

# Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung

817.025.21

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2012)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern,*  
gestützt auf die Artikel 59 Absatz 2, 66 und 70 der Lebensmittel- und  
Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005<sup>1</sup> (LGV),  
*verordnet:*

## 1. Titel: Gegenstand und Geltungsbereich

### Art. 1

<sup>1</sup> Diese Verordnung regelt:

- a. ...<sup>2</sup>
- b. die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen im Inland und bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr sowie die Probenerhebung und die Analyseverfahren.

<sup>2</sup> ...<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Sie gilt nicht, soweit die folgenden Erlasse Anwendung finden:

- a. Verordnung vom 23. November 2005<sup>4</sup> über die Primärproduktion und die darauf gestützten Erlasse;
- b. Verordnung vom 23. November 2005<sup>5</sup> über das Schlachten und die Fleischkontrolle und die darauf gestützten Erlasse;
- c. Verordnung vom 20. April 1988<sup>6</sup> über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten;

AS 2005 6555

<sup>1</sup> SR 817.02

<sup>2</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 22. Nov. 2011, mit Wirkung seit 1. Jan. 2012 (AS 2011 5657).

<sup>3</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>4</sup> SR 916.020

<sup>5</sup> SR 817.190

<sup>6</sup> [AS 1988 800, 1990 1357, 1993 920 Art. 29 Ziff. 5 3384 Anhang 4 Ziff. 6, 1995 2050 Ziff. III 3716 Art. 314 Ziff. 2, 1997 1121 Ziff. III 2, 1998 1575 Anhang Ziff. 3, 1999 303 Ziff. I 19, 2001 1337 Anhang Ziff. 5 3294 Ziff. II 16, 2002 1411 4065 Ziff. III 2, 2003 1598, 2004 3113, 2005 5493 Anhang Ziff. II 4, 2006 3951 Ziff. III 4705 Ziff. II 104, 2007 1469 Anhang 4 Ziff. 60 1847 Art. 53 Abs. 3. AS 2007 1847 Art. 50]. Siehe heute: die V vom 18. April 2007 (SR 916.443.10).

- d. Verordnung vom 1. März 1995<sup>7</sup> über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene.

## 2. Titel: ...

Art. 2–41<sup>8</sup>

Art. 42–51<sup>9</sup>

## 3. Titel: Amtliche Kontrolle

### 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 52 Grundsätze

<sup>1</sup> Die Vollzugsbehörden prüfen unter Berücksichtigung objektiver Nachweise, ob festgelegte Anforderungen eingehalten sind (Verifizierung).

<sup>2</sup> Sie führen die amtlichen Kontrollen anhand dokumentierter Verfahren durch.

<sup>3</sup> Die Dokumentation zu den Verfahren hat namentlich folgende Informationen und Anweisungen zu enthalten:

- a. Ziele der Kontrolle;
- b. Aufgaben, Zuständigkeiten und Pflichten der Kontrollierenden;
- c. Probenahmeverfahren, Kontrollmethoden und -techniken, Auswertung der Ergebnisse und sich daraus ergebende Entscheidungen;
- d. Verifizierung der Eignung von Probenahme, Analyse und Testmethoden;
- e. Beobachtungs- und Überwachungsprogramme;
- f. Folgemaßnahmen nach amtlichen Kontrollen;
- g. Zusammenarbeit mit anderen zuständigen Dienststellen oder Abteilungen;
- h. sonstige Tätigkeiten oder Informationen zur effizienten Durchführung der amtlichen Kontrollen.

<sup>4</sup> Bei Bedarf ist die Dokumentation zu aktualisieren.

<sup>7</sup> [AS 1995 1744, 2005 5493 Anhang Ziff. II 1. AS 2007 561 Art. 21]. Siehe heute: die V vom 24. Jan. 2007 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst (SR 916.402).

<sup>8</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 22. Nov. 2011, mit Wirkung seit 1. Jan. 2012 (AS 2011 5657).

<sup>9</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, mit Wirkung seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4783).

**Art. 53**<sup>10</sup> Kontrolle von Warenlosen

Gehört ein nicht sicheres Lebensmittel oder ein nicht sicherer Gebrauchsgegenstand zu einem Warenlos, so ist zu vermuten, dass sämtliche Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände aus diesem Warenlos ebenfalls nicht sicher sind, es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest des Warenloses nicht sicher ist.

