

# Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Februar 2016)

---

*Der Schweizerische Bundesrat,*

gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992<sup>1</sup> (LMG),  
auf die Artikel 16 Absatz 2 und 17 des Gentechnikgesetzes  
vom 21. März 2003<sup>2</sup> (GTG),  
auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes vom 7. Oktober 1983<sup>3</sup> (USG)  
und auf die Artikel 4 Absatz 1 und 7 Absatz 1 des Bundesgesetzes  
vom 12. Juni 2009<sup>4</sup> über die Produktesicherheit (PrSG),  
in Ausführung des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995<sup>5</sup> über die technischen  
Handelshemmnisse (THG),<sup>6</sup>

*verordnet:*

## 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

**Art. 1** Gegenstand und Geltungsbereich

<sup>1</sup> 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;
- f. die Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und das bundesinterne Entscheidungsverfahren im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

AS 2005 5451

1 SR 817.0

2 SR 814.91

3 SR 814.01

4 SR 930.11

5 SR 946.51

6 Fassung gemäss Ziff. I der V vom 22. Aug. 2012, in Kraft seit 1. Okt. 2012 (AS 2012 4713).

<sup>2</sup> Vorbehalten bleiben die Bestimmungen:

- a. der Verordnung vom 23. November 2005<sup>7</sup> über die Primärproduktion (VPrP) und der Verordnung vom 23. November 2005<sup>8</sup> über das Schlachten und die Fleischkontrolle sowie der sich darauf stützenden Erlasse;
- b.<sup>9</sup> der Verordnung vom 30. Oktober 1985<sup>10</sup> über Gebühren des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen.

<sup>3</sup> 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<sup>11</sup> (TabV).<sup>12</sup>

## Art. 2 Definitionen

<sup>1</sup> 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.<sup>13</sup> *Einzelhandelsbetrieb*: Lebensmittelbetrieb, 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

<sup>7</sup> SR 916.020

<sup>8</sup> SR 817.190

<sup>9</sup> Fassung gemäss Ziff. I 7 der V vom 4. Sept. 2013 (Reorganisation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3041).

<sup>10</sup> SR 916.472

<sup>11</sup> SR 817.06

<sup>12</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>13</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6025).

- 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.<sup>14</sup> *Zoonosen*: sämtliche Infektionskrankheiten, die auf natürlichem Weg direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können;

<sup>14</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

- p.<sup>15</sup> *Zoonoseerreger*: sämtliche Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder sonstige biologische Einheiten, die Zoonosen verursachen können;
- q.<sup>16</sup> *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.

<sup>2</sup> Die übrigen Begriffe des schweizerischen Lebensmittelrechts werden gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden EU-Verordnungen enthalten sind:

- a. Artikel 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002<sup>17</sup>;
- b. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004<sup>18</sup>;
- c. Anhänge I–III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>19</sup>;
- d. Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004<sup>20</sup>;
- e. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004<sup>21, 22</sup>

<sup>3</sup> Im Bereich Spielzeug werden, abweichend von Absatz 2, die Begriffe gemäss der Richtlinie 2009/48/EG<sup>23</sup> verwendet.<sup>24</sup>

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

<sup>16</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>17</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 596/2009, ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 14.

<sup>18</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 219/2009, ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 109.

<sup>19</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 517/2013, ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 1.

<sup>20</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 517/2013, ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 1.

<sup>21</sup> Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 702/2013, ABl. L 199 vom 24.7.2013, S. 3.

<sup>22</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3669).

<sup>23</sup> Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch Richtlinie 2012/7/EU, ABl. L 64 vom 3.3.2012, S. 7.

<sup>24</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 22. Aug. 2012, in Kraft seit 1. Okt. 2012 (AS 2012 4713).

**Art. 3** Verantwortliche Person

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

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Das Eidgenössische Departement des Innern (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.

<sup>3</sup> Zulässig sind auch Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln nach Absatz 2.

#### **Art. 5** Nicht umschriebene Lebensmittel

<sup>1</sup> Lebensmittel, die nicht vom EDI umschrieben sind, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).<sup>25</sup>

<sup>1bis</sup> Für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, deren Entwicklung auf genutzten genetischen Ressourcen oder auf sich darauf beziehendem traditionellem Wissen basiert, bleiben die Bestimmungen der Nagoya-Verordnung vom 11. Dezember 2015<sup>26</sup> vorbehalten.<sup>27</sup>

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Das BLV<sup>28</sup> 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.

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

#### **Art. 6** Bewilligungsverfahren

<sup>1</sup> Bei der Beurteilung prüft das BLV die Zusammensetzung, den Verwendungszweck und die Kennzeichnung des Lebensmittels. Es berücksichtigt dabei internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

<sup>25</sup> Fassung gemäss Ziff. I 7 der V vom 4. Sept. 2013 (Reorganisation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3041).

<sup>26</sup> SR 451.61

<sup>27</sup> Eingefügt durch Anhang Ziff. 5 der Nagoya-Verordnung vom 11. Dez. 2015, in Kraft seit 1. Febr. 2016 (AS 2016 277).

