

**A3. Deutschland**

## **P.T. Deutschland**

Artikel vom: 21.09.2005

### **Neues Gaststättengesetz**

#### **Der Bundesrat billigte am 27. Mai Vorschläge zum Bürokratieabbau - am 1. Juli traten sie in Kraft**

Am 1. Juli 2005 trat das neue Gaststättengesetz (GastG) in Kraft. Es basiert auf einer Vielzahl von Veränderungen, die in erster Linie dem Bürokratieabbau dienen. Damit wird der Kundenservice erleichtert und Dienstleistungen erhalten weitere Vorfahrt. So benötigen Fleischereien, Bäckereien, Lebensmitteleinzelhändler, Cafés, Friseure, Fitnessclubs, Kanzleien und Kinos zukünftig für einen Imbiss ohne Alkoholausschank in ihren Geschäftsräumen keine gaststättenrechtliche Konzession mehr. Das betrifft auch Hotels für die Beherbergung und Bewirtung ihrer Gäste.

Gemäß § 1 fallen Beherbergungsbetriebe nicht mehr unter das Gesetz. Eine Pension oder ein Hotel ist daher nur noch beim Gewerbeamt anzeigepflichtig; auf die Bettenanzahl kommt es nicht mehr an. Die Verabreichung von zubereiteten Speisen und Getränken nur an Hotel-/Hausgäste ist gemäß § 2 erlaubnisfrei; das gilt auch für alkoholische Getränke. Das trifft allerdings nicht für Restaurants zu, die öffentlich zugänglich sind. Die Erleichterungen des neuen Gaststättengesetzes schließen eine Vielzahl bestehender Bestimmungen der Lebensmittelhygiene und der Betriebssicherheit, beispielsweise in Küchen, nicht aus. Sie dienen im weiteren Sinne dem Schutz von Gast und Gastwirt.

Mit der Änderung des Gaststättengesetzes und den damit verbundenen Erleichterungen vor allem für Dienstleistungsbetriebe wurde eine langjährige Forderung der IHKs und anderer Wirtschaftsorganisationen umgesetzt.

### **HK: Gaststättenrecht-Halbgares Gesetz**

#### **Seit Juli gelten im Gaststättenrecht neue Regeln. Damit sollte vor allem unnötige Bürokratie abgebaut werden. Doch die Änderungen sind weder ausreichend noch konsequent.**

Wer eine Gaststätte eröffnen möchte, hat es nicht leicht. Die Finanzierung muss gesichert, der Mietvertrag geprüft und geeignetes Personal gefunden werden. Neben Renovierungs- und Einrichtungsfragen, Warenbeschaffung und Eröffnungswerbung hat sich ein Gastronom auch noch durch einen Berg von Gesetzen und Verordnungen zu wühlen. Die seit dem 1. Juli 2005 geltenden Änderungen im Gaststättenrecht machen zwar einiges einfacher, reichen aber nicht aus.

Mit einer einfachen Gewerbebeanmeldung ist es in der Gastronomie nach wie vor meist nicht getan. Ob und welche Genehmigung benötigt wird, hängt vom Standort ab.

Wer beispielsweise in Hamburg einen Speise- oder Getränkeverkaufswagen betreiben möchte, benötigt hierfür eine Reisegewerbekarte, wenn der Verkauf auf privaten Märkten erfolgt. Findet dieser Verkauf dagegen auf festgesetzten Märkten wie städtischen Wochenmärkten statt,

## Anhang

reicht eine Gewerbeanmeldung. Wer den Vertrieb auf öffentlichen Wegen plant, benötigt nach dem Hamburgischen Wegegesetz eine Sondernutzungsgenehmigung. Diese wird allerdings in Hamburg seit etwa zehn Jahren nicht mehr vergeben.

Für den kurzfristigen Gastronomie-Betrieb bei besonderen Anlässen wie Ausstellungen oder Messen erteilt das zuständige Verbraucherschutzamt auf Antrag eine Gestattung.

Wenn der Verkauf über feste Geschäftslokale oder Verkaufswagen auf privaten Plätzen stattfinden soll, ist unter Umständen sogar eine Gaststättenkonzession erforderlich.

Je nach Standort werden verschiedene Unterlagen benötigt, beispielsweise der Nachweis einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz, ein polizeiliches Führungszeugnis, ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister, ein Umsatzsteuerheft oder eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes. Die selbst für Juristen nur schwer zu durchschauenden Regelungen werden auch künftig nur wenig vereinfacht.

Dem „Gesetz zur Umsetzung von Vorschlägen zu Bürokratieabbau und Deregulierung aus den Regionen“ ist es zu verdanken, dass Hotels und Gastronomiebetriebe seit Anfang Juli zumindest dann keine Gaststättenkonzession mehr benötigen, wenn nur alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben oder zubereitete Speisen verkauft abgegeben. Ebenfalls ausgenommen sind Hotels, die Alkohol nur an Hausgäste ausschenken.

Um generell Alkohol ausschenken zu dürfen, braucht der Gastwirt oder Hotelier aber nach wie vor eine Konzession. Der mit einem Konzessionsantrag verbundene Aufwand an Zeit und Geld ist erheblich, so dass einige Existenzgründer ihr Unternehmenskonzept bereits geändert haben und auf den Ausschank von Alkohol verzichten. Während der Gesetzgeber also große Hürden für Gastronomen aufbaut, die Alkohol ausschenken wollen, gibt er sich bei lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften recht entspannt: Für den Verkauf zubereiteter Speisen verlangt er dennoch künftig keine Erlaubnis mehr, sondern verlässt sich in diesem Bereich auf die „Sorgfaltspflichten“ der Unternehmer – obwohl unsachgemäß behandelte Nahrungsmittel wie Fleisch, Milch oder Speiseeis gesundheitsschädlich sein können.

Warum dann aber Gastronomiebetriebe, die Alkohol ausschenken, nach wie vor eine Genehmigung beantragen sollen, scheint nicht einleuchtend. Vor allem nicht, wenn man sich vor Augen führt, wie eine Gaststättenkonzession erworben wird: Der Antragsteller muss unter anderem seine fachliche Eignung nachweisen. Dies kann durch die Teilnahme an einer Gaststättenunterrichtung geschehen. Welche Themen dabei behandelt werden müssen, ist gesetzlich vorgeschrieben. Danach soll sich die Unterrichtung unter anderem auf die Grundzüge des Lebensmittelgesetzes, des Fleischbeschaugesetzes, des Milchrechtes und der Hygienevorschriften einschließlich des Bundes-Seuchengesetzes erstrecken. Warum Gewerbetreibende, die Alkohol ausschenken, über diese Inhalte belehrt werden müssen, während die übrigen Gastronomiebetriebe von der Erlaubnispflicht und somit auch von der Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung befreit sind, ist schwer nachzuvollziehen.

„Einen plausiblen Grund für diese Entscheidung des Bundestages gibt es nicht. Man konnte sich nur nicht zu einer völligen Freigabe durchringen“, erklärt Bianca Biwer, Juristin des Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK). Ausmaß und Zeitpunkt der Änderungen seien völlig überraschend gewesen, so dass der DIHK keine Einspruchsmöglichkeiten mehr hatte, sagt Biwer: „Wir sind aber um Nachbesserung bemüht.“ Bleibt zu hoffen, dass umgehend weitere Änderungen erfolgen und deren Konsequenz dieses Mal zu Ende gedacht

wird.

Britta Heegardt | [britta.heegardt@hk24.de](mailto:britta.heegardt@hk24.de) | Telefon 36 13 8 317

## **HK: Gründung im Hotel- und Gaststättengewerbe**

Wer eine Gaststätte oder ein Hotel betreiben wollte, benötigte hierfür bisher eine Gaststättenerlaubnis. Seit dem 1. Juli 2005 ist diese nur noch dann erforderlich, wenn Sie in Ihrem Betrieb Alkohol ausschenken (ausgenommen sind Hotels, bei denen der Alkoholausschank ausschließlich an Hausgäste erfolgt). Sollten Sie also nur alkoholfreie Getränke, zubereitete Speisen oder unentgeltliche Proben anbieten, dann brauchen Sie keine Gaststättenerlaubnis mehr. Das Gewerbe muss allerdings nach wie vor beim zuständigen Verbraucherschutzamt angemeldet werden.

Die für den Alkoholausschank erforderliche Genehmigung beantragen Sie ebenfalls bei Ihrem Verbraucherschutzamt. Erst wenn diese Genehmigung und die zusätzlich erforderliche Gewerbebeanmeldebescheinigung vorliegen, dürfen Sie mit Ihrer Gewerbetätigkeit beginnen.

Hinweis: Unabhängig von der Gaststättenerlaubnis muss jede Person, die mit Lebensmitteln in Berührung kommt (Unternehmer und Mitarbeiter), an einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teilnehmen.

### **Welche Voraussetzungen sind notwendig?**

Um eine Gaststättenerlaubnis zu erhalten, müssen Sie Folgendes nachweisen:

- Ihre persönliche und
- Ihre fachliche Eignung sowie
- bestimmte objektbezogene Voraussetzungen.

### **Wie weisen Sie diese nach?**

Folgende Bescheinigungen benötigen Sie, um Ihre persönliche Zuverlässigkeit nachzuweisen:

- einen Auszug aus dem Bundeszentralregister („Polizeiliches Führungszeugnis“), den Sie von Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt erhalten
- einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister, den Ihnen Ihr Verbraucherschutzamt ausstellt

## Anhang

- eine Unbedenklichkeitsbescheinigung von Ihrem Finanzamt. Diese Bescheinigung bestätigt, dass keine Verbindlichkeiten – beispielsweise aus einer früheren selbständigen Tätigkeit - bestehen
- einen Nachweis über die Teilnahme an einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Diese Erstbelehrung führt das Gesundheitsamt oder ein von diesem beauftragter Arzt aus. Die Belehrung darf bei Beginn der Tätigkeit nicht länger als drei Monate zurückliegen.

Der Nachweis der fachlichen Eignung erfolgt in der Regel durch die Teilnahme an einer Unterrichtung nach § 4 Gaststättengesetz. Weitere Informationen hierzu finden Sie in unserem Merkblatt „Unterrichtung im Gaststättengewerbe“.

### **Wie weisen Sie objektbezogenen Voraussetzungen nach?**

Folgende Unterlagen sollten Sie Ihrem Antrag beifügen:

- Ihren Miet-, Pacht- bzw. Kaufvertrag und
- einen Nachweis darüber, dass Ihre Räumlichkeiten für das Hotel- und Gaststättengewerbe geeignet sind (ggf. durch Bauzeichnungen/Grundrisse aller Betriebsräume inkl. Sanitärräume).

Hinweis: Übernehmen Sie einen bestehenden Betrieb, so kann die Behörde Ihnen eine dreimonatige vorläufige Konzession erteilen

Wichtige **Rechtsvorschriften** haben wir für Sie in einer eigenen Übersicht zusammengefasst.

### **HK: Unterrichtung im Gaststättengewerbe**

Wer eine Gaststätte oder ein Hotel betreiben wollte, benötigte hierfür bisher eine Gaststättenerlaubnis. Seit dem 1. Juli 2005 ist diese nur noch dann erforderlich, wenn Sie in Ihrem Betrieb Alkohol ausschenken.

Die für den Alkoholausschank erforderliche Genehmigung beantragen Sie bei Ihrem Verbraucherschutzamt. Erst wenn diese Genehmigung und die zusätzlich erforderliche Gewerbeanmeldebescheinigung vorliegen, dürfen Sie mit Ihrer Gewerbetätigkeit beginnen.

### **Nachweis der fachlichen Eignung**

Für die Erteilung der Konzession ist es u.a. notwendig, Ihre fachliche Eignung nachzuweisen (weitere Voraussetzungen finden Sie in unserem Merkblatt Existenzgründung im Hotel- und Gaststättengewerbe). In der Regel weisen Sie Ihre fachliche Eignung durch die Teilnahme an einer Gaststättenunterweisung nach.

### **Inhalte der Unterrichtung**

## Anhang

Die Unterrichtung vermittelt Ihnen in Grundzügen Kenntnisse einer gastgewerblichen Tätigkeit. Sie erstreckt sich über die Inhalte der Hygienevorschriften einschließlich des Infektionsschutzgesetzes und des Lebensmittelrechtes. Thematisiert werden weiterhin Jugend- und Lärmschutz sowie Gaststätten- und Sperrzeitverordnung.

### **Grundsätzliche Informationen zur Unterrichtung im Gaststättengewerbe**

Die Gaststättenunterrichtung findet ein Mal im Monat in unserer Handelskammer statt. Die o.g. Themengebiete werden nicht nur vorgetragen, sondern erfordern Ihre aktive Mitarbeit. Die Unterrichtung dauert ca. 4 Stunden, beginnt jeweils um 13.00 Uhr und endet gegen 17.00 Uhr. Ihre Teilnahmebescheinigung, die Sie für die Beantragung Ihrer Konzession benötigen, erhalten Sie direkt im Anschluss an die Unterrichtung. Diese Bescheinigung gilt unbefristet im ganzen Bundesgebiet. Die Teilnahmegebühr für die Unterrichtung beträgt 50 Euro.

Eine rechtzeitige Anmeldung zur Unterrichtung ist aufgrund begrenzter Teilnehmerzahlen erforderlich. Weitere Informationen zur Unterrichtung erhalten Sie unter Tel.: 040/ 36 13 8 138.

Sollten Sie nicht über ausreichenden Deutschkenntnisse verfügen, um dieser Unterrichtung folgen zu können, bieten wir ca. alle sechs Wochen eine Sonderunterrichtung an.

### **Wann ist eine Teilnahme an der Unterrichtung im Gaststättengewerbe nicht erforderlich**

Eine Befreiung von der Unterrichtung ist nach der Verwaltungsvorschrift für die Gaststättenunterrichtung in bestimmten Fällen möglich. Wenn Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung haben, zu deren Prüfungsinhalten auch lebensmittelrechtliche Vorschriften gehören.

### **HK: HACCP / Eigenkontrolle**

Seit 1. Januar 2006 gilt die Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Artikel 5 dieser Verordnung verpflichtet Lebensmittelunternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung sowie stetiger Anpassung eines HACCP/Eigenkontrollsystems. Gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde müssen Sie einen entsprechenden Nachweis erbringen.

Ein wirksames und gut dokumentiertes HACCP/Eigenkontrollsystem sorgt für geordnete Betriebsabläufe und dient neben der Lebensmittelsicherheit auch der Wirtschaftlichkeit. Dieses betriebseigene System kann in ein bereits vorhandenes

schaftlichkeit. Dieses betriebseigene System kann in ein bereits vorhandenes Qualitätsmanagementsystem integriert und mit vertretbarem Aufwand eingerichtet werden.

Bei mittelständischen Lebensmittelbetrieben ergeben sich nach der Einrichtung des HACCP/Eigenkontrollsystems meist folgende Bereiche, die überprüft und dokumentiert werden:

### **Der Reinigungs- oder Hygieneplan**

Dies ist eine Auflistung der Reinigungs- und eventuellen Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (z.B. Produktionsbereich, Lagerräume, Verkaufsbereich usw.). In dieser Auflistung muss festgehalten werden, was, wie oft, womit, von wem und wie gereinigt bzw. desinfiziert wird.

### **Die Wareneingangskontrolle**

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperatur
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienezustand beim Lieferanten (z.B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)

### **Die Temperaturkontrolle**

In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt, bzw. tiefgefroren werden, sind täglich die Lagertemperaturen zu überprüfen.

In Betriebsbereichen, in denen Erhitzungsprozesse stattfinden, müssen auch die Erhitzungstemperaturen stichprobenartig gemessen werden.

### **Die Schädlingsbekämpfung**

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Käfer, Fliegen usw.) und Schadnager (Mäuse, Ratten) wird durch eine gute optische Schädlingskontrolle vermieden. In Ihrem Betrieb müssen Sie regelmäßig (ca. zwei Mal im Monat) optisch auf Schädlingsbefall überprüfen. Auch können Sie durch im Handel erhältliche Köderfallen dieser Kontrollpflicht nachkommen. Bei einem festgestellten Schädlings- oder Schadnagerbefall ist die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers empfehlenswert.

### **Die Personalschulung**

Das Personal eines Lebensmittelbetriebes muss regelmäßig (mindestens einmal im Jahr und/oder bei Neueinstellung) nach Hygienegesetz geschult werden. Diese Schulungen konzentrieren sich auf Themen, die in Ihrem Betrieb auftreten (z.B. Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan, Grundbegriffe wie Personalhygiene,

## Anhang

Betriebshygiene usw.) Die Schulung kann im eigenen Betrieb durchgeführt werden. Eine Beauftragung einer externen Beratungsfirma ist nicht notwendig.

Die Schulungsverpflichtung nach dem Infektionsschutzgesetz können Sie mit der Hygieneschulung zusammen abhandeln. Denken Sie daran, dass die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (ehemaliges "Gesundheitszeugnis") nur dann gültig ist, wenn mindestens einmal im Jahr oder bei Neuanstellung nach Themen des Infektionsschutzgesetzes geschult worden ist.

**Alle hier aufgeführten Eigenkontrollmaßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden. Richten Sie dieses System übersichtlich ein, damit Sie leicht damit arbeiten und der Überwachungsbehörde ein nachvollziehbares**

### **HK: Hotel- und Gaststättengewerbe, Wichtige Rechtsvorschriften**

Wenn Sie in Ihrem Hotel oder Ihrer Gaststätte Alkohol ausschenken, benötigen

Sie eine Gaststättenerlaubnis. Diese beantragen Sie bei Ihrem zuständigen Verbraucherschutzamt; und zwar bevor Sie Ihren Betrieb eröffnen.

Um die Voraussetzungen zur Erteilung einer Konzession zu erfüllen, ist u.a. nachzuweisen, dass die Räumlichkeiten für das Hotel- und Gaststättengewerbe geeignet sind (ggf. durch Bauzeichnungen/Grundrisse aller Betriebsräume inkl. der zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume und der Sanitärräume). Dies gilt selbstverständlich auch dann, wenn Sie Ihre Räumlichkeiten erweitern oder Ihr Angebot ändern möchten (z.B. künftig auch Speisen anbieten). Weitere Voraussetzungen zur Erteilung einer Konzession finden Sie in unserem Merkblatt "Existenzgründung im Hotel- und Gaststättengewerbe". Außerdem sind Sie als Konzessionsträger dafür verantwortlich, dass alle geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß umgesetzt werden.

#### **Allgemeine Mindestanforderungen an Räume**

Sowohl die Betriebsräume als auch die Aufenthaltsräume der Beschäftigten müssen mindestens den allgemeinen Vorschriften, insbesondere den bau-, immissionsschutz-, hygiene- und arbeitsschutzrechtliche Vorschriften entsprechen.

#### **Für Beherbergungsbetriebe gilt außerdem:**

- a) Die Schlafräume für Gäste dürfen nicht innerhalb der Wohnung des Gewerbetreibenden oder Dritter liegen.
- b) Jeder Beherbergungsraum muss einen eigenen Zugang vom Flur haben.
- c) Die Zugangstüren müssen durch fortlaufende Nummern gekennzeichnet und von innen und außen abschließbar sein.
- d) Einbettzimmer müssen mindestens 8 qm groß sein; bei Mehrbettzimmern ist eine zusätzliche Grundfläche von mindestens 4 qm für jedes weitere Bett erforderlich. Nebenräume (insbesondere Bäder und Aborte) werden nicht angerechnet.

#### **Toiletten**

## Anhang

In Schank- und Speisewirtschaften müssen folgende Abortanlagen vorhanden sein:

Schank- und Speiseraumfläche qm	Für Frauen	Für Männer		
	Spülaborte	Spülaborte	Standbecken Stück	Oder Rinne lfd. m
bis 50	Ein Spülabort			
über 50-100	2	1	3	2
über 100-150	2	2	3	2,5
über 150-200	3	2	4	3
über 200	Festsetzung im Einzelfall			

Bei Schank- und Speisewirtschaften mit einer Schank- oder Speiseraumfläche bis einschließlich 50 qm kann die Pflicht zur Einrichtung eines Spülaborts durch Gestattung der Mitbenutzung der Personaltoilette erfüllt werden, wenn nicht arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen entgegenstehen.

Die Toiletten dürfen nicht ausnahmslos durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.

### Küchen

Die Einrichtung der Küchen richtet sich nach den betrieblichen Verhältnissen.

### Sperrzeitenregelung in der Freien und Hansestadt Hamburg

Entsprechend der Verordnung über die Sperrzeit im Gaststätten- und Vergnügungsgewerbe (Sperrzeitverordnung) gelten bezüglich der Sperrzeiten in der Hansestadt Hamburg folgende Regelungen:

1. Die Sperrzeit beginnt für

- a) Schank- und Speisewirtschaften sowie für Spielhallen um 5.00 Uhr
- b) Musikaufführungen, Schaustellungen, unterhaltende Vorstellungen und sonstige Lustbarkeiten im Freien um 24.00 Uhr

Die Sperrzeit endet um 6.00 Uhr.

In den Nächten zum Sonnabend und Sonntag sowie zum 1. Januar, 1. und 2. Mai bestehen keine Sperrzeiten (Dies gilt nicht für Veranstaltungen im Freien).

Eine Sperrzeit besteht außerdem nicht für Betriebe und Veranstaltungen auf festgesetzten Volksfesten und Märkten. Die komplette Sperrzeitverordnung sowie die Hamburger Gaststättenverordnung finden Sie [hier](#).

## Anhang

**Hinweis:** Die zuständige Behörde kann bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse, die Sperrzeit allgemein verlängern, verkürzen oder aufheben.

### Nebenleistungen

Nach § 7 Gaststättengesetz dürfen Sie auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten Zubehörowaren an Gäste abgeben und Zubehöroleistungen erbringen. Dabei sind Differenzierungen im Umfang dieser Waren und Leistungen durch Unterschiede in Art, Größe und dem Leistungsspektrum der einzelnen Gaststättenbetriebe (z.B. zwischen Schankwirtschaft und Luxushotel) durchaus möglich.

