



Verkauf von Lebensmitteln ab Bauernhof und Markt



Inhaltsverzeichnis

Grundlagen	3
Meldepflicht	3
Kennzeichnung der Lebensmittel	3
Obst	4
Dörrobst, gedörrtes Gemüse und Nüsse.....	5
Obst- und Fruchtwein	5
Obst- und Fruchtsäfte	6
Wein.....	6
Süßmost.....	7
Spirituosen und Liköre.....	7
Rumtopf (Rumfrüchte)	7
Gemüse	8
Speisekartoffeln.....	9
Eier (Hühnereier)	9
Vorverpackte Eier müssen zusätzlich beschriftet werden:	9
Eier, die nicht von Hühnern stammen:	10
Fleischerzeugnisse	10
Eingemachtes	11
Essiggurken	12
Gewürze	12
Kräuter- und Früchtetee	12
Joghurt.....	13
Käse.....	14
Ziger.....	14
Backwaren	15
Gebrauchsartikel: Gestricktes und Spielwaren	15
Gesetzliche Bestimmungen.....	16
Gesetzestexte.....	16
Selbstkontrollkonzept	18

Grundlagen

Der Trend "zurück zur Natur" beinhaltet für viele Konsumenten, dass sie sich mit der Herkunft der Lebensmittel identifizieren wollen und sich mit der anonymen Massenfertigung ihrer Nahrung nicht mehr zufrieden geben. Umgekehrt haben viele Landwirte eine willkommene Nische für den Absatz ihrer Produkte gefunden. Vermehrt sind in den Zeitungen Inserate mit dem Inhalt "..... Fleisch direkt ab Hof" oder ähnliche Texte zu finden.

Die gesetzlichen Auflagen und Bestimmungen sind aber in weiten Kreisen dieser Produzenten als auch der Konsumenten, so zeigt die Erfahrung, weitgehend unbekannt. Dieser Leitfaden soll den Selbstverwertern von landwirtschaftlichen Produkten helfen, diese gesetzeskonform unter Beachtung der Selbstkontrolle herzustellen und zu kennzeichnen. Mit den folgenden Beispielen soll eine Hilfe bei der Interpretation der Kennzeichnung von Lebensmitteln gegeben werden. Im Anhang sind die wichtigsten Gesetze und Verordnungen aufgeführt.

Meldepflicht

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, hat seine Tätigkeit dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit zu melden. Ebenso sind Änderungen der Tätigkeit und der verantwortlichen Person mitzuteilen.

Kennzeichnung der Lebensmittel

Lebensmittel müssen an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift gekennzeichnet sein. Es müssen nach Art. 2 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV; SR 817.022.21) grundsätzlich folgende Angaben gemacht werden:

Angaben bei vorverpackten Produkten

Sachbezeichnung:

*Zusammensetzung (Zutaten und Zusatzstoffe)
in absteigender Reihenfolge:*

Name und Adresse des Herstellers:

Produktionsland:

Alkoholgehalt:

Hinweis auf den physikalischen Zustand:

Warenlos:

Angaben nach der Deklarationsverordnung:

Angaben nach der Preisbekanntgabeverordnung:

Datierung für leichtverderbliche Produkte:

Datierung für haltbare Produkte:

Beispiel

Himbeersirup

Zucker, Himbeersaft,
Konservierungsmittel (E 200)

H. Muster, Musterhof, Musterlingen

falls Produkte importiert werden

bei alkoholischen Genussmitteln

pasteurisiert

Herstellungscodex L

Menge (Volumen, Gewicht oder Stück)

Detail- und Grundpreis

zu verbrauchen bis:

mindestens haltbar bis:

Dörrobst, gedörrtes Gemüse und Nüsse

Dörrobst darf zur Konservierung nebst Speisesalz, Zucker oder Zuckerarten nur die nach der Zusatzstoffverordnung zulässigen Zusatzstoffe enthalten.

Die Verwendung von Konservierungsmitteln bei vorverpacktem Trockenobst muss entsprechend deklariert werden.