<sup>28</sup> Ausdruck gemäss Ziff. I 7 der V vom 4. Sept. 2013 (Reorganisation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3041). Diese Änd. wurde im ganzen Erlass berücksichtigt.

<sup>2</sup> Das BLV 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 beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysenbericht) verlangen.

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

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

#### **Art. 7** Markttests

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

<sup>2</sup> 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 BLV veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt und im Internet periodisch eine Liste der neu erteilten Bewilligungen.

## **2. Abschnitt: Grundsätze**

#### **Art. 8** Allgemeine Anforderungen

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

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 zugehörenden Produkte aufweisen;
- c.<sup>29</sup> Hinweise, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind:
  1. Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen essenzieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aus Gründen der Volksgesundheit (Art. 18),
  2. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben;
- 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 1997<sup>30</sup>, 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 BLV erteilte Bewilligung.

<sup>3</sup> Das EDI regelt die Grenzen zulässiger Anpreisungen sowie die zulässigen nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben.<sup>31</sup>

#### **Art. 11** Abgabe- und Anpreisungsbeschränkungen für alkoholische Getränke

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

<sup>29</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 30. Nov. 2012, in Kraft seit 1. Jan. 2013 (AS 2012 6809).

<sup>30</sup> SR 910.12

<sup>31</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 30. Nov. 2012, in Kraft seit 1. Jan. 2013 (AS 2012 6809).

<sup>2</sup> 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 Mindestabgabalter hinzuweisen.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben oder Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten, oder entsprechend aufgemacht sein.<sup>32</sup>

#### **Art. 11a<sup>33</sup>** Anpreisungsbeschränkungen für Säuglingsanfangsnahrung

<sup>1</sup> Die Werbung für Säuglingsanfangsnahrung darf nur in der Säuglingspflege gewidmeten Veröffentlichungen und in wissenschaftlichen Publikationen erscheinen und darf nur wissenschaftliche und sachbezogene Informationen enthalten. Diese Information darf nicht implizieren oder suggerieren, dass Flaschennahrung der Muttermilch gleichwertig oder überlegen ist.

<sup>2</sup> Es darf keine Werbung in Einzelhandelsgeschäften geben, welche die Konsumentinnen und Konsumenten durch Verteilung von Proben oder mit anderen Werbemitteln wie besonderen Auslagen, Rabattmarken, Zugabeartikeln, Sonderangeboten, Lockartikeln oder Koppelungsgeschäften direkt auf Einzelhandelsebene zum Kauf von Säuglingsanfangsnahrung anregt.

<sup>3</sup> Das Verteilen kostenloser oder verbilligter Erzeugnisse, Proben oder anderer Werbegeschenke an die Öffentlichkeit oder an schwangere Frauen, Mütter und deren Familienmitglieder ist untersagt, sei es direkt oder indirekt über das Gesundheitsvorsorgewesen.

#### **Art. 12** Meldepflicht

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

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

<sup>32</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3669).

<sup>33</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

<sup>3</sup> Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebschliessung.

### Art. 13 Bewilligungspflicht für Betriebe

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

<sup>2</sup> Keine Bewilligung benötigen:

- a. Betriebe, die nur im Bereich der Primärproduktion tätig sind;
- b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben;
- c.<sup>34</sup> Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern, für die keine Temperaturregelung besteht;
- d.<sup>35</sup> Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- e.<sup>36</sup> Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Lebensmittelbetriebe abgeben, wenn sie diese Lebensmittel davor lediglich lagern oder transportieren;
- f.<sup>37</sup> Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, wenn es sich dabei um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt;
- g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleischerzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischererzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten;
- h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.

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

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

<sup>5</sup> Der bewilligte Betrieb erhält eine Bewilligungsnummer. Diese ist Bestandteil des Identitätskennzeichens.

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

<sup>34</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6025).

<sup>35</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

<sup>36</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

<sup>37</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

<sup>7</sup> 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

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

<sup>2</sup> Das EDI kann die Beurteilung von Verarbeitungshilfsstoffen regeln. Es kann Höchstkonzentrationen festlegen.

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Das EDI:

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

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> Folgende Verfahren bedürfen einer Bewilligung durch das BLV:

- 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;
- c.<sup>38</sup> die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser.

<sup>1bis</sup> Keine Bewilligung benötigt die Behandlung getrockneter aromatischer Kräuter und Gewürze mit ionisierenden Strahlen, wenn dies:

- a. zur Verminderung der Keimzahl oder zur Vermeidung des Befalls mit Schadorganismen erfolgt;
- b. nicht dazu führt, dass die mittlere total absorbierte Dosis 10 kGy überschreitet; und
- c. nach den Vorgaben des «Codex General Standard for Irradiated Foods» und des «Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food» des *Codex Alimentarius* durchgeführt wird.<sup>39</sup>

<sup>38</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4611).