**Art. 54** Kontrollbericht

<sup>1</sup> Über jede durchgeführte amtliche Kontrolle ist ein Bericht zu erstellen.

<sup>2</sup> Der Bericht muss Auskunft geben über:

- a. den Zweck der amtlichen Kontrolle;
- b. die angewandten Kontrollverfahren;
- c. die Kontrollergebnisse;
- d. gegebenenfalls die von den betroffenen Personen zu ergreifenden Massnahmen.

<sup>3</sup> Die Vollzugsbehörden stellen der betroffenen Person zumindest im Falle einer Beanstandung eine Kopie des Berichts zur Verfügung.

**Art. 55** Meldewesen

Die Vollzugsbehörden melden dem BAG umgehend die von ihnen vorgenommenen Beanstandungen sowie die ihnen nach Artikel 54 LGV gemeldeten Fälle, wenn:<sup>11</sup>

- a. eine akute Gesundheitsgefährdung besteht; oder
- b.<sup>12</sup> die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone oder im Ausland dadurch gefährdet worden ist oder gefährdet werden könnte.

**Art. 56** Evaluation

<sup>1</sup> Die Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen ist zu überprüfen.

<sup>2</sup> Bei Bedarf sind Abhilfemassnahmen zu ergreifen.

<sup>10</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>11</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4783).

<sup>12</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1181).

## 2. Kapitel: Kontrolle im Inland

### 1. Abschnitt: Kontrolltätigkeiten im Allgemeinen

#### Art. 57

<sup>1</sup> Die amtliche Kontrolle im Inland umfasst namentlich folgende Tätigkeiten:

- a. Prüfung der in den Lebensmittelbetrieben umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen und deren Ergebnisse;
- b. Inspektion:
  1. der Lebensmittelbetriebe, einschliesslich ihrer Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, ihres Maschinenparks und ihres Transportsystems,
  - 2.<sup>13</sup> der Ausgangsprodukte, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und anderer Produkte, die bei der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden,
  3. der Rohstoffe, Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte,
  4. der Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
  5. der Produkte und Verfahren zur Reinigung und zum Unterhalt sowie der Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und Ungeziefer,
  6. der Kennzeichnung und der Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen,
  7. der Werbung für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- c. Kontrolle der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben;
- d. Prüfung der Verfahren im Rahmen:
  1. der Guten Herstellungspraxis,
  2. der Guten Hygienepraxis,
  3. des HACCP-Konzepts bzw. darauf basierender Leitlinien für die Gute Verfahrenspraxis;
- e. Prüfung schriftlichen Materials und sonstiger Aufzeichnungen, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung des Lebensmittelrechts zu bewerten;
- f. Gespräche mit der verantwortlichen Person und ihrem Personal;
- g. Ablesen der von den Messgeräten der Lebensmittelbetriebe aufgezeichneten Werte;
- h. Kontrollen mit eigenen Geräten zur Nachprüfung von Messungen der Lebensmittelbetriebe;

<sup>13</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

- i. Prüfung:
  1. der Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften,
  2. der Einhaltung der Bestimmungen über das Anbringen des Identitätskennzeichens,
  3. des Ausbildungsstandes des Personals,
  4. der Einhaltung der Dokumentationspflicht.

<sup>2</sup> Bei den amtlichen Kontrollen können erforderlichenfalls auch folgende Kontrolltechniken zur Anwendung gelangen:

- a. Durchführung einer planmässigen Abfolge von Kontrollen oder Messungen, um einen Überblick über den Stand der Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung zu erhalten (Beobachtung);
- b. sorgfältige Beobachtung eines Lebensmittelbetriebs (Überwachung).

### **1a. Abschnitt: Abklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche<sup>14</sup>**

#### **Art 57a<sup>15</sup> Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche**

Unter lebensmittelbedingtem Krankheitsausbruch wird verstanden:

- a. das Auftreten einer mit demselben Lebensmittel sicher oder mit grosser Wahrscheinlichkeit in Zusammenhang stehenden Krankheit oder Infektion in mindestens zwei Fällen beim Menschen; oder
- b. eine Situation, in der sich die festgestellten Fälle stärker häufen als erwartet.

