Konzepts beruhen. Artikel 53 bleibt vorbehalten.

² Ein solches Verfahren muss folgende Elemente umfassen:

- a. Identifizierung und Bewertung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Mass reduziert werden müssen («hazard analysis» HA);
- b. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte auf den Prozessstufen, auf denen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen, das heisst zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Mass zu reduzieren («critical control point(s)», kritische Kontrollpunkte, CCP);
- c. Festlegung von Richtwerten in den genannten Prozessstufen zur Unterscheidung der akzeptablen von inakzeptablen Werten zwecks Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren;
- d. Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte;

- e. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht mehr fehlerfrei funktioniert;
- f. Festlegung eines Verfahrens zur Überprüfung, ob die Vorschriften nach den Buchstaben a–e eingehalten werden; Überprüfungen sind regelmässig durchzuführen, auf jeden Fall jedoch immer dann, wenn eine Änderung des Produktionsprozesses die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels beeinträchtigen könnte;
- g. Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen, mit denen nachgewiesen werden kann, dass den Vorschriften nach den Buchstaben a–f entsprochen wird; die Dokumente und Aufzeichnungen müssen der Art und Grösse des Unternehmens angemessen sein; sie sind jederzeit auf dem neusten Stand zu halten und während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

³ Das HACCP-Konzept ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.

⁴ Das EDI kann für Einzelhandelsbetriebe die Anforderungen angemessen reduzieren.

⁵ Absatz 1 gilt nicht für:

- a. die Primärproduktion;
- b. Produzentinnen und Produzenten, die direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Art. 52 Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis

¹ Die Lebensmittelwirtschaft kann Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis erstellen, welche auf den Grundsätzen des HACCP-Konzepts beruhen. Diese sind vom BAG genehmigen zu lassen.

² Die Leitlinien sollen:

- a. für die korrekte Umsetzung der Bestimmungen dieses Abschnittes sowie der weiteren lebensmittelhygienischen Bestimmungen geeignet sein;
- b. die einschlägigen Verfahrenskodizes des *Codex Alimentarius* berücksichtigen; und
- c. mit den betroffenen Kreisen abgesprachen sein.

Art. 53 Nachweis der guten Verfahrenspraxis

Die verantwortliche Person muss gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen können, dass:

- a. ein Verfahren nach dem HACCP-Konzept angewendet wird; oder
- b. sofern vom BAG genehmigte Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorliegen: nach diesen Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorgegangen wird.

Art. 54 Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder
Gebrauchsgegenstände

¹ Stellt die verantwortliche Person fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten effektiv und genau über den Grund des Rückrufs informieren.

² Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.²⁹

³ Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten.³⁰

Art. 55 Dokumentation der Selbstkontrolle

¹ Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.

² Das EDI kann die Art und Weise der Selbstkontrolle sowie die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

Art. 55a³¹ Eigene Zoonoseuntersuchungen

Lebensmittelbetriebe, welche selber Untersuchungen auf Zoonoseerreger durchführen, die auch Gegenstand eines Überwachungsprogrammes im Sinne von Artikel 65a sind, sind verpflichtet:

- a. Ergebnisse und isolierte Stämme während mindestens drei Jahren aufzubewahren;
- b. den zuständigen Behörden auf Verlangen die Ergebnisse mitzuteilen oder Erregerisolate vorzulegen.

²⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

³⁰ Ursprünglich Abs. 2

³¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

2. Abschnitt: Amtliche Kontrollen

Art. 56 Regelmässige und risikobasierte Kontrollen

¹ Amtliche Kontrollen werden von den zuständigen Behörden vorgenommen. Sie dienen der Überprüfung, ob das Lebensmittelrecht sowie die Bestimmungen über die Tiergesundheit und den Tierschutz eingehalten werden.

² Die Kontrollen sind regelmässig und mit angemessener Häufigkeit durchzuführen. Sie erfolgen in der Regel ohne Vorankündigung.