<sup>39</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

<sup>2</sup> 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 Strahlenergie folgende Werte nicht überschreitet:
  1. bei Röntgenstrahlen: 10 MeV,
  2. bei Neutronen: 14 MeV,
  3. in den übrigen Fällen: 5 MeV.

<sup>3</sup> Das BLV 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.

<sup>4</sup> Das BLV 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

<sup>1</sup> Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GMO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden und die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedürfen der Bewilligung durch das BLV.

<sup>2</sup> Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. nach dem Stand der Wissenschaft eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden kann;
- b. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GMO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, die Voraussetzungen nach folgenden Gesetzen erfüllt sind:
  1. Tierschutzgesetz vom 9. März 1978<sup>40</sup>,
  2. USG,
  3. GTG,

<sup>40</sup> [AS 1981 562, 1991 2345, 1995 1469 Art. 59 Ziff. 1, 2003 4181 4803 Anhang Ziff. 3, 2003 4181, 2006 2197 Anhang Ziff. 45. 2008 2965 Art. 43]. Siehe heute: das BG vom 16. Dez. 2005 (SR 455).

4. Epidemiengesetz vom 18. Dezember 1970<sup>41</sup>,
  5. Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 1998<sup>42</sup>,
  6. Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966<sup>43</sup>, und
  - 7.<sup>44</sup> Natur- und Heimatschutzgesetz vom 1. Juli 1966<sup>45</sup>;
- c.<sup>46</sup> bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind oder solche enthalten, zusätzlich die für diese Produkte relevanten umweltrechtlichen Anforderungen nach der Freisetzungsverordnung vom 10. September 2008<sup>47</sup> erfüllt sind.

<sup>3</sup> Handelt es sich um Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind oder solche enthalten, so leitet und koordiniert das BLV das Bewilligungsverfahren. Es unterbreitet das Gesuch dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) und dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) zur Beurteilung in ihrem Zuständigkeitsbereich. Die Bewilligung darf nur erteilt werden, wenn diese Fachstellen dem Inverkehrbringen zustimmen.<sup>48</sup>

<sup>4</sup> Im Übrigen wird das Bewilligungsverfahren durch das EDI geregelt.<sup>49</sup>

### Art. 23 Toleranz

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

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Das BLV nimmt die Beurteilung vor und erlässt eine Liste des Materials, welches die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

<sup>41</sup> SR **818.101**

<sup>42</sup> SR **910.1**

<sup>43</sup> SR **916.40**

<sup>44</sup> Eingefügt durch Anhang Ziff. 5 der Nagoya-Verordnung vom 11. Dez. 2015, in Kraft seit 1. Febr. 2016 (AS **2016** 277).

<sup>45</sup> SR **451**

<sup>46</sup> Fassung gemäss Anhang 5 Ziff. 8 der Freisetzungsverordnung vom 10. Sept. 2008, in Kraft seit 1. Okt. 2008 (AS **2008** 4377).

<sup>47</sup> SR **814.911**

<sup>48</sup> Fassung gemäss Ziff. I 7 der V vom 4. Sept. 2013 (Reorganisation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 3041).

<sup>49</sup> Fassung gemäss Anhang 5 Ziff. 8 der Freisetzungsverordnung vom 10. Sept. 2008, in Kraft seit 1. Okt. 2008 (AS **2008** 4377).

**Art. 24** Pflicht zur Dokumentation

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Absatz 3 gilt nicht für Mikroorganismen, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden.

<sup>5</sup> Das EDI regelt Inhalt und Aufbewahrungsdauer der Dokumentation.

**Art. 25** Trennung des Warenflusses

<sup>1</sup> 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.

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

**6. Abschnitt: Kennzeichnung von Lebensmitteln****Art. 26** Vorverpackte Lebensmittel

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Das EDI kann vorschreiben, dass Lebensmittel mit zusätzlichen Angaben gekennzeichnet werden müssen.

<sup>3</sup> Die Angaben müssen angebracht werden:

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Das EDI kann festlegen, dass:

- a. die Verwendung ernährungs- oder gesundheitsbezogener Angaben im Zusammenhang mit Lebensmitteln dem BLV vor der Abgabe des betreffenden Lebensmittels an die Konsumentinnen und Konsumenten gemeldet werden muss;
- b. das BLV über die wissenschaftliche Begründung einer Angabe nach Buchstabe a zu informieren ist.<sup>50</sup>

#### **Art. 27**      Offen angebotene Lebensmittel

<sup>1</sup> Über offen angebotene Lebensmittel sowie über Lebensmittel, die in Restaurants, Spitätern, Betriebskantinen und ähnlichen Einrichtungen angeboten werden, ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte Lebensmittel.

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> Lebensmittel dürfen mit Angaben über den Nährwert versehen werden.

<sup>50</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS **2008** 789).