Gedörrtem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

Beispiel Nüsse im Offenverkauf: Sortenbezeichnung, Preis, Gewicht

Haselnüsse
1 Kg Fr. x.-

Beispiel gedörrte Apfel verpackt: Sachbezeichnung, Zutaten, Preis, Gewicht,
Datierung, Name und Adresse des Herstellers.

gedörrte Äpfel
Zutaten:
Apfelringe, Antioxidations-
mittel Zitronensäure
L-06-08-15
mindestens haltbar bis Ende 12.10

200 g Fr. x.-

H. Muster, Musterhof, Musterlingen

Obst- und Fruchtwein

Beispiel Apfelwein: Sachbezeichnung, Alkoholgehalt, Warenlos,
Datierung, Preis, Volumen, Name und Adresse
des Inverkehrbringers

Apfelwein
3.5 % vol.

L 3

mindestens haltbar bis Ende 2010

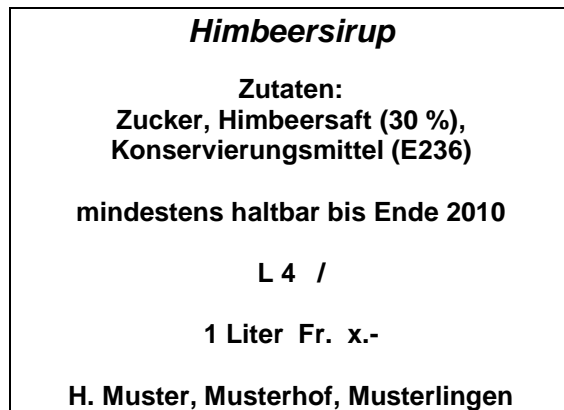
1 Liter Fr. 4.00

H. Muster, Musterhof, Musterlingen

Obst- und Fruchtsäfte

Beispiel Sirup:

Sachbezeichnung, Zutaten, Zusatzstoffe
Warenlos, Datierung, Preis, Volumen,
Name und Adresse des Inverkehrbringers



Art. 12 Verordnung über alkoholfreie Getränke Anforderungen

¹ Die lösliche Trockenmasse von Sirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

² Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

Wein

Unter "Wein" werden Getränke verstanden, die durch alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des frischen Traubenmostes gewonnen werden.

Für Schweizer Weine muss neu anstelle der Sachbezeichnung "Wein" die Bezeichnung der Klasse verwendet werden, der sie angehören. Es werden folgende Klassen unterschieden:

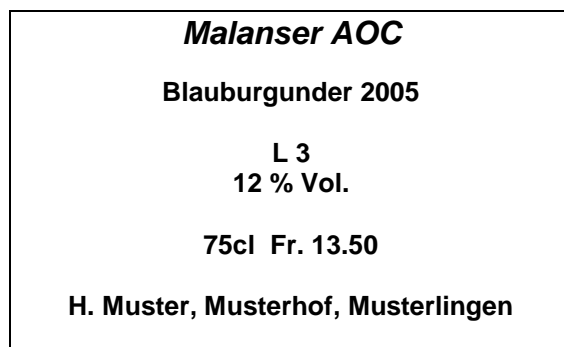
- a) Klasse KUB/AOC: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung
- b) Klasse Landweine: Landweine dessen Ausdehnung grösser ist als die eines Kantones
- c) Klasse Tafelweine: Weine aus in der Schweiz geernteten Trauben

Auf Schweizer Weinen der Klasse "Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC)" sowie der Klasse "Landwein" muss zusätzlich die jeweilige geografische Herkunft angegeben werden.

Auf Schweizer Weinen der Klasse "Tafelwein" muss zusätzlich "Schweizer" angegeben werden. Angaben, über Ursprung, Herkunft, Weinsorte oder Jahrgang, sind verboten.

Beispiel Malanser AOC:

Weinklasse, Traubensorte, Jahrgang
Alkoholgehalt, Warenlos, Preis, Volumen, Name und Adresse des
Inverkehrbringers



Der Hinweis „enthält Sulfite“ ist dann anzubringen, wenn mehr als 10 mg/l Sulfite enthalten sind.

