

# Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung

817.025.21

vom 23. November 2005 (Stand am 27. Dezember 2005)

---

*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. die Ausbildung und Prüfung der Personen, die mit dem Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung betraut sind;
- 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> Sie gilt auch für Tabak und Tabakerzeugnisse nach der Tabakverordnung vom 27. Oktober 2004<sup>2</sup>.

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

- a. Verordnung vom 23. November 2005<sup>3</sup> über die Primärproduktion und die darauf gestützten Erlasse;
- b. Verordnung vom 23. November 2005<sup>4</sup> über das Schlachten und die Fleischkontrolle und die darauf gestützten Erlasse;
- c. Verordnung vom 20. April 1988<sup>5</sup> über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten;
- d. Verordnung vom 1. März 1995<sup>6</sup> über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene.

AS 2005 6555

1 SR 817.02

2 SR 817.06

3 SR 916.020

4 SR 817.190

5 SR 916.443.11

6 SR 817.191.54

## **2. Titel: Ausbildung und Prüfung von Vollzugspersonen**

### **1. Kapitel: Voraussetzung für eine amtliche Tätigkeit**

#### **Art. 2**

Wer eine der folgenden Tätigkeiten ausüben will, muss über die entsprechende abgeschlossene Ausbildung verfügen:

- a. Kantonschemikerinnen und -chemiker;
- b. kantonale Lebensmittelinspektorinnen und kantonale Lebensmittelinspektoren;
- c. amtliche Lebensmittelkontrolleurinnen und amtliche Lebensmittelkontrolleure.

## **2. Kapitel: Eidgenössisches Lebensmittelchemikerdiplom**

### **1. Abschnitt: Grundsätze**

#### **Art. 3**

<sup>1</sup> Das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom ist Voraussetzung für die Wahl zur Kantonschemikerin oder zum Kantonschemiker und zur stellvertretenden Kantonschemikerin oder zum stellvertretenden Kantonschemiker.

<sup>2</sup> Wer das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom erwerben will, muss:

- a. die theoretische Vorbildung nachweisen;
- b. die weiteren Ausbildungen nach Artikel 11 absolviert haben; und
- c. die Diplomprüfung bestanden haben.

### **2. Abschnitt: Theoretische Vorbildung**

#### **Art. 4** Fachgebiete

<sup>1</sup> Die theoretische Vorbildung muss in folgenden Fachgebieten nachgewiesen werden:

- a. anorganische Chemie;
- b. organische Chemie;
- c. analytische Chemie, insbesondere instrumentelle analytische Chemie;
- d. Physik;
- e. Pflanzenphysiologie;
- f. Hydrogeologie.

<sup>2</sup> An Stelle einer Prüfung in Pflanzenphysiologie kann eine Prüfung in Biochemie in Verbindung mit dem Besuch einer Vorlesung in Pflanzenphysiologie nachgewiesen werden.

#### **Art. 5** Nachweis

<sup>1</sup> Der Nachweis der theoretischen Vorbildung kann erbracht werden durch:

- a. ein Diplom einer philosophisch-naturwissenschaftlichen Fakultät einer schweizerischen Universität in Chemie, Biochemie oder in allgemeinen Naturwissenschaften mit Chemie oder Biochemie als Prüfungsfach;
- b. ein Diplom für Chemie (Studienrichtung dipl. Chemikerin/Chemiker) oder für Naturwissenschaften (chemische oder biologische Studienrichtung) der Eidgenössischen Technischen Hochschulen;
- c. das eidgenössische Staatsexamen als Apothekerin oder Apotheker;
- d. das Diplom als Lebensmittelingenieurin oder Lebensmittelingenieur der Eidgenössischen Technischen Hochschulen;
- e. das eidgenössische Staatsexamen als Tierärztin oder Tierarzt.

<sup>2</sup> In Ausnahmefällen kann der Nachweis auch durch andere Studienabschlüsse sowie durch Diplome von ausländischen Hochschulen erbracht werden. Über die Anerkennung entscheidet der Leitende Ausschuss (Art. 21).

#### **Art. 6** Nachweis durch Ergänzungsprüfungen

<sup>1</sup> Wer die theoretische Vorbildung nicht nach Artikel 5 nachweisen kann, jedoch über ein Hochschuldiplom oder ein Staatsexamen verfügt, kann die theoretische Vorbildung nachweisen durch Ergänzungsprüfungen:

- a. in den Fachgebieten nach Artikel 4, in denen sie oder er in Vor- oder Schlussdiplomprüfungen oder im Staatsexamen nicht geprüft worden ist;
- b. für nicht bestandene Fachprüfungen.

<sup>2</sup> Der Leitende Ausschuss bestimmt im Einzelfall, in welchen Fachgebieten die Inhaberin oder der Inhaber eines anderen Studienabschlusses oder eines ausländischen Hochschuldiploms Ergänzungsprüfungen ablegen muss.