³ Sie werden auf Risikobasis durchgeführt; dabei sind zu berücksichtigen:

- a. die festgestellten Risiken, die mit Lebensmitteln, Lebensmittelbetrieben, der Verwendung von Lebensmitteln oder den Prozessen, Materialien, Substanzen, Tätigkeiten oder Vorgängen, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben können, verbunden sind;
- b. das bisherige Verhalten der verantwortlichen Personen hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts;
- c. die Verlässlichkeit der bereits durchgeführten Selbstkontrollen;
- d. die Grösse des Betriebs;
- e. die Informationen, die auf einen Verstoss gegen das Lebensmittelrecht hinweisen könnten;
- f. allfällige Garantien, welche die zuständige Behörde des Ursprungslandes gegeben hat;
- g. das Täuschungspotenzial der Anpreisungen.

Art. 57 Erheben von Proben

Die zuständigen Kontrollorgane können Proben erheben von:

- a. Lebensmitteln (Zwischenprodukten, Halbfabrikaten und Endprodukten);
- b. Rohstoffen;
- c. Ausgangsprodukten (Tieren, Pflanzen, Mineralstoffen und Trinkwasser) sowie von den Produkten, die zu deren Herstellung verwendet wurden;
- d. Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen;
- e. Gebrauchsgegenständen;
- f. Räumen und Einrichtungen (Fahrzeugen, Apparaten, Ausrüstungen etc.);
- g. landwirtschaftlich genutzten Böden.

Art. 58 Durchführung der Probenahme

¹ Die Kontrollorgane können eine Einzelprobe oder Proben nach einem Stichprobenplan entnehmen.

² Die Probenahme erfolgt durch die Entnahme einer bestimmten Menge eines Futter- oder Lebensmittels oder eines Stoffs (auch aus der Umwelt), der für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Vertrieb von Futter- oder Lebensmitteln oder für die Tiergesundheit von Bedeutung ist. Durch eine Analyse wird geprüft, ob die entsprechenden Bedingungen eingehalten werden.

³ Jede Probe wird sogleich nach ihrer Erhebung eindeutig und unverwechselbar gekennzeichnet. Von jeder Probenahme wird ein Rapport erstellt.

Art. 59 Vergütung

¹ Führt die Analyse der Probe zu keiner Beanstandung, so kann der Eigentümer oder die Eigentümerin die Vergütung ihres Ankaufswertes verlangen, sofern die Probe einen bestimmten Warenwert überschreitet.

² Das EDI bestimmt diesen Warenwert.

Art. 60 Aufsicht über den Vollzug

¹ Das BAG beaufsichtigt den Vollzug in den Kantonen.

² Es kann nach Anhörung der Kontrollorgane Weisungen zur Kontrolle erlassen.

Art. 61 Lebensmittelbuch

¹ Das BAG gibt ein Lebensmittelbuch heraus. Dieses enthält Empfehlungen für die Untersuchung und die Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Die empfohlenen Probenahme- und Analyseverfahren haben international anerkannten Regeln oder Protokollen, namentlich denjenigen der CEN, der ISO oder des *Codex Alimentarius* oder anderen für den Zweck geeigneten oder gemäss wissenschaftlichen Protokollen entwickelten Verfahren zu entsprechen.

Art. 62 Anforderungen an die Laboratorien und Inspektorate

¹ Die amtlichen Laboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungen beauftragten privaten Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien»³² bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.

² Die amtlichen Inspektorate sowie die mit der amtlichen Inspektion beauftragten Stellen müssen für ihre Tätigkeiten nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen»³³ bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.

³² Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74, Internet: www.snv.ch; E-Mail: verkauf@snv.ch.

³³ Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74, Internet: www.snv.ch; E-Mail: verkauf@snv.ch.

³ Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien und Inspektoraten richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996³⁴.

Art. 63 Anforderungen an die mit der amtlichen Kontrolle betrauten Personen

¹ Die mit der amtlichen Kontrolle betrauten Behörden stellen die Unparteilichkeit, Qualität und Kohärenz der Kontrollen auf allen Stufen sicher.

² Die mit der amtlichen Kontrolle betrauten Personen müssen:

- a. über eine für den jeweiligen Tätigkeitsbereich angemessene Ausbildung verfügen;
- b. sich regelmässig weiterbilden und bei Bedarf eine Nachschulung absolvieren.