Süssmost

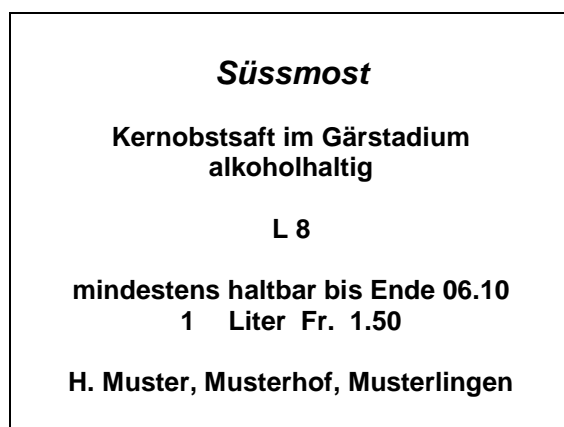
Die Verordnung über alkoholische Getränke kennt die Bezeichnung "Süssmost" nicht. Während der Dauer der Kernobsternte ist der Verkauf des unpasteurisierten Getränkes gestattet.

Bei pasteurisiertem Kernobstsft im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort "pasteurisiert" zu ergänzen.

Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehaltes durch "alkoholhaltig" zu ersetzen.

Beispiel Obstsaft:

Sachbezeichnung, evtl. Zusatzbezeichnung Süssmost, "pasteurisiert" oder "alkoholhaltig", Warenlos, Preis, Volumen, Name und Adresse des Herstellers



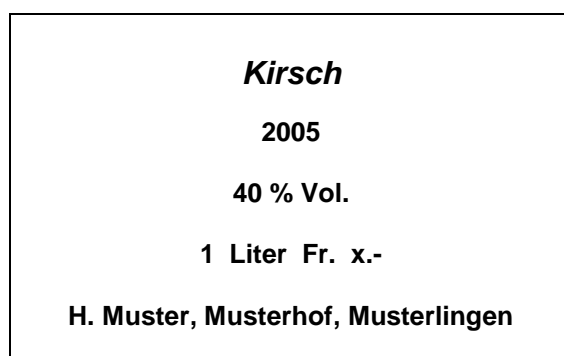
Spirituosen und Liköre

Spirituosen sind alkoholhaltige Getränke, die vorwiegend aus Ethylalkohol und Wasser bestehen. Sie können weitere Zutaten sowie natürliche geruch- und geschmacksgebende Stoffe enthalten, die in ihrer Gesamtheit das für jede Spirituose typische Bukett ergeben.

Likör ist ein Getränk aus Trinksprit oder Spirituosen, mit Wasser sowie Zucker, Zuckerarten und Honig. Die Verwendung weiterer Zutaten, die ihm die charakterischen sensorischen Eigenschaften (Bukett, Geschmack und Farbe) verleihen, ist gestattet.

Beispiel Kirsch:

Sachbezeichnung, Jahrgang, Alkoholgehalt, Preis, Volumen, Name und Adresse des Inverkehrbringers



Rumtopf (Rumfrüchte)

Ein Rumtopf wird durch Einlegen von Früchten in Branntwein und evtl. Alkohol (Trinksprit) unter Zuckerzugabe hergestellt.

Der Begriff "Rumtopf" ist keine lebensmittelrechtlich definierte Bezeichnung und gilt deshalb nicht als Sachbezeichnung.

Beispiel Birnen mit Williams:

Sachbezeichnung (Birnen mit Williams), Zutaten, Alkoholgehalt, Preis, Gewicht, Name und Adresse des Herstellers.