<sup>2</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Soweit Gebrauchsgegenstände mit Biozidprodukten behandelt wurden oder ihnen Biozidprodukte absichtlich zugesetzt wurden, müssen die Wirkstoffe dieser Biozidprodukte in der Liste nach Anhang 1 oder 2 der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005<sup>51</sup> (VBP) für den entsprechenden Verwendungszweck aufgeführt sein. Im Übrigen gelten die Artikel 30–31b und 62c VBP analog.<sup>52</sup>

<sup>4</sup> Absatz 3 gilt nicht für Gebrauchsgegenstände des 3. und des 5. Abschnitts.<sup>53</sup>

##### **Art. 31** Kennzeichnung, Anpreisung und Verpackung

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

<sup>2</sup> Die Angaben müssen angebracht werden:

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

<sup>3</sup> 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.

<sup>51</sup> SR **813.12**

<sup>52</sup> Eingefügt durch Anhang 11 Ziff. 3 der V vom 20. Juni 2014, in Kraft seit 15. Juli 2014 (AS **2014** 2073).

<sup>53</sup> Eingefügt durch Anhang 11 Ziff. 3 der V vom 20. Juni 2014, in Kraft seit 15. Juli 2014 (AS **2014** 2073).

<sup>4</sup> Bei Zahn- und Mundpflegemitteln sind Hinweise auf kariesverhütende sowie auf andere zahnmedizinisch vorbeugende Eigenschaften erlaubt, wenn sie wissenschaftlich belegt werden können.<sup>54</sup>

<sup>5</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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 BLV 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Das EDI:

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

<sup>54</sup> Fassung durch Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

### 3. Abschnitt: Kosmetische Mittel

#### Art. 35 Definition und Anforderungen

<sup>1</sup> Kosmetische Mittel sind Stoffe oder Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, äusserlich mit den verschiedenen Teilen des menschlichen Körpers (Haut, Behaarungssystem, Nägel, Lippen und intime Regionen) oder mit den Zähnen und den Schleimhäuten der Mundhöhle in Berührung zu kommen, und zwar zu dem ausschliesslichen oder überwiegenden Zweck, diese zu reinigen, zu parfümieren, ihr Aussehen zu verändern oder den Körpergeruch zu beeinflussen oder um sie zu schützen oder in gutem Zustand zu halten.<sup>55</sup>

<sup>2</sup> und <sup>3</sup> ...<sup>56</sup>

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Diesen Gegenständen dürfen aromatisierende, parfümierende oder desodorierende Substanzen zugesetzt werden.

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

<sup>55</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. April 2009, in Kraft seit 1. Mai 2009 (AS 2009 1611).

<sup>56</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 8. April 2009, mit Wirkung seit 1. Mai 2009 (AS 2009 1611).

**Art. 38** Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder

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

**Art. 39<sup>57</sup>** Migration toxischer oder allergener Stoffe aus  
Gebrauchsgegenständen mit Humankontakt

Das EDI kann die Migration toxischer oder allergener Stoffe (wie z.B. Nickel) regeln, die von Gebrauchsgegenständen, welche bestimmungsgemäss während längerer Zeit intensiv mit der Haut oder anderen Teilen des menschlichen Körpers in Berührung kommen, an diese abgegeben werden können.

**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.

**Art. 41** Afokale kosmetische Kontaktlinsen

<sup>1</sup> 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.

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

**Art. 42** Textile Materialien und Ledererzeugnisse

<sup>1</sup> 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.

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

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

<sup>57</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. April 2009, in Kraft seit 1. Mai 2009 (AS 2009 1611).

## 5. Abschnitt: Spielzeug und Gebrauchsgegenstände für Kinder

### Art. 43<sup>58</sup> Spielzeug

<sup>1</sup> Als Spielzeug gelten alle Gegenstände, die dazu bestimmt oder gestaltet sind, von Kindern bis 14 Jahren zum Spielen verwendet zu werden. Um als Spielzeug zu gelten, muss ein Gegenstand nicht ausschliesslich für den Zweck des Spielens vorgesehen sein.

<sup>2</sup> Spielzeug, einschliesslich der darin enthaltenen chemischen Stoffe, darf bei bestimmungsgemäsem oder vorhersehbarem Gebrauch und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern die Sicherheit oder Gesundheit der Benutzerinnen und Benutzer sowie Dritter nicht gefährden.

<sup>3</sup> Die Fähigkeiten der Benutzerinnen und Benutzer sowie gegebenenfalls von deren Aufsichtspersonen sind insbesondere bei solchem Spielzeug zu berücksichtigen, das dazu bestimmt ist, von Kindern unter drei Jahren oder von anderen bestimmten Altersgruppen verwendet zu werden.

<sup>4</sup> Die auf Spielzeug angebrachten Etiketten und die beiliegenden Gebrauchsanweisungen müssen die Benutzerinnen und Benutzer oder deren Aufsichtspersonen auf die mit der Verwendung des Spielzeugs verbundenen Gefahren und Risiken sowie auf die Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung aufmerksam machen.