Der Gesetzgeber sieht hier vor, dass Zubehörowaren und -leistungen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen müssen; ihre Abgabe ist auf Gäste beschränkt, d.h. die Personen, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde.

Zu den Zubehörowaren und -leistungen zählen u.a.:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtskarten
- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne

Darüber hinaus können in Schank- und Speisewirtschaften außerhalb der gesetzlichen Ladenschlusszeiten sowie außerhalb der Sperrzeit zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch

- Getränke und zubereitete Speisen, die auch im Betrieb verabreicht werden
- Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann, d.h. nicht nur an Gäste, über die Straße abgegeben werden.

Zweifellos ist die Formulierung "zum alsbaldigen Verzehr" dehnbar; so hat die Rechtsprechung unter anderem den Verkauf eines Kastens Mineralwasser oder Flaschenbier für zulässig erklärt.

Die genannten Möglichkeiten zum Verkauf von Waren treffen grundsätzlich auch auf Mischbetriebe zu, die sowohl ein Gaststättengewerbe als auch Einzelhandel betreiben (z. B. Trinkhallen). Zunächst ist auch für solche Betriebe grundsätzlich eine Gaststättenerlaubnis erforderlich und Voraussetzung dafür, dass der Betrieb über die gesetzlichen Ladenschlusszeiten hinaus öffnen darf. Die Abgabe von Getränken und zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle und von Zubehörowaren an Gäste ist dann während der gesamten Öffnungszeit möglich. Der gleichfalls betriebene Einzelhandel unterliegt den Regelungen des Ladenschlussgesetzes.

### Preisangaben und -vorschriften im Gastgewerbe

Im Gastgewerbe erfolgt die Unterrichtung des Verbrauchers über die Preise durch Preisverzeichnisse. Diese müssen in allen Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in

## Anhang

denen Speisen und Getränke zum Angebot gelangen, ausgelegt werden. Eine wichtige gesetzliche Grundlage für die Preisangaben bzw. Preisauszeichnungen bildet die Verordnung zur Regelung von Preisangaben (PAngV) vom 14.03.1985. Dort sind die wichtigsten Grundsätze über die Preisangaben für angebotene Waren und Dienstleistungen im Einzelhandel, im Dienstleistungsgewerbe und darunter auch für das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe enthalten.

Preisverzeichnisse müssen folgendermaßen ausgelegt oder ausgehängt werden:

- vor Entgegennahme der Bestellung oder auf besonderes Verlangen wird das Preisverzeichnis in Form der Speisen- oder Getränkekarte überreicht
- oder auf jedem Tisch liegt eine Speisen- und Getränkekarte aus
- oder eine Speisen- und Getränkekarte ist gut lesbar auf andere Weise angebracht

Alle Angebote des jeweiligen Betriebs müssen ausgezeichnet werden. Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen Endpreise sein, d. h. alle eventuellen Zuschläge (z. B. Mehrwertsteuer) müssen enthalten sein.

Bei der Speisen- und Getränkekartengestaltung sind außerdem folgende Vorschriften zu beachten:

1. "Von bis", "ca." und "ab"-Preisangaben sind nicht zulässig
2. Angaben wie "Preis nach Gewicht bzw. Größe" sind ebenfalls nicht zulässig
3. Bei Getränken ist die zum Angebot kommende Menge zu nennen

Besonders zu beachten ist die Preisvorschrift für alkoholfreie Getränke (§ 6 GaststättenG):

"Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen."

Erläuterung: Zu der genannten Formulierung ist zu bemerken, dass der Gesetzgeber, d.h. hier der Bund mit seiner Formulierung eine Verfahrensweise des Preisvergleiches auf der Basis einer "Hoch-Rechnung" z.B. auf Literpreise alkoholfreier und alkoholischer Getränke ("relativer Preisvergleich") nicht vorsieht oder gar fordert.

Für den Gesetzgeber ist hinsichtlich der Überwachung auf Verstöße der absolute Preis ("absoluter Preisvergleich") und nicht der vergleichende mengenmäßige Preis eines alkoholfreien Getränkes entscheidend. Werden deshalb alkoholfreie und alkoholische Getränke in gleicher kleinster Abgabemenge verabreicht (z.B. 0,25 l), dann und nur in diesem Fall darf das alkoholfreie Getränk tatsächlich vom absoluten Preis nicht teurer sein als das alkoholische Getränk.

Werden die Getränke nicht in vergleichbarer Menge verabreicht, dann ist es unabhängig von der Ausschankmenge ausreichend, wenn ein alkoholfreies Getränk vom absoluten Preis her billiger bzw. nicht teurer als alle alkoholischen Getränke ist.

### **Aushang von Preisverzeichnissen**

## Anhang

Um die Preisübersicht den Verbraucher zu verbessern, muss neben dem Eingang zur Gaststätte ein Preisverzeichnis angebracht werden. Damit soll dem Gast vor Betreten der Gaststätte die Möglichkeit gegeben werden, sich ohne Schwierigkeiten über das jeweilige Preisniveau zu informieren. Aus dem Preisverzeichnis müssen nur die Preise für die wichtigsten der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sein (ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, so genügt das Anbringen eines Preisverzeichnisses am Eingang zum Gaststättenteil).

Seit 1.1.2003 haben Inhaber und Betreiber von Beherbergungsbetrieben nur noch am beim Eingang oder bei der Anmeldestelle des Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind. Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

Bei der Möglichkeit der Nutzung einer Fernsprechanlage ist der für die Nutzung geforderte Preis für eine Gebühreneinheit in der Nähe des Fernsprechapparates, bei der Vermietung von Zimmern auch im Zimmerpreisverzeichnis anzugeben.

### **Stellplätze für Kraftfahrzeuge und Abstellmöglichkeiten für Fahrräder**

Die Hamburgische Bauordnung sieht u.a. vor, dass bei Anlagen, bei denen ein Zu- und Abfahrtsverkehr zu erwarten ist, Stellplätze für Kraftfahrzeuge und Abstellmöglichkeiten für Fahrräder in ausreichender Zahl und Größe errichtet werden müssen. Die Anzahl der nachzuweisenden Stellplätze bzw. Abstellmöglichkeiten richtet sich nach Art und Zahl der vorhandenen und zu erwartenden Kraftfahrzeuge und Fahrräder der ständigen Benutzer und Besucher der Anlage. Bei gastronomischen Betrieben wird u.a. differenziert zwischen Schank- und Speisewirtschaften (Berechnung in Relation zu verfügbaren Sitzplätzen), Beherbergungsbetrieben (Berechnung in Relation zu verfügbaren Hotelzimmern) und Stehgastronomie (Berechnung nach Stehfläche für Gäste). Die Stellplätze bzw. Abstellmöglichkeiten müssen auf dem Betriebsgrundstück bzw. auf einem geeigneten Grundstück in der Nähe ausgewiesen werden. Notwendige Stell- und Fahrradplätze dürfen nicht für andere als den dafür vorgesehenen Zweck genutzt werden.

Ist die Erfüllung der o.g. Vorschriften zur Errichtung von Stellplätzen bzw. Abstellmöglichkeiten z.B. auf dem Grundstück oder in der Nähe nicht oder nur unter unzumutbaren Schwierigkeiten möglich, so muss die eigentliche Verpflichtung zur Errichtung von Stellplätzen durch die Zahlung eines Ausgleichsbetrages an die Freie und Hansestadt Hamburg erfüllt werden. Die Zahlung ist auch zu leisten, wenn aufgrund von zu erwartenden oder ständigen Überlastungen der öffentlichen Wege im Bereich des Betriebsgrundstückes oder der nahen Verkehrsknotenpunkte die Herstellung von Stellplätzen ganz oder teilweise untersagt ist.

Die Höhe des Ausgleichsbetrages ist geregelt im "Gesetz über die Höhe des Ausgleichsbetrages für Stell- und Fahrradplätze (AusgleichsbetragsG)". Danach ist für Bauvorhaben im Innenstadtbereich je notwendigem Stellplatz für Kraftfahrzeuge ein Ausgleichsbetrag von 10.000 € , im übrigen Gebiet der Hansestadt Hamburg von 6.000 € zu entrichten; die Ausgleichsbeträge für Fahrradabstellmöglichkeiten betragen jeweils 1/10 der o.g. Beträge. Weitere Informationen zur Globalrichtlinie für not-

wendige Stellplätze und Fahrradplätze erhalten Sie in unserem Merkblatt zur Stellplatzverpflichtung.

**Tipp:** Prüfen Sie im Vorwege, ob bei einem für Sie interessanten Objekt die notwendigen Stellplätze bereits nachgewiesen sind oder noch nachgewiesen werden müssen. Das für den Betriebssitz zuständige Verbraucherschutzamt ist Ihnen dabei behilflich.

**Hinweis:** Unsere Handelskammer veranstaltet regelmäßig einen praxisorientierten Workshop zum Thema "Existenzgründung in der Gastronomie", der Tipps und Hilfestellungen in Vorbereitung auf die Unternehmensgründung vermittelt.

### **HK: Mobile Verkaufsstände**

Ob Würstchenstand auf einem Hamburger Wochenmarkt oder Imbisswagen auf dem Parkplatz eines Supermarktes, als Existenzgründer haben Sie viele Vorschriften, Gesetze und Verordnungen zu beachten. Oft stehen Gründer vor der Frage: Welche Genehmigung brauche ich?

Diese Frage lässt sich aufgrund der unübersichtlichen Gesetzeslage selten in wenigen Sätzen beantworten. Wir empfehlen Ihnen daher, rechtzeitig Kontakt mit Ihrem Verbraucherschutzamt (Bezirksamt) aufzunehmen. Einen ersten Überblick soll Ihnen diese Übersicht verschaffen, in der wir einige Gewerbetätigkeiten und die dafür erforderlichen Voraussetzungen bzw. Genehmigungen für Sie zusammengefasst haben.

#### **Verkauf auf festgesetzten Märkten**

Es gibt sogenannte festgesetzte Märkte. Diese werden von der zuständigen Behörde auf Antrag eines Veranstalters festgelegt. Hierzu zählen beispielsweise Wochenmärkte, Volksfeste, Flohmärkte und Jahrmärkte. Wenn Sie auf einem solchen Markt alkoholfreie Getränke und Speisen verkaufen möchten, benötigen Sie lediglich

- eine Gewerbeanmeldebescheinigung (erhältlich beim zuständigen Verbraucherschutzamt)
- eine Freistellungsbescheinigung des Finanzamtes
- eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz von Ihrem zuständigen Gesundheitsamt (Bezirksamt).
- ein Umsatzsteuerheft

#### **Verkauf im Reisegewerbe**

Wollen Sie mit einem Verkaufswagen oder Verkaufsstand an verschiedenen Standorten wie z.B. privaten Flohmärkten und anderen nicht festgesetzten Veranstaltungen stehen, dann benötigen Sie

- eine Reisegewerbekarte und

## Anhang

- eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz von Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

Achtung: Der Verkauf von alkoholischen Getränken (ausgenommen Bier und Wein in fest verschlossenen Behältnissen) ist im Reisegewerbe verboten. In Ausnahmefällen kann Ihnen aber die zuständige Behörde den Ausschank von Alkohol gestatten (siehe kurzfristige Verkaufstätigkeit / Gestattung)

### **Verkauf auf öffentlichen Wegen**

Für den Straßenhandel mit Verkaufsstand brauchen Sie eine spezielle Genehmigung. Wenn Sie beispielsweise mit einem Pkw öffentliche Wege oder Straßen für den Verkauf nutzen oder dort einen Verkaufstisch aufstellen, benötigen Sie

- eine Sondernutzungsgenehmigung. Diese wird bei Ihrem zuständigen Bezirksamt (Tiefbauabteilung und/oder Verbraucherschutzamt) beantragt. In Hamburg werden diese Sondernutzungsgenehmigungen allerdings nur noch in wenigen Ausnahmefällen erteilt.
- eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz von Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

Hinweis: In öffentlichen Grün- und Erholungsanlagen ist grundsätzlich der ambulante Handel untersagt.

### **Verkauf auf privaten Plätzen**

Stehen Sie mit Ihrem Speise- oder Getränkeverkaufswagen auf einem privaten Gelände wie z.B. dem Parkplatz eines Supermarktes, dann benötigen Sie

- eine Gaststättenkonzession (nur wenn Sie Alkohol ausschenken)
- eine Nutzungsgenehmigung (Bauamt), wenn der Verkauf an diesem Standort über einen Zeitraum von mehr als drei Monaten oder regelmäßig (z.B. einmal wöchentlich) erfolgt

### **Kurzfristige Verkaufstätigkeit**

Für einen kurzfristigen Verkauf (mit Alkohol) bei besonderen Anlässen z.B. bei Messen oder Ausstellungen, kann Ihnen die zuständige Behörde eine gastronomische Tätigkeit unter erleichterten Voraussetzungen gestatten. Diese

- Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

beantragen Sie bei Ihrem zuständigen Verbraucherschutzamt (Bezirksamt).

Bitte beachten Sie, dass dies nur die Voraussetzungen für die Aufnahme Ihrer Geschäftstätigkeit sind. Während der Ausübung Ihres Gewerbes haben Sie als Unternehmer in der Regel weitere Vorschriften wie Gewerbeordnung, Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz, Lebensmittelhygieneverordnung, Sozialgesetzbuch etc. einzuhalten. Lesen Sie bitte auch unsere Informationsblätter zu den Themen „Existenzgründung im Hamburger Hotel- und Gaststättengewerbe“ und „Reisegewerbe“

**Hamburger GastV**

7130-1

**Verordnung  
über den Betrieb von Gaststätten  
(Gaststättenverordnung – GastVO)**

Vom 27. April 1971 (HmbGVBl. S. 81)

Auf Grund von § 4 Absatz 5, § 21 Absatz 2 und § 30 des Gaststättengesetzes vom 5. Mai 1970 (Bundesgesetzblatt I Seite 465) sowie von § 1 des Gesetzes zum Schutz der öffentlichen Sicherheit und Ordnung vom 14. März 1966 mit der Änderung vom 2. März 1970 (Hamburgisches Gesetz- und Verordnungsblatt 1966 Seite 77, 1970 Seite 90) wird verordnet:

§ 1<sup>1)</sup>

Antrag

(1) Der Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis nach § 2 Absatz 1, einer Stellvertretungserlaubnis nach § 9, einer vorläufigen Erlaubnis nach § 11 Absatz 1, einer vorläufigen Stellvertretungserlaubnis nach § 11 Absatz 2 oder einer Gestattung nach § 12 Absatz 1 des Gaststättengesetzes ist schriftlich einzureichen.

(2) <sup>1</sup>Der Antragsteller hat die Angaben zu machen und die Unterlagen beizubringen, die für die Bearbeitung und Beurteilung des Antrags von Bedeutung sein können. <sup>2</sup>Erforderlich sind insbesondere Angaben und Unterlagen über

1. die Person des Antragstellers,
2. die Betriebsart,
3. die zum Betrieb des Gewerbes einschließlich der zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume.

<sup>3</sup>Die zuständige Behörde kann Besitznachweise und Bauvorlagen verlangen.

(3) Bei dem Antrag auf Erteilung einer Stellvertretungserlaubnis sind Angaben über die Person des Antragstellers und des Stellvertreters zu machen.

§ 2<sup>2)</sup>

Allgemeine Mindestanforderungen an Räume

Die zum Betrieb des Gewerbes und zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume müssen mindestens den allgemeinen Vorschriften, insbesondere den bau-, immissionsschutz-, hygien- und arbeitsschutzrechtlichen Vorschriften entsprechen; soweit im Folgenden keine weitergehenden Anforderungen gestellt werden.

§ 3<sup>1)</sup>

Zugang zu den Betriebsräumen

<sup>1</sup>Die dem Betrieb des Gewerbes dienenden Räume müssen von öffentlichen Wegen leicht zugänglich sein. <sup>2</sup>Sie dürfen während der Betriebszeit nicht verschlossen sein.

§ 4

Feuersicherheit

(1) Dekorationen, Vorhänge, Gardinen und ähnliche Ausstattungen in den für den Aufenthalt der Gäste bestimmten Räumen von Schank- und Speisewirtschaften sowie Beherbergungsbetrieben müssen schwer entflammbar sein.

<sup>1)</sup> Geändert 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553)

<sup>2)</sup> Neu gefasst 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553)

## 7130-1

(2) <sup>1</sup>Die Rettungswege, insbesondere Treppen, Flure und Gänge, in und außerhalb von Gebäuden dürfen durch Einbauten oder abgestellte bewegliche Gegenstände nicht eingengt werden; Absatz 1 findet auf Rettungswege entsprechende Anwendung. <sup>2</sup>Im Rettungsweg liegende Türen müssen nach außen aufschlagen. <sup>3</sup>Die Türen der Notausgänge müssen auch von Gästen schnell zu öffnen sein.

### § 5<sup>1)</sup>

#### Beleuchtung

Dem gemeinsamen Aufenthalt der Gäste dienende Räume sowie Treppen und Flure sind, soweit das Tageslicht nicht genügt, ausreichend zu beleuchten.

### § 6<sup>2)</sup>

#### Beherbergungsräume

(1) <sup>1</sup>Die Schlafräume für die Gäste dürfen nicht innerhalb der Wohnung des Gewerbetreibenden oder Dritter liegen. <sup>2</sup>Jeder Beherbergungsraum muss einen eigenen Zugang vom Flur haben. <sup>3</sup>Die Zugangstüren müssen durch fortlaufende Nummern gekennzeichnet und von innen und außen abschließbar sein.

(2) <sup>1</sup>Einbettzimmer müssen mindestens 8 m<sup>2</sup> groß sein; bei Mehrbettzimmern ist eine zusätzliche Grundfläche von mindestens 4 m<sup>2</sup> für jedes weitere Bett erforderlich. <sup>2</sup>Nebenräume (insbesondere Bäder und Aborte) werden nicht angerechnet.

### § 7<sup>1)</sup>

#### Abortanlagen für Gäste

(1) <sup>1</sup>In Schank- und Speisewirtschaften müssen folgende Abortanlagen vorhanden sein:

Schank-/Speiseraumfläche, m <sup>2</sup>	für Frauen		für Männer	oder Rinne lfd. m
	Spülaborte	Spülaborte	Standbecken Stück	
bis 50			Ein Spülabort	
über 50–100	2	1	3	2
über 100–150	2	2	3	2,5
über 150–200	3	2	4	3
über 200	Festsetzung im Einzelfall			

<sup>2</sup>Bei Schank- und Speisewirtschaften mit einer Schank- oder Speiseraumfläche bis einschließlich 50 m<sup>2</sup> kann die nach Satz 1 bestehende Pflicht zur Einrichtung eines Spülaborts durch Gestattung der Mitbenutzung der Personaltoilette erfüllt werden, sofern nicht arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen entgegenstehen.

(2) Aborte dürfen nicht ausnahmslos durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.

(3) Soweit nach baurechtlichen Vorschriften über Abortanlagen besondere Anforderungen gestellt werden, gehen diese baurechtlichen Vorschriften den Absätzen 1 und 2 vor.

<sup>1)</sup> Neu gefasst 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553)

<sup>2)</sup> Geändert 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553)

§ 8<sup>1)</sup>

Küchen

Die Einrichtung von Küchen richtet sich nach den betrieblichen Verhältnissen.

§ 9<sup>2)</sup>

Räume für die Beschäftigten

<sup>1</sup>Die Anzahl der Schlafräume für die Beschäftigten ist so zu bemessen, dass eine ausreichende und nach Geschlechtern getrennte Unterbringung möglich ist. <sup>2</sup>Die Schlafräume dürfen nicht in unmittelbarer Nähe von Schank- oder Speiseräumen liegen und müssen von den Schlafräumen oder sonstigen Aufenthaltsräumen der Gäste getrennt sein. <sup>3</sup>Jeder Schlafräum muss einen eigenen Zugang vom Flur haben; die Zugangstüren müssen von innen und außen abschließbar sein. <sup>4</sup>Die Vorschriften des § 6 Absatz 2 finden entsprechende Anwendung.

§ 10<sup>2)</sup>

Abweichungen und Befreiungen

(1) Von der Erfüllung einzelner Mindestanforderungen der §§ 3 bis 9 kann abgesehen werden, soweit die Abweichung mit den in § 4 Absatz 1 Nummer 2 des Gaststättengesetzes geschützten Belangen vereinbar ist, bei Betrieben,

1. die vor dem In-Kraft-Treten dieser Verordnung befugt errichtet worden sind und ohne wesentliche Änderungen weitergeführt werden sollen,
2. deren Umfang durch die Betriebsart oder die Art der zugelassenen Getränke oder zubereiteten Speisen beschränkt werden soll,
3. die auf See- oder Binnenschiffen oder in Kraftfahrzeugen errichtet und in denen Gäste bewirtet oder beherbergt werden sollen.

(2) Von den in Absatz 1 genannten Mindestanforderungen kann auf Antrag Befreiung erteilt werden, wenn Gründe des Allgemeinwohls dies erfordern, oder die Einhaltung der Vorschrift im Einzelfall zu einer unbilligen Härte führen würde.

§ 11<sup>3)</sup>

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig nach § 1 Absatz 2 des Gesetzes zum Schutz der öffentlichen Sicherheit und Ordnung handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Absatz 2 Rettungswege einengt oder nicht dafür sorgt, dass die Türen der Notausgänge auch von Gästen schnell zu öffnen sind. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünftausend Euro geahndet werden.

§ 12<sup>4)</sup>

In-Kraft-Treten

(1) Diese Verordnung tritt am 10. Mai 1971 in Kraft.