#### **Art. 7** Anmeldung und Zulassung zu Ergänzungsprüfungen

<sup>1</sup> Wer eine Ergänzungsprüfung ablegen muss, meldet sich schriftlich beim Bundesamt für Gesundheit (BAG) an.

<sup>2</sup> Der Anmeldung beizulegen ist das Hochschuldiplom oder der Ausweis über das bestandene Staatsexamen, den anderen Studienabschluss oder den ausländischen Hochschulabschluss sowie über Vorprüfungen, in denen notwendige Fachprüfungen abgelegt wurden.

<sup>3</sup> Der Leitende Ausschuss entscheidet über die Zulassung zu den Ergänzungsprüfungen.

<sup>4</sup> Vor der Prüfung ist die Prüfungsgebühr nach Anhang 1 LGV zu bezahlen.

#### **Art. 8** Durchführung der Ergänzungsprüfungen

<sup>1</sup> Die Prüfungskommission (Art. 22) führt die Ergänzungsprüfungen durch. Sie kann als zusätzliche Examinatorinnen oder Examinatoren Sachverständige beiziehen.

<sup>2</sup> Die Ergänzungsprüfungen sind mündlich und dauern pro Fachgebiet eine halbe Stunde.

<sup>3</sup> Jede mündliche Prüfung wird von einer Examinatorin oder einem Examinator in Gegenwart einer Koexaminatorin oder eines Koexaminators abgenommen.

#### **Art. 9** Ergebnis der Ergänzungsprüfungen

<sup>1</sup> Die Examinatorin oder der Examinator und die Koexaminatorin oder der Koexaminator erteilen die Note für das von ihnen geprüfte Fach gemeinsam und geben sie der Prüfungskommission bekannt.

<sup>2</sup> Sie bewerten die Leistungen nach folgender Notenskala:

6 = sehr gut

5 = gut

4 = genügend

3 = ungenügend

2 = schlecht

1 = sehr schlecht

<sup>3</sup> Halbe Noten sind zulässig.

<sup>4</sup> Eine Ergänzungsprüfung ist bestanden, wenn die Fachnote mindestens 4,0 beträgt.

<sup>5</sup> Die Prüfungskommission teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis schriftlich mit.

#### **Art. 10** Wiederholung der Ergänzungsprüfungen

<sup>1</sup> Wer eine Ergänzungsprüfung nicht bestanden hat, kann sie einmal wiederholen.

<sup>2</sup> Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

### **3. Abschnitt: Weitere Ausbildungen vor der Diplomprüfung**

#### **Art. 11**

<sup>1</sup> Die Bewerberin oder der Bewerber für das Lebensmittelchemikerdiplom muss über die Fachgebiete nach Artikel 4 hinaus die folgenden Vorlesungen und Praktika besuchen:

- a. Vorlesungen:
  1. Lebensmittelchemie, einschliesslich Warenkunde, Technologie und Ernährung,
  2. Lebensmitteltoxikologie,
  3. Lebensmittelmikrobiologie,
  4. Lebensmittel- und Verwaltungsrecht;
- b. Praktika:
  1. Lebensmittelmikroskopie,
  2. Lebensmittelmikrobiologie.

<sup>2</sup> Der Leitende Ausschuss kann an Stelle des Vorlesungs- oder Praktikumsbesuchs ein Selbststudium gestatten.

<sup>3</sup> Die Bewerberin oder der Bewerber muss in der Inspektion von Lebensmittelbetrieben ausgebildet sein und seit mindestens zwei Jahren in einem kantonalen Laboratorium praktisch arbeiten. Der Leitende Ausschuss kann eine praktische Tätigkeit in einem anderen lebensmittelanalytischen Laboratorium ganz oder teilweise anerkennen.

<sup>4</sup> Das BAG bietet den Bewerberinnen oder Bewerbern die Möglichkeit, im Direktionsbereich Verbraucherschutz ein Praktikum zu absolvieren.

#### **4. Abschnitt: Diplomprüfung**

##### **Art. 12** Grundsätze

<sup>1</sup> In der Diplomprüfung hat die Bewerberin oder der Bewerber nachzuweisen, dass sie oder er genügende theoretische und praktische Kenntnisse besitzt, um als Kantonschemikerin oder Kantonschemiker die Vollzugsbehörde der Lebensmittelkontrolle zu leiten.

<sup>2</sup> Die Diplomprüfung besteht aus einem praktischen und einem theoretischen Teil.

<sup>3</sup> Zur theoretischen Prüfung wird zugelassen, wer die praktische Prüfung bestanden hat.

##### **Art. 13** Praktische Prüfung

<sup>1</sup> Die praktische Prüfung umfasst bis zu vier Aufgaben, davon mindestens eine aus dem Gebiet der Gebrauchsgegenstände.

<sup>2</sup> Sie beinhaltet die folgenden Bereiche:

- a. Konzeption und Planung von Betriebs- und Lebensmittelkontrollen anhand konkreter Aufgabenstellungen;

- b. Inspektion einschliesslich Probenahme und Beurteilung der Selbstkontrolle; analytische Untersuchungen von Proben einschliesslich einer Beurteilung der Qualität der Untersuchungsergebnisse;
- c. lebensmittelrechtliche Beurteilung der Untersuchungsergebnisse.