<sup>5</sup> 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;
- d. regelt die Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin; dazu gehören auch Bestimmungen:
  1. über die Massnahmen, welche die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin treffen müssen, falls ein Spielzeug nicht den anwendbaren Bestimmungen entspricht,
  2. über die Informationspflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin gegenüber den Vollzugsbehörden zum Zweck der Rückverfolgbarkeit,
  3. darüber, welche Unterlagen mit welchem Inhalt zuhanden der Vollzugsbehörde zur Verfügung zu halten sind;
- e. regelt die Konformitätsbewertung und die Verwendung von Konformitätszeichen.

<sup>58</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 22. Aug. 2012, in Kraft seit 1. Okt. 2012 (AS 2012 4713).

**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: Aerosolpackungen (Druckgaspackungen)<sup>59</sup>****Art. 45**

<sup>1</sup> Aerosolpackungen (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.<sup>60</sup> 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.

<sup>2</sup> Das EDI erlässt Vorschriften über Aerosolpackungen, namentlich über:<sup>61</sup>

- 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.

<sup>59</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4611).

<sup>60</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4611).

<sup>61</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4611).

## 4. Kapitel: Hygiene

### Art. 47 Hygiene<sup>62</sup>

<sup>1</sup> 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.<sup>63</sup>

<sup>2</sup> Sie muss alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen.<sup>64</sup>

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.<sup>65</sup> die Höchstkonzentrationen für Fremdstoffe in Lebensmitteln und die Verfahren zur Ermittlung der Konzentration; es berücksichtigt dabei Begehren nach Artikel 11a Absatz 1 VBP<sup>66</sup>.

<sup>2</sup> Es kann spezielle Bestimmungen erlassen für die Herstellung von Lebensmitteln:

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

<sup>62</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>63</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>64</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>65</sup> Fassung gemäss Anhang 11 Ziff. 3 der V vom 20. Juni 2014, in Kraft seit 15. Juli 2014 (AS 2014 2073).

<sup>66</sup> SR 813.12

## 5. Kapitel: Kontrollen

### 1. Abschnitt: Selbstkontrolle

#### Art. 49 Grundsatz

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> Wichtige Instrumente der Selbstkontrolle sind insbesondere:

- a. die Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (Gute Hygienepraxis, 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

<sup>1</sup> 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.<sup>67</sup>

<sup>2</sup> 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.

<sup>2bis</sup> Wer mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, mit Sprossen oder mit Samen zur Erzeugung von Sprossen handelt, muss darüber hinaus sicherstellen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem die Produkte geliefert werden, und auf Aufforderung der zuständigen Vollzugsbehörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. eine genaue Beschreibung des Produkts;
- b. das Volumen oder die Menge des Produkts;

<sup>67</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3669).

- c. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, von dem das Produkt versendet wurde;
- d. Name und Adresse der bisherigen Eigentümerin oder des bisherigen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, von dem das Produkt versendet wurde;
- e. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, an den das Produkt versendet wird;
- f. Name und Adresse der neuen Eigentümerin oder des neuen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, an den das Produkt versendet wird;
- g. eine Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung;
- h. das Versanddatum.<sup>68</sup>

<sup>2ter</sup> Die Informationen nach den Absätzen 2 und 2<sup>bis</sup> sind mindestens so lange zur Verfügung zu halten, bis angenommen werden kann, dass das Produkt konsumiert worden ist.<sup>69</sup>

<sup>3</sup> 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)

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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);

<sup>68</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3669).

<sup>69</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3669).

- 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.

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

<sup>4</sup> Das EDI kann für Einzelhandelsbetriebe die Anforderungen angemessen reduzieren.

<sup>5</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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 abgesprochen 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 BLV genehmigte Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorliegen: nach diesen Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorgegangen wird.

**Art. 54** Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.<sup>70</sup>

<sup>3</sup> Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten.<sup>71</sup>

**Art. 55** Dokumentation der Selbstkontrolle

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

<sup>2</sup> Das EDI kann die Art und Weise der Selbstkontrolle sowie die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

**Art. 55a**<sup>72</sup> Eigene Zoonoseuntersuchungen

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

<sup>70</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>71</sup> Ursprünglich Abs. 2

<sup>72</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

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

## 2. Abschnitt: Amtliche Kontrollen

### Art. 56 Regelmässige und risikobasierte Kontrollen

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> Die Kontrollorgane können eine Einzelprobe oder Proben nach einem Stichprobenplan entnehmen.

<sup>2</sup> 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.

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

**Art. 59** Vergütung

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Das EDI bestimmt diesen Warenwert.

**Art. 60** Aufsicht über den Vollzug

<sup>1</sup> Das BLV beaufsichtigt den Vollzug in den Kantonen.

<sup>2</sup> Es kann nach Anhörung der Kontrollorgane Weisungen zur Kontrolle erlassen.

**Art. 61** Lebensmittelbuch

<sup>1</sup> Das BLV gibt ein Lebensmittelbuch heraus. Dieses enthält Empfehlungen für die Untersuchung und die Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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»<sup>73</sup> bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.