Birnen mit Williams
**Zutaten: Birnen (50 %), Birnen-
brand/Alkohol (38% Vol.), Zucker
L-01-11-16**
15 % Vol.
500 g Fr. x.-
H. Muster, Musterhof, Musterlingen

Gemüse

Unter den Begriff "Gemüse" fallen folgende Pflanzen oder Pflanzenteile

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| - Knollen- und Wurzelgemüse | - Hülsenfrüchte |
| - Stengelgemüse | - Zwiebelgewächse |
| - Blattgemüse | - Zichoriengewächse |
| - Fruchtgemüse | - Küchenkräuter |

Das Gemüse muss sauber, sortentypisch und unversehrt sein, normal entwickelt und erntereif sein, wenn gewaschen, gut abgetropft sein.

Beispiel Karotten im Offenverkauf: Artbezeichnung, Preis, Gewicht.

Karotten
1 Kg Fr. x.-
H. Muster, Musterhof, Musterlingen

Beispiel Kopfsalat im Offenverkauf: Artbezeichnung, Preis pro Stück

Kopfsalat
1 Stück Fr. x.-
H. Muster, Musterhof, Musterlingen

Speisekartoffeln

Kartoffeln müssen bei der Abgabe sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein.

Beispiel Urgenta im Offenverkauf: Sortenbezeichnung, Preis, Gewicht.

<p style="text-align: center;"><i>Urgenta</i> 1 Kg Fr. x.- H. Muster, Musterhof, Musterlingen</p>
--

Eier (Hühnereier)

Eier müssen bis zur Abgabe an den Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie von Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

Sie dürfen während längstens 21 Tagen nach dem Legen an Konsumenten abgegeben werden.

Die Eier müssen vor dem Inverkehrbringen einzeln mit dem Produktionsland gestempelt sein. Das Produktionsland kann in abgekürzter, verständlicher Form in mindestens 2 mm hohen Buchstaben aufgestempelt werden.

Beispiel Eier im Offenverkauf: Mindestgewicht pro Ei, Preis pro Stück.

<p style="text-align: center;">55 - 65 g 1 Stück Fr. x.-</p>
--

Als zusätzliche Bezeichnung sind klar umschriebene Angaben über die Produktionsart zulässig, wie:

"Eier aus Freilandhaltung" (Für Eier aus Bodenhaltung mit Auslauf im Freien)

oder

"Eier aus Bodenhaltung" (für Eier aus Hallenbodenhaltung).

Vorverpackte Eier müssen zusätzlich beschriftet werden:

- Name oder Firma sowie Adresse des Produzenten oder des Abpackbetriebes
- Verbrauchsdatum "verbrauchen bis..."
- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Eierstückzahl, Nettogewicht oder Mindestgewicht pro Ei in Gramm
- wird das Legedatum angegeben, muss es deutlich als solches erkennbar sein
- Produktionsland

Beispiel Freilandeier:

Eier (CH) aus Freilandhaltung
6 Stück à 65 g
kühl und vor Licht geschützt lagern
verbrauchen bis: 24.5.2010
H. Muster, Musterhof, Musterlingen

Wird das Legedatum angegeben, muss es deutlich als solches erkennbar sein. Inländische Eier in Schalen müssen vor dem Inverkehrbringen, ausländische vor der Einfuhr, einzeln mit dem Namen des Herkunftslandes, gestempelt sein (z. B. CH für Schweiz / D für Deutschland / PL für Polen).

Eier, die nicht von Hühnern stammen:

Die Eier müssen ihrer Herkunft entsprechend gekennzeichnet werden.

Verpackungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie "Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!".

Fleischerzeugnisse

Beim Transport, bei der Lagerung und beim Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen müssen folgende Höchsttemperaturen eingehalten werden:

	Lagerung
Fleisch	7 °C
Hackfleisch, rohe Hackfleischwaren, Geschnetzeltes	2 °C
übrige Fleischerzeugnisse	4 °C
Fische, Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter, ganz oder in Teilen	2 °C (Schmelzeis-temperatur)
tiefgekühlte Produkte	-18 °C

Dauerfleischwaren (Trockenfleisch, Geräuchertes usw.) dürfen ungekühlt abgegeben werden.