1) Neu gefasst 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553)

2) Geändert 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553)

3) Geänderte Bezeichnung und sodann neu gefasst 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553) – bisheriger § 14 ist jetzt § 11

4) Geänderte Bezeichnung 2. 12. 2003 (HmbGVBl. S. 553) – bisheriger § 15 ist jetzt § 12

**A4. Schweiz**

## **BAG: Revision LM-Recht**



Bundesamt  
für Gesundheit

Office fédéral  
de la santé publique

Ufficio federale  
della sanità pubblica

Uffizi federal  
da sanadad publica

Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

## **Revision Lebensmittelrecht**

### **Information für Betriebe**

Bern, den 26. Januar 2006

#### **Umsetzung der wichtigsten Änderungen**

Am 23. November 2005 wurde das Revisionspaket zur Übernahme des EG-Hygienerrechts verabschiedet. Ab 1. Januar 2006 sind Änderungen in insgesamt 34 Verordnungen in Kraft. Die Revision ist Basis für den erleichterten Handel zwischen der Schweiz und der EG im Bereich tierischer Lebensmittel. Daneben ist sie ein wichtiger Beitrag für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz.

Die verantwortlichen Bundesämter (Bundesamt für Gesundheit, Bundesamt für Veterinärwesen, Bundesamt für Landwirtschaft) haben in Zusammenarbeit mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden verschiedene Dokumente zur Umsetzung der wichtigsten Änderungen mit kurzen Übergangsfristen (Melde- und Bewilligungspflicht, Pflicht zur Information der Behörden) erarbeitet.

#### **1. Meldepflicht (Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV, SR 817.02)**

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

Betriebe, die vor dem 1.1.2006 bei der kantonalen Lebensmittelkontrollbehörde (Kantonschemiker, Kantonstierarzt) registriert waren (vorhandene Inspektionsrapporte, Analysenberichte), gelten als gemeldet. Aktiv melden müssen sich nur folgende Unternehmen:

- Betriebe, die nicht wissen, ob sie registriert sind.
- Betriebe, die nach dem 1.1.2006 ihre Tätigkeit aufgenommen haben.
- Betriebe mit wichtigen Veränderungen seit der letzten Inspektion (z.B. andere Produkte, neue verantwortliche Person, grössere Umbauten).
- Betriebe, die ihre Tätigkeit aufgeben.

Die kantonalen Vollzugsbehörden stellen für die Meldung ein Meldeformular zur Verfügung, welches bei der zuständigen kantonalen Lebensmittelkontrollbehörde angefordert werden kann.

### 2. Bewilligungspflicht für Betriebe (Art. 13 LGV)

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

Ausnahmen von der Bewilligungspflicht sind möglich. Das Bundesamt für Gesundheit hat in seiner Weisung Nr. 7 vom 26. Januar 2006 zur Umsetzung der Artikel 12 und 13 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Melde- und Bewilligungspflicht) diejenigen Betriebe, die unter die Ausnahmeregelung fallen, konkretisiert. Betriebe, die nicht unter die Ausnahmen fallen, haben bei der kantonalen Vollzugsbehörde bis am 30. Juni 2006 (Kuhmilchbetriebe) resp. bis am 31. Dezember 2006 (alle übrigen Betriebe) ein Bewilligungsgesuch einzureichen.

Betriebe, die bereits eine Betriebszulassung nach Artikel 5 der Milchqualitätsverordnung (SR 916.351.0) oder eine Anerkennung als Ausfuhrbetrieb nach Artikel 5 der Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (SR 916.443.11), oder eine Betriebsbewilligung für Schlachtbetriebe nach Artikel 11 der Fleischhygieneverordnung besitzen, gelten als vorläufig bewilligt. Sie müssen kein Bewilligungsgesuch einreichen. Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde wird sich im Verlaufe des Jahres 2006 an diese Betriebe wenden und das weitere Vorgehen absprechen. Falls die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind, wird eine Bewilligung nach Art. 13 LGV mit der bis anhin verwendeten Betriebsnummer erteilt.

Da das Bundesamt für Veterinärwesen gegenüber der EU eine Liste der bewilligten Betriebe publizieren muss, wird zusätzlich eine neue Nummer des Betriebs- und Unternehmensregisters (BUR) erteilt.

### 3. Pflicht zur Information der Behörden bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Art. 54 LGV)

**„Wer gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände abgegeben hat muss unverzüglich die kantonalen Vollzugsbehörden informieren, die betreffenden Produkte vom Markt nehmen und – sofern die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben – diese zurückrufen sowie die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren.“**

Das Bundesamt für Gesundheit wird in einem Leitfaden konkretisieren, wie die Betriebe vorgehen müssen und welche Informationen die kantonalen Vollzugsbehörden benötigen.

## Anhang

### Konkordanztabelle zum neuen Lebensmittelrecht

<i>Bisheriges Recht (Reihenfolge nach SR-Nr.)</i>	<i>Neues Recht</i>
<b>Lebensmittelverordnung (LMV)</b>	
Art. 1	Art. 1 LGV
Art. 2	Art. 47 LGV
Art. 3 Abs. 1	Art. 4 LGV
Art. 3 Abs. 2 ff.	Art. 5 und 6 LGV
Art. 4	Art. 7 LGV
Art. 5 Abs. 1	Art. 2 Abs. 1 Bst. j LGV
Art. 5 Abs. 2	Art. 9 LGV
Art. 6	Art. 18 LGV
Art. 7	Art. 14 LGV
Art. 8 Abs. 1	Art. 2 Abs. 1 Bst. l LGV
Art. 8 Abs. 2	Art. 15 LGV
Art. 9 Abs. 1	Art. 2 Abs. 1 Bst. m LGV
Art. 9 Abs. 2	Art. 48 Abs. 1 Bst. e LGV, Art. 10a TAMV
Art. 10	Art. 2 Abs. 1 Bst. k, Art. 48 LGV
Art. 11	Art. 19 LGV, Art. 26 HyV
Art. 12	Art. 19 LGV, Art. 25 HyV
Art. 13	Art. 19 LGV, Art. 27 HyV
Art. 14	Art. 20 LGV
Art. 15	Art. 21 LGV
Art. 15a	Art. 22 LGV
Art. 15b	Art. 23 LGV
Art. 15c	Art. 24 LGV, Art. 8 und 9 VGVL
Art. 15d	Art. 25 LGV, Art. 10 VGVL
Art. 16	Art. 2 Abs. 1 Bst. n LGV, Art. 16 LGV
Art. 17	Art. 49, 51 LGV, Art. 7 ff. Hyv
Art. 18	Art. 22 HyV
Art. 19	Art. 10, s. auch Art. 2 Abs. 1 Bst. i LGV
Art. 20	Art. 3 LKV
Art. 20a	Art. 9 und 10 LKV
Art. 20b	Art. 34 LKV

## Anhang

Art. 21	Art. 26 Abs. 3 und 4 LGV
Art. 22	Art. 2 Abs. 1 Bst. g, Art. 26 LGV sowie Art. 2 LKV
Art. 22a	Art. 15 LKV
Art. 22b	Art. 7 VGVL
Art. 22c	Art. 3 Abs. 2 VO alkoholische Getränke
Art. 23	Art. 27 LGV, Art. 36 LKV
Art. 25	Art. 2 Abs. 1 Bst. e, Art. 11, 12, 13 LKV
Art. 26	Art. 14 LKV
Art. 27	Art. 2 Abs. 1 Bst. q, 19, 20 21 und 36 Abs. 4 LKV
Art. 28	Art. 2 Abs. 1 Bst. b, Art. 5 LKV
Art. 29	Art. 6, Anhang 2, Art. 7 Abs. 4 LKV
Art. 30	Art. 7, 8 Abs. 1 und 2 und Anhang 1 LKV
Art. 30a	Art. 8 Abs. 3 ff. LKV
Art. 31	Art. 5 Abs. 3 Bst. a und b LKV
Art. 32	Art. 5 Abs. 3 Bst. c und d LKV
Art. 33	Art. 33 LKV
Art. 35	Art. 37 LKV
Art. 36	Art. 29 LGV, Art. 22, 23 LKV
Art. 37	Art. 11 Abs. 3 LGV, Art. 4 VO über alkoholische Getränke
Art. 37a	Art. 11 Abs. 1 und 2 LGV
Art. 37b	Art. 54, 60 und 78 LGV, Art. 55 VollzVO
Art. 38	Art. 26 VLtH
Art. 39	Art. 47 HyV
Art. 40	Art. 49 HyV
Art. 41	Art. 50 HyV
Art. 42	Art. 51 HyV
Art. 43	Art. 27 VLtH
Art. 44	Art. 28 VLtH
Art. 45	Art. 29 VLtH
Art. 46	Art. 30 VLtH
Art. 47	Art. 32 VLtH
Art. 48	Art. 31 VLtH
Art. 49	Art. 33 VLtH

## Anhang

Art. 50	Art. 49 Abs. 4 HyV
Art. 51	Art. 35 VLtH
Art. 52	Art. 34 VLtH
Art. 53	Art. 36 VLtH
Art. 54	Art. 37 VLtH
Art. 55	Art. 38 VLtH
Art. 56	Art. 40 VLtH
Art. 56a	Art. 41 VLtH
Art. 57	Art. 42 VLtH
Art. 58	Art. 43 VLtH
Art. 59	Art. 44 VLtH
Art. 60	Art. 45 VLtH
Art. 61	Art. 46 VLtH
Art. 62	Art. 47 VLtH
Art. 63	Art. 48 VLtH
Art. 64	Art. 50 VLtH
Art. 65	Art. 51 VLtH
Art. 66	Art. 52 VLtH
Art. 67	Art. 53 VLtH
Art. 68	Art. 54 VLtH
Art. 68a	Art. 52 HyV
Art. 69	Art. 55 VLtH
Art. 70	Art. 56 VLtH
Art. 71	Art. 57 VLtH
Art. 72	Art. 58 VLtH
Art. 73	Art. 59 VLtH
Art. 74	Art. 60 VLtH
Art. 75	Art. 61 VLtH
Art. 76	Art. 62 VLtH
Art. 77	Art. 63 VLtH
Art. 78	Art. 64 VLtH
Art. 79	Art. 65 VLtH
Art. 80	Art. 66 VLtH
Art. 82	Art. 67 VLtH
Art. 98	Art. 2 VO über Speiseöl etc.

## Anhang

Art. 99	Art. 3 Abs. 1 und Anhang 1 VO Speiseöl
Art. 100	Art. 4 VO über Speiseöl etc.
Art. 101	Art. 5 VO über Speiseöl etc.
Art. 102	Art. 6 Abs. 1 VO über Speiseöl etc.
Art. 103	Art. 7 VO über Speiseöl etc.
Art. 104	Art. 8 VO über Speiseöl etc.
Art. 105	Art. 9 VO über Speiseöl etc.
Art. 106	Art. 10 VO über Speiseöl etc.
Art. 107	Art. 11 VO über Speiseöl etc.
Art. 108	Art. 12 VO über Speiseöl etc.
Art. 109	Art. 13 VO über Speiseöl etc.
Art. 114	Art. 14 VO über Speiseöl etc.
Art. 115	Art. 15 VO über Speiseöl etc.
Art. 116	Art. 16 VO über Speiseöl etc.
Art. 117	Art. 17 VO über Speiseöl etc.
Art. 118	Art. 3 VLtH
Art. 119	Art. 3 Abs. 4 VLtH
Art. 121	Art. 2 VLtH
Art. 122	Art. 4 und 7 VLtH
Art. 123	Art. 8 VLtH
Art. 124	Art. 9 VLtH, Art. 12 Abs. 2 LKV
Art. 125	Art. 31 und 44 HyV
Art. 126	Art. 10 VLtH, Art. 2 ff. SuppenVO
Art. 127	Art. 11 VLtH, Art. 2 ff. SuppenVO
Art. 128	Art. 14 VLtH, Art. 2 Abs. 4 SuppenVO
Art. 129	Art. 3 – 9 SuppenVO + Anhang 1
Art. 130	Art. 3 – 10 SuppenVO + Anhang 1
Art. 131	Art. 6 Abs. 7 SuppenVO
Art. 132	Art. 2 GetreideVO
Art. 133	Art. 3 GetreideVO
Art. 134	Art. 4 GetreideVO
Art. 135	Art. 5 GetreideVO
Art. 136	Art. 6 GetreideVO
Art. 137	Art. 7 GetreideVO
Art. 137a	Art. 8 GetreideVO

## Anhang

Art. 138	Art. 9 GetreideVO
Art. 139	Art. 10 GetreideVO
Art. 140	Art. 11 GetreideVO
Art. 141	Art. 12 GetreideVO
Art. 142	Art. 13 GetreideVO
Art. 143	Art. 14 GetreideVO
Art. 144	Art. 15 GetreideVO
Art. 145	Art. 16 GetreideVO
Art. 145a	Art. 17 GetreideVO
Art. 146	Art. 18 GetreideVO
Art. 147	Art. 19 GetreideVO
Art. 147a	Art. 20 GetreideVO
Art. 148	Art. 18 SpeisepilzVO
Art. 149	Art. 19 SpeisepilzVO
Art. 150	Art. 26 GetreideVO
Art. 151	Art. 27 GetreideVO
Art. 152	Art. 21 GetreideVO
Art. 153	Art. 22 GetreideVO
Art. 154	Art. 23 GetreideVO
Art. 155	Art. 68 VLtH
Art. 156	Art. 69 Abs. 1 VLtH
Art. 157	Art. 54 Abs. 1 HyV
Art. 158	Art. 70 VLtH
Art. 159	Art. 54 Abs. 2 und 3 HyV
Art. 160	Art. 72 VLtH
Art. 161	Art. 57 HyV
Art. 162	Art. 73 VLtH
Art. 163	Art. 74 VLtH
Art. 164	Art. 75 und Anhang 6 VLtH
Art. 165	Art. 2 VO Speziallebensmittel
Art. 166	Art. 3 VO Speziallebensmittel
Art. 167	Art. 4 Abs. 6 VO Speziallebensmittel
Art. 169	Art. 4 VO Speziallebensmittel
Art. 170	Art. 5 VO Speziallebensmittel
Art. 171	Art. 6 und 7 VO Speziallebensmittel

## Anhang

Art. 172	Art. 8 VO Speziallebensmittel
Art. 173	Art. 9 VO Speziallebensmittel
Art. 174	Art. 10 VO Speziallebensmittel
Art. 175	Art. 11 VO Speziallebensmittel
Art. 176	Art. 12 VO Speziallebensmittel
Art. 177	Art. 13 VO Speziallebensmittel
Art. 179	Art. 14 VO Speziallebensmittel
Art. 180	Art. 15 VO Speziallebensmittel
Art. 181	Art. 16 VO Speziallebensmittel
Art. 182	Art. 17 und 18 VO Speziallebensmittel
Art. 183	Art. 19 VO Speziallebensmittel
Art. 184	Art. 20 VO Speziallebensmittel
Art. 184a	Art. 21 VO Speziallebensmittel
Art. 184b	Art. 22 VO Speziallebensmittel
Art. 184c	Art. 23 VO Speziallebensmittel
Art. 185	Art. 2 und 3 ObstVO
Art. 186	Art. 4 ObstVO
Art. 187	obsolet
Art. 188	Art. 5 ObstVO
Art. 189	Art. 6 ObstVO
Art. 190	Art. 7 ObstVO
Art. 191	Art. 25 HyV
Art. 192	obsolet
Art. 193	Art. 6 Abs. 3 ObstVO
Art. 194	Art. 8 ObstVO
Art. 195	Art. 9 ObstVO
Art. 196	Art. 10 ObstVO
Art. 196a	Art. 24 GetreideVO
Art. 196b	Art. 24 GetreideVO
Art. 196c	Art. 25 GetreideVO
Art. 196d	Art. 25 GetreideVO
Art. 197	Art. 2 SpeisepilzVO
Art. 199	Art. 16 SpeisepilzVO
Art. 200	Art. 17 SpeisepilzVO
Art. 201	obsolet

## Anhang

Art. 202	Art. 76 VLtH
Art. 203	Art. 77 VLtH
Art. 204	Art. 76 und 78 VLtH
Art. 205	Art. 15 VO Zuckerarten
Art. 206	Art. 16 VO Zuckerarten
Art. 206a	Art. 79 VLtH
Art. 206b	Art. 81 VLtH
Art. 206c	Art. 80 VLtH
Art. 206d	Art. 82 und 83 VLtH
Art. 206e	Art. 2 VO über Zuckerarten
Art. 207	Art. 3 VO über Zuckerarten + Anhang 1
Art. 208	Art. 4 VO über Zuckerarten + Anhang 1
Art. 209	Art. 5 VO über Zuckerarten + Anhang 1
Art. 210	Art. 6 VO über Zuckerarten + Anhang 1
Art. 211	Art. 7 VO über Zuckerarten + Anhang 1
Art. 212	Art. 8 VO über Zuckerarten
Art. 213	Art. 9 VO über Zuckerarten
Art. 214	Art. 10 VO über Zuckerarten
Art. 215	Art. 11 VO über Zuckerarten + Anhang 1
Art. 215a	Art. 12 VO über Zuckerarten
Art. 216	Art. 14 VO über Zuckerarten
Art. 217	Art. 13 VO über Zuckerarten
Art. 218	Art. 17 VO über Zuckerarten + Anhang 2
Art. 218a	Art. 17 VO über Zuckerarten
Art. 219 Abs. 1	Art. 18 - 21 VO über Zuckerarten + Anhang 2
Art. 219 Abs. 2	Art. 17 Abs. 3 VO über Zuckerarten
Art. 219a	Art. 17 Abs. 4 VO über Zuckerarten
Art. 220	Art. 22 VO über Zuckerarten + Anhang 3
Art. 221	Art. 23 VO über Zuckerarten + Anhang 3
Art. 222	Art. 24 VO über Zuckerarten + Anhang 3
Art. 223	Art. 25 VO über Zuckerarten + Anhang 3
Art. 224	Art. 26 VO über Zuckerarten + Anhang 3
Art. 225	Art. 27 VO über Zuckerarten + Anhang 3
Art. 226	Art. 28 VO über Zuckerarten + Anhang 3

## Anhang

Art. 227	Art. 29 VO über Zuckerarten
Art. 228	Art. 30 VO über Zuckerarten
Art. 229 Abs. 2	Art. 22 Abs. 5 VO über Zuckerarten gestrichen (Probleme mit EG-Recht)
Art. 231	Art. 3 VO alkoholfreie Getränke
Art. 232	Art. 2 und 4 VO alkoholfreie Getränke
Art. 233	Art. 5 VO alkoholfreie Getränke
Art. 234	Art. 6 VO alkoholfreie Getränke
Art. 235	Art. 7 VO alkoholfreie Getränke
Art. 236	Art. 8 VO alkoholfreie Getränke + Anh.
Art. 237	Art. 9 VO alkoholfreie Getränke
Art. 238	Art. 10 VO alkoholfreie Getränke
Art. 239	Art. 11 VO alkoholfreie Getränke
Art. 240	Art. 12 VO alkoholfreie Getränke
Art. 241	Art. 13 VO alkoholfreie Getränke
Art. 242	Art. 14 VO alkoholfreie Getränke
Art. 243	Art. 2 und 15 VO alkoholfreie Getränke
Art. 244	Art. 16 VO alkoholfreie Getränke
Art. 245	Art. 17 VO alkoholfreie Getränke
Art. 246	Art. 18 VO alkoholfreie Getränke
Art. 247	Art. 2 und 19 VO alkoholfreie Getränke
Art. 248	Art. 20 VO alkoholfreie Getränke
Art. 249	Art. 21 VO alkoholfreie Getränke
Art. 250	Art. 22 VO alkoholfreie Getränke
Art. 251	Art. 2 und 23 VO alkoholfreie Getränke
Art. 252	Art. 24 VO alkoholfreie Getränke
Art. 253	Art. 25 VO alkoholfreie Getränke
Art. 254	Art. 26 VO alkoholfreie Getränke
Art. 255	Art. 26 und 27 VO alkoholfreie Getränke
Art. 256	Art. 28 VO alkoholfreie Getränke
Art. 257	Art. 29 VO alkoholfreie Getränke
Art. 258	Art. 30 VO alkoholfreie Getränke
Art. 259	Art. 31 VO alkoholfreie Getränke
Art. 260	Art. 32 VO alkoholfreie Getränke
Art. 261	Art. 11 und 12 Abs. 2 ObstVO

## Anhang

Art. 262	Art. 11 und 12 Abs. 1 ObstVO
Art. 263	Art. 11 und 12 Abs. 1 ObstVO
Art. 264	Art. 13 ObstVO
Art. 265	Art. 15 ObstVO
Art. 266	Art. 17 ObstVO
Art. 266a	Art. 18 ObstVO
Art. 266b	Art. 19 ObstVO
Art. 267	Art. 12 Abs. 3 und 4 ObstVO
Art. 268	Art. 12 Abs. 5 und 6 ObstVO
Art. 269	Art. 14 ObstVO
Art. 270	Art. 16 ObstVO
Art. 271	Art. 20 ObstVO
Art. 272	Art. 21 ObstVO
Art. 273	Art. 22 ObstVO
Art. 274	Art. 22 ObstVO
Art. 275	Art. 2 VO Trinkwasser etc., Art. 17 HyV
Art. 275a	Art.3 VO Trinkwasser etc.
Art. 275b	Art. 17 HyV
Art. 275c	Art. 4 VO Trinkwasser etc.
Art. 275d	Art. 5 VO Trinkwasser etc.
Art. 276	Art. 6 VO Trinkwasser etc.
Art. 277	Art. 7 VO Trinkwasser etc.
Art. 278	Art. 8 VO Trinkwasser etc.
Art. 278a	Art. 9 VO Trinkwasser etc.
Art. 279 Abs. 1	Art. 11 VO Trinkwasser etc.
Art. 279 Abs. 2	Art. 10 VO Trinkwasser etc.
Art. 280	Art. 12 VO Trinkwasser etc.
Art. 281	Art. 13 VO Trinkwasser etc.
Art. 282	Art. 14 VO Trinkwasser etc.
Art. 283	Art. 15 VO Trinkwasser etc.
Art. 284	Art. 16 VO Trinkwasser etc.
Art. 285	Art. 17 VO Trinkwasser etc.
Art. 286	Art. 18 VO Trinkwasser etc.
Art. 287	Art. 19 VO Trinkwasser etc.
Art. 288	Art. 20 Abs. 1 VO Trinkwasser etc.