#### **Art 57b<sup>16</sup> Massnahmen**

<sup>1</sup> Stellt die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch fest, so informiert sie oder er umgehend die Kantonsärztin oder den Kantonsarzt.

<sup>2</sup> Werden bei Patientinnen oder Patienten gehäufte Nachweise von Erregern festgestellt, die über Lebensmittel übertragen werden können, so unterrichtet die Kantonsärztin oder der Kantonsarzt die Kantonschemikerin oder den Kantonschemiker umgehend über den entsprechenden Sachverhalt.

<sup>3</sup> Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker führt bei vermuteten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen sämtliche Abklärungen durch, die zur Wiederherstellung der Lebensmittelsicherheit erforderlich sind.

<sup>14</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4783).

<sup>15</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 5151). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4783).

<sup>16</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4783).

4 Die Kantonsärztin oder der Kantonsarzt führt die personenbezogenen Abklärungen im medizinischen Bereich durch.

5 Sind Abklärungen im Zuständigkeitsbereich der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes erforderlich, so sind sie mit dieser oder diesem zu koordinieren.

6 Die bei Ausbruchsabklärungen behördlich erhobenen Daten sind dem BAG umgehend mitzuteilen.

7 Bei Ausbruchsabklärungen isolierte Erregerstämme sind für weitere Untersuchungen aufzubewahren.

## **2. Abschnitt: Zusätzliche Kontrolltätigkeiten bei bewilligungspflichtigen Betrieben**

### **Art. 58** Bewilligungsgesuch

<sup>1</sup> Ein Betrieb, der nach Artikel 13 LGV eine Betriebsbewilligung benötigt, muss bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde ein Bewilligungsgesuch einreichen. In diesem ist zu dokumentieren, wie die Gesuchstellerin die Artikel 49–55 LGV umsetzt.

<sup>2</sup> Vor dem Entscheid über die Bewilligung wird der Betrieb von der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde an Ort und Stelle inspiziert. Diese erteilt die Bewilligung, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.

<sup>3</sup> Werden bei der Inspektion Mängel festgestellt, so kann die Vollzugsbehörde die Bewilligung mit der Auflage erteilen, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Werden sie nicht fristgemäss behoben, so fällt die Bewilligung dahin.

<sup>4</sup> Mit der Bewilligung wird dem Betrieb eine Bewilligungsnummer zugeteilt. Die Zuteilung der Nummern erfolgt nach den Vorgaben des BAG.

### **Art. 59** Kontrollen in einem bewilligungspflichtigen Betrieb

<sup>1</sup> In einem bewilligungspflichtigen Betrieb erfolgt die Prüfung der Guten Hygienepraxis und der HACCP-gestützten Verfahren durch Audits und nach den Vorgaben der Artikel 60 und 61.

<sup>2</sup> Ein Audit ist eine systematische und unabhängige Prüfung, mit der kontrolliert wird, ob die Tätigkeiten und die daraus hervorgehenden Ergebnisse mit den Vorgaben übereinstimmen und ob die Vorgaben zur Erreichung der Ziele geeignet sind.

### **Art. 60** Prüfung der Guten Hygienepraxis

Bezüglich der Guten Hygienepraxis ist zu überprüfen, ob bei der Lebensmittelherstellung Verfahren angewendet werden, die mindestens Folgendes abdecken:

- a. Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette;
- b. Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen;

- c. Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten;
- d. Personenhygiene;
- e. Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;
- f. Schädlingsbekämpfung;
- g. Wasserqualität;
- h. Temperaturkontrolle;
- i. Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente.

**Art. 61** Prüfung HACCP-gestützter Verfahren

Die HACCP-gestützten Verfahren sind darauf hin zu überprüfen, ob sie kontinuierlich und vorschriftsgemäss angewendet werden. Dabei ist insbesondere darauf zu achten, dass die Lebensmittel tierischer Herkunft:

- a. den in der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>17</sup> festgelegten mikrobiologischen Kriterien entsprechen;
- b. mit den in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995<sup>18</sup> festgelegten Vorschriften im Einklang stehen und keine verbotenen Stoffe enthalten; und
- c. keine physikalischen Gefahrenquellen, wie Fremdkörper, enthalten.