³ Sie müssen von den Betrieben, die sie inspizieren, unabhängig sein. Für sie gelten die Ausstandsgründe nach Artikel 10 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 20. Dezember 1968³⁵ über das Verwaltungsverfahren.

⁴ Zerlegebetriebe, die einer Bewilligung nach Artikel 13 bedürfen, sind durch Personen zu kontrollieren, die über ein Diplom als Fleischkontrolleurin oder Fleischkontrolleur mit tierärztlichem Abschluss nach der Verordnung vom 1. März 1995³⁶ über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene verfügen.

⁵ Das BAG und die Oberzolldirektion führen gemeinsam Aus- und Weiterbildungskurse für die mit der Kontrolle an der Grenze betrauten Personen durch.

Art. 64³⁷ Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

¹ Das BAG erstellt gemeinsam mit den Bundesämtern für Veterinärwesen und für Landwirtschaft und nach Anhörung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.

² In den Kontrollplan können auch Untersuchungen zur Überwachung von Zoonoseerregern aufgenommen werden.

Art. 65 Notfallpläne

¹ Das BAG erstellt gemeinsam mit den Bundesämtern für Veterinärwesen und für Landwirtschaft und nach Anhörung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Oberzolldirektion Notfallpläne für das Krisenmanagement.

² Die Notfallpläne enthalten insbesondere Informationen über:

- a. die Amtsstellen und Organisationen, die zu beteiligen sind;
- b. ihre Aufgaben im Krisenfall;

³⁴ SR 946.512

³⁵ SR 172.021

³⁶ SR 817.191.54

³⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

- c. die Verfahren des Informationsaustauschs zwischen den beteiligten Ämtern und Organisationen.

³ Sie werden im Bedarfsfall überarbeitet, insbesondere bei organisatorischen Änderungen in der zuständigen Behörde und anhand von Erkenntnissen, die unter anderem aus Übungen für den Krisenfall gewonnen werden.

Art. 65a³⁸ Monitoring zur Bekämpfung von Zoonoseerregern

¹ Das BAG erfasst Daten, die es ermöglichen, hinsichtlich Zoonosen und Zoonoseerregern Gefahren zu erkennen und zu beschreiben, Expositionen zu bewerten und davon ausgehende Risiken einzuschätzen.

² Es betreibt ein System zur Überwachung der Häufigkeit und Verbreitung von Zoonoseerregern von humanepidemiologischer Relevanz im Zusammenhang mit Lebensmitteln.

Art. 65b³⁹ Monitoring zur Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen

Das BAG kann Daten zur Antibiotikaresistenz von Zoonoseerregern aus Lebensmitteln und klinischen Isolaten erheben oder solche Erhebungen veranlassen, wenn Anhaltspunkte bestehen, dass die Gesundheit der Bevölkerung gefährdet ist.

Art. 66 Departementsverordnungen

Das EDI erlässt Vorschriften über:

- a. das Verfahren der Probenerhebung;
- b. die anzuwendenden Analyseverfahren;
- c. die Art und Weise der Durchführung der amtlichen Kontrollen;
- d. die Ausbildung und die Prüfung folgender Personen, die mit dem Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung betraut sind:
 1. Kantonschemikerinnen und -chemiker (Lebensmittelchemikerinnen und -chemikern),
 2. Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren,
 3. Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure;
- e. die Ausbildung und die Prüfung von Personen, die in amtlicher Funktion Pilzarten bestimmen;
- f. die Voraussetzungen und das Verfahren einer amtlichen Bescheinigung.

³⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

³⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

6. Kapitel: Ein-, Durch- und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Art. 67 Zollabfertigung

¹ Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate, Ausgangsprodukte und Stoffe, die zur Lebensmittelproduktion bestimmt sind, müssen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr bei den Zollbehörden angemeldet werden. Vorbehalten bleiben besondere Bestimmungen in völkerrechtlichen Verträgen.

² Die Einfuhr in ein Zolllager gilt als Durchfuhr.

³ Die Zollämter nehmen die notwendigen Kontrollen vor. Vorbehalten bleibt die Zuständigkeit nach der Verordnung vom 20. April 1988⁴⁰ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten.