## Anhang

Art. 289	Art. 20 Abs. 2 und 3 VO Trinkwasser etc.
Art. 290	Art. 20 Abs. 4 und 5 VO Trinkwasser etc.
Art. 291	Art. 20 Abs. 6 und 7 VO Trinkwasser etc.
Art. 292	Art. 21 VO Trinkwasser etc.
Art. 293	Art. 22 VO Trinkwasser etc.
Art. 294	Art. 23 VO Trinkwasser etc.
Art. 295	Art. 2, 35 und 36 VO alkoholfr. Getränke
Art. 296	Art. 37 VO alkoholfreie Getränke
Art. 297	Art. 2 und 38 VO alkoholfreie Getränke
Art. 298	Art. 39 VO alkoholfreie Getränke
Art. 299	Art. 40 VO alkoholfreie Getränke
Art. 300	Art. 2, 41 und 42 VO alkoholfr. Getränke
Art. 301	Art. 43 VO alkoholfreie Getränke
Art. 302	Art. 2 und 44 VO alkoholfreie Getränke
Art. 303	Art. 45 VO alkoholfreie Getränke
Art. 304	Art. 46 VO alkoholfreie Getränke
Art. 305	Art. 47 VO alkoholfreie Getränke
Art. 306	Art. 2 und 48 VO alkoholfreie Getränke
Art. 307	Art. 49 VO alkoholfreie Getränke
Art. 308	Art. 50 VO alkoholfreie Getränke
Art. 309	Art. 2, 51 – 53 VO alkoholfreie Getränke
Art. 310	Art. 54 und 55 VO alkoholfreie Getränke
Art. 311	Art. 56 und 57 VO alkoholfreie Getränke
Art. 312	Art. 58 und 59 VO alkoholfreie Getränke
Art. 313	Art. 60 und 61 VO alkoholfreie Getränke
Art. 314	Art. 62 und 63 VO alkoholfreie Getränke
Art. 315	Art. 64 und 65 VO alkoholfreie Getränke
Art. 316	Art. 66 und 67 VO alkoholfreie Getränke
Art. 317	Art. 68 und 69 VO alkoholfreie Getränke
Art. 318	Art. 70 VO alkoholfreie Getränke
Art. 319	Art. 71 VO alkoholfreie Getränke
Art. 320	Art. 72 und 73 VO alkoholfreie Getränke
Art. 321	Art. 74 VO alkoholfreie Getränke
Art. 322	Art. 75 - 77 VO alkoholfreie Getränke
Art. 323	Art. 78 und 79 VO alkoholfreie Getränke

## Anhang

Art. 324	Art. 80 VO alkoholfreie Getränke
Art. 325	Art. 81 – 83 VO alkoholfreie Getränke
Art. 326	Art. 33 VO alkoholfreie Getränke
Art. 327	Art. 34 VO alkoholfreie Getränke
Art. 328	Art. 31 VO über Zuckerarten
Art. 329	Art. 32 VO über Zuckerarten + Anhang 4
Art. 330	Art. 33 VO über Zuckerarten + Anhang 4
Art. 331	Art. 34 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 332	Art. 35 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 333	Art. 36 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 334	Art. 36 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 335	Art. 37 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 336	Art. 38 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 337	Art. 38 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 338	Art. 39 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 339	Art. 40 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 340	Art. 41 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 341	Art. 42 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 342	Art. 43 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 343	Art. 44 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 344	Art. 44 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 345	Art. 44 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 346	Art. 45 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 347	Art. 46 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 348	Art. 47 VO über Zuckerarten + Anhang 5
Art. 349	Art. 48 VO über Zuckerarten
Art. 351	Art. 51 VO über Zuckerarten
Art. 352	Art. 51 VO über Zuckerarten
Art. 353	Art. 52 VO über Zuckerarten
Art. 354	Art. 53 VO über Zuckerarten
Art. 355	Art. 49 VO über Zuckerarten
Art. 356	Art. 50 VO über Zuckerarten
Art. 357	Art. 11 und 12 SuppenVO
Art. 358	Art. 12 SuppenVO + Anhang 2
Art. 359	Art. 12 SuppenVO + Anhang 2

## Anhang

Art. 360	Art. 11 Abs. 3 SuppenVO
Art. 361	Art. 13 SuppenVO
Art. 362	Art. 13 SuppenVO + Anhang 2
Art. 363	Art. 13 SuppenVO
Art. 364	Art. 14 SuppenVO
Art. 365	Art. 14 SuppenVO + Anhang 2
Art. 366	Art. 6 VO alkohol. Getränke
Art. 367	Art. 7 VO alkohol. Getränke
Art. 368	Art. 8 VO alkohol. Getränke
Art. 369	Art. 11 VO alkohol. Getränke
Art. 370	Art. 12 VO alkohol. Getränke
Art. 371	Art. 13 VO alkohol. Getränke
Art. 372	Art. 9 VO alkohol. Getränke
Art. 373	Art. 10 VO alkohol. Getränke
Art. 374	Art. 2, 14 - 16 VO alkohol. Getränke
Art. 375	Art. 2, 14 – 16 VO alkohol. Getränke
Art. 376	Art. 17 VO alkohol. Getränke + Anhang 2
Art. 376a	Art. 18 VO alkohol. Getränke + Anhang 3
Art. 377	Art. 19 VO alkohol. Getränke + Anhang 4
Art. 377a	Art. 20 VO alkohol. Getränke
Art. 378	Art. 21 VO alkohol. Getränke
Art. 379	Art. 22 VO alkohol. Getränke
Art. 380	Art. 23 VO alkohol. Getränke
Art. 381	Art. 24 VO alkohol. Getränke
Art. 382	Art. 25 VO alkohol. Getränke
Art. 383	Art. 26 VO alkohol. Getränke
Art. 384	Art. 27 VO alkohol. Getränke
Art. 385	Art. 28 VO alkohol. Getränke
Art. 386	Art. 29 VO alkohol. Getränke
Art. 387	Art. 30 VO alkohol. Getränke
Art. 388	Art. 31 VO alkohol. Getränke
Art. 389	Art. 32, 33 Abs. 1 VO alkohol. Getränke
Art. 390	Art. 33 VO alkohol. Getränke
Art. 391	Art. 34 VO alkohol. Getränke
Art. 392	Art. 35 VO alkohol. Getränke

## Anhang

Art. 393	Art. 36 und 37 VO alkohol. Getränke
Art. 393a	Art. 38 VO alkohol. Getränke
Art. 393b	Art. 39 VO alkohol. Getränke
Art. 394	Art. 40 VO alkohol. Getränke
Art. 395	Art. 41 VO alkohol. Getränke
Art. 396	Art. 42 VO alkohol. Getränke
Art. 397	Art. 43 VO alkohol. Getränke
Art. 398	Art. 44 VO alkohol. Getränke
Art. 399	Art. 45 VO alkohol. Getränke
Art. 400	Art. 46 VO alkohol. Getränke + Anhang 5
Art. 400a	Art. 47 VO alkohol. Getränke
Art. 400b	Art. 48 VO alkohol. Getränke
Art. 400c	Art. 49 VO alkohol. Getränke
Art. 400d	Art. 50 VO alkohol. Getränke
Art. 400e	Art. 51 VO alkohol. Getränke
Art. 400f	Art. 52 VO alkohol. Getränke
Art. 400g	Art. 56 VO alkohol. Getränke
Art. 400i	Art. 53 VO alkohol. Getränke
Art. 400j	Art. 54 VO alkohol. Getränke
Art. 401	Art. 57 VO alkohol. Getränke
Art. 402	Art. 58 VO alkohol. Getränke
Art. 402a	Art. 59 VO alkohol. Getränke
Art. 403	Art. 60 VO alkohol. Getränke
Art. 405	Art. 61 VO alkohol. Getränke
Art. 406	Art. 62 VO alkohol. Getränke
Art. 407	Art. 63 VO alkohol. Getränke
Art. 408	Art. 64 VO alkohol. Getränke
Art. 408a	Art. 65 VO alkohol. Getränke
Art. 409	Art. 66 VO alkohol. Getränke
Art. 410	Art. 67 VO alkohol. Getränke
Art. 411	Art. 68 VO alkohol. Getränke
Art. 412	Art. 69 VO alkohol. Getränke
Art. 413	Art. 70 VO alkohol. Getränke
Art. 415	Art. 71 VO alkohol. Getränke
Art. 416	Art. 72 VO alkohol. Getränke

## Anhang

Art. 417	Art. 73 VO alkohol. Getränke
Art. 419	Art. 74 VO alkohol. Getränke
Art. 420	Art. 75 VO alkohol. Getränke
Art. 421	Art. 76 VO alkohol. Getränke
Art. 421a	Art. 77 VO alkohol. Getränke
Art. 422	Art. 78 VO alkohol. Getränke
Art. 423	Art. 79 VO alkohol. Getränke
Art. 423a	Art. 80 VO alkohol. Getränke
Art. 424	Art. 81 VO alkohol. Getränke
Art. 425	Art. 55 VO alkohol. Getränke + Anhang 6
Art. 426	Art. 56, 78 Abs. 4 Bst. a, 83 Abs. 6 VO alkohol. Getränke
Art. 427	Art. 82 VO alkohol. Getränke
Art. 428	Art. 83 VO alkohol. Getränke
Art. 429	Art. 84 VO alkohol. Getränke
Art. 430	Art. 85 VO alkohol. Getränke
Art. 431	Art. 1 Abs. 2 VO alkohol. Getränke
Art. 432a	Art. 2 und 86 VO alkohol. Getränke
Art. 432b	Art. 87 VO alkohol. Getränke
Art. 432c	Art. 88 VO alkohol. Getränke
Art. 432d	Art. 89 VO alkohol. Getränke
Art. 434	Art. 15 SuppenVO
Art. 435	Art. 16 SuppenVO
Art. 436	Art. 17 SuppenVO
Art. 437	Art. 17 SuppenVO
Art. 438	Art. 18 SuppenVO
Anhang 2	Anhang 2 VO Speziallebensmittel
Anhang 3	Anhang 3 VO Speziallebensmittel
Anhang 4	Anhang 5 VO Speziallebensmittel
Anhang 5	Anhang 4 VO Speziallebensmittel
Anhang 6	Anhang 6 VO Speziallebensmittel
Anhang 7	Anhang 1 VO Speziallebensmittel
Anhang 8	Anhang 2 VLtH
Anhang 9	Anhang 7 VO Speziallebensmittel
Anhang 10	Anhang 8 VO Speziallebensmittel

## Anhang

Anhang 11	Anhang 9 VO Speziallebensmittel
Anhang 12	Anhang 10 VO Speziallebensmittel
Anhang 13	Anhang 12 VO Speziallebensmittel
Anhang 14	Anhang 13 VO Speziallebensmittel
<b>Bundesratsbeschlüsse zum Lebensmittelbuch</b>	Art. 61 LGV
<b>VO über Verwendung von Tierarzneimitteln bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen</b>	Art. 10a und Anhang 4 TAMV
<b>VBGVO</b>	Art. 21 ff LGV und VGVL
<b>Rohstoffdeklarationsverordnung</b>	Art. 16 und 36 LKV
<b>Nährwertverordnung</b>	Art. 22 LKV + VO über Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln
<b>Pilzverordnung</b>	VO Speisepilze und Hefe (SpeisepilzVO)
<b>VO über zulässige önolog. Verfahren</b>	Art. 5 VO alkohol. Getränke
<b>Gebrauchsgegenständeverordnung</b>	
Art. 2	Art. 30 LGV
Art. 3	Art. 31 LGV
Art. 4	Art. 32 LGV
Art. 5	Art. 33 LGV
Art. 6	Art. 34 LGV
Art. 7	Art. 2 BedarfsggVO
Art. 8	Art. 4 BedarfsggVO
Art. 9	Art. 5 BedarfsggVO
Art. 10	Art. 6 BedarfsggVO
Art. 11	Art. 8 BedarfsggVO
Art. 12	Art. 11 BedarfsggVO

## Anhang

Art. 13	Art. 12 BedarfsggVO
Art. 14	Art. 14 BedarfsggVO
Art. 15	Art. 15 – 18 BedarfsggVO
Art. 16	Art. 19 BedarfsggVO
Art. 17	Art. 20 BedarfsggVO + Anhang 4
Art. 18	Art. 21 BedarfsggVO
Art. 19	Art. 25 BedarfsggVO
Art. 20	Art. 26 BedarfsggVO
Art. 21	Art. 35 LGV
Art. 22	VKos
Art. 22a	Art. 36 LGV
Art. 23	Art. 3 VKos
Art. 24	Art. 37 LGV
Art. 25	Art. 39 LGV, Art. 2 SchleimhautVO
Art. 26	Art. 42 LGV, Art. 16 ff. SchleimhautVO
Art. 26a	Art. 21 SchleimhautVO
Art. 27	Art. 43 LGV + SpielzeugVO
Art. 28	Art. 14 SchleimhautVO
Art. 29	Für Kinder: Art. 44 LGV, Rest mangels gesetzlicher Grundlage aufgehoben
Art. 30	Mangels gesetzl. Grundlage aufgehoben
Art. 31	do
Art. 32	do
Art. 33	do
Art. 34	Art. 45 LGV + DruckgaspackungenVO
Art. 35	Art. 23 SchleimhautVO
Art. 36	Art. 24 SchleimhautVO
Art. 37	Art. 26 SchleimhautVO
Art. 38	Art. 55 VollzVO
Anhang 2	Art. 1 VKos
Anhang 3	Anhang 1 und 6 SchleimhautVO

## Anhang

<b>Kunststoffverordnung</b>	Art. 6 ff. BedarfsggVO + Anhang 1
<b>Zellglasfolienverordnung</b>	Art. 13 BedarfsggVO + Anhang 2 und 3
<b>VO über kosmetische Mittel</b>	VO über kosmetische Mittel + Anhang 1 - 4
<b>Brennbarkeitsverordnung</b>	Art. 16 ff. SchleimhautVO
<b>Spielzeugverordnung</b>	<i>nur ergänzt</i>
<b>Hygieneverordnung</b>	Art. 47 ff. LGV und die Hygieneverordnung (mit vielen Ergänzungen aus dem EG-Recht) + 2 Anhänge
<b>VO über Bezeichnung von schw. Käse</b>	Art. 39 VLtH + Anhänge 3 und 4
<b>VO über Anerkennung Mineralwässer</b>	Art. 10 ff. VO Trinkwasser + Anhang
<b>VEDALG</b>	Art. 67 ff. LGV, Art. 7 TAMV, Art. 36 Abs. 1 AMBV, Art. 62 ff. VollzVO
<b>VO Lebensmittelkontrolleure</b>	Art. 43 ff. VollzVO
<b>VO Pilzfachleute</b>	<i>Kleine formale Anpassung</i>
<b>VO Gebühren Lebensmittelkontrolle</b>	Art. 71 – 75 LGV + Anhang 1
<b>VO Lebensmittelchemiker</b>	Art. 3 – 25 VollzVO
<b>VO Lebensmittelinspektoren</b>	Art. 26 – 42 VollzVO
<b>Probenerhebungsverordnung</b>	Art. 57 – 59 LGV + Art. 75 – 88 VollzVO

## Anhang

### Verwendete Abkürzungen

Hinweis: Die verwendeten Abkürzungen entsprechen nicht der offizielle Abkürzung

<i>VO alkoholfreie Getränke</i>	Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden, SR 817.022.111)
<i>VO alkohol. Getränke</i>	Verordnung des EDI über alkoholische Getränke (SR 817.022.110)
<i>AMBV</i>	Verordnung über die Bewilligungen im Arzneibereich (Arzneimittelbewilligungsverordnung; SR 812.212.1)
<i>BedarfsggVO</i>	Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände (SR 817.023.21)
<i>DruckgaspackungenVO</i>	Verordnung des EDI über Druckgaspackungen (SR 817.023.71)
<i>GetreideVO</i>	Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse (SR 817.022.109)
<i>HyV</i>	Hygieneverordnung des EDI (SR 817.024.1)
<i>LGV</i>	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)
<i>LKV</i>	Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (SR 817.022.21)
<i>ObstVO</i>	Verordnung des EDI über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse (SR 817.022.107)
<i>SchleimhautVO</i>	Verordnung des EDI über Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt sowie über Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge und Scherzartikel (SR 817.023.41)
<i>SpeisepilzVO</i>	Verordnung des EDI über Speisepilze und Hefe (SR 817.022.106)
<i>VO über Speiseöl etc.</i>	Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse (SR 817.022.105)
<i>VO Speziallebensmittel</i>	Verordnung des EDI über Speziallebensmittel (SR 817.022.104)
<i>SpielzeugVO</i>	Verordnung des EDI über die Sicherheit von Spielzeug (Spielzeugverordnung. SR 817.044.1)
<i>SuppenVO</i>	Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig (SR 817.022.103)
<i>TAMV</i>	Tierarzneimittelverordnung (SR 812.212.27)
<i>VO Trinkwasser</i>	Verordnung des EDI über Trink-, Quell- und Mineralwasser (SR 817.022.102)
<i>VGVL</i>	Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (SR 817.022.51)
<i>VKos</i>	Verordnung des EDI über kosmetische Mittel (SR 817.023.31)
<i>VLtH</i>	Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)
<i>VollzVO</i>	Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (SR 817.025.21)
<i>VO Zuckerarten</i>	Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse (SR 817.022.101)

## **Revision des LMRechts: Anpassung ans EG-Recht und Verbesserung der Übersichtlichkeit**

Der Bundesrat hat ein Revisionspaket zur Übernahme des EG-Hygienerrechts verabschiedet. Ab 1. Januar 2006 wird sowohl für die EU-Mitgliedstaaten als auch für Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren wollen, das revidierte EG-Hygienerrecht gelten. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nach diesem Datum nicht erschwert oder gar verhindert werden, war es nötig, die schweizerischen Vorschriften anzupassen. Gleichzeitig erhält das Lebensmittelverordnungsrecht eine neue Struktur. Insgesamt sind 34 Verordnungen von den Anpassungen betroffen. Die Revision ist Basis für den erleichterten Handel zwischen der Schweiz und der EU im Bereich tierischer Lebensmittel. Daneben ist sie ein wichtiger Beitrag für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz.

Bern, 23.11.2005 - Der Bundesrat hat ein Revisionspaket zur Übernahme des EG-Hygienerrechts verabschiedet. Ab 1. Januar 2006 wird sowohl für die EU-Mitgliedstaaten als auch für Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren wollen, das revidierte EG-Hygienerrecht gelten.

**Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nach diesem Datum nicht erschwert oder gar verhindert werden, war es nötig, die schweizerischen Vorschriften anzupassen. Gleichzeitig erhält das Lebensmittelverordnungsrecht eine neue Struktur. Insgesamt sind 34 Verordnungen von den Anpassungen betroffen. Die Revision ist Basis für den erleichterten Handel zwischen der Schweiz und der EU im Bereich tierischer Lebensmittel. Daneben ist sie ein wichtiger Beitrag für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz.**

Das umfangreiche Revisionspaket besteht aus drei Teilen:

### **1. Übernahme des EG-Lebensmittelhygienerrechts**

Die Bundesämter für Gesundheit (BAG), Landwirtschaft (BLW) und Veterinärwesen (BVET) haben die Revision des Schweizer Lebensmittelrechts und Landwirtschaftsrechts in einem gemeinsamen Projekt vorbereitet. Ziel der Revision war die Gleichwertigkeit der Gesetzgebungen, die so genannte Äquivalenz, für den Bereich tierischer Lebensmittel. Damit wurde eine Basis geschaffen für die Erweiterung des Äquivalenzabkommens mit der EU im genannten Bereich. In Zukunft werden etliche Handelshemmnisse weg fallen und ein vereinfachter Marktzugang wird möglich sein. Die bereits bestehende Äquivalenz für Milch und Milchprodukte bleibt erhalten. Die neu eingeführten Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit bringen aber auch konkrete Vorteile für die Konsumentinnen und Konsumenten, indem die Lebensmittel noch sicherer werden. Für Betriebe, die schon bisher nach den gesetzlichen Vorgaben produziert haben, werden keine wesentlichen Mehrkosten anfallen. Eine Regulierungsfolgenabschätzung hat ausserdem gezeigt, dass sich die Revision auf die Schweizer Wirtschaft positiv auswirken wird.

Die neuen EG-Verordnungen regeln zahlreiche Bereiche, die im schweizerischen Lebensmittel- und Futtermittelrecht bereits enthalten sind. Die landwirtschaftliche Produktion wird nun mit einbezogen. Die schweizerischen Anforderungen an die Sicherheit von Lebens- und Futtermittel entsprechen bereits heute den Anforderungen

## Anhang

im EU Raum. Dennoch waren gewisse Anpassungen des geltenden Rechts nötig, vor allem in den folgenden Bereichen:

- Verpflichtung zur Rückverfolgung und zur Nachverfolgung von Lebensmitteln und Futtermitteln;
- Verpflichtung, die Selbstkontrolle schriftlich zu dokumentieren;
- Betriebsbewilligungspflicht für bestimmte Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten oder lagern;
- Regelung der Art und Weise, wie die Lebensmittelkontrolle durchzuführen ist.
- Zusätzliche Kontrollen bei der Schlachtung von Tieren

Die Revision steht aber auch im Zeichen einer verbesserten Koordination des Vollzugs. Die Einführung der Verpflichtung zur Rück- und Nachverfolgung von Lebensmitteln wird es erleichtern, fehlerhafte Lebens- und Futtermittel vom Markt zu entfernen. In Ergänzung zum bestehenden System der gezielten und koordinierten Überwachung von Risikobereichen werden nationale Kontrollpläne eingeführt. Dank diesen Kontrollplänen werden Doppelspurigkeiten vermieden. Sie ermöglichen ausserdem gezielte risikobasierte Kontrollen.