### **3. Kapitel: Kontrolle bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr**

#### **1. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen**

**Art. 62** Vorzunehmende Kontrollen

Die amtlichen Kontrollen müssen mindestens umfassen:

- a. eine systematische Dokumentenprüfung;
- b. eine stichprobenartige visuelle Überprüfung auf Übereinstimmung der die Sendung begleitenden Bescheinigungen und anderen Dokumente mit der Etikettierung und dem Inhalt der Sendung (Nämlichkeitskontrolle);
- c. gegebenenfalls eine Warenprüfung.

**Art. 63** Meldung

Die Zollämter können die Ein- und Ausfuhr von Waren den zuständigen kantonalen Organen melden.

<sup>17</sup> SR 817.024.1

<sup>18</sup> SR 817.021.23

**Art. 64**      Auskunft

Die Eidgenössische Zollverwaltung teilt dem BAG auf Verlangen die zum Vollzug dieser Verordnung erforderlichen Angaben im Zusammenhang mit den Zollabfertigungen mit.

**2. Abschnitt: Einfuhr****Art. 65**      Warenprüfung

<sup>1</sup> Die Warenprüfung bei der Einfuhr findet im Rahmen der Zollabfertigung statt.

<sup>2</sup> Die Zollämter prüfen stichprobenweise, ob die Waren den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

<sup>3</sup> Die Warenprüfung hat unter geeigneten Bedingungen an einem Ort zu erfolgen, an dem die erforderlichen Kontrolleinrichtungen zur Verfügung stehen und die Untersuchungen ordnungsgemäss durchgeführt, eine dem Risikomanagement angemessene Zahl von Proben entnommen und Lebensmittel hygienisch einwandfrei gehandhabt werden können.

<sup>4</sup> Mit Proben ist so umzugehen, dass ihre rechtliche und analytische Validität gewährleistet ist.

**Art. 66**      Kontrolltätigkeiten bei der Einfuhr von Lebensmitteln

Die amtliche Kontrolle bei der Einfuhr von Lebensmitteln muss neben den Kontrollen nach Artikel 62 eine systematische Prüfung der Handelsdokumente und gegebenenfalls weiterer nach der Lebensmittelgesetzgebung erforderlicher Dokumente (Dokumentenprüfung) umfassen.

**Art. 67**      Probenerhebung

<sup>1</sup> Die Zollämter können Warenproben erheben.

<sup>2</sup> Das BAG kann nach Absprache mit der Oberzolldirektion für bestimmte Waren eine Probenerhebung verlangen.

<sup>3</sup> Die Erhebung der Proben richtet sich nach den Artikeln 75–87.

<sup>4</sup> Bei jeder Probenerhebung erstellt das Zollamt ein Formular «Erhebungsrapport» (LMR). Die Probenerhebung wird auf einem amtlichen Dokument bescheinigt.

<sup>5</sup> Die Zollämter senden die Proben an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde des Bestimmungskantons der Waren.

<sup>6</sup> Das BAG kann die Zollämter anweisen, Proben bestimmter Waren einem besonders geeigneten Laboratorium zuzustellen. Es bezeichnet dieses Laboratorium im Einvernehmen mit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde.

**Art. 68** Beanstandungen

<sup>1</sup> Die Zollämter beziehungsweise die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden beanstanden Waren, welche die Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht erfüllen.

<sup>2</sup> Sie teilen den Grund der Beanstandung und die Art der ergriffenen Massnahmen der zollrechtlich anmeldepflichtigen Person oder der Importeurin oder dem Importeur schriftlich mit.

<sup>3</sup> Werden Waren durch die kantonale Vollzugsbehörde beanstandet, so kann diese die Gebühren nach Artikel 45 Absatz 2 Buchstabe c des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992<sup>19</sup> (LMG) direkt bei der Importeurin oder dem Importeur erheben.

**Art. 69** Massnahmen

<sup>1</sup> Die Zollämter können:

- a. beanstandete Waren zur näheren Prüfung an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überweisen; dabei ist die zollrechtlich anmeldepflichtige Person schriftlich anzuweisen, die Waren innert einer bestimmten Frist auf eigene Kosten und Gefahr dem bezeichneten kantonalen Laboratorium unverändert zuzuführen;
- b. beanstandete Waren zurückweisen, wenn:
  1. die festgestellten Mängel nicht behoben werden können, und
  2. die beanstandeten Waren nicht gesundheitsschädlich sind;
- c. Waren beschlagnahmen, wenn dies zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten erforderlich ist und wenn:
  1. diese Waren beanstandet worden sind,
  2. der begründete Verdacht besteht, dass die betreffenden Waren die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht erfüllen, oder
  3. die Waren zurückgewiesen und innert der von den Zollämtern festgesetzten Frist nicht weggeführt worden sind;
- d. im Auftrag der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde weitere Massnahmen nach Artikel 28 LMG<sup>20</sup> ergreifen.