⁴ Die Zollämter können für ihre Tätigkeit die kantonalen Vollzugsbehörden beiziehen.

Art. 68 Konformitätsbescheinigungen, Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis

¹ Das BAG kann vorschreiben, dass bestimmte Lebensmittel nur eingeführt werden dürfen, wenn die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes oder eine akkreditierte Stelle die Übereinstimmung des Lebensmittels mit der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung bescheinigt.

² Einfuhrsendungen von Lebensmitteln, die von Tieren der Rinder-, Schaf- und Ziegenart gewonnen wurden, müssen von einem Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis einer Behörde oder einer akkreditierten Stelle begleitet sein. Dieses Zeugnis muss enthalten:

- a. Angaben zur Identifizierung des Lebensmittels;
- b. Angaben über den Herkunftsbetrieb;
- c. Namen und Adresse des Empfängers oder der Empfängerin in der Schweiz;
- d. sanitätspolizeiliche Angaben;
- e. eine Bestätigung, dass das Fleisch oder Fleischerzeugnis kein spezifiziertes Risikomaterial nach den Artikeln 179d Absatz 1 und 180c Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁴¹ enthält.

³ Einfuhrsendungen, für welche die geforderten Dokumente nicht vorgelegt werden können, werden zurückgewiesen.

⁴ Das Bundesamt für Veterinärwesen kann Einfuhrsendungen nach Absatz 2 vom Erfordernis eines Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnisses ausnehmen, wenn sie aus Ländern stammen, aus denen Lebensmittel von Tieren der Rinder-, Schaf- und

⁴⁰ SR 916.443.11

⁴¹ SR 916.401

Ziegengattung bedenkenlos eingeführt werden können. Es veröffentlicht im Internet eine Liste dieser Länder und aktualisiert sie regelmässig.

Art. 69 Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

¹ Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, welche den Anforderungen von Artikel 13 beziehungsweise 14 LMG nicht entsprechen, dürfen nicht ausgeführt werden.⁴²

² Für die Ausfuhr bestimmte Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände dürfen von den Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung abweichen, sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies verlangen oder zulassen; vorbehalten bleibt Absatz 3. Solche Waren sind deutlich als für die Ausfuhr bestimmt zu kennzeichnen.

³ Erzeugnisse, die mit einer nach schweizerischem Recht geschützten geografischen Herkunftsangabe ausgeführt werden, müssen den schweizerischen Vorschriften über die Verwendung der geografischen Herkunftsangabe entsprechen.

⁴ Betriebe, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder transportieren, die für die Ausfuhr bestimmt sind und die die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht erfüllen, haben der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden:

- a. die Art und die Menge der zur Ausfuhr bestimmten Waren;
- b. inwiefern die betreffenden Waren von der schweizerischen Gesetzgebung abweichen.

⁵ Das BAG kann einen Betrieb amtlich als Ausfuhrbetrieb anerkennen, wenn dies das Bestimmungsland für eine Einfuhr verlangt. Der Betrieb hat seinem Gesuch die gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes beizulegen.

⁶ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überwacht die Ausfuhrbetriebe.

Art. 70 Departementsverordnungen

Das EDI regelt die Form der Kontrolltätigkeiten, die Massnahmen bei Beanstandungen sowie die weiteren Einzelheiten des Ein-, Durch- und Ausfuhrverfahrens.

7. Kapitel: Gebühren

1. Abschnitt: Gebühren der Bundesbehörden

Art. 71 Gebührenpflicht

¹ Wer eine Kontrolle, eine Verfügung oder eine Dienstleistung einer Bundesbehörde veranlasst, muss eine Gebühr bezahlen. Auslagen werden gesondert berechnet.

⁴² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

² Die Bundesbehörden erheben für Kontrollen nur dann Gebühren, wenn die Kontrollen zu Beanstandungen geführt haben.

³ Die Bundesbehörden und, sofern sie Gegenrecht halten, die Behörden der Kantone und Gemeinden müssen keine Gebühren bezahlen, wenn sie Dienstleistungen für sich selbst in Anspruch nehmen.