### **2. Neue Struktur des Lebensmittelverordnungsrechts**

Neben der Äquivalenz zum EG Lebensmittelhygienerecht wurde mit dem Revisionspaket auch eine neue Struktur des Lebensmittelverordnungsrechts verabschiedet. Künftige Revisionen können dank der neuen Struktur noch schneller und einfacher umgesetzt werden.

### **3. Materielle Änderungen**

Im Rahmen der Revision wurden ausserdem geringfügige materielle Änderungen angebracht. Im Bereich Gebrauchsgegenstände zum Beispiel werden in einer neuen Verordnung zum ersten Mal Tattoos, Piercing, Permanent Make-up und verwandte Praktiken geregelt.

Das umfangreiche Revisionspaket ist ein wichtiger Beitrag zur Lebensmittelsicherheit in der Schweiz.

## **BAG: Erläuterungen zum Gesamtpaket**

### **Erläuterungen zur Übernahme des EG-Hygienerichts und zur Neu- strukturierung des Ordnungsrechts zum Lebensmit- telgesetz;**

#### **Allgemeiner Teil**

#### **1. Ausgangslage**

##### **1.1 Das neue Hygienerecht der EG**

Die Europäische Gemeinschaft hat in den letzten drei Jahren ihr Hygienerecht im Lebensmittelbereich total revidiert. Sie ist davon abgekommen, zu jedem einzelnen Produkt Hygienevorschriften zu erlassen. Mit der EG-Verordnung 178/2002 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. Nr. L 31 vom 01.2.2002, S. 1)<sup>1</sup> wurde die Grundlage für umfassende und flächendeckende Hygienestandards für Lebens- und Futtermittel gelegt. In insgesamt fünf Ausführungserlassen wurden diese Grundsätze weiter konkretisiert. Es sind dies:

- die EG-Verordnung 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004)<sup>2</sup>
- die EG-Verordnung 853/2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004)<sup>3</sup>
- die EG-Verordnung 854/2004 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)<sup>4</sup>
- die EG-Verordnung 882/2004 vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 191 vom 30.4.2004)<sup>5</sup>
- die EG-Verordnung 183/2005 vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene (ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1)<sup>6</sup>

Diese Ausführungsbestimmungen treten auf den 1. Januar 2006 in Kraft. Sie treten an die Stelle der mit der Richtlinie 2004/41/EG (ABl. Nr. L 157 vom 30.4.2004)<sup>7</sup> aufgehobenen Erlasse.

1 [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2002/l\\_031/l\\_03120020201de00010024.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2002/l_031/l_03120020201de00010024.pdf)

2 [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l\\_226/l\\_22620040625de00030021.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l_226/l_22620040625de00030021.pdf)

3 [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l\\_226/l\\_22620040625de00220082.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l_226/l_22620040625de00220082.pdf)

4 [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l\\_226/l\\_22620040625de00830127.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l_226/l_22620040625de00830127.pdf)

5 [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l\\_191/l\\_19120040528de00010052.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l_191/l_19120040528de00010052.pdf)

6 [http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/de/oj/2005/l\\_035/l\\_03520050208de00010022.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/de/oj/2005/l_035/l_03520050208de00010022.pdf)

7 [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l\\_195/l\\_19520040602de00120015.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2004/l_195/l_19520040602de00120015.pdf)

## **1.2 Verhältnis des EG-Hygienerichts zum schweizerischen Hygienericht**

Die neuen EG-Verordnungen regeln zahlreiche Bereiche, die im schweizerischen Lebensmittel- und Futtermittelrecht bereits enthalten sind (Grundsatz "from the stable to the table", Verpflichtung zur Selbstkontrolle, Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln und Futtermitteln, usw.). Lücken im Verhältnis zum EG-Recht weist das schweizerische Lebensmittelrecht jedoch in folgenden Bereichen auf (nicht abschliessende Aufzählung):

- Verpflichtung zur Rückverfolgung und zur Nachverfolgung von Lebensmitteln (one step forward, one step back); im Futtermittelbereich ist dieser Grundsatz bereits eingeführt;
- Verpflichtung der Anbieter von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, den Vollzugsbehörden zu melden, wenn sie gesundheitsgefährdende Produkte abgegeben haben (in schweren Fällen Verpflichtung zu Rückruf);
- Verpflichtung, die Selbstkontrolle schriftlich zu dokumentieren;
- Verpflichtung, Lebensmittel tierischer Herkunft mit einem Identitätskennzeichen und/oder einer Genusstauglichkeitskennzeichnung zu versehen;
- Zulässigkeit der Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft nur aus Ländern, die bezüglich Hygiene dem EG-Standard entsprechen;
- Verpflichtung der Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln, abgeben, einführen oder ausführen, dies den Vollzugsbehörden zu melden;
- Betriebsbewilligungspflicht für bestimmte Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten oder lagern (vgl. Art. 17a LMG);
- Regelung der Art und Weise, wie die Lebensmittelkontrolle durchzuführen ist (risikobasierte Kontrollen, Dokumentation der vorgesehenen Prüfverfahren, Durchführung systematischer Kontrollen (Audits) in bewilligungspflichtigen Betrieben);
- Akkreditierungspflicht für amtliche Laboratorien.

## **1.3 Äquivalenz oder Drittlandstatus**

Am 1. Juni 2002 ist das Abkommen zwischen der Schweiz und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen in Kraft getreten (SR 0.916.026.81). Anhang 11 dieses Abkommens (auch als Veterinärangabe bezeichnet) beinhaltet Massnahmen, die auf den Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft anwendbar sind. Das Abkommen stellt fest, dass die Vorschriften der Schweiz und der EG im Bereich Milch und Milcherzeugnisse gleichwertig sind. Dagegen werden die Vorschriften für die übrigen Lebensmittel tierischer Herkunft nicht als gleichwertig anerkannt. Es ist jedoch explizit vorgesehen, dass der zur Wahrung des Abkommens eingesetzte gemischte Veterinärausschuss für weitere Kategorien von Lebensmitteln tierischer Herkunft die Äquivalenz nach vorgegebenen Kriterien prüfen kann. Auf Grund des Abkommens können Milch und Milchprodukte aus der Schweiz ohne wesentliche Hürden in die EG exportiert werden. Der Wert dieser Exporte beträgt zurzeit rund 500 Mio Franken.

Mit der Revision des EG-Hygienerichts muss der gemischte Veterinärausschuss die Gleichwertigkeit der Vorschriften erneut prüfen. Wenn die Schweiz das neue Recht nicht übernimmt, droht der Verlust der ausgehandelten Erleichterungen und damit eine Behinderung der Exporte. Um dies zu verhindern, wird das schweizerische Recht in einer Weise angepasst, dass die EU dieses wiederum als äquivalent zum EG-Recht aner-

kennt. Hierfür ist eine weitgehende Übernahme des Systems des EG-Lebensmittelhygienerechts erforderlich (einschliesslich Betriebsbewilligungspflicht, Meldewesen, Dokumentationspflicht usw.).

Ebenfalls geprüft wurde die Variante "Drittlandstatus". Danach würden nur diejenigen Änderungen vorgenommen, die nötig sind, um auf die zu Importen in die EU befähigende Drittlandliste der EU zu kommen. Auch um dieses Ziel zu erreichen müsste das schweizerische Lebensmittelhygienerecht weitgehend dem EG-Recht angepasst werden, setzt die Aufnahme eines Landes in die Drittlandliste doch voraus, dass dieses bezüglich Lebensmittelhygiene den selben Sicherheitsstandard zu garantieren vermag, wie er kraft EG-Recht von den EU-Mitgliedstaaten verlangt wird.

#### **1.4 Der Auftrag des Bundesrates**

Der Auftrag für die Umsetzung des EG-Lebensmittelrechts ergeht aus der Botschaft vom 23. Juni 1999 des Bundesrates zur Genehmigung der sektoriellen Abkommen zwischen der Schweiz und der EG (BBl 1999 5440, Ziff. 245.121ff). Der Bundesrat hat sich im letzten Jahr im Zusammenhang mit einer Anfrage der Geschäftsprüfungskommission des Nationalrates erneut mit der Übernahme des EG-Lebensmittelrechts auseinandergesetzt und ihr in seiner Antwort vom 9. September 2004 in Aussicht gestellt, das EG-Hygienepaket bis Ende 2005 ins schweizerische Recht überzuführen. Der Bundesrat hat sich somit für die Äquivalenz entschieden. Nur diese Variante ermöglicht durch den Abbau von Kontrollen und administrativen Aufwänden weitgehende Erleichterungen im Handel mit Lebensmitteln tierischer Herkunft. Bei der Variante "Drittlandstatus" müssten die bestehenden Kontrollen beibehalten und teilweise sogar ausgebaut werden.

## **2 Übernahme des EG-Hygienerechts**

### **2.1 Vorgehen**

Gestützt auf den Entscheid des Bundesrates haben das Bundesamt für Gesundheit, das Bundesamt für Veterinärwesen und das Bundesamt für Landwirtschaft die Übernahme des neuen EG-Hygienerechts in einem gemeinsamen Projekt an die Hand genommen. Nach dem Zeitplan, der diesem Projekt zu Grunde liegt, will die Schweiz dem gemischten Veterinärausschuss anfangs Dezember 2005 einen Beschluss für die Anerkennung der Äquivalenz im Bereich der Lebensmittel tierischer Herkunft und der Futtermittel erwirken. Vorgängig wird eine Arbeitsgruppe CH-EU eingesetzt, welche eine detaillierte Äquivalenzprüfung nach Anlage 9 von Anhang 11 des Abkommens zwischen der Schweiz und der EG über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vornehmen wird.

## **2.2 Zielsetzungen**

### **2.2.1 Konsequente Umsetzung des Konzepts "from the stable to the table"**

Nach Artikel 2 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) erfasst dieses Gesetz auch die landwirtschaftliche Produktion, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient. Mit der Verabschiedung dieser Bestimmung hat das Parlament seinen Willen bekundet, die Lebensmittelproduktion von der Urproduktion bis zur Abgabe der Lebensmittel an die Konsumentinnen und Konsumenten lebensmittelrechtlich erfassen zu wollen. Mit den hier vorgeschlagenen Verordnungen werden die Vorgaben des Parlaments konsequent umgesetzt, indem eine eigene Verordnung über die Primärproduktion geschaffen wird. Zusammen mit den auf das Landwirtschaftsgesetz abgestützten Futtermittelrechtlichen Bestimmungen und den übrigen Verordnungen, welche die der Primärproduktion nachgelagerten Bereiche regeln, ergibt sich damit eine umfassende Abdeckung des Produktionsprozesses für Lebensmittel im Sinne des auch von der EG in ihrer VO 178/2002 verankerten Konzepts "from the stable to the table".

Im Zusammenhang mit der Struktur des neuen Ordnungsrechts wurde verschiedentlich die Frage aufgeworfen, ob es nicht möglich wäre, alle Bestimmungen betreffend die Lebensmittelproduktion (Primärproduktion, Futtermittel, Schlachtung, Lebensmittelhandel und -abgabe) in *einem* Erlass zusammenzufassen. Dieser Lösungsansatz wurde deshalb verworfen, weil eine solche Verordnung erstens einen enormen Umfang aufweisen würde und zweitens sich auf drei verschiedene Gesetze abstützen würde (Lebensmittelgesetz, Landwirtschaftsgesetz und Tierseuchengesetz). Dies hätte verschiedene Unklarheiten bezüglich Vollzugszuständigkeiten und möglichen Massnahmen und Rechtsmittelwegen zur Folge. Unabdingbare Voraussetzung einer Zusammenfassung aller lebensmittelrechtlich relevanten Vorschriften in *einem* Erlass wäre somit, dass vorgängig auf Gesetzesstufe die Verfahrenswege vereinheitlicht und die Vollzugszuständigkeiten koordiniert und klar geregelt würden.

### **2.2.2 Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und des Konsumentenschutzes**

Durch die Übernahme des EG-Hygienerights schliesst sich die Schweiz einem System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit an, das heute in ganz Europa gilt. Selbst wenn die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz schon bisher auf einem beachtlichen Niveau war, bringt die Übernahme des EG-Rechts doch zusätzliche Verbesserungen: Die Einführung der Verpflichtung zur Rück- und Nachverfolgung von Lebensmitteln wird ermöglichen, fehlerhafte Lebens- und Futtermittel gezielt vom Markt zu entfernen. Gleichzeitig wird diese Pflicht ermöglichen, der schon heute Grundpfeiler der Lebensmittelgesetzgebung bildenden Verpflichtung zur Selbstkontrolle (Art. 23 LMG) besser nachzukommen, indem potenzielle Gefahrenquellen leichter erkannt und beseitigt werden können. Auch die Verpflichtung der Hersteller und des Handels, nach dem Abgeben gesundheitsgefährdender Lebens- oder Futtermittel unverzüglich die Behörden zu informieren und allenfalls einen Rückruf in die Wege zu leiten, wird einen wesentlichen Beitrag zur Erhöhung des Schutzes der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu leisten vermögen. Schliesslich sei auch noch auf das System der nationalen Kontrollpläne verwiesen, die erlauben werden, gezielt und koordiniert Risikobereiche zu überwachen und damit allfälligen Gesundheitsgefährdungen bereits "an der Wurzel" vorzubeugen.

### **2.2.3 Verhinderung von Doppelspurigkeiten bei den Kontrollen**

Um zusätzliche Kontrollen in den Landwirtschaftsbetrieben zu verhindern wird vorgeschlagen, dass die Kontrolle gemäss der Verordnung über die Primärproduktion in die heute schon bestehenden Kontrollen über die Direktzahlungen und/oder die bestehenden amtstierärztlichen Kontrollen integriert wird. Dies entspricht auch dem Willen des Gesetzgebers (s. Art. 182 Abs. 1 LwG sowie Art. 36 Abs. 5 LMG). Eine solche Integration rechtfertigt sich umso mehr, als zahlreiche Punkte, die heute schon im Rahmen der Kontrollen über den ökologischen Leistungsnachweis geprüft werden, auch im Rahmen des Vollzugs der Verordnung über die Primärproduktion durchgeführt werden müssen. Es geht somit auch darum, bestehende Synergien zu nutzen.

Es ist hervorzuheben, dass die Verordnung über die Primärproduktion keine Anforderungen an Lebensmittel und daraus gewonnene Erzeugnisse bzw. an Futtermittel enthält. Sie enthält jedoch Vorschriften über das Produktionsverfahren. Die Kontrolle im Rahmen des Vollzugs der Bestimmungen über den ökologischen Leistungsnachweis bezieht sich somit nicht auf die in der Lebensmittel- und der Futtermittelgesetzgebung festgelegten Produkteanforderungen, sondern auf die Einhaltung der Anforderungen an das Produktionsverfahren. Stellen die Vollzugsbehörden nach Artikel 40 LMG oder die Futtermittelkontrollbehörden im Nachgang zur Primärproduktion einen Verstoß gegen die Lebensmittelgesetzgebung fest oder haben sie den Verdacht, dass ein solcher besteht, können sie wie bisher direkt in den Landwirtschaftsbetrieben Kontrollen vornehmen und die erforderlichen Massnahmen treffen, um den gesetzesmässigen Zustand wiederherzustellen.

### **2.2.4 Kein Zusatzaufwand für die kleinen und mittleren Unternehmen (KMU)**

Bei der Übernahme des EG-Hygienerechts wurde darauf geachtet, dass den kleinen und mittleren Unternehmen, deren Produkte nicht in den Export gelangen, durch das neue Recht kein wesentlicher Zusatzaufwand entsteht, bzw. der geringe Zusatzaufwand (Meldepflicht, Pflicht zur Dokumentation der Selbstkontrolle) durch die Koordination und damit den Wegfall bestehender Kontrollen aufgewogen wird. In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass die Betriebsbewilligung für KMU, die Lebensmittel tierischer Herkunft in den EU-Raum exportieren wollen, gemäss Artikel 45 Absatz 2 Buchstabe e LMG gebührenfrei ist. Anzuführen bleibt, dass im Rahmen des vorliegenden Projekts von sämtlichen Ausnahmen, welche die EU für ihre Mitgliedstaaten hinsichtlich Einhaltung der allgemeinen Hygienebestimmungen, der Verpflichtung zur Einrichtung eines HACCP-Konzepts und der Betriebsbewilligungspflicht vorsieht, Gebrauch gemacht worden ist.

## **2.3 Zukünftige Regelung Import/Export**

Die gegenseitige Anerkennung der Äquivalenz der Vorschriften über die Lebensmittelhygiene wird zu einer Erleichterung des Handels zwischen der Schweiz und den Mitgliedstaaten der EU führen. Dazu ist jedoch eine weitere Verhandlungsrunde im Rahmen des gemischten Veterinärausschusses Schweiz-EG über den Verzicht auf Import- und Exportkontrollen erforderlich. In der Folge werden alle nach nationalem Recht zuge-

lassenen Betriebe der Schweiz bzw. der EU-Mitgliedstaaten Lebensmittel tierischer Herkunft exportieren können. Die heutigen Kontrollen durch Exportkontrolltierärzte/-ärztinnen und Grenztierärzte/-ärztinnen werden abgeschafft werden können. Grundsätzlich werden die Lebensmittel tierischer Herkunft als verkehrsfähig anerkannt und die Kontrollen erfolgen im Herkunfts- und im Bestimmungsland nach den gleichen Kriterien wie für inländische Erzeugnisse. Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Art. 61-65 des Entwurfs) und die Verordnung vom 20. April 1988 über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (EDAV, SR 916.443.11) müssen bezüglich Verkehr mit der EU angepasst werden. Für Einfuhren aus und Ausfuhren nach Drittländern werden die bisherigen Kontrollvorschriften gelten.

### **3. Neustrukturierung des Verordnungsrechts zum Lebensmittelgesetz**

#### **3.1 Das geltende Verordnungsrecht zum Lebensmittelgesetz**

Das geltende Verordnungsrecht zum Lebensmittelgesetz ist unübersichtlich strukturiert. Das Lebensmittelgesetz wurde am 9. Oktober 1992 verabschiedet und ist am 1. Juli 1995 in Kraft getreten. Das Verordnungsrecht dazu (rund 30 Verordnungen) wurde relativ unverändert übernommen, obschon sich der Bundesrat in seiner Botschaft zum Lebensmittelgesetz wie folgt geäußert hatte (vgl. BBl 1989 893ff, Ziff. 122):

*„Aufgrund des neuen Lebensmittelgesetzes wird es nötig sein, diesen Verordnungswildwuchs zu entflechten, die entsprechenden Vorschriften zu überprüfen, zusammenzufassen und abgestuft nach ihrer Bedeutung auf Stufe Bundesrat und Departement systematisch zu ordnen.“*

Wegen des Zeitdruckes konnten diese Vorgaben seinerzeit nicht erfüllt werden. Zwischenzeitlich wurde das Verordnungsrecht wiederholt revidiert, die vom Bundesrat geforderte Neustrukturierung konnte bisher aber noch nicht realisiert werden.

Das Lebensmittelrecht ist auch heute in Dauerrevision. Nach Abschluss der Korrekturrevision des Verordnungsrechts 1998-2002 steht nun die Übernahme des neuen EG-Hygienerichts an. Gleichzeitig gilt es, die alljährlich vorzunehmenden Revisionen technischer Verordnungen wie der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23) oder der Zusatzstoffverordnung (ZuV, SR 817.021.22) vorzunehmen. Hier müssen meist Anhänge mit einer Vielzahl von Grenz- und Toleranzwerten bzw. Positivlisten mit zulässigen Stoffen den entsprechenden EG-Vorschriften angepasst werden. Diese Revisionen sind durch die wissenschaftliche Entwicklung sowie den Stand der Technik bedingt. Will die Schweiz verhindern, dass es zu Handelshemmnissen kommt, bzw. Produktinnovationen verhindert werden, ist unabdingbar, die Änderungen auch im schweizerischen Recht nachzuvollziehen.

Jede Revision des Lebensmittelrechts wird jedoch sofort aufwändig, weil meistens verschiedene Bestimmungen auf verschiedenen Stufen (Bundesrat, Departement) geändert werden müssen. Um nicht mehrmals jährlich mit Vorschlägen für technische Änderungen an den Bundesrat gelangen zu müssen, werden die Revisionen auf Bundesratsstufe heute zusammengefasst und nur alle zwei bis drei Jahre vorgenommen. Dies hat jedoch

zur Folge, dass wichtige rechtliche Anpassungen bei einzelnen Lebensmitteln mehrere Jahre hinausgeschoben werden..

Vorschriften vorwiegend technischer oder administrativer Natur können seit einer am 1. Juni 2002 in Kraft getretenen Revision des Lebensmittelgesetzes vom Bundesamt erlassen werden, wenn der Bundesrat die entsprechende Delegation vornimmt. Angesichts der Globalisierung der Märkte hat die Schweiz kaum mehr die Möglichkeit, ihre Entschiede bezüglich Revisionsrhythmus und Revisionsgegenstand unabhängig von den internationalen Entwicklungen zu fällen. Deshalb wurde im Zusammenhang mit den bilateralen Abkommen zwischen der Schweiz und der EG das Lebensmittelgesetz im Hinblick auf eine erhöhte Flexibilität bei der Übernahme von EG-Recht so revidiert, dass auch das Bundesamt Verordnungen technischen Inhalts erlassen kann. Will die Schweiz ein zu den entsprechenden EG-Bestimmungen äquivalentes Lebensmittelrecht aufrechterhalten bzw. erreichen, muss von diesem neuen Instrument unbedingt Gebrauch gemacht werden können.