Beispiel Salsiz:

Sachbezeichnung, Zutaten, Behandlungsart, Preis, Gewicht, Name und Adresse des Herstellers.

Salsiz (geräuchert)
Fleischerzeugnis zum Rohessen

Zutaten:
Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, E250), Wein, Gewürze, Knoblauch

Mindestens haltbar bis: 12.11. 2010

100 g Fr. x.-

H. Muster Musterhof, Musterlingen

Eingemachtes

Konfitüren

Konfitüren sind mit Zucker oder Zuckerarten eingekochte Früchte oder andere hierzu geeignete Pflanzenteile.

Art. 12 Verordnung über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse

Konfitüre einfach und Gelée einfach

³ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre einfach oder Gelée einfach müssen mindestens 350 g Pulpe oder Mark beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

⁴ Abweichend von Absatz 3 gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

Beispiel Kirschenkonfitüre:

Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung,
Name und Adresse des Herstellers, Preis, Gewicht.

<p>Kirschenkonfitüre</p> <p>Zutaten: Kirschen (40 %), Zucker, Geliermittel</p> <p>mindestens haltbar bis 30.12. 2010</p> <p>500 g Fr. x.-</p> <p>H. Muster, Musterhof, Musterlingen</p>

Konfitüre extra und Gelée extra

⁵ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra oder Gelée extra müssen mindestens 450 g Pulpe beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

⁶ Abweichend von Absatz 5 gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

⁷ Hagebuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.

⁸ Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 3–6 wird bei Gelée einfach und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Lösung verwendet wurde.

Art. 14 Verordnung über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse

Marmelade

Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

Essiggurken

Essigkonserven sind haltbar gemachte Erzeugnisse in Gärungsessigaufgüssen, die auch Gewürze, Kräuter und Kochsalz enthalten können.

Beispiel Essiggurken:

Sachbezeichnung, Zutaten, Zusatzstoffe
Datierung, Name und Adresse des Herstellers
Warenlos, Preis, Abtropfgewicht

<p style="text-align: center;"><i>Essiggurken</i></p> <p>Zutaten: Gurken, Essig, Zucker, Kochsalz Gewürze, Konservierungsmittel E 200</p> <p style="text-align: center;">Mindestens haltbar bis: Ende März 2010</p> <p style="text-align: center;">L 44/05</p> <p style="text-align: center;">Abtropfgewicht: 500 g Fr. x.-</p> <p style="text-align: center;">H. Muster, Musterhof, Musterlingen</p>

Gewürze

Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.

Beispiel Birnbrotgewürz:

Sachbezeichnung, Zusammensetzung, Datierung
Name und Adresse des Herstellers, Warenlos
Preis, Gewicht

<p style="text-align: center;"><i>Birnbrot-Gewürzmischung</i></p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Nelken, Zimt, Fenchel, Muskat</p> <p style="text-align: center;">mindestens haltbar bis: Ende 2010</p> <p style="text-align: center;">L 99 / 50 g Fr. x.-</p> <p style="text-align: center;">H. Muster, Musterhof, Musterlingen</p>
--

Kräuter- und Früchtetee

Kräuter- und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

Neben der Verwendung von Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen sind nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegend pharmakologische Wirkung aufweisen.

Beispiel Kräuterteemischung:

Sachbezeichnung, Zusammensetzung, Datierung
Name und Adresse des Herstellers, Warenlos
Preis, Gewicht

<p style="text-align: center;">Kräuterteemischung</p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Pfefferminze, Goldmelisse</p> <p style="text-align: center;">mindestens haltbar bis Ende 2010</p> <p style="text-align: center;">L 02/06</p> <p style="text-align: center;">50 g Fr. x.-</p> <p style="text-align: center;">H. Muster, Musterhof, Musterlingen</p>

Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben, sind verboten.