⁴ Soweit die vorliegende Verordnung keine besondere Regelung enthält, gelten die Bestimmungen der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004⁴³.

Art. 72 Gebührenbemessung

¹ Die Gebühren für Kontrollen und Dienstleistungen werden nach den festen Gebührenansätzen oder nach Aufwand innerhalb des Gebührenrahmens nach Anhang 1 bemessen.

² Die Gebühren für Kontrollen und Dienstleistungen, für die in Anhang 1 kein Ansatz oder Rahmen besteht, werden nach Aufwand berechnet. Der Stundenansatz darf 300 Franken nicht überschreiten. Ein Aufwand von weniger als einer Stunde wird nicht in Rechnung gestellt.

³ Für Dienstleistungen, die auf Ersuchen hin dringlich oder ausserhalb der normalen Arbeitszeit verrichtet werden, können Zuschläge bis zu 50 Prozent der ordentlichen Gebühr erhoben werden.

Art. 73 Auslagen

Als Auslagen gelten die Kosten, die für die einzelnen Kontrollen oder Dienstleistungen zusätzlich anfallen; über die Kosten nach Artikel 6 Absatz 2 der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004⁴⁴ hinaus sind dies namentlich:

- a. Honorare für Kommissionsmitglieder nach der Verordnung vom 12. Dezember 1996⁴⁵ über die Taggelder und Vergütungen der Mitglieder ausserparlamentarischer Kommissionen;
- b. Kosten, die durch Beweiserhebung, wissenschaftliche Untersuchungen, besondere Prüfungen oder für die Beschaffung von Unterlagen verursacht werden.

Art. 74 Inkasso

Gebühren bis zu 200 Franken können zum Voraus oder per Nachnahme erhoben werden.

⁴³ SR 172.041.1

⁴⁴ SR 172.041.1

⁴⁵ SR 172.311

2. Abschnitt: Gebühren der Kantone

Art. 75

¹ Die Kantone erheben für Kontrollen, welche zu Beanstandungen geführt haben, Gebühren bis zu folgenden Höchstbeträgen:

- a. für Probenahmen: höchstens 200 Franken pro Probenerhebung;
- b. für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion;
- c. für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe.

² Bei der Festsetzung der einzelnen Gebühren ist dem Aufwand an Zeit, eingesetzten Apparaten und Material Rechnung zu tragen.

³ Für besondere Dienstleistungen und Kontrollen, die nicht von Amtes wegen durchgeführt werden und die mit einem Aufwand verbunden sind, der über die übliche Kontrolltätigkeit hinausgeht, werden die Gebühren nach dem Grundsatz von Absatz 2 bemessen.

⁴ Der Stundenansatz bestimmt sich nach kantonalem Recht.

⁵ Auslagen können gesondert verrechnet werden.

8. Kapitel: Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und Entscheidverfahren

Art. 76 Übertragung der Rechtsetzungskompetenz

¹ Das EDI kann vorsehen, dass seine Bestimmungen vorwiegend technischer Natur durch das BAG regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz angepasst werden.

² Das EDI kann die Verweise in Anhang 1 den Veränderungen in seinen Verordnungen anpassen.

Art. 77 Entscheidverfahren

¹ Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BAG übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BAG vor einer Veränderungsänderung die interessierten Bundesstellen an.

² Kann sich das EDI beziehungsweise das BAG mit anderen Bundesstellen nicht einigen, so eröffnet es diesen die vorgesehene Änderung. Jedes Departement kann innerhalb von 30 Tagen den Bundesrat zum Entscheid anrufen. Dieser entscheidet über die Änderung und beauftragt das EDI, die Verordnung entsprechend zu ändern.

9. Kapitel: Datenbearbeitung

Art. 78

¹ Die Vollzugsbehörden sind befugt, die Personendaten zu bearbeiten, die sie benötigen, um die ihnen nach dem Lebensmittelgesetz oder dieser Verordnung übertragenen Aufgaben zu erfüllen.