Würden solche Delegationen ans Amt bei der heutigen Struktur des Verordnungsrechts vorgenommen, würde das Lebensmittelrecht vollends unübersichtlich. Es ist somit zwingend notwendig, dass die Verwaltungsstruktur parallel zur Erteilung der Rechtsetzungskompetenz ans zuständige Bundesamt überarbeitet wird.

### 3.2 Die neue Struktur

#### 3.2.1 Grundsätzliches

Das Ziel des Projekts "Neustrukturierung" ist ein neues juristisches Haus für das Lebensmittelrecht. Es trägt dem auch in der EG-Verordnung 178/2002 zu Grunde liegenden Prinzip "from the table to the stable" Rechnung und erfasst somit auch die Hygiene bei der Primärproduktion, die Schlachtung und die Fleischkontrolle. Das Haus soll sich aber auf einen Rohbau beschränken. Mit Ausnahme des Hygienerechts sowie weniger punktueller Revisionen soll die Änderung des materiellen Rechts auf später verschoben werden.

Konkret heisst dies: Die materiellen Revisionen können und sollen eingebaut werden, aber erst in einem zweiten Schritt. Zuerst muss die Struktur des Lebensmittelrechts so reformiert werden, dass in Zukunft *modulare* Revisionen möglich werden. Gerade das Hygienerecht zeigt, dass dies der einzige Weg darstellt, neues europäisches Recht ins schweizerische Recht zu integrieren.

Die Strukturreform soll in erster Linie zukünftige Revisionen *deutlich* vereinfachen, indem es für das Lebensmittelrecht eine neue Struktur zur Verfügung stellt. Wenn es gelingt, die komplizierten Strukturen des Lebensmittelrechts zu entwirren, wird es in Zukunft möglich sein, technische Änderungen des europäischen Lebensmittelrechts rasch, effizient und stufengerecht ins schweizerische Recht überzuführen. Der Aufwand, der heute in dieses Projekt "Neustrukturierung" investiert wird, wird durch die zukünftigen Vereinfachungen bei weitem aufgewogen.

## Anhang

8

### 3.2.2 Der künftige Aufbau der Verordnungsrechts zum Lebensmittelgesetz

*Kursiv:* Entwürfe für Revision vorliegend

<i>Verordnungen des Bundesrates</i>	<i>Verordnungen des Eidg. Departements des Innern (EDI) und des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements (EVD)</i>
<i>Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung</i>	<p><b>Horizontale Verordnungen des EDI</b></p> <p><i>Hygieneverordnung</i>  <i>V über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln</i>  <i>V über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung</i>  <i>Zusatzstoffverordnung</i>  <i>Fremd- und Inhaltsstoffverordnung</i></p> <p><b>Vertikale Verordnungen des EDI</b></p> <p><i>V über Lebensmittel tierischer Herkunft</i>  <i>V über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>  <i>V über Suppen und Gewürze</i>  <i>V über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse</i>  <i>V über Speziallebensmittel</i>  <i>V über den Zusatz von essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln</i>  <i>V über Obst und Gemüse, Konfitüre und ähnliche Erzeugnisse</i>  <i>V über Speisepilze und Hefe</i>  <i>V über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse</i>  <i>V über alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee und Guarana</i>  <i>V über Trink-, Quell- und Mineralwasser</i>  <i>V über alkoholische Getränke</i>  <i>V über gentechnisch veränderte Lebensmittel</i>  <i>V über die Anforderungen an ausgewiesene Pilzfachleute</i>  <i>V über Bedarfgegenstände</i>  <i>V über kosmetische Mittel</i>  <i>V über Gebrauchsgegenstände mit Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt</i>  <i>V über Spielzeug, Gebrauchsgegenstände für Säuglinge und Kleinkinder, Mal- und Schreibutensilien</i>  <i>V über textile Materialien und Ledererzeugnisse</i>  <i>V über Druckgaspackungen</i>  <i>V über Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge und Scherzartikel</i></p>
<i>V über das Schlachten und die Fleischkontrolle</i>	<i>V EVD über die Hygiene beim Schlachten</i> Schlachtgewichtsverordnung EVD
<i>V über die Primärproduktion*</i>	<i>V EVD über die Hygiene bei der Primärproduktion</i> <i>V EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion</i>
<i>Tabakverordnung</i>	
<i>V über die Lebensmittelkontrolle in der Armee</i>	
<i>V über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene*</i>	

V über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und tierischen Erzeugnisse*	
Gebührenverordnung BVET*	

\* gleichzeitig auf weitere Gesetze (Landwirtschaftsgesetz, Tierseuchengesetz u.a.) abgestützt

### **3.3 Fremd- und Inhaltsstoffverordnung und Zusatzstoffverordnung**

Die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung wird im kommenden Sommer einer Revision unterzogen. In deren Rahmen werden die Höchstkonzentrationen (Grenz- und Toleranzwerte) dem EG-Recht sowie dem Stand von Wissenschaft und Technik angepasst. Wo erforderlich werden die betroffenen Kreise für die Festlegung der einzelnen Grenz- und Toleranzwerte separat angehört werden. Nach dieser Revision wird die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung ins hier vorliegende Revisionspaket integriert, um wie bei den andern Departementsverordnungen die Kompetenz zur Abänderung der Höchstkonzentrationen in den Anhängen ans BAG zu übertragen.

Die Zusatzstoffverordnung liegt der vorliegenden Anhörung deshalb nicht bei, weil es aus zeitlichen Gründen nicht möglich war, diese bis zum Beginn der Anhörung der neuen Verordnungsstruktur sowie der namentlich im Fleischbereich neuen Terminologie anzupassen. Zusätzlich ist vorgesehen, die Verordnung materiell ans EG-Recht anzugleichen und - wie bei der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung - die Kompetenz zur Abänderung der Höchstmengen in den Anhängen ans BAG zu übertragen.

## **4 Spätere Revision des LMG**

Die Übernahme des EG-Hygienerichts bedingt grundsätzlich keine Änderung des Lebensmittelgesetzes. Die gesetzliche Grundlage muss in den Bereichen, in denen neue Elemente aus dem EG-Recht übernommen werden (Rückverfolgbarkeit, Meldewesen, Delegation von Aufgaben sowie Vorsorgeprinzip) jedoch nachgebessert werden. Aus der Sicht der Verwaltung drängt sich zudem eine Verfahrenskoordination mit weiteren Gesetzen (Landwirtschaftsgesetz, Tierseuchengesetz etc.) auf.

## **5 Auswirkungen**

### **5.1 Bund**

Die Übernahme des EG-Hygienerichts bringt für den Bund keinen Zusatzaufwand mit sich. Die gegenüber der EU zur Verfügung zu haltende Datenbank mit den nach Artikel 11 LGV neu bewilligten Betrieben und die Erstellung von nationalen Kontrollplänen hat zwar sowohl in personeller wie auch in finanzieller Hinsicht einen gewissen Aufwand zur Folge, jedoch wird dieser in der zweiten Phase (s. Kapitel 2.3) durch die Ressourcen, die durch den Abbau der Grenzkontrollen freierwerden, aufgewogen werden.

## **5.2 Kantone**

Durch den Abbau der Grenzkontrollen wird sich ein Teil der Kontrolltätigkeit ins Landesinnere verlagern. Wird der im EG-Recht und neu auch im schweizerischen Lebensmittelrecht verankerten Verpflichtung zu risikobasierten Kontrollen nachgelebt, sollte die Umsetzung des neuen Lebenshygienerechts jedoch auch mit den bestehenden Ressourcen zu bewältigen sein. Ein finanzieller Mehraufwand könnte sich für die Vollzugsbehörden jedoch dadurch ergeben, dass der Gesetzgeber bei der Revision des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1999 beschlossen hat, dass für das Erteilen von Betriebsbewilligungen keine Gebühren erhoben werden dürfen (s. Art. 45 Abs. 2 Bst. e LMG).

## **5.3 Konsumentinnen und Konsumenten**

Für die Konsumentinnen und Konsumenten wird die Revision eine verbesserte Lebensmittelsicherheit bringen. Die Konsumentinnen und Konsumenten können im weiteren damit rechnen, dass sie nach dem Wegfall der Grenzformalitäten aus einer grösseren Produktpalette auswählen können werden (Importe).

## **5.4 Lebensmittelwirtschaft**

### **5.4.1 Vorteile**

- Der Wegfall der Grenzkontrollen und der damit verbundenen finanziellen und administrativen Umtriebe wird den Schweizer Unternehmen einen potenziellen Markt von rund 455 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten erschliessen. Dies kann namentlich den kleinen und mittleren Betrieben, die qualitativ hochwertige regionale Nischenprodukte vertreiben und diese wegen der Grenzformalitäten bisher nicht ins Ausland liefern konnten, einen erheblichen wirtschaftlichen Impuls verleihen.
- Die Angleichung der technischen Vorschriften im Lebensmittelbereich an diejenigen der EG führt zur Beseitigung von Handelshemmnissen und wird dadurch den Warenverkehr mit der EU erleichtern.
- Durch die gegenseitige Anerkennung der technischen Vorschriften werden Rechtsunsicherheiten bezüglich der Konformität der Produkte mit den einschlägigen Bestimmungen des EG-Rechts beseitigt. Dies ermöglicht einen schnelleren Marktzugang und eine Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit.

#### **5.4.2 Nachteile**

- Nach Artikel 52 LGV müssen künftig alle im Rahmen der Verpflichtung zur Selbstkontrolle ergriffenen Massnahmen dokumentiert werden. Betrieben, die heute schon über ein Qualitätssicherungssystem verfügen, wird diese Verpflichtung kaum einen Zusatzaufwand verursachen. Bezüglich der übrigen Betriebe ist zu berücksichtigen, dass das EDI nach Artikel 52 Absatz 3 die Kompetenz hat, die Art und Weise der Selbstkontrolle sowie die Einzelheiten der Dokumentation zu regeln. Dies wird ermöglichen, dem Risiko der einzelnen Betriebstypen gerecht werdende wirtschaftlich tragbare Speziallösungen zu treffen.
- Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen und überregional vertreiben wollen, müssen gegebenenfalls eine Betriebsbewilligung nach Artikel 11 LGV einholen. Da das Parlament bei der Revision des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1999 festgelegt hat, dass für solche Bewilligungen keine Gebühren erhoben werden dürfen (vgl. Art. 45 Abs. 2 Bst. e LMG), wird sich der hierfür zu erbringende Zusatzaufwand jedoch auf administrative Belange beschränken.
- Die Revision kann die wirtschaftliche Situation namentlich für kleine und mittlere Betriebe insofern ändern, als die Beseitigung der Grenzkontrollen nicht nur den Export, sondern auch den Import von Lebensmitteln erleichtern wird, was den Wettbewerbsdruck für schweizerische Unternehmen erhöhen könnte. Unternehmen, die auf Nischenprodukte, Innovation und Qualität setzen, sollten sich trotz allenfalls grösserem Konkurrenzdruck jedoch durchsetzen können, insbesondere weil sich für sie auf Grund der Äquivalenz grosse neue Märkte eröffnen werden. Weil im Rahmen der vorliegenden Revision ein Schwergewicht auf die Koordination der Kontrollen gelegt wird, werden sich die Produktionskosten zudem senken lassen.

#### **5.4.3 Fazit**

Die Anerkennung der Äquivalenz der schweizerischen Vorschriften über Lebensmittel tierischer Herkunft durch die EG öffnet den Schweizer Lebensmittelproduzenten einen potenziellen Markt von rund 455 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten. Für innovative Betriebe, die ihre Verpflichtung zur Selbstkontrolle heute schon wahrgenommen und nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen produziert haben, ergibt sich dadurch eine vielversprechende Möglichkeit, ihre Geschäftstätigkeit erfolgreich auszubauen.

## 6 Die einzelnen Revisionsentwürfe

### **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung**

Hygieneverordnung des EDI

Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln

Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

Verordnung des EDI über Suppen und Gewürze

Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse

Verordnung des EDI über Speziallebensmittel

Verordnung des EDI über den Zusatz essentieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln

Verordnung des EDI über Obst und Gemüse, Konfitüre und ähnliche Erzeugnisse

Verordnung des EDI über Speisepilze und Hefe

Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse

Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee und Guarana

Verordnung des EDI über Trink-, Quell- und Mineralwasser

Verordnung des EDI über alkoholische Getränke

Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Änderung der Verordnung des EDI vom 26. Juni 1995 über die Anforderungen an ausgewiesene Pilzfachleute

Verordnung des EDI über Bedarfgegenstände

Verordnung des EDI über kosmetische Mittel

Verordnung des EDI über Gebrauchsgegenstände mit Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt

Verordnung des EDI über Spielzeug, Gebrauchsgegenstände für Säuglinge und Kleinkinder, Mal- und Schreibutensilien

Verordnung des EDI über textile Materialien und Ledererzeugnisse

Verordnung des EDI über Druckgaspackungen

Verordnung des EDI über Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge und Scherzartikel

### **Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle**

Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten

### **Verordnung über die Primärproduktion**

Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Primärproduktion

Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion

### **Änderung der Futtermittelverordnung**

Änderung der Futtermittelbuch-Verordnung

## **7 Zeitplan**

Dauer der Anhörung: Bis 15. Juli 2005  
Verabschiedung: 2. Hälfte November 2005  
Inkrafttreten: 1. Januar 2006

## **BAG: Wichtigste Änderungen im Detail**

Eidgenössisches Departement des Innern  
Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement

### Pressedokumentation

Bern, 23. November 2005

## **Revision Lebensmittelrecht Wichtigste Änderungen im Detail**

### **Inhaltsverzeichnis:**

#### **Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht**

1. Meldepflicht
2. Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht: Betriebsbewilligungspflicht
3. HACCP und Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis
4. Selbstkontrolle (Rückverfolgbarkeit, Informations- und Dokumentationspflicht)
5. Amtliche Kontrolle (Durchführung der Kontrollen, Kontroll- und Notfallpläne)

#### **Neue Struktur Lebensmittel Verordnungsrecht**

6. Neue Struktur
7. Hygieneverordnung
8. Primärproduktion
9. Futtermittel
10. Milchqualität
11. Fleischhygiene
12. Lebensmittel tierischer Herkunft

#### **Materielle Änderungen ausserhalb des EU Hygienepakets**

13. Im Rahmen der Revision wurden geringfügige materielle Änderungen angebracht.

## **Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht**

### **1. Meldepflicht**

#### **Gesetzliche Grundlage**

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

#### **Inhalt**

Alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern, transportieren, abgeben, importieren oder exportieren müssen ab 1. Januar 2006 bei den zuständigen kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden gemeldet sein. Sie haben ihre genaue Tätigkeit anzugeben. Damit die Vollzugsbehörden stets über aktuelle Betriebsinformationen verfügen, sind Änderungen der Tätigkeit oder Betriebsschliessungen ebenfalls zu melden.

Die kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden werden in den kommenden Wochen in ihren Kantonen bekannt geben wie die Meldung zu erfolgen hat.

#### **Wertung**

Die Meldepflicht ermöglicht es den kantonalen Vollzugsbehörden, die Inspektionen aufgrund genauerer Betriebskenntnisse und der entsprechenden Risikoeinschätzung effizienter und zielgerichteter durchzuführen.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

## **Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht**

### **2. Betriebsbewilligungspflicht**

#### **Gesetzliche Grundlage**

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Lebensmittelgesetz

#### **Inhalt**

Ab 1. Januar 2006 unterstehen grundsätzlich sämtliche Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben der Betriebsbewilligungspflicht. Diese Betriebsbewilligung stellt für Fleisch, Fisch und Eier verarbeitende Betriebe eine grosse Neuerung dar. Die Milch verarbeitenden Betriebe hingegen kennen bereits heute eine solche Betriebsbewilligung. Der Grundsatz dieser Bewilligungspflicht für Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, ist im Lebensmittelgesetz verankert. Die Bewilligungen werden nach entsprechender Inspektion von den kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden erteilt. Bewilligte Betriebe erhalten eine Bewilligungsnummer, die auf der Verpackung aufzudrucken ist. Um beispielsweise Kleinstbetriebe, die ihre Erzeugnisse nur in unmittelbarer Umgebung verkaufen, nicht unnötig zu belasten, besteht die Möglichkeit zur Gewährung von Ausnahmen von dieser Bewilligung.

Die kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden werden in den kommenden Wochen in Ihren Kantonen bekannt geben wie das Vorgehen bezüglich der Betriebsbewilligung ist.

#### **Wertung**

Die Einführung der Betriebsbewilligung für Betriebe, die Fleisch, Fisch, Muscheln oder Eier verarbeiten, stellt für diese Branche eine Änderung der bisherigen Praxis dar. Die Kriterien für die Erteilung einer Betriebsbewilligung basieren auf den bereits heute geltenden Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (u.a. hygienisch einwandfreie Herstellung der Lebensmittel), weshalb nur mit einem geringen Zusatzaufwand für die Betriebe zu rechnen ist.

Mit der Einführung der Betriebsbewilligung für alle Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, wird ein wichtiger Schritt auf das geplante Äquivalenzabkommen mit der EG gemacht. Das Ziel des Abkommens ist es, mit der gegenseitigen Anerkennung der relevanten Bestimmungen den gemeinsamen Warenverkehr für sämtliche Lebensmittel tierischer Herkunft zu erleichtern. Die bestehende Äquivalenz mit der EG im Bereich der Milchprodukte bleibt erhalten.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht

#### 3. HACCP und Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis

##### **Gesetzliche Grundlage**

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

##### **Inhalt**

Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) bildet ein wichtiges Instrument zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Mit seiner Hilfe können mögliche Gefahren in den Lebensmittelbetrieben überwacht und vermieden werden. Das Konzept war als Grundanforderung bereits im bestehenden Lebensmittelrecht verankert. Bei der Übernahme des Hygienerechtes der EG wurde es nochmals explizit als wichtiger Bestandteil der Selbstkontrolle festgeschrieben.

Die Lebensmittelbetriebe mussten den Grundsätzen des HACCP-Konzepts bereits nach geltendem Recht Rechnung tragen. Erfahrungen aus der Praxis zeigten allerdings, dass bei der Anwendung des HACCP-Konzepts eine gewisse Flexibilität sinnvoll ist. Um beispielsweise sehr kleinen Betriebe einen übermässigen Aufwand zu ersparen, muss die Verpflichtung zur Dokumentation und zur Aufbewahrungsfrist von Dokumenten flexibel gehandhabt werden können. Weiter kann man davon ausgehen, dass für gewisse Betriebsstrukturen die Sicherstellung einer guten Herstellungspraxis für die Sicherheit der Lebensmittel durchaus genügen kann.

Mit dem neuen Hygienerecht sind nun solche flexiblere Lösungen möglich. Denn der Lebensmittelwirtschaft steht es neu offen, Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis zu erstellen und den branchenspezifischen Bedürfnissen anzupassen. Diese Leitlinien können an die Stelle des HACCP Konzepts treten und sollen es vor allem gewerblichen Betrieben ermöglichen, nach einem allgemeinen, ihren spezifischen Belangen angepassten Verfahren zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit vorzugehen. Bevor diese Leitlinien zur Anwendung kommen können, müssen sie vom BAG genehmigt werden.

##### **Wertung**

Zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit bietet das HACCP-Konzept ein international anerkanntes Instrument. Es spielt auch bei den allgemeinen Hygienebestimmungen der EG Gesetzgebung eine zentrale Rolle. Die Pflicht zur Anwendung von Verfahren, welche auf diesem Konzept beruhen, wurde nochmals explizit im Schweizer Hygienerecht verankert. Diese Verankerung bildet einerseits eine Grundvoraussetzung für eine mögliche Anerkennung der Äquivalenz seitens der EU im Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Andererseits erhöht sie generell die Sicherheit von Lebensmitteln auf dem Schweizerischen Markt.

##### **Für ergänzende Auskünfte**

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht

#### 4. Selbstkontrolle (Rückverfolgbarkeit, Informations- und Dokumentationspflicht)

##### Gesetzliche Grundlagen

Art. 23 des Lebensmittelgesetzes

Art. 49ff der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

##### Inhalt

Die Verpflichtung zur Selbstkontrolle ist sowohl der Grundpfeiler des schweizerischen Lebensmittelrechts wie auch desjenigen der EG. Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, verarbeitet oder abgibt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Die amtliche Kontrolle erfolgt in der Regel stichprobenweise und ersetzt die Selbstkontrolle nicht.

Die Verpflichtung zur Selbstkontrolle ist bereits im Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992 verankert. Im Rahmen der Übernahme des EG-Hygienerechts wird sie jedoch ausgebaut und spezifiziert. In der LGV werden neu folgende Punkte geregelt:

- **Rückverfolgbarkeit:** 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. Wer mit solchen Produkten handelt, muss den Vollzugsbehörden darüber Auskunft geben können, von wem die Produkte bezogen wurden und an wen sie geliefert worden sind. Ein Importeur, der Produkte aus einem Land einführt, das kein analoges System der Rückverfolgbarkeit kennt, ist dafür verantwortlich, dass deren Herkunft soweit rückverfolgbar ist, dass eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden kann.
- **Pflicht zur Information der Behörden bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände:** Wer gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände abgegeben hat muss unverzüglich die kantonalen Vollzugsbehörden informieren, die betreffenden Produkte vom Markt nehmen und - sofern die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben - diese zurückerufen sowie die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren.
- **Dokumentation der Selbstkontrolle:** Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle müssen schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren dokumentiert werden. Zum Beispiel müssen gesundheitsrelevante Daten als „Informationen zur Lebensmittelkette“ bereitgehalten werden.

##### Wertung

Mit der Ergänzung der schweizerischen Bestimmungen im Sinne des EG-Hygienerechts kann eine bisher oft kritisierte Lücke zur Sicherstellung des Gesundheitsschutzes geschlossen werden.