<sup>2</sup> Die amtlichen Inspektorate sowie die mit der amtlichen Inspektion beauftragten Stellen müssen für ihre Tätigkeiten nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020

<sup>73</sup> Der Text der Norm kann bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

«Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen»<sup>74</sup> bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.

<sup>3</sup> Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien und Inspektoraten richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996<sup>75</sup>.

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

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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 1968<sup>76</sup> über das Verwaltungsverfahren.

<sup>4</sup> Zerlegebetriebe, die einer Bewilligung nach Artikel 13 bedürfen, sind durch Personen zu kontrollieren, die über ein Fähigkeitszeugnis als amtliche Tierärztin oder amtlicher Tierarzt nach der Verordnung vom 16. November 2011<sup>77</sup> über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen verfügen.<sup>78</sup>

<sup>5</sup> Das BLV und die Oberzolldirektion führen gemeinsam Aus- und Weiterbildungskurse für die mit der Kontrolle an der Grenze betrauten Personen durch.

**Art. 64**<sup>79</sup> Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

<sup>1</sup> Das BLV erstellt gemeinsam mit dem BLW und nach Anhörung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.<sup>80</sup>

<sup>2</sup> In den Kontrollplan können auch Untersuchungen zur Überwachung von Zoonoseerregern aufgenommen werden.

<sup>74</sup> Der Text der Norm kann bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>75</sup> SR **946.512**

<sup>76</sup> SR **172.021**

<sup>77</sup> SR **916.402**

<sup>78</sup> Fassung gemäss Anhang 2 Ziff. II 3 der V vom 16. Nov. 2011 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst, in Kraft seit 1. Jan. 2012 (AS **2011** 5803).

<sup>79</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4909).

<sup>80</sup> Fassung gemäss Ziff. I 7 der V vom 4. Sept. 2013 (Reorganisation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 3041).

**Art. 65** Notfallpläne

<sup>1</sup> Das BLV erstellt gemeinsam mit dem BLW und nach Anhörung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Oberzolldirektion Notfallpläne für das Krisenmanagement.<sup>81</sup>

<sup>2</sup> Die Notfallpläne enthalten insbesondere Informationen über:

- a. die Amtsstellen und Organisationen, die zu beteiligen sind;
- b. ihre Aufgaben im Krisenfall;
- c. die Verfahren des Informationsaustauschs zwischen den beteiligten Amtsstellen und Organisationen.

<sup>3</sup> 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. 65a**<sup>82</sup> Monitoring zur Bekämpfung von Zoonoseerregern

<sup>1</sup> Das BLV erfasst Daten, die es ermöglichen, hinsichtlich Zoonosen und Zoonoseerregern Gefahren zu erkennen und zu beschreiben, Expositionen zu bewerten und davon ausgehende Risiken einzuschätzen.

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

**Art. 65b**<sup>83</sup> Monitoring zur Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen

Das BLV 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 Probenentnahme;
- b. die anzuwendenden Analyseverfahren;
- c. die Art und Weise der Durchführung der amtlichen Kontrollen;
- d. und e.<sup>84</sup> ...
- f. die Voraussetzungen und das Verfahren einer amtlichen Bescheinigung.

<sup>81</sup> Fassung gemäss Ziff. I 7 der V vom 4. Sept. 2013 (Reorganisation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3041).

<sup>82</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>83</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>84</sup> Aufgehoben durch Art. 37 der V vom 9. Nov. 2011 über die Vollzugspersonen im Lebensmittelbereich, mit Wirkung seit 1. Jan. 2012 (AS 2011 5273).

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

### Art. 67 Zollveranlagung<sup>85</sup>

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Die Einlagerung in ein offenes Zolllager, in ein Lager für Massengüter oder in ein Zollfreilager gilt als Einfuhr.<sup>86</sup>

<sup>3</sup> Die Zollstellen nehmen die notwendigen Kontrollen vor. Vorbehalten bleibt die Zuständigkeit nach der Verordnung vom 18. November 2015<sup>87</sup> über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten.<sup>88</sup>

<sup>4</sup> Die Zollstellen können für ihre Tätigkeit die kantonalen Vollzugsbehörden beziehen.<sup>89</sup>

### Art. 68 Konformitätsbescheinigungen, Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis

<sup>1</sup> Das BLV 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.

<sup>2</sup> Einfuhrsendungen, für welche die geforderte Bescheinigung nicht vorgelegt werden kann, können zurückgewiesen werden.<sup>90</sup>

<sup>3</sup> und <sup>4</sup> ...<sup>91</sup>

<sup>85</sup> Fassung gemäss Anhang 4 Ziff. 47 der Zollverordnung vom 1. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Mai 2007 (AS 2007 1469).

<sup>86</sup> Fassung gemäss Anhang 4 Ziff. 47 der Zollverordnung vom 1. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Mai 2007 (AS 2007 1469).