<sup>2</sup> Werden beanstandete Waren zur näheren Prüfung an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überwiesen, so entscheidet diese über:

- a. die weiteren zu treffenden Massnahmen im Sinne der Artikel 28–31 LMG;
- b. die Höhe der Gebühren.

**Art. 70** Einfuhrverbot

Die Zollämter vollziehen die vom EDI erlassenen Einfuhrverbote.

<sup>19</sup> SR 817.0

<sup>20</sup> SR 817.0

### 3. Abschnitt: Durchfuhr

#### Art. 71 Durchfuhrkontrolle

<sup>1</sup> Die Kontrollorgane können Waren, die offensichtlich gesundheitsgefährdend sind, bei der Durchfuhr beschlagnahmen.

<sup>2</sup> Die Artikel 67 und 69 Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten für die Durchfuhrkontrolle sinngemäss.

#### Art. 72 Durchfuhr in die EU

Die Kontrolle von Lebensmitteln, die aus Ländern kommen, die nicht der Europäischen Union (EU) angehören, und die zur Durchfuhr in die EU bestimmt sind, erfolgt nach den Bestimmungen über die Einfuhr.

### 4. Abschnitt: Ausfuhr

#### Art. 73 Amtliche Bescheinigungen

<sup>1</sup> Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überprüft und bescheinigt auf Verlangen, dass:<sup>21</sup>

- a. die Anforderungen des Bestimmungslandes eingehalten werden;
- b. die zur Ausfuhr bestimmten Waren zum Genuss und Gebrauch geeignet sind;
- c.<sup>22</sup> ein Lebensmittelbetrieb ihrer Kontrolle untersteht.<sup>23</sup>

<sup>2</sup> Sie kann die Bescheinigung nach Absatz 1 Buchstabe a oder b davon abhängig machen, dass ihr vorgelegt werden:

- a. die massgebenden gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes für die betreffenden Waren; oder
- b. ein Gutachten oder ein durch eine akkreditierte Stelle ausgestellter Analysebericht.<sup>24</sup>

#### Art. 74 Ausfuhrkontrolle

Für die Ausfuhrkontrolle gelten die Artikel 67 und 69 Absätze 1 Buchstabe a und 2 sinngemäss.

<sup>21</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1181).

<sup>22</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1181).

<sup>23</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>24</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1181).

## **4. Titel: Probenerhebung und Analyseverfahren**

### **1. Kapitel: Probenerhebung**

#### **Art. 75**      Zuständigkeit

Die Proben werden von den zuständigen Kontrollorganen erhoben.

#### **Art. 76**      Mitwirkung der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers

<sup>1</sup> Die Proben werden in der Regel in Anwesenheit der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers oder einer Vertreterin oder eines Vertreters erhoben.

<sup>2</sup> Die Warenbesitzerin oder der Warenbesitzer oder ihre Vertretung muss den Kontrollorganen die für die Erreichung des Untersuchungszieles erforderlichen Auskünfte erteilen und gegebenenfalls Belege und Unterlagen vorlegen. Sie oder er muss nötigenfalls nach den Weisungen der Kontrollorgane bei der Probenerhebung mitwirken.

#### **Art. 77**      Vorgehen

<sup>1</sup> Das Erheben, Verpacken und Transportieren der Proben richtet sich nach dem Untersuchungsziel.

<sup>2</sup> Das Kontrollorgan geht nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch<sup>25</sup> oder nach den Richtlinien des zuständigen Bundesamtes vor.

<sup>3</sup> Fehlen Bestimmungen und Richtlinien darüber, wie ein bestimmtes Untersuchungsziel erreicht werden kann, so wendet das Kontrollorgan eine von Wissenschaft und Technik anerkannte Methode an.