Joghurt

Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit Milchsäurebakterien-Kulturen hergestellt. Wird in der Sachbezeichnung eines Lebensmittels eine Zutat speziell hervorgehoben, z.B. Erdbeeren beim Erdbeer-Joghurt, muss die Menge dieser Zutat deklariert werden. Bezüglich Milchfettgehalt gilt:

Vollmilchjoghurt	mind. 3.5 % (im Milchanteil)
teilentrahmtes Joghurt	0.5 – 3.5 % (im Milchanteil)
Magerjoghurt höchstens	höchst. 0.5 % (im Milchanteil)

Beispiel Erdbeer-Joghurt:

Sachbezeichnung, Zusammensetzung, Verbrauchsdatum,
Name und Adresse des Herstellers, Fettgehalt, Hitzebehandlung,
Aufbewahrungstemperatur, Gewicht, Preis

<p style="text-align: center;">Erdbeer-Joghurt</p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Milch (3.5 % Fett im Milchanteil), Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Ran- densaft</p> <p style="text-align: center;">aus hochpasteurisierter Milch</p> <p style="text-align: center;">bei < 5 °C aufbewahren</p> <p style="text-align: center;">verbrauchen bis: 21.12.</p> <p style="text-align: center;">180 g / Fr. -.80</p> <p style="text-align: center;">Landwirtschaftsbetrieb Musterli, CH-1212 Musterlingen</p>
--

Käse

Käse ist ein Erzeugnis, das aus roher, thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden (Hart-, Halbhart- oder Weichkäse).

Bei Frischkäse handelt es sich um ungereiften Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist, z.B. Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte und Mascarpone.

Für Käse, welche mit Ziegen- oder Schafmilch hergestellt werden, gelten folgende Sachbezeichnungen:

"Ziegenkäse" oder "Schafkäse", wenn ausschliesslich Ziegenmilch oder Schafmilch verwendet wird.

"Halb-Ziegenkäse" oder "Halb-Schafkäse", wenn die Käsereimilch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht.

"Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch" oder "Käse mit Zugabe von Y % Schafmilch", wenn der Käsereimilch weniger als 500 g pro Kilogramm zugegeben wird.

Beispiel Klosterkäse:

Sachbezeichnung, Hersteller, Festigkeit, Milchbehandlung
Fettgehalt, Preis, Gewicht

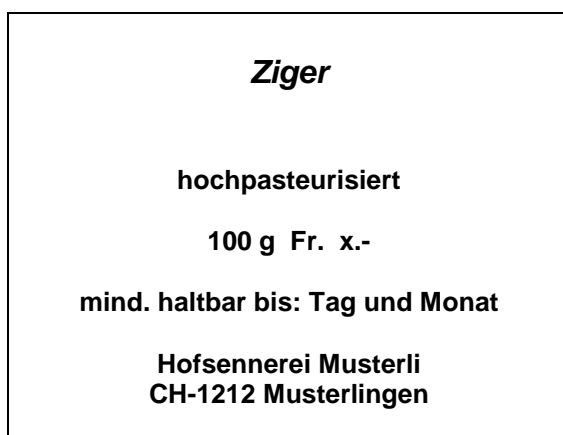


Ziger

Zieger (Ricotta) ist ein Erzeugnis, das durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Magerstufe (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch gewonnen wird. Die Bezeichnung Vollmilchziger ist im Lebensmittelrecht nicht vorgesehen. Für sogenannten "Vollmilchziger", welcher mit Vollmilch mittels Säure-Hitze-Fällung hergestellt wird, lautet die korrekte Sachbezeichnung Frischkäse oder Frischkäsegallerte.

Beispiel Ziger:

Sachbezeichnung, Hersteller, Milchbehandlung,
Preis, Gewicht



Backwaren

Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren hergestellte Lebensmittel mit oder ohne Füllungen, Überzüge, Garnituren usw. aus Müllereiprodukten, Zucker, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen.

Als weitere Zutaten können Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse, Fruchtzubereitungen usw. verwendet werden.

Beispiel Nussgipfel:

Sachbezeichnung, Preis pro Stück.