<sup>87</sup> SR 916.443.10

<sup>88</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. II 2 der V vom 18. Nov. 2015 über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten, in Kraft seit 1. Jan. 2016 (AS 2015 5201).

<sup>89</sup> Fassung gemäss Anhang 4 Ziff. 47 der Zollverordnung vom 1. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Mai 2007 (AS 2007 1469).

<sup>90</sup> Fassung durch Ziff. I der V vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

<sup>91</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 789).

**Art. 69**      Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

<sup>1</sup> Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, welche den Anforderungen von Artikel 13 beziehungsweise 14 LMG nicht entsprechen, dürfen nicht ausgeführt werden.<sup>92</sup>

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Das BLV 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.

<sup>6</sup> Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überwacht die Ausfuhrbetriebe.

**Art. 70<sup>93</sup>**      Departementsverordnungen

Das EDI regelt die Form der Kontrolltätigkeiten, die Massnahmen bei Beanstandungen sowie die weiteren Einzelheiten bei Veranlagungen zur Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr.

**7. Kapitel: Gebühren****1. Abschnitt: Gebühren der Bundesbehörden****Art. 71**      Gebührenpflicht

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

<sup>92</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4909).

<sup>93</sup> Fassung gemäss Anhang 4 Ziff. 47 der Zollverordnung vom 1. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Mai 2007 (AS 2007 1469).

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

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Soweit die vorliegende Verordnung keine besondere Regelung enthält, gelten die Bestimmungen der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004 (AllgGebV)<sup>94</sup>.

### **Art. 72**            Gebührenbemessung

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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 AllgGebV<sup>95</sup> hinaus sind dies namentlich:

- a. Honorare für Kommissionsmitglieder nach der Verordnung vom 12. Dezember 1996<sup>96</sup> 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.

<sup>94</sup> SR 172.041.1

<sup>95</sup> SR 172.041.1

<sup>96</sup> [AS 1997 167. AS 2009 6137 Ziff. II 2]. Siehe heute: die Art. 8/-8t der Regierungs- und Verwaltungsorganisationsverordnung vom 25. Nov. 1998 (SR 172.010.1).

## 2. Abschnitt: Gebühren der Kantone

### Art. 75

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>2bis</sup> Die Kantone erheben für die Kontrolle von Zerlegebetrieben, die einer Bewilligung nach Artikel 13 bedürfen, Gebühren. Diese werden nach dem Grundsatz von Absatz 2 bemessen.<sup>97</sup>

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Der Stundenansatz bestimmt sich nach kantonalem Recht.

<sup>5</sup> Auslagen können gesondert verrechnet werden.

## 8. Kapitel: Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und Entscheidverfahren

### Art. 76 Übertragung der Rechtsetzungskompetenz

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

<sup>2</sup> Das EDI kann die Verweise in Anhang 1 den Veränderungen in seinen Verordnungen anpassen.

### Art. 77 Entscheidverfahren

<sup>1</sup> Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BLV übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BLV vor einer Ordnungsänderung die interessierten Bundesstellen an.

<sup>2</sup> Kann sich das EDI beziehungsweise das BLV 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.

<sup>97</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 29. Okt. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 5167).

## 9. Kapitel: Datenbearbeitung

### Art. 78

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Sie geben die Daten regelmässig in das Informationssystem für Vollzugsdaten des öffentlichen Veterinärdienstes (ASAN) nach der Verordnung vom 6. Juni 2014<sup>98</sup> über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst ein.<sup>99</sup>

<sup>4</sup> Sämtliche Bearbeitungen unterstehen dem Bundesgesetz vom 19. Juni 1992<sup>100</sup> über den Datenschutz.

<sup>98</sup> SR **916.408**

<sup>99</sup> Fassung gemäss Anhang 3 Ziff. II 4 der V vom 6. Juni 2014 über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst, in Kraft seit 1. Juli 2014 (AS **2014** 1691).

<sup>100</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 1998<sup>101</sup>, so überprüft die zuständige kantonale Vollzugsbehörde diese bis zum 30. Juni 2006 von Amtes wegen. Sie kann Anpassungen und zusätzliche Nachweise verlangen.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Gegen Einspracheentscheide der Zollämter kann bis zum Inkrafttreten des Verwaltungsgerichtsgesetzes vom 17. Juni 2005<sup>102</sup> beim BLV Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerdefrist richtet sich nach Artikel 55 Absatz 2 LMG.

<sup>7</sup> 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.

<sup>101</sup> [AS 1999 1157, 2002 1409. AS 2005 5567 Art. 17]  
<sup>102</sup> SR 173.32

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> Das EDI kann für einzelne Bereiche weitere Ausnahmen von den Übergangsfristen vorsehen.

**Art. 80a**<sup>103</sup> Übergangsbestimmung zur Änderung vom 23. Oktober 2013

Die Informationspflicht und die Aufbewahrungspflicht nach Artikel 50 Absätze 2<sup>bis</sup> und 2<sup>ter</sup> gelten nicht für Lebensmittel tierischer Herkunft sowie für Sprossen und Samen zur Erzeugung von Sprossen, die vor dem 31. Dezember 2014 hergestellt worden sind.