<sup>4</sup> Bei Unklarheiten erteilen die zuständigen Behörden des Kantons oder des Bundes die entsprechenden Weisungen.

#### **Art. 78**      Probenahme

<sup>1</sup> Von einer Ware wird in der Regel eine Einzelprobe genommen.

<sup>2</sup> Die Probemenge wird so bemessen, dass sie nicht nur für die vorgesehene Untersuchung, sondern auch für allfällige Nachprüfungen ausreicht.

<sup>3</sup> Von vorverpackter Ware wird eine Verkaufseinheit zur Probe genommen. Enthält sie nicht die zur Untersuchung nötige Menge, so können mehrere Einheiten genommen werden.

<sup>4</sup> Nicht vorverpackte lose oder flüssige Ware wird vor der Probenahme durchmischt. Ist dies wegen der Warenbeschaffenheit nicht möglich, so werden Teilproben an verschiedenen Stellen genommen. Die Durchmischung und die Entnahme in Teilproben können unterbleiben, wenn sie für die Untersuchung nicht zweckmässig sind.

<sup>25</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

<sup>5</sup> Die Proben sind so zu handhaben und zu kennzeichnen, dass ihre rechtliche und analytische Validität gewährleistet ist.

#### **Art. 79** Stichprobenpläne

Die Kontrollorgane können aus einem Warenlos mehrere Proben nach einem Stichprobenplan nehmen, insbesondere wenn:

- a. der Verdacht besteht, dass das Warenlos ganz oder teilweise den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung nicht entspricht;
- b.<sup>26</sup> das Untersuchungsziel mit einer Einzelprobe nicht erreicht werden kann.

#### **Art. 80** Abfüllung und Verpackung

Können Proben nicht in unbeschädigten Originalpackungen genommen werden, so werden sie in Gefässe oder Packmaterialien abgefüllt oder verpackt, die das Untersuchungsergebnis nicht beeinflussen.

#### **Art. 81** Kennzeichnung

Jede Probe wird sogleich nach ihrer Entnahme eindeutig und unverwechselbar gekennzeichnet.

#### **Art. 82** Probenerhebungsrapport<sup>27</sup>

<sup>1</sup> Bei jeder Probenahme wird ein Probenerhebungsrapport mit den folgenden Angaben erstellt:<sup>28</sup>

- a. genaue Bezeichnung und Adresse der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers;
- b. Sach- und allfällige Phantasiebezeichnung der Ware;
- c. Ort, Datum und Zeit der Probenahme;
- d. Kennzeichnung der Probe;
- e. Art des Verschlusses der Probe (Originalpackung, Siegel, Plombe);
- f. tatsächliche oder geschätzte Warenmenge im Zeitpunkt der Probenahme;
- g. Ankaufs- oder Verkaufspreis;
- h. Grund für die Probenahme.

<sup>2</sup> Ferner werden, soweit vorhanden, vermerkt:

<sup>26</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>27</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>28</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

- a. weitere Angaben zur Identifizierung der Ware (Fabrikationscode, Warenlos, Marke, Abpack-, Anlieferungs- oder Haltbarkeitsdatum usw.);
- b. genaue Bezeichnung der Lieferantin (Herstellerin, Verteilerin, Importeurin);
- c. bei Waren, die sich auf dem Transport befinden: die genaue Bezeichnung und Adresse der Empfängerin oder der Importeurin;
- d. Angaben über die Lagerbedingungen (z. B. Temperatur);
- e. allfällige die Ware betreffende Anpreisungen.

<sup>3</sup> Für besondere Probenahmen wie z. B. für Wasserproben können vereinfachte Probenerhebungsrapporte erstellt werden. Bei der Entnahme mehrerer Proben am selben Ort (z. B. Sammelstellen, Lagerhäuser, Grossverteiler) können Sammelrapporte erstellt werden.<sup>29</sup>

<sup>4</sup> Das Kontrollorgan und, falls anwesend, die Warenbesitzerin, der Warenbesitzer oder ihre Vertretung unterzeichnen den Probenerhebungsrapport.<sup>30</sup>

<sup>5</sup> Das Kontrollorgan bescheinigt mit seiner Unterschrift, dass die Probe vorschriftsgemäss genommen worden ist, keine Verwechslung stattgefunden hat und der Probenerhebungsrapport den Tatsachen entspricht.<sup>31</sup>