² Sie bearbeiten namentlich Personendaten, die notwendigerweise mit Informationen über folgende Sachverhalte verknüpft sind:

- a. bewilligte Lebensmittel (Art. 5);
- b. bewilligte Markttests (Art. 7 und 32);
- c. bewilligte oder provisorisch zugelassene Zusatzstoffe (Art. 15);
- d. gemeldete Betriebe und Betriebsbewilligungen sowie die Tätigkeiten der gemeldeten oder bewilligten Betriebe (Art. 12 und 13);
- e. bewilligte technologische Verfahren (Art. 20);
- f. bewilligte GVO (Art. 22);
- g. Meldungen über gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände (Art. 54);
- h. Resultate amtlicher Kontrollen (Art. 56);
- i. Probennahmen (Art. 57);
- j. akkreditierte Laboratorien und Inspektorate (Art. 62);
- k. Ausbildungen, Prüfungen und Weiterbildungen von Personen, die mit dem Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung betraut sind (Art. 63 und 66);
- l. Berichte und Vorkommnisse im Zusammenhang mit Kontroll- und Notfallplänen (Art. 65);
- m. Betriebe, die ein- oder ausführen (Art. 67–69);
- n. entzogene Bewilligungen;
- o. Antworten auf Anfragen über die Auslegung der Lebensmittelgesetzgebung.

³ Die Daten werden auf Ersuchen den kantonalen Vollzugsbehörden, dem BAG, dem Bundesamt für Veterinärwesen, dem Bundesamt für Landwirtschaft, Swissmedic und der Zollverwaltung zur Verfügung gestellt. Diese Stellen können sich ihre Daten gegenseitig im Abrufverfahren zugänglich machen.

⁴ Sämtliche Bearbeitungen unterstehen dem Bundesgesetz vom 19. Juni 1992⁴⁶ über den Datenschutz.

⁴⁶ SR 235.1

10. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 79 Aufhebung und Änderung bisherigen Rechts

Die Aufhebung und die Änderung bisherigen Rechts sind in Anhang 2 geregelt.

Art. 80 Übergangsbestimmungen

¹ Betriebe, die nach Artikel 13 einer Bewilligung bedürfen und die ihre Tätigkeit vor dem 1. Januar 2006 aufgenommen haben, müssen bei der zuständigen kantonalen Behörde spätestens bis zum 31. Dezember 2006 ein Bewilligungsgesuch einreichen. In diesem ist zu dokumentieren, wie die Gesuchstellerin oder der Gesuchsteller die Artikel 49–55 umsetzt. Vorbehalten bleibt Absatz 2.

² Betriebe, die nach Artikel 13 einer Bewilligung bedürfen und die Kuhmilch oder Kuhmilchprodukte herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, müssen das Bewilligungsgesuch bis 30. Juni 2006 einreichen. Verfügen solche Betriebe am 1. Januar 2006 bereits über eine Betriebszulassung nach Artikel 5 der Milchqualitätsverordnung vom 7. Dezember 1998⁴⁷, so überprüft die zuständige kantonale Vollzugsbehörde diese bis zum 30. Juni 2006 von Amtes wegen. Sie kann Anpassungen und zusätzliche Nachweise verlangen.

³ Die kantonale Vollzugsbehörde prüft das Bewilligungsgesuch nach Absatz 1 oder 2 unmittelbar nach dessen Eingang auf Vollständigkeit und formale Richtigkeit. Ist das Gesuch nicht offensichtlich abzulehnen, so teilt die kantonale Vollzugsbehörde dem Betrieb unverzüglich eine Bewilligungsnummer zu. Ein Betrieb, der eine solche Bewilligungsnummer erhalten hat, darf seine Tätigkeit über die Frist nach Absatz 1 beziehungsweise 2 hinaus bis zum definitiven Entscheid über das Gesuch fortsetzen.

⁴ Die Vollzugsbehörde führt, bevor sie die definitive Bewilligung erteilt, sobald als möglich eine Inspektion an Ort und Stelle durch. Werden dabei Mängel festgestellt, kann sie die Bewilligung mit der Auflage erteilen, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Werden diese nicht fristgerecht behoben, so fällt die Bewilligung dahin.

⁵ Betriebe, die der Meldepflicht nach Artikel 12 unterstehen und die ihre Tätigkeit vor dem 1. Januar 2006 aufgenommen haben, müssen ihre Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde bis zum 30. Juni 2006 melden.