##### Für ergänzende Auskünfte

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht

#### 5. Amtliche Kontrolle (Durchführung der Kontrollen, Kontroll- und Notfallpläne)

##### Gesetzliche Grundlagen

Art. 56 ff der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)  
Vollzugsverordnung

##### Inhalt

Die EU misst in ihrem Hygienerecht der Organisation der zuständigen Vollzugsbehörden, ihren Befugnissen und ihrer Unabhängigkeit eine grosse Bedeutung zu. Um sicherzustellen, dass die Rechtsvorschriften im EU-Raum wirksam durchgesetzt werden, hat sie verschiedene Instrumente vorgesehen, welche im Hinblick auf den Abschluss eines Äquivalenzabkommens mit der EG auch ins schweizerische Recht aufgenommen werden. Im Einzelnen geht es um Folgendes:

- Art und Weise der Durchführung der Kontrollen: Die amtlichen Kontrollen müssen regelmässig und risikobasiert erfolgen. Sie müssen dokumentiert und regelmässig auf ihre Wirksamkeit hin überprüft werden. Die Vollzugsverordnung enthält neu eine Liste mit Punkten, die bei behördlichen Kontrollen zu überprüfen sind (Art. 57). Je grösser das Hygienierisiko ist, desto genauer müssen die Kontrollen sein.
- Mehrjähriger nationaler Kontrollplan: Das BAG erstellt gemeinsam mit den Bundesämtern für Veterinärwesen und für Landwirtschaft und nach Anhörung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan. Darin legen die beteiligten Behörden fest, in welchen Bereichen die Schwerpunkte bei den Kontrollen gelegt werden. Dieser Plan soll weiter ermöglichen, die Kontrollen zu koordinieren und Doppelspurigkeiten zu beseitigen.
- Notfallpläne: Die Bundesämter für Gesundheit, Veterinärwesen und für Landwirtschaft erstellen nach Anhörung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Oberzolldirektion Notfallpläne für das Krisenmanagement. Diese müssen insbesondere Informationen über die Arbeitsstellen und Organisationen enthalten, die in Krisenfällen zu beteiligen sind sowie die Verfahren des Informationsaustauschs zwischen den beteiligten Arbeitsstellen und Organisationen regeln.

##### Wertung

Die neuen Bestimmungen vereinheitlichen den Vollzug nach Bundesvorgaben. Dies ist deshalb wichtig, weil der Abbau der Grenzkontrollen im Warenverkehr mit der EU nur möglich ist, wenn die Schweiz ein Vollzugssystem unterhält, das demjenigen der EU gleichwertig ist. Eine wichtige Bedeutung wird auch dem mehrjährigen nationalen Kontrollplan zukommen. Dieser wird erstmals ermöglichen, die Lebensmittelkontrolle und die Kontrolle der landwirtschaftlichen Produktion sektorübergreifend zu planen und so dem sowohl in der EU wie auch in der Schweiz verfolgten Konzept "from the stable to the table" zum Durchbruch zu verhelfen.

##### Für ergänzende Auskünfte

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht

#### 6. Neue Struktur

##### Gesetzliche Grundlage

Lebensmittelgesetz, ganzes Lebensmittelverordnungswerk im Kompetenzbereich des EDI

##### Inhalt

Das Ziel des Projekts "Neustrukturierung" war ein neues juristisches Haus für das Lebensmittelrecht. Es trägt dem auch in der EG-Verordnung 178/2002 zu Grunde liegenden Prinzip "from the table to the stable" Rechnung. Mit Ausnahme des Hygienerechts sowie weniger punktueller Revisionen wird die Änderung des materiellen Rechts später erfolgen.

Kernstück der neuen Struktur ist die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV). Sie ersetzt die bestehenden Bundesratsverordnungen und Bundesratsbeschlüsse. Sehr viele Bestimmungen in diesen Erlassen haben nicht einen Stellenwert, dass der Bundesrat darüber entscheiden muss. Dazu gehören beispielsweise die Luftkammerhöhe in den Eiern (Art. 157 LMV) oder der Fruchtanteil in Konfitüren (Art. 267 LMV).

Die LGV enthält nur noch die wesentlichen Entscheide, die der Bundesrat treffen muss.

Verschiedene Grundsätze der dem Lebensmittelrecht der EG zu Grunde liegenden Rahmenverordnung (EG) 178/2002 und der entsprechenden Folgeverordnungen sind darin verankert.

Die weiteren technischen Bestimmungen werden an das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) delegiert. Der LGV kommt damit eine Transformationsfunktion zwischen den abstrakten Inhalten des Gesetzes und den konkreten Detailverordnungen des EDI zu. Für die meisten praktischen Probleme im Alltag werden die Verordnungen des EDI massgebend sein.

Zentral sind die ‚horizontalen‘ (übergreifenden) Verordnungen: Hygieneverordnung, Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung, die Zusatzstoffverordnung sowie die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung.

Daneben gibt es 20 ‚vertikale‘ Verordnungen, die bestimmte Lebensmittelklassen regeln. Speziell zu erwähnen ist die Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft und die Verordnung über Speziallebensmittel.

##### Wertung

Das geltende Lebensmittelgesetz wurde am 9. Oktober 1992 verabschiedet und ist am 1. Juli 1995 in Kraft getreten. Das Verordnungsrecht dazu wurde damals aufgrund des Zeitdrucks in der Struktur weitgehend übernommen.

Die nun erfolgte Strukturrevision soll ermöglichen, dass künftig der rasanten Entwicklung von Wissenschaft und Technik sowie der hohen Revisionskadenz des EG-Rechts Rechnung getragen werden kann. Technische Änderungen des europäischen Lebensmittelrechts sollen in Zukunft rasch, effizient und stufengerecht ins schweizerische Recht übergeführt werden können. Es kann davon ausgegangen werden, dass der Aufwand, der heute in die "Neustrukturierung" investiert wurde, durch die zukünftigen Vereinfachungen bei weitem aufgewogen wird.

##### Für ergänzende Auskünfte

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

## **Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht**

### **7. Hygieneverordnung**

#### **Gesetzliche Grundlage**

Hygieneverordnung

#### **Inhalt**

Der von den Departementen EDI und EVD gemeinsam getroffene Entscheid, das Hygienerecht der EG zu übernehmen, führte zur Totalrevision der heute geltenden Hygieneverordnung (Verordnung des EDI vom 26. Juni 1995 über die hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen und Personal; HyV, SR 817.051).

Die nun vorliegende Hygieneverordnung des EDI ist wesentlich umfangreicher als die bisherige Fassung und basiert auf folgenden EG-Verordnungen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Sämtliche hygienischen Anforderungen an Lebensmittel wurden bei der Revision in einer Verordnung zusammengeführt. Die neue Hygieneverordnung regelt nun folgende Bereiche:

- Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln
- Personenhigiene und Schulung
- Thermische Verfahren und Verarbeitungshygiene
- Besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft
- Grenz- und Toleranzwerte für Mikroorganismen in Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

#### **Wertung**

Die Übernahme der allgemeinen Hygienebestimmungen der EG Gesetzgebung ist eine Grundvoraussetzung für eine mögliche Anerkennung der Äquivalenz seitens der EU im Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Diese Äquivalenz soll der Schweiz für Lebensmittel tierischer Herkunft den erleichterten Zutritt zum EU-Markt ermöglichen.

Indem sämtliche hygienische Anforderungen an Lebensmittel in einer Verordnung zusammengeführt wurden, sind die Hygienebestimmungen nun übersichtlicher.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

## Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht

### 8. Primärproduktion

#### **Gesetzliche Grundlage**

Verordnung zur Primärproduktion und  
Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Primärproduktion

#### **Inhalt**

- Die Rückverfolgbarkeit der Produktion und der Futtermittel muss sichergestellt werden.
- Die allgemeinen Grundsätze der Sorgfaltspflicht werden aufgelistet (Hygieneregeln, Kontaminationen vermeiden, Produktionshilfsmittel und Tierarzneimittel vorschriftsgemäss verwenden usw.).

#### **Wertung**

Die Verordnung des Bundesrates über die Primärproduktion legt die Hygienevorschriften für in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellte Erzeugnisse fest, die zur Verwendung als Lebens- oder Futtermittel bestimmt sind. Die Anforderungen entsprechen denjenigen der EG. Die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse, die Verantwortlichkeit der landwirtschaftlichen Betriebe für die Qualität der Erzeugnisse und die obligatorische Meldung von Problemen im Zusammenhang mit der Sicherheit von Primärprodukten an die zuständige Behörde sind in der EG-Verordnung 178/2002 vom 28. Januar 2002<sup>1</sup> verankerte Grundsätze. Die meisten dieser Anforderungen sind in der einen oder anderen Form bereits in der Direktzahlungs- oder der Tierarzneimittelverordnung gestellt.

Die neuen Bestimmungen über die Primärproduktion dürften keine Zusatzkosten mit sich bringen, da ihre Einhaltung im Rahmen der bestehenden Kontrollen im Direktzahlungs- und Veterinärbereich überprüft werden kann.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Olivier Felix, BLW, Leiter Abteilung Produktionsmittel,  
Telefon +41 (0)31 322 25 86

---

<sup>1</sup> ABl. L 31 vom 01.02.2002, S. 1

## **Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht**

### **9. Futtermittel**

#### **Gesetzliche Grundlage**

Verordnung vom 26. Mai 1999 über Futtermittel

#### **Inhalt**

Einführung des HACCP-Konzeptes für die Futtermittelproduzenten

#### **Wertung**

Die Futtermittelproduzenten und -händler müssen über schriftliche Verfahren nach dem Konzept „Gefahren-, Risikoanalyse und Kritische Lenkungspunkte“ (HACCP) verfügen. Zu diesem Zweck müssen die Produzenten den Herstellungsprozess analysieren, um die Gefahren für die Futtermittelsicherheit zu identifizieren sowie die kritischen Punkte im Prozess, die kontrolliert werden müssen. Es sind Massnahmen zur Verringerung der ermittelten Risiken und zur Überwachung der kritischen Punkte zu treffen.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Olivier Felix, BLW, Leiter Abteilung Produktionsmittel,  
Telefon +41 (0)31 322 25 86

## **Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht**

### **10. Milchqualität**

#### **Gesetzliche Grundlage**

Milchqualitätsverordnung;  
Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion

#### **Inhalt**

- Die Qualitätskontrolle geht an eigenständige Prüflaboratorien, Finanzierung durch den Bund (ab 1.1.07).
- Milch von Schafen, Ziegen und Stuten fällt unter den Geltungsbereich.
- Die bisherigen Bewilligungsverfahren für Hilfsstoffe (Euterpflegemittel, Fliegenbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Entkeimungsmittel) werden aufgehoben. Das Anerkennungsverfahren für diese Produkte wurde mit der Einführung des neuen Chemikalienrechtes am 1. August 2005 an das Bundesamt für Gesundheit delegiert.
- Abbau von Doppelspurigkeiten in Gesetzgebung und Vollzug

#### **Wertung**

Mit dem Abschluss der Bilateralen Verträge wurde die Äquivalenz der schweizerischen mit den EG-Vorschriften im Bereich der Erzeugung und Produktion von (Kuh-)Milch und Milchprodukten bereits erreicht. Die Revision des EG-Rechts bedingt, dass auch die Schweiz geringfügige Anpassungen nachvollzieht, damit die Äquivalenz nicht verloren geht. Bei Verlust der Äquivalenz würde die Schweiz von Seiten der EU als Drittland behandelt werden – dies würde das heutige Handelsvolumen an Käse (EU als Hauptabnehmerin von Schweizer Käse) und von Milchprodukten gefährden.

Um den Übergang der Kompetenz für die Milchinspektion von den MIBD zu den kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden möglichst reibungslos durchführen zu können, bleiben die Verordnungen des EVD zur Qualitätssicherung in der Milchverarbeitung und Käsereifung noch bis zum 31.12.2006 in Kraft.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Thomas Jemmi, BVET, Leiter Internationales,  
Telefon +41 (0)31 323 8531

### Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht

#### 11. Fleischhygiene

##### Gesetzliche Grundlage

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle  
Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten

##### Inhalt

- Definition der Betriebe:  
Grossbetrieb: Schlachttiere >1200 Schlacht-GVE\*, andere Tiere >30.000 kg Geringe Kapazität (früher ‚Kleinbetriebe‘): Schlachttiere <1200 Schlacht-GVE; andere Tiere <30.000 kg Gelegentliche Schlachtungen: andere Tiere als Schlachttiere: <10 Tiere/Woche, <1000 kg/Jahr \*GVE = Grossvieheinheit;
- Die Schlachtieruntersuchung (lebende Tiere) wird für alles Schlachtvieh, für Hausgeflügel, und Hauskaninchen obligatorisch (bisher: nur Rinder über 6 Monate; Schafe, Ziegen über ein Jahr alt). Neu ist die Möglichkeit, die Schlachtieruntersuchung von Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen im Tierbestand durchführen zu lassen.
- Auch Hauskaninchen und Hausgeflügel müssen nun einer Fleischkontrolle unterzogen werden.
- Für Tiere der Pferde- und Schweinegattung ist die Trichinellenuntersuchung vorgeschrieben.
- Hygienevorschriften für Jagd und Fischerei: Wenn Wild an eine Grossschlachtenanlage geliefert wird, muss der Tierkörper durch eine ausgebildete Person noch auf der Jagd untersucht werden, die Fleischuntersuchung erfolgt in der Schlachtenanlage.
- Für die zusätzlichen Untersuchungen gelten Übergangsfristen.

##### Wertung

Die Revision des Lebensmittelrechts bringt im Fleischsektor zwei grundsätzliche Vorteile. Einerseits erhöhen die neuen Vorschriften die Lebensmittelsicherheit und tragen damit zu einem verbesserten Konsumentenschutz bei. So wird von nun an, jedes einzelne Tier vor und nach der Schlachtung tierärztlich untersucht.

Andererseits wird durch die Übernahme der Vorgaben des EG-Lebensmittelrechts die Anerkennung der Äquivalenz der Vorschriften über die Fleischproduktion durch die EG erreicht.

Durch die Äquivalenz wird der Marktzutritt von schweizerischen Unternehmen im Fleischsektor zum EG-Markt erleichtert. Es können Doppelspurigkeiten – wie beispielsweise zusätzliche Kontrollen für Exportbetriebe – abgebaut werden. Die Elimination von technischen Handelshemmnissen bringt einen positiven Einfluss auf den Lebensmittelhandel mit tierischen Produkten mit sich, der positive volkswirtschaftliche Effekte erwarten lässt.

##### Für ergänzende Auskünfte

Thomas Jemmi, BVET, Leiter Internationales,  
Telefon +41 (0)31 323 8531

### Neustrukturierung Lebensmittel Verordnungsrecht

#### 12. Lebensmittel tierischer Herkunft

##### Gesetzliche Grundlage

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

##### Inhalt

In der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse sind die Anforderungen an sämtliche Erzeugnisse tierischer Herkunft festgelegt. Auf Grund der Verordnung EG 853/2004 sind die Bestimmungen über Fleisch, Fisch, Muscheln und Eier zum grössten Teil neu formuliert worden und wesentlich umfangreicher als die entsprechenden bisherigen Kapitel in der Lebensmittelverordnung (LMV). Die bisherigen Bestimmungen zu Milch und Honig wurden lediglich geringfügig geändert.

In das Kapitel Fleisch wurden neu Bestimmungen über die Fleischzubereitung, Fleischerzeugnis, Skelettmuskeln, bearbeitete Mägen, Blasen, Därme, etc. aufgenommen. Da Weichtiere als Lebensmittel zunehmend an Bedeutung gewinnen, werden die bisherigen Bestimmungen um entsprechende Definitionen sowie Anforderungen an lebende Muscheln in die Verordnung ergänzt.

Fische bzw. Fischereierzeugnisse sind neu in einem separaten Kapitel definiert. Mit einigen Ausnahmen werden sämtliche Meeres- oder Süsswassertiere oder deren Tierkörper Teile als Fischereierzeugnisse bezeichnet.

Die zur Lebensmittelgewinnung zugelassenen Landlungenschnecken sowie die Definition für Froschschenkel werden, wie die Anforderungen an die entsprechenden Betriebe, neu festgelegt. In Anlehnung ans EG-Recht werden neue Definitionen für Flüssigei und Eiprodukte eingeführt. Die mikrobiologisch begründeten Anforderungen an Hühnereier, die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, wurden in die Hygieneverordnung verschoben. Die qualitativen Anforderungen an Eiprodukte wurden präzisiert.

Die Bestimmungen über Milch sind umstrukturiert und vereinfacht. Es erfolgt jedoch keine materielle Änderung.

Die Definition der Milchprodukte sowie die Kennzeichnung von Käse werden ans EG-Recht angepasst. Im Übrigen wurden keine Änderungen vorgenommen.

##### Wertung

Die Übernahme der spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs der EG Gesetzgebung ist eine Grundvoraussetzung für eine mögliche Anerkennung der Äquivalenz seitens der EU im Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Diese Äquivalenz soll der Schweiz für Lebensmittel tierischer Herkunft den erleichterten Zutritt zum EU-Markt ermöglichen. Dies bringt insbesondere für den Bereich Fleisch, Fleischprodukte und Eier einige materiellen Änderungen mit sich.

##### Für ergänzende Auskünfte

Urs Bänziger, BAG, Sektion Normen und Koordination,  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

## Materielle Änderungen ausserhalb des EU-Hygienepakets

### 13. Im Rahmen der Revision wurden geringfügige materielle Änderungen angebracht.

#### Gesetzliche Grundlage

Ausführungsverordnungen zur LGV im Kompetenzbereich des EDI

#### Inhalt

Im Rahmen der vorliegenden Revision konnten nur einzelne materielle Änderungen ausserhalb des EG Hygienerechts berücksichtigt werden. Die teilweise neuen Verordnungen sind ein wichtiger Beitrag zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten:

#### **Tattoos, Piercing, Permanent Make up (PMU) und verwandte Praktiken (V EDI über Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut-, und Haarkontakt sowie über andere Gebrauchsgegenstände)**

Mit Ausnahme der Anforderungen bezüglich des Nickel-Gehaltes von Mode- und Piercing-Schmuck bestanden bisher keine Regelungen für Tattoo und Piercing. Abklärungen haben ergeben, dass zur Gewährleistung des Gesundheitsschutzes rechtliche Vorschriften notwendig sind.

Die neuen Regelungen verlangen, dass Tätowierer und Piercer alle zumutbaren Vorkehrungen treffen, damit keine Infektionen übertragen werden. Weitere Bestimmungen regeln die Anforderungen an Tattoo- und PMU-Farben, sowie deren Verpackung und Etikettierung. Neu sind ebenfalls Verpackungs- und Etikettierungs-Vorschriften für Piercings. Das Bundesamt erhält zudem die Kompetenz, berufsspezifische Richtlinien zur "Guten Arbeitspraxis" in diesen Bereichen zur Anwendung zu empfehlen.

Entsprechende rechtliche Regelungen fehlten bisher in nahezu allen Industrieländern, obwohl Körperschmuck heute weitgehend salonfähig ist und das Alltagsbild prägt.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Michel Donat, Leiter Sektion Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Tabak  
Telefon +41 (0)31 322 9505

#### **Afokale und kosmetische Linsen (V EDI über Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut-, und Haarkontakt sowie über andere Gebrauchsgegenstände)**

Im Gegensatz zu den üblichen Kontaktlinsen, die der Korrektur der Sehschärfe dienen und der Verordnung über Medizinprodukte unterstellt sind, bestand bisher für afokale und kosmetische Linsen, die schon seit einigen Jahren im Verkauf sind, keine Regelung. Da von diesen Produkten bestimmte Risiken und Gefahren ausgehen, bestand Regelungsbedarf. Die Anforderungen wurden allerdings sehr knapp gehalten, indem auf dieselbe europäische Norm, die grundlegende Anforderungen an normale Kontaktlinsen festlegt, verwiesen wird.

#### **Für ergänzende Auskünfte**

Michel Donat, Leiter Sektion Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Tabak  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### **Zahn- und Mundpflegekaugummi (VKos, Art. 2. Absatz 5, Anhang 1+3)**

Diese Produkte, ebenfalls schon seit einigen Jahren im Verkauf, bewegten sich bisher im Grenzbereich zwischen Lebensmitteln und Kosmetika und erfüllten weder die Definitionen für die Erst-, noch für die Letztgenannten.

Mit der neuen Regelung werden diese nun eindeutig den Kosmetika zugeordnet. Diese Kaugummi enthalten einen oder mehrere Stoffe, die meist keinen ernährungsphysiologischen Nutzen bringen, hingegen eine reinigende und damit positive Wirkung auf Zähne und/oder Mundhöhle haben.

### **Für ergänzende Auskünfte**

Michel Donat, Leiter Sektion Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Tabak  
Telefon +41 (0)31 322 95 89, Email michel.donat@bag.admin.ch

### **Deklaration allergener Substanzen bei Lebensmitteln (Kennzeichnungsverordnung)**

Deklaration unverträglicher Stoffe (Allergene und andere) wird verschärft, indem diese zum Schutze der Allergiker immer zu deklarieren sind, und zwar unabhängig davon, ob sie direkt oder indirekt, d.h. über eine zusammengesetzte Zutat in ein Lebensmittel gelangen (carry over). Erfasst werden dabei nicht nur Zutaten einschliesslich der Zusatzstoffe sondern auch Trägerstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe. Alle diese Änderungen ergeben sich aus der Anpassung der schweizerischen Allergenbestimmungen an diejenigen der EU. Enthält Wein Sulfit, ist dies künftig auf der Flasche zu deklarieren.

### **Für ergänzende Auskünfte**

Martin Brügger, BAG, Sektion Normen und Koordination  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### **Lebensmittelzusatzstoffe (ZUV)**

In Anpassung des Zusatzstoffrechtes an die EU werden verschiedene Änderungen vorgenommen. Die wichtigsten sind:

Biphenyl (E 230), Orthophenylphenol (E 231) und Na-Orthophenylphenol (E 232) fallen unter die Definition der Pflanzenschutzmittel und werden deshalb herausgestrichen und sind somit nur noch in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung FIV geregelt.