<sup>6</sup> Die Warenbesitzerin, der Warenbesitzer oder ihre Vertretung bestätigt mit der Unterschrift die Richtigkeit des Probenerhebungsrapportes. Verweigert sie oder er die Unterschrift, so hält das Kontrollorgan die Verweigerung und eine allfällige Begründung im Probenerhebungsrapport fest.<sup>32</sup>

### **Art. 83** Versiegelung und Plombierung

<sup>1</sup> Das Kontrollorgan versiegelt oder plombiert die Proben, wenn nachträgliche Veränderungen der Proben nicht auf andere Weise ausgeschlossen werden können.

<sup>2</sup> Werden mehrere Proben genommen, so kann die Sammelpackung (Kiste, Korb usw.) verschnürt und versiegelt oder plombiert werden.

### **Art. 84**<sup>33</sup> Empfangsbescheinigung

<sup>1</sup> Das Kontrollorgan übergibt der Warenbesitzerin, dem Warenbesitzer oder ihrer Vertretung für die genommenen Proben eine Empfangsbescheinigung, welche die Proben und ihren Wert bezeichnet. Als Empfangsbescheinigung gilt auch ein Doppel des Probenerhebungsrapportes.

<sup>29</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>30</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>31</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>32</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>33</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>2</sup> Im Rahmen der serienmässigen Probenerhebung bei der Milchablieferung in der Sammelstelle wird eine Kopie des Sammelrapportes an gut sichtbarer Stelle angeschlagen; dieser Anschlag gilt als Empfangsbescheinigung.

#### **Art. 85**           Transport

<sup>1</sup> Die genommenen Proben werden zusammen mit dem Probenerhebungsrapport ohne Verzug dem Laboratorium übermittelt.<sup>34</sup>

<sup>2</sup> Die Proben werden so transportiert und aufbewahrt, dass das Untersuchungsergebnis nicht verfälscht wird.

#### **Art. 86**<sup>35</sup>           Besondere Abklärungen

Das Kontrollorgan unterrichtet das Laboratorium über alle Umstände, die für die Untersuchung wesentlich sein können, insbesondere über die Gründe einer Probenerhebung.

#### **Art. 87**           Vergütung des Wertes der Probe

<sup>1</sup> Wird eine Probe nicht beanstandet, so kann die Warenbesitzerin oder der Warenbesitzer die Vergütung ihres Wertes verlangen.

<sup>2</sup> Proben mit einem Ankaufswert unter 5 Franken werden nicht vergütet.

## **2. Kapitel: Analyseverfahren**

#### **Art. 88**

<sup>1</sup> Im Rahmen der amtlichen Kontrollen werden so weit als möglich Analyseverfahren nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch<sup>36</sup> (Art. 61 LGV) oder nach international anerkannten Regeln oder Protokollen (wie ISO, CEN oder *Codex Alimentarius*) angewendet.

<sup>2</sup> Werden andere Analyseverfahren angewendet, so sind solche zu bevorzugen, deren Zuverlässigkeit den Kriterien nach dem Anhang genügt.

<sup>3</sup> Analyseverfahren, die sich auf verschiedene Produktgruppen anwenden lassen, sind gegenüber Methoden zu bevorzugen, die nur bei einzelnen Produkten anwendbar sind.

<sup>34</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>35</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 5151).

<sup>36</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

## **5. Titel: Listen der gemeldeten und der bewilligten Lebensmittelbetriebe**

### **Art. 89**

<sup>1</sup> Die kantonalen Vollzugsbehörden führen Listen der nach Artikel 12 LGV gemeldeten sowie der nach Artikel 13 LGV bewilligten Lebensmittelbetriebe.

<sup>2</sup> Die einem bewilligten Betrieb zugeteilte Nummer kann durch Codes ergänzt werden, welche die Art der Erzeugnisse tierischer Herkunft bezeichnen.

<sup>3</sup> Bei Grossbetrieben kann die Bewilligungsnummer durch Unternummern ergänzt werden, die Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten bezeichnen, welche Erzeugnisse tierischer Herkunft verkaufen oder herstellen.

<sup>4</sup> Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde meldet die Bewilligungsnummer dem Bundesamt für Veterinärwesen.