⁶ Gegen Einspracheentscheide der Zollämter kann bis zum Inkrafttreten des Verwaltungsgerichtsgesetzes vom 17. Juni 2005⁴⁸ beim BAG Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerdefrist richtet sich nach Artikel 55 Absatz 2 LMG.

⁷ Ungeachtet der Vorschriften dieser sowie der sich darauf stützenden Verordnungen können Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände nach bisherigem Recht dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Vorbehalten bleibt Absatz 8.

⁴⁷ [AS 1999 1157, 2002 1409. AS 2005 5567 Art. 17]

⁴⁸ SR 173.32

⁸ Abweichend von der Frist nach Absatz 7 gelten folgende Fristen:

- a. für die Anforderungen an Milch und Milchprodukte aus Kuhmilch und das Identitätskennzeichen: keine Übergangsfrist;
- b. für die übrige Kennzeichnung von Milch und Milchprodukten aus Kuhmilch: eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2006;
- c. für alle andern Lebensmittel tierischer Herkunft: eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2006.

⁹ Das EDI kann für einzelne Bereiche weitere Ausnahmen von den Übergangsfristen vorsehen.

Art. 81 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Gebühren der Bundesbehörden

A. Gebühren für Kontrollen

Für Kontrollen, welche zu Beanstandungen geführt haben, werden folgende Gebühren erhoben:

- a. für Probenerhebungen: höchstens 200 Franken pro Probenerhebung;
- b. für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion;
- c. für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe.

B. Gebühren für Bewilligungen

		Franken
<i>1</i>	<i>Lebensmittel</i>	
1.1	Lebensmittel nach Artikel 5 Absatz 1 Beurteilung, Festlegung der Sachbezeichnung und Zulassung	200–3500
1.2	Markttests nach Artikel 7	200–2500
1.3	Behandlung von Lebensmitteln nach Artikel 20	300–50 000
1.4	Bewilligung neuer Zusätze nach Artikel 20 Absatz 10 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁴⁹ über Spezial- lebensmittel Prüfung der Zusammensetzung, Bewilligung zum Inverkehr- bringen sowie Beurteilung und Bewilligung der Anpreisung	200–6000
1.5	Bewilligung nach Artikel 22 Absatz 1	200–50 000
1.6	Bewilligungen nach Artikel 6 Absatz 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵⁰ über Trink-, Quell- und Mineralwasser	200–6000
1.7	Bewilligungen nach Artikel 7 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵¹ über den Zusatz essentieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln	200–6000
1.8	Bewilligungen nach Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵² über Speisepilze und Hefe	200–3500
1.9	Bewilligungen nach Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵³ über alkoholische Getränke	200–3500

⁴⁹ SR 817.022.104

⁵⁰ SR 817.022.102

⁵¹ SR 817.022.32

⁵² SR 817.022.106

⁵³ SR 817.022.110

		Franken
2	<i>Zusatzstoffe</i>	
2.1	Neue Zusatzstoffe: Prüfung der Unterlagen hinsichtlich technologischer Notwendigkeit, Anwendungsbereich, Toxikologie und Analytik sowie Festlegung einer Höchstkonzentration	200–6000
2.2	Neue Anwendungsbereiche: Prüfung der Unterlagen hinsichtlich technologischer Notwendigkeit und Analytik	300–3500
3	<i>Gebrauchsgegenstände</i>	
3.1	Versuchsbewilligung nach Artikel 32 Absatz 1	300–3000
3.2	Bewilligung von Stoffen oder Erzeugnissen nach den Artikeln 8 Absatz 1, 10 Absatz 1, 17 Absatz 1 und 21 Absatz 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵⁴ über Bedarfsgegenstände	300–2500
3.3	Bewilligung eines Treibmittels für Druckgaspackungen	300–3000
3.4	Bewilligung von Spielzeug, das Stoffe oder Zubereitungen in Mengen enthält, welche für Kinder gesundheitlich nicht unbedenklich sind	300–3000
3.5	Bewilligung von Stoffen nach Artikel 2 Absatz 6 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵⁵ über kosmetische Mittel	300–3000
4	<i>Tabak und Tabakersatzstoffe</i>	
	Bewilligung für Erzeugnisse nach Artikel 3 Absatz 1 der Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004 ⁵⁶	500–5000