Carnaubawachs (E 903) ist als Überzugmittel aufgrund neuer Beurteilung nicht mehr nach GHP zugelassen sondern mit Höchstmengenbegrenzung.

Die Einsatzmöglichkeiten von Cyclamat (E 952) wird eingeschränkt, da der ADI durch das Scientific Committee for Food (SCF) gesenkt wurde: die Höchstmenge in alkoholfreien Süssgetränken (Limonaden und Tafelgetränken) wird von 400 mg/l auf 250 mg/l gesenkt, in Zuckerwaren inkl. Kaugummi sowie in Speiseeis wird der Zusatz verboten.

Als neues Überzugmittel für Zuckerwaren und Trockenfrüchte wird hydriertes Poly-1-decen (E 907) und als neue Süsstoffe werden Sucralose (E 955) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) aufgenommen.

### **Für ergänzende Auskünfte**

Martin Brügger, BAG, Sektion Normen und Koordination  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

## Anhang

### **Deklaration allergener Substanzen bei Kosmetika (VKos)**

Verschiedene Duftstoffe, die kosmetischen Mitteln zugesetzt werden können, stehen im Verdacht, allergische Reaktionen auszulösen. Diesen Bedenken wurde mit der 7. Änderung der EG-Kosmetik-Richtlinie Rechnung getragen. Diese Änderung, die 26 Stoffe betrifft, wurde nun ebenfalls ins schweizerische Recht überführt. Diese Stoffe müssen neu ab bestimmten Konzentrationen in der Bestandteiledeklaration erwähnt werden.

### **Für ergänzende Auskünfte**

Michel Donat, Leiter Sektion Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Tabak  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

### **Aufnahme der Definition von aktiven und intelligenten Materialien und Gegenständen (Verordnung über Bedarfsgegenstände)**

Dieser Abschnitt wurde hinzugefügt aufgrund des neuen Reglements (EG Nr. 1935/2004) des Europäischen Parlaments. Die neuen Typen von Materialien und Gegenständen sind dazu bestimmt, den Haltbarkeitszustand von Lebensmitteln aktiv zu schützen oder zu verbessern (aktive Materialien) oder den Zustand von Lebensmitteln zu überwachen (intelligente Materialien).

### **Für ergänzende Auskünfte**

Vincent Dudler, BAG, Leiter Sektion Lebensmittelchemie  
Telefon 031 322 95 05

### **Änderung der Verordnung über Zellglasfolien (Verordnung über Bedarfsgegenstände)**

Die Änderung betrifft hauptsächlich die Definition der Materialien und Gegenstände aus Zellglasfolien und die Liste der Ausgangsprodukte für deren Herstellung. Diese Änderung trägt der Richtlinie 2004/14/EG Rechnung, bei der es sich um eine Anpassung der Richtlinie 93/10/EWR über Materialien und Gegenstände aus Zellglasfolien handelt.

### **Für ergänzende Auskünfte**

Roger Meuwly, BAG, Sektion Lebensmittelchemie  
Telefon +41 (0)31 322 95 05

Sämtliche Unterlagen zur Revision finden Sie im Internet  
[www.lm-revisionen.admin.ch](http://www.lm-revisionen.admin.ch)

**LGV**

**Lebensmittel- und  
Gebrauchsgegenständeverordnung  
(LGV)**

817.02

vom 23. November 2005 (Stand am 13. Dezember 2005)

*Der Schweizerische Bundesrat,*

gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992<sup>1</sup> (LMG),  
auf Artikel 16 Absatz 2 und Artikel 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 Artikel 4 des Bundesgesetzes vom 19. März 1976<sup>4</sup> über die  
Sicherheit von technischen Einrichtungen und Geräten (STEG)  
sowie in Ausführung des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995<sup>5</sup> über  
die technischen Handelshemmnisse (THG),

*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;

AS 2005 5451

- <sup>1</sup> SR 817.0
- <sup>2</sup> SR 814.91
- <sup>3</sup> SR 814.01
- <sup>4</sup> SR 819.1
- <sup>5</sup> SR 946.51

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

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

- a. der Verordnung vom 23. November 2005<sup>6</sup> über die Primärproduktion und der Verordnung vom 23. November 2005<sup>7</sup> über das Schlachten und die Fleischkontrolle sowie der sich darauf stützenden Erlasse;
- b. der Verordnung vom 30. Oktober 1985<sup>8</sup> über Gebühren des Bundesamtes für Veterinärwesen.

<sup>3</sup> Diese Verordnung gilt nicht für Tabak, Tabakerzeugnisse und Tabakersatzstoffe; für sie gilt die Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004<sup>9</sup>. Ausgenommen sind die Kapitel 5–7 dieser Verordnung und die sich darauf stützenden Verordnungen des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI); sie gelten für Tabak, Tabakerzeugnisse und Tabakersatzstoffe sinngemäss.

## 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. *Einzelhandelsbetrieb*: Betrieb, in dem mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten umgegangen wird, namentlich Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände hergestellt, verarbeitet, behandelt oder gelagert werden; dazu gehören Läden, Restaurants, Grossküchen und Betriebskantinen sowie Verteilzentren von Grossverteilern und Engros-Handelsbetriebe;
- c. *Zerlegebetrieb*: ein Betrieb zum Entbeinen oder Zerlegen von Fleisch;
- d. *Abgeben*: das Bereithalten von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen für Verkaufszwecke, das Anbieten zum Verkauf, die entgeltliche oder unentgeltliche Weitergabe sowie der Vertrieb;
- e. *Umhüllung*: die Hülle oder das Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben;
- f. *Verpackung*: ein Behältnis, das ein oder mehrere umhüllte Lebensmittel enthält;
- g. *vorverpacktes Lebensmittel*: ein Lebensmittel, das vor der Abgabe umhüllt oder verpackt worden ist und an Konsumentinnen, Konsumenten oder an

<sup>6</sup> SR 916.020

<sup>7</sup> SR 817.190

<sup>8</sup> SR 916.472

<sup>9</sup> SR 817.06

- 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, aufgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthüsst, 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.

<sup>2</sup> Die übrigen Begriffe des schweizerischen Lebensmittelrechts werden im Sinne der Definitionen verwendet, die in einer der folgenden EG-Verordnungen (Stand 1. Jan. 2006)<sup>10</sup> enthalten sind:

- a. Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002<sup>11</sup> zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;
- b. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004<sup>12</sup> über Lebensmittelhygiene;
- c. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004<sup>13</sup> mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;
- d. Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004<sup>14</sup> mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- e. Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004<sup>15</sup> über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz.

### 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.

<sup>10</sup> Die Texte der in den Bst. a–e zitierten Rechtsakte der EG können beim Bundesamt für Gesundheit, 3003 Bern, eingesehen oder gegen Verrechnung bezogen werden.

<sup>11</sup> ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

<sup>12</sup> ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

<sup>13</sup> ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

<sup>14</sup> ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83.

<sup>15</sup> ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1.

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

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

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

## Art. 6 Bewilligungsverfahren

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

<sup>2</sup> Das BAG kann die Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich und zweckmässig zusammengesetzt ist und die angegebenen Eigenschaften aufweist. Es kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen und Experten 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 BAG 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 BAG 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 zugehörigen Produkte aufweisen;
- c. Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind Hinweise auf die

Wirkung von Zusätzen essenzieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aus Gründen der Volksgesundheit (Art. 18);

- d. Aufmachungen irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel den Anschein eines Heilmittels geben;
- e. Angaben, welche darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, welcher über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
- f. Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997<sup>16</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 BAG erteilte Bewilligung.

<sup>3</sup> Das EDI regelt die Grenzen zulässiger Anpreisungen.

## 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>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 Mindestabgabealter 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 abgeben werden.

<sup>4</sup> Das EDI erlässt dazu ergänzende Bestimmungen.

## 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>16</sup> SR 910.12

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

<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. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern oder abgeben, für die keine Temperaturregelung besteht;
- d. Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur in geringen Mengen herstellen, verarbeiten, behandeln oder lagern und direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur in beschränktem, lokalem Umfang an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben;
- f. Läden, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleisch-erzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischereierzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten;
- h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Inkerei 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>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 BAG:

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

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

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

### 5. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen

#### Art. 21 Definition

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

#### Art. 22 Bewilligungspflicht

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

<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 GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, die Voraussetzungen nach folgenden Gesetzen erfüllt sind:
  1. Tierschutzgesetz vom 9. März 1978<sup>17</sup>,
  2. USG,
  3. GTG,
  4. Epidemienengesetz vom 18. Dezember 1970<sup>18</sup>,
  5. Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 1998<sup>19</sup> und
  6. Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966<sup>20</sup>;
- c. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind oder solche enthalten, zusätzlich die Voraussetzungen nach der Freisetzungsverordnung vom 25. August 1999<sup>21</sup> erfüllt sind.

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

<sup>4</sup> Das EDI regelt das Bewilligungsverfahren.

<sup>17</sup> SR 455  
<sup>18</sup> SR 818.101  
<sup>19</sup> SR 910.1  
<sup>20</sup> SR 916.40  
<sup>21</sup> SR 814.911

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

**Art. 24** Pflicht zur Dokumentation

<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.

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

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

**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>4</sup> Bei Zahn- und Mundpflegemitteln sind Hinweise auf kariesverhütende Eigenschaften erlaubt.

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

**2. Abschnitt: Bedarfsgegenstände****Art. 33** Definition

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

**Art. 34** Anforderungen

<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.

**3. Abschnitt: Kosmetische Mittel****Art. 35** Definition und Anforderungen

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

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

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

<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.

**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** Nickelhaltige Gegenstände

Das EDI legt die Anforderungen fest an nickelhaltige Gegenstände, die bestimmungsgemäss während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Kontakt kommen (z. B. Fingerringe, Ohrhinge, Gürtelschnallen, Nieten bei Hosen oder Brillengestelle).

**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.

## 5. Abschnitt: Spielzeug und Gebrauchsgegenstände für Kinder

### Art. 43 Spielzeug

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

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

<sup>3</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.

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

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

## **6. Abschnitt: Druckgaspackungen**

### **Art. 45**

<sup>1</sup> Druckgaspackungen sind nicht wieder befüllbare Behälter aus Metall, Glas oder Kunststoff, einschliesslich des darin enthaltenen verdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gases mit oder ohne Flüssigkeit, Paste oder Pulver. Sie sind mit einer Entnahmeverrichtung 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 Druckgaspackungen, namentlich über:

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

## **7. Abschnitt: Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge, Scherzartikel**

### **Art. 46**

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

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

## **4. Kapitel: Hygiene**

### **Art. 47 Grundsätze**

<sup>1</sup> Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.

<sup>2</sup> Sie hat alle Massnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Konsum geeignet ist.

<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. die Höchstkonzentrationen für Fremdstoffe in Lebensmitteln und die Verfahren zur Ermittlung der Konzentration.

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

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

## 5. Kapitel: Kontrollen

### 1. Abschnitt: Selbstkontrolle

#### Art. 49 Grundsatz

<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. Vorbehalten bleibt Artikel 5 der Verordnung vom 23. November 2005<sup>22</sup> über die Primärproduktion.

<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>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);
- 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;

<sup>22</sup> SR 916.020

- 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 BAG 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 BAG 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> Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten.

**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.

## 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 BAG 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 BAG 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>23</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 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen»<sup>24</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>25</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>26</sup> über das Verwaltungsverfahren.

<sup>23</sup> Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74, Internet: [www.snv.ch](http://www.snv.ch); E-Mail: [verkauf@snv.ch](mailto:verkauf@snv.ch).

<sup>24</sup> Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74, Internet: [www.snv.ch](http://www.snv.ch); E-Mail: [verkauf@snv.ch](mailto:verkauf@snv.ch).

<sup>25</sup> SR 946.512

<sup>26</sup> SR 172.021

<sup>4</sup> Zerlegebetriebe, die einer Bewilligung nach Artikel 13 bedürfen, sind durch Personen zu kontrollieren, die über ein Diplom als Fleischkontrolleurin oder Fleischkontrolleur mit tierärztlichem Abschluss nach der Verordnung vom 1. März 1995<sup>27</sup> über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene verfügen.

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

#### Art. 64      Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

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

#### Art. 65      Notfallpläne

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

<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. 66      Departementsverordnungen

Das EDI erlässt Vorschriften über:

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

<sup>27</sup> SR 817.191.54

- e. die Ausbildung und die Prüfung von Personen, die in amtlicher Funktion Pilzarten bestimmen;
- f. die Voraussetzungen und das Verfahren einer amtlichen Bescheinigung.

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

**Art. 67** Zollabfertigung

<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 Einfuhr in ein Zolllager gilt als Durchfuhr.

<sup>3</sup> Die Zollämter nehmen die notwendigen Kontrollen vor. Vorbehalten bleibt die Zuständigkeit nach der Verordnung vom 20. April 1988<sup>28</sup> über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten.

<sup>4</sup> Die Zollämter können für ihre Tätigkeit die kantonalen Vollzugsbehörden beiziehen.

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

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

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

- a. Angaben zur Identifizierung des Lebensmittels;
- b. Angaben über den Herkunftsbetrieb;
- c. Namen und Adresse des Empfängers oder der Empfängerin in der Schweiz;
- d. sanitätspolizeiliche Angaben;
- e. eine Bestätigung, dass das Fleisch oder Fleischerzeugnis kein spezifiziertes Risikomaterial nach den Artikeln 179d Absatz 1 und 180c Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995<sup>29</sup> enthält.

<sup>28</sup> SR 916.443.11

<sup>29</sup> SR 916.401

<sup>3</sup> Einfuhrsendungen, für welche die geforderten Dokumente nicht vorgelegt werden können, werden zurückgewiesen.

<sup>4</sup> Das Bundesamt für Veterinärwesen kann Einfuhrsendungen nach Absatz 2 vom Erfordernis eines Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnisses ausnehmen, wenn sie aus Ländern stammen, aus denen Lebensmittel von Tieren der Rinder-, Schaf- und Ziegenart bedenkenlos eingeführt werden können. Es veröffentlicht im Internet eine Liste dieser Länder und aktualisiert sie regelmässig.

## Art. 69 Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

<sup>1</sup> Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, welche die Gesundheit gefährden können, dürfen nicht ausgeführt werden.

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

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

## Art. 70 Departementsverordnungen

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

## 7. Kapitel: Gebühren

### 1. Abschnitt: Gebühren der Bundesbehörden

#### Art. 71 Gebührenpflicht

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

<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<sup>30</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 der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004<sup>31</sup> hinaus sind dies namentlich:

- a. Honorare für Kommissionsmitglieder nach der Verordnung vom 12. Dezember 1996<sup>32</sup> über die Tagelder und Vergütungen der Mitglieder ausserparlamentarischer Kommissionen;
- b. Kosten, die durch Beweiserhebung, wissenschaftliche Untersuchungen, besondere Prüfungen oder für die Beschaffung von Unterlagen verursacht werden.

<sup>30</sup> SR 172.041.1

<sup>31</sup> SR 172.041.1

<sup>32</sup> SR 172.311

**Art. 74** Inkasso

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

**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>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 BAG 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 BAG übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BAG vor einer Ordnungsänderung die interessierten Bundesstellen an.

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

## 9. Kapitel: Datenbearbeitung

### Art. 78

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

<sup>4</sup> Sämtliche Bearbeitungen unterstehen dem Bundesgesetz vom 19. Juni 1992<sup>33</sup> über den Datenschutz.

<sup>33</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>34</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>35</sup> beim BAG 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>34</sup> [AS 1999 1157, 2002 1409, AS 2005 5567 Art. 17]

<sup>35</sup> SR 173.32; BBl 2005 4093

## Anhang

Verordnung

817.02

<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. 81** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

# Anhang

817.02

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände

*Anhang 1*  
(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	200–3500
1.2 Markttests nach Artikel 7	200–2500
1.3 Behandlung von Lebensmitteln nach Artikel 20	300–50 000
1.4 Bewilligung neuer Zusätze nach Artikel 20 Absatz 10 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>36</sup> über Spezial- lebensmittel Prüfung der Zusammensetzung, Bewilligung zum Inverkehr- bringen sowie Beurteilung und Bewilligung der Anpreisung	200–6000
1.5 Bewilligung nach Artikel 22 Absatz 1	200–50 000
1.6 Bewilligungen nach Artikel 6 Absatz 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>37</sup> über Trink-, Quell- und Mineralwasser	200–6000
1.7 Bewilligungen nach Artikel 7 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>38</sup> über den Zusatz essentieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln	200–6000
1.8 Bewilligungen nach Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>39</sup> über Speisepilze und Hefe	200–3500
1.9 Bewilligungen nach Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>40</sup> über alkoholische Getränke	200–3500

<sup>36</sup> SR 817.022.104

<sup>37</sup> SR 817.022.102

<sup>38</sup> SR 817.022.32

<sup>39</sup> SR 817.022.106

<sup>40</sup> SR 817.022.110

## Anhang

Verordnung	817.02	
	Franken	
<b>2</b>	<b>Zusatzstoffe</b>	
2.1	Neue Zusatzstoffe: Prüfung der Unterlagen hinsichtlich technologischer Notwendigkeit, Anwendungsbereich, Toxikologie und Analytik sowie Festlegung einer Höchstkonzentration	200–6000
2.2	Neue Anwendungsbereiche: Prüfung der Unterlagen hinsichtlich technologischer Notwendigkeit und Analytik	300–3500
<b>3</b>	<b>Gebrauchsgegenstände</b>	
3.1	Versuchsbewilligung nach Artikel 32 Absatz 1	300–3000
3.2	Bewilligung von Stoffen oder Erzeugnissen nach den Artikeln 8 Absatz 1, 10 Absatz 1, 17 Absatz 1 und 21 Absatz 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>41</sup> über Bedarfsgegenstände	300–2500
3.3	Bewilligung eines Treibmittels für Druckgaspackungen	300–3000
3.4	Bewilligung von Spielzeug, das Stoffe oder Zubereitungen in Mengen enthält, welche für Kinder gesundheitlich nicht unbedenklich sind	300–3000
3.5	Bewilligung von Stoffen nach Artikel 2 Absatz 6 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>42</sup> über kosmetische Mittel	300–3000
<b>4</b>	<b>Tabak und Tabakersatzstoffe</b>	
	Bewilligung für Erzeugnisse nach Artikel 3 Absatz 1 der Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004 <sup>43</sup>	500–5000

### C. Gebühren für Prüfungen

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

<sup>41</sup> SR 817.023.21

<sup>42</sup> SR 817.023.31

<sup>43</sup> SR 817.06

### **Aufhebung und Änderung geltenden Rechts**

#### **I**

Es werden aufgehoben:

1. Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>44</sup>;
2. Bundesratsbeschluss vom 6. Juli 1937<sup>45</sup> betreffend das Schweizerische Lebensmittelbuch;
3. Bundesratsbeschluss vom 14. Dezember 1964<sup>46</sup> betreffend das Schweizerische Lebensmittelbuch;
4. Bundesratsbeschluss vom 29. September 1944<sup>47</sup> betreffend Ernennung einer Lebensmittelbuch-Kommission;
5. Verordnung vom 1. März 1995<sup>48</sup> über Gebrauchsgegenstände;
6. Verordnung vom 1. März 1995<sup>49</sup> über die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
7. Verordnung vom 1. März 1995<sup>50</sup> über die Mindestanforderungen an Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure;
8. Verordnung vom 1. März 1995<sup>51</sup> über die Gebühren für die Lebensmittelkontrolle;
9. Verordnung vom 17. April 1991<sup>52</sup> über das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom;
10. Verordnung vom 17. April 1991<sup>53</sup> über das eidgenössische Lebensmittelinspektordiplom;
11. Verordnung vom 4. Juni 1984<sup>54</sup> über die Probenerhebung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

<sup>44</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>45</sup> [BS 4 725; AS 1964 1177 Art. 3]  
<sup>46</sup> [AS 1964 1177]  
<sup>47</sup> [BS 4 726]  
<sup>48</sup> [AS 1995 1643, 1998 144, 2002 669, 2004 1111 Ziff. II, 2005 2695 Ziff. II 16]  
<sup>49</sup> [AS 1995 1751, 2002 675, 2004 3065 Ziff. II 2]  
<sup>50</sup> [AS 1995 1756]  
<sup>51</sup> [AS 1995 1759, 2002 679, 2004 1115 4533 Art. 20 Abs. 2]  
<sup>52</sup> [AS 1991 1096, 1995 1765, 2002 681]  
<sup>53</sup> [AS 1991 1104, 1995 1766]  
<sup>54</sup> [AS 1984 679, 1995 1768]

## Anhang

Verordnung

817.02

II

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

**1. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004<sup>55</sup>:**

*Art. 3 Abs. 1 Bst. a*

...

*Art. 8 Abs. 3 erster Satz*

...

*Art. 9 Abs. 1*

...

*Art. 10a*

...

*Art. 12*

...

*Art. 14*

...

*Art. 24 Abs. 1*

...

*Art. 26 Bst. c*

...

*Art. 39 Abs. 1 und 3*

*Aufgehoben*

<sup>55</sup> SR 812.212.27. Die hiernach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.

# Anhang

817.02

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände

*Anhang 4*

...

## **2. Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung vom 18. Mai 2005<sup>56</sup>**

*Anhang 1.3 Ziff. 2 Bst. b*

...

*Anhang 1.7 Ziff. 3.1 Abs. 1 Bst. c*

...

*Anhang 1.8 Ziff. 1 Abs. 1 Bst. c*

...

*Anhang 1.10 Ziff. 3 Abs. 2*

...

*Anhang 1.13 Ziff. 3 Abs. 2*

...

## **3. Die Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004<sup>57</sup>**

*Art. 1*

...

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

...

*Art. 11 Bst. a*

...

<sup>56</sup> SR 814.81. Die hiemach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.  
<sup>57</sup> SR 817.06. Die hiemach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.