<p style="text-align: center;"><i>Nussgipfel</i></p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Blätterteig (Weizenmehl, Butter, Zitronensaft, Konservierungsmittel: Alkohol, Pflanzenöl, Kochsalz), Haselnüsse (18 %), Zucker, Bittermandelaroma</p> <p style="text-align: center;">Mind. haltbar bis: Tag/Mt.</p> <p style="text-align: center;">1 Stück Fr. x.-</p> <p style="text-align: center;">Hofbäckerei Musterli CH-1212 Musterlingen</p>

Gebrauchsartikel: Gestricktes und Spielwaren

Heimtextilien und ähnliche Gebrauchsgegenstände, die leicht entflammbar sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

Spielwaren für Kleinkinder dürfen keine spitzen oder scharfkantigen Teile, die zu Verletzungen Anlass geben könnten, aufweisen. Die technischen Normen gemäss Anhang der Spielzeugverordnung sind einzuhalten.

Gesetzliche Bestimmungen

- Lebensmittelgesetz (LMG)
- Lebensmittelverordnung und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Hygieneverordnung (HyV)
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)
- Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)
- Verordnung über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Alkoholgesetz
- Verordnung über alkoholische Getränke
- Verordnung über alkoholfreie Getränke
- Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)
- Deklarationsverordnung
- Verordnung über Suppen, Gewürze und Essig
- Preisbekanntgabeverordnung (PBV)
- Spielzeugverordnung (VSS)

Gesetzestexte

Art. 23 LMG, Selbstkontrolle

¹ Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen.

² Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

^{2bis} Wer feststellt, dass von ihm eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährden können, muss sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nicht geschädigt werden. Befinden sich die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle der betreffenden Person, so muss diese unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde informieren und mit dieser zusammenarbeiten.¹

³ Der Bundesrat regelt, unter welchen Voraussetzungen im Einzelfall von einer Untersuchung abgesehen werden kann.

⁴ Halter und Abnehmer von Schlachttieren müssen den amtlichen Tierarzt oder den amtlichen Fachassistenten informieren, wenn bei einem Tier Gesundheitsstörungen aufgetreten sind oder wenn ein Tier mit Arzneimitteln behandelt worden ist.

⁵ Der Bundesrat kann die Dokumentation der Selbstkontrolle regeln.

Art. 7 Hygieneverordnung, Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe

¹ Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben müssen sauber sein und stets in Stand gehalten werden.

² Räume und Einrichtungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass folgende Anforderungen erfüllt werden können:

- a. Sie müssen zweckdienlich instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden können, aerogene Kontaminationen müssen vermieden oder auf ein Mindestmass beschränkt werden können. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- b. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit und unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden werden können.
- c. Es muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein, die auch den Schutz vor Kontamination beinhaltet.
- d. Soweit erforderlich müssen geeignete, temperaturkontrollierte Bearbeitungs- und Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sein, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung beziehungsweise erforderlichenfalls die Registrierung der Temperatur möglich ist.

- e. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Abwässer in offenen oder teilweise offenen Abflusrrinnen dürfen nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich fließen können, insbesondere nicht in einen Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, falls damit ein erhöhtes Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten verbunden sein könnte.
- f. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
- g. Räume und Installationen müssen frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Erforderlichenfalls sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung vorzusehen.
- h. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Art. 8 Hygieneverordnung, Besondere Vorschriften für Räume

¹ Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden.

² Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nicht-toxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen sie ein geeignetes Abflusssystem aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nicht-toxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich nach aussen öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Begünstigen offene Fenster die Kontamination, so müssen sie während des Herstellungs-, Verarbeitungs- oder Behandlungsprozesses geschlossen bleiben.
- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstossende Oberflächen haben. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

³ Falls erforderlich, müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Art. 47 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, 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.

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. 49 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, Grundsatz Selbstkontrolle

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, insbe-

sondere 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 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 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, 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 VPrP¹ 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.

Selbstkontrollkonzept

Das Muster eines Selbstkontrollkonzeptes sowie leere Vorlagen zum selber ausfüllen sind auf der Homepage des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden (www.alt.gr.ch) zu finden.

Chur, Mai 2010