C. Gebühren für Prüfungen

		Franken
1	<i>Lebensmittelchemikerdiplom</i>	
	Ergänzungsprüfung	50 pro Fachgebiet
	Diplomprüfung, praktische Prüfung	400
	Diplomprüfung, theoretische Prüfung	400
	Diplom	50
2	<i>Lebensmittelinspektordiplom</i>	
	Prüfung	700
	Diplom	50

⁵⁴ SR 817.023.21

⁵⁵ SR 817.023.31

⁵⁶ SR 817.06

Aufhebung und Änderung geltenden Rechts

I

Es werden aufgehoben:

1. Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995⁵⁷;
2. Bundesratsbeschluss vom 6. Juli 1937⁵⁸ betreffend das Schweizerische Lebensmittelbuch;
3. Bundesratsbeschluss vom 14. Dezember 1964⁵⁹ betreffend das Schweizerische Lebensmittelbuch;
4. Bundesratsbeschluss vom 29. September 1944⁶⁰ betreffend Ernennung einer Lebensmittelbuch-Kommission;
5. Verordnung vom 1. März 1995⁶¹ über Gebrauchsgegenstände;
6. Verordnung vom 1. März 1995⁶² über die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
7. Verordnung vom 1. März 1995⁶³ über die Mindestanforderungen an Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure;
8. Verordnung vom 1. März 1995⁶⁴ über die Gebühren für die Lebensmittelkontrolle;
9. Verordnung vom 17. April 1991⁶⁵ über das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom;
10. Verordnung vom 17. April 1991⁶⁶ über das eidgenössische Lebensmittelinspektordiplom;
11. Verordnung vom 4. Juni 1984⁶⁷ über die Probenerhebung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

57 [AS 1995 1491, 1996 1211, 1997 292 1145 1198 Art. 24, 1998 108, 1999 303 Ziff. I 8 1848, 2002 573, 2003 4915 Ziff. II, 2004 457 3035 3065 Ziff. II 1, 2005 1057 1063 2695 Ziff. II 15]

58 [BS 4 725; AS 1964 1177 Art. 3]

59 [AS 1964 1177]

60 [BS 4 726]

61 [AS 1995 1643, 1998 144, 2002 669, 2004 1111 Ziff. II, 2005 2695 Ziff. II 16]

62 [AS 1995 1751, 2002 675, 2004 3065 Ziff. II 2]

63 [AS 1995 1756]

64 [AS 1995 1759, 2002 679, 2004 1115 4533 Art. 20 Abs. 2]

65 [AS 1991 1096, 1995 1765, 2002 681]

66 [AS 1991 1104, 1995 1766]

67 [AS 1984 679, 1995 1768]

II

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

1. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004⁶⁸:

Art. 3 Abs. 1 Bst. a

...

Art. 8 Abs. 3 erster Satz

...

Art. 9 Abs. 1

...

Art. 10a

...

Art. 12

...

Art. 14

...

Art. 24 Abs. 1

...

Art. 26 Bst. c

...

Art. 39 Abs. 1 und 3

Aufgehoben

⁶⁸ SR 812.212.27. Die hiernach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.

Anhang 4

...

2. Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung vom 18. Mai 2005⁶⁹

Anhang 1.3 Ziff. 2 Bst. b

...

Anhang 1.7 Ziff. 3.1 Abs. 1 Bst. c

...

Anhang 1.8 Ziff. 1 Abs. 1 Bst. c

...

Anhang 1.10 Ziff. 3 Abs. 2

...

Anhang 1.13 Ziff. 3 Abs. 2

...

3. Die Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004⁷⁰

Art. 1

...

Art. 6 Abs. 1 Bst. a Ziff. 1 und 4

...

Art. 11 Bst. a

...

⁶⁹ SR **814.81**. Die hiernach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.
⁷⁰ SR **817.06**. Die hiernach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.