**Art. 81** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

<sup>103</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 3669).

Anhang 1<sup>104</sup>  
(Art. 72)

## 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 Lebensmittel</i>	
1.1 Lebensmittel nach Artikel 5 Absatz 1 Beurteilung, Festlegung der Sachbezeichnung und Zulassung	200– 3 500
1.2 Markttests nach Artikel 7	200– 2 500
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 <sup>105</sup> über Spezi- allebensmittel Prüfung der Zusammensetzung, Bewilligung zum Inverkehr- bringen sowie Beurteilung und Bewilligung der Anpreisung	200– 6 000
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 <sup>106</sup> über Trink-, Quell- und Mineralwasser	200– 6 000
1.7 Bewilligungen nach Artikel 7 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>107</sup> über den Zusatz essentieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln	200– 6 000
1.8 Bewilligungen nach Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>108</sup> über alkoholische Getränke	200– 3 500

<sup>104</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 23. Okt. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014  
(AS 2013 3669).

<sup>105</sup> SR 817.022.104

<sup>106</sup> SR 817.022.102

<sup>107</sup> SR 817.022.32

<sup>108</sup> 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– 6 000
2.2	Neue Anwendungsbereiche: Prüfung der Unterlagen hinsichtlich technologischer Notwendigkeit und Analytik	300– 3 500
3	<i>Gebrauchsgegenstände</i>	
3.1	Versuchsbewilligung nach Artikel 32 Absatz 1	300– 3 000
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 <sup>109</sup> über Bedarfsgegenstände	300– 2 500
3.3	Bewilligung eines Treibmittels für Aerosolpackungen	300– 3 000

### C. Gebühren für Prüfungen

		Franken
1	<i>Eidgenössisches Lebensmittelchemikerdiplom (LMCD)</i> Ausstellung des Diploms nach Artikel 6 der Verordnung vom 9. November 2011 <sup>110</sup> über die Vollzugspersonen im Lebensmittelbereich (VVPLM)	50
2	<i>Eidgenössisches Lebensmittelinspektorendiplom (LMID)</i>	
	a. Diplomprüfung nach Artikel 14 VVPLM	350
	b. Ausstellung des Diploms nach Artikel 20 VVPLM	50
3	<i>Eidgenössisches Lebensmittelkontrolleurendiplom (LMKD)</i>	
	a. theoretischer Teil der Diplomprüfung nach Artikel 27 VVPLM	100
	b. Ausstellung des Diploms nach Artikel 33 VVPLM	50

<sup>109</sup> SR 817.023.21

<sup>110</sup> SR 817.042

## Aufhebung und Änderung geltenden Rechts

### I

Es werden aufgehoben:

1. Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>111</sup>;
2. Bundesratsbeschluss vom 6. Juli 1937<sup>112</sup> betreffend das Schweizerische Lebensmittelbuch;
3. Bundesratsbeschluss vom 14. Dezember 1964<sup>113</sup> betreffend das Schweizerische Lebensmittelbuch;
4. Bundesratsbeschluss vom 29. September 1944<sup>114</sup> betreffend Ernennung einer Lebensmittelbuch-Kommission;
5. Verordnung vom 1. März 1995<sup>115</sup> über Gebrauchsgegenstände;
6. Verordnung vom 1. März 1995<sup>116</sup> über die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
7. Verordnung vom 1. März 1995<sup>117</sup> über die Mindestanforderungen an Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure;
8. Verordnung vom 1. März 1995<sup>118</sup> über die Gebühren für die Lebensmittelkontrolle;
9. Verordnung vom 17. April 1991<sup>119</sup> über das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom;
10. Verordnung vom 17. April 1991<sup>120</sup> über das eidgenössische Lebensmittelinspektordiplom;
11. Verordnung vom 4. Juni 1984<sup>121</sup> über die Probenerhebung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

<sup>111</sup> [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]

<sup>112</sup> [BS 4 725; AS 1964 1177 Art. 3]

<sup>113</sup> [AS 1964 1177]

<sup>114</sup> [BS 4 726]

<sup>115</sup> [AS 1995 1643, 1998 144, 2002 669, 2004 1111 Ziff. II, 2005 2695 Ziff. II 16]

<sup>116</sup> [AS 1995 1751, 2002 675, 2004 3065 Ziff. II 2]

<sup>117</sup> [AS 1995 1756]

<sup>118</sup> [AS 1995 1759, 2002 679, 2004 1115 4533 Art. 20 Abs. 2]

<sup>119</sup> [AS 1991 1096, 1995 1765, 2002 681]

<sup>120</sup> [AS 1991 1104, 1995 1766]

<sup>121</sup> [AS 1984 679, 1995 1768]

## II

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

...<sup>122</sup>

<sup>122</sup> Die Änd. können unter AS **2005** 5451 konsultiert werden.