## **6. Titel: Anpassung des Anhangs**

### **Art. 90**

Das BAG passt den Anhang dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

## **7. Titel: Schlussbestimmungen**

### **Art. 91**            Umsetzung von Artikel 62 Absatz 2 LGV

Für die Umsetzung von Artikel 62 Absatz 2 LGV gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2008.

### **Art. 92**            Ausbildungen nach bisherigem Recht

<sup>1</sup> Wer die Ausbildung als Lebensmittelchemikerin oder Lebensmittelchemiker vor dem 1. Mai 2002 begonnen hat, kann sie nach dem Recht fortsetzen, das bis zur Änderung vom 27. März 2002<sup>37</sup> der Verordnung vom 17. April 1991<sup>38</sup> über das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom gegolten hat.

<sup>37</sup> [AS 2002 681]

<sup>38</sup> [AS 1991 1096, 1995 1765]

<sup>2</sup> Die Kantone können Ortsexpertinnen und Ortsexperten, die vor dem Inkrafttreten der Verordnung vom 1. März 1995<sup>39</sup> über die Mindestanforderungen an Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure nach altem Recht ausgebildet worden sind, als Lebensmittelkontrolleurinnen oder als Lebensmittelkontrolleure anerkennen, wenn sie in der neuen Lebensmittelgesetzgebung ausgebildet worden sind und eine entsprechende Prüfung bestanden haben.

**Art. 92a<sup>40</sup>** Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 13. Oktober 2010

<sup>1</sup> Kandidatinnen und Kandidaten, welche sich vor Inkrafttreten der Änderung vom 13. Oktober 2010 dieser Verordnung zu Ergänzungsprüfungen oder zur Diplomprüfung als Lebensmittelchemikerin oder Lebensmittelchemiker oder zur Prüfung als Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor angemeldet haben, können nach bisherigem Recht geprüft werden. Die Prüfungen müssen spätestens vier Jahre nach Inkrafttreten dieser Änderung abgelegt sein.

<sup>2</sup> Während der Übergangsfrist nach Absatz 1 kann das EDI die PK-LMCD sowie die regionalen Prüfungskommissionen bei Bedarf um zusätzliche Mitglieder erweitern, um den reibungslosen Ablauf der Prüfungen sicherzustellen.

<sup>3</sup> Diplome nach bisherigem Recht sind Diplomen nach neuem Recht gleichgestellt.

<sup>4</sup> Das kantonale Lebensmittelkontrolleurendiplom kann bis spätestens vier Jahre nach Inkrafttreten dieser Änderung auf Antrag in ein eidgenössisches Diplom umgewandelt werden.

**Art. 93** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

<sup>39</sup> [AS 1995 1756]

<sup>40</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4783).

*Anhang*<sup>41</sup>  
(Art. 88 Abs. 2)

## **Kriterien für die Überprüfung der Zuverlässigkeit eines Analyseverfahrens**

1. Die Zuverlässigkeit eines Analyseverfahrens ist, sofern relevant, nach folgenden Kriterien zu überprüfen:
  - a. Genauigkeit; diese umfasst die Präzision (Wiederholpräzision, Vergleichspräzision) und die Richtigkeit;
  - b. Anwendungsbereich (erfasste Analyten, Matrix und Konzentrationsbereich);
  - c. Nachweisgrenze;
  - d. Bestimmungsgrenze;
  - e. Wiederfindungsrate;
  - f. Spezifität;
  - g. Empfindlichkeit;
  - h. Linearität;
  - i. Robustheit;
  - j. Messunsicherheit;
  - k. sonstige nach Bedarf ausgewählte Kriterien.
2. Die Validierungsangaben nach Ziffer 1 Buchstabe a sind zu bestimmen:
  - a. nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch<sup>42</sup> oder nach einem international anerkannten Protokoll (z.B. ISO 5725:1994 oder IUPAC<sup>43</sup>-International Harmonised Protocol); oder
  - b. soweit Leistungskriterien für Analysemethoden festgelegt wurden: durch Tests zur Feststellung der Einhaltung dieser Kriterien.
3. Die Ergebnisse aus den Eignungs- und Vergleichsprüfungen sind zu veröffentlichen oder frei zur Verfügung zu stellen.

<sup>41</sup> Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 5151).

<sup>42</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

<sup>43</sup> International Union of Pure and Applied Chemistry