<sup>3</sup> Sie muss in einem kantonalen Labor unter der Aufsicht der zuständigen Kantonschemikerin oder des zuständigen Kantonschemikers durchgeführt werden.

<sup>4</sup> Sie dauert vier Wochen. Die Prüfungskommission nimmt im Verlauf der ersten zwei Wochen eine Zwischenbesprechung vor, welche in erster Linie die Lösung der Aufgaben nach Absatz 2 Buchstabe a zum Gegenstand hat.

<sup>5</sup> Die Prüfungskommission kann Abweichungen von den Bestimmungen dieses Artikels gestatten.

#### **Art. 14** Theoretische Prüfung

<sup>1</sup> Die theoretische Prüfung erstreckt sich auf die folgenden Bereiche:

- a. Chemie, Biochemie, Technologie und Warenkunde der Lebensmittel;
- b. Analyse und Beurteilung der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- c. Lebensmitteltoxikologie;
- d. Lebensmittelmikrobiologie, einschliesslich Epidemiologie;
- e. Grundzüge der Hygiene und der Ernährung;
- f. Kenntnis der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung.

<sup>2</sup> Die Prüfung ist mündlich und dauert pro Bereich eine halbe Stunde.

#### **Art. 15** Anmeldung und Zulassung

<sup>1</sup> Die Bewerberin oder der Bewerber meldet sich schriftlich beim BAG zur Diplomprüfung an.

<sup>2</sup> Der Anmeldung sind beizulegen:

- a. der Nachweis über die theoretische Vorbildung;
- b. der Nachweis über den Besuch der weiteren Vorlesungen und Praktika;
- c. der Nachweis über die praktische Tätigkeit nach Artikel 11 Absatz 3.

<sup>3</sup> Der Leitende Ausschuss verfügt die Zulassung zur Diplomprüfung.

<sup>4</sup> Vor der Prüfung ist die Prüfungsgebühr nach Anhang 1 LGV zu bezahlen.

#### **Art. 16** Durchführung

<sup>1</sup> Die Diplomprüfung wird von der Prüfungskommission abgenommen. Diese kann als zusätzliche Examinatorinnen oder Examinatoren Sachverständige beiziehen.

<sup>2</sup> Jede mündliche Prüfung wird von einer Examinatorin oder einem Examinator in Gegenwart einer Koexaminatorin oder eines Koexaminators abgenommen.

**Art. 17** Ergebnis

<sup>1</sup> Für jede praktische Prüfungsaufgabe und jedes theoretische Prüfungsgebiet gibt es eine Fachnote.

<sup>2</sup> Bei der praktischen Prüfung zählen die Bereiche wie folgt:

- a. die Bereiche nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstaben a und b: einfach;
- b. der Bereich nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe c: doppelt.

<sup>3</sup> Es gilt die Notenskala nach Artikel 9 Absätze 2 und 3.

<sup>4</sup> Die Examinatorin oder der Examinator und die Koexaminatorin oder der Koexaminator erteilen die Note gemeinsam.

<sup>5</sup> Die Noten für die Bereiche der praktischen Prüfung werden vor der Zulassung zur theoretischen Prüfung erteilt. Die Noten für die Bereiche der theoretischen Prüfung sind unmittelbar nach Abschluss jeder Prüfung bekanntzugeben.

<sup>6</sup> Aus den einzelnen Fachnoten für die praktische und für die theoretische Prüfung wird eine Durchschnittsnote errechnet.

<sup>7</sup> Die praktische und die theoretische Prüfung gelten als bestanden, wenn:

- a. je ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wurde;
- b. keine Fachnote unter 2, nicht zwei oder mehr Fachnoten unter 3 und nicht drei oder mehr Fachnoten unter 4 erteilt worden sind.

<sup>8</sup> Die Prüfungskommission teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis schriftlich mit.

**Art. 18** Unlauterkeit

Hat eine Bewerberin oder ein Bewerber die Zulassung zur Diplomprüfung durch unrichtige oder unvollständige Angaben bewirkt oder bei der Diplomprüfung unzulässige Mittel verwendet, so kann der Leitende Ausschuss die Diplomprüfung als nicht bestanden erklären.

**Art. 19** Wiederholung

<sup>1</sup> Wer die Diplomprüfung nicht bestanden hat, kann sie einmal wiederholen.

<sup>2</sup> Die Wiederholung der praktischen Prüfung wird erlassen, wenn die Bewerberin oder der Bewerber dabei eine Durchschnittsnote von mindestens 4,5 erzielt hat.

<sup>3</sup> Die theoretische Prüfung muss innerhalb eines Jahres wiederholt werden.

<sup>4</sup> Für die Wiederholung ist die entsprechende Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

**Art. 20** Diplom

<sup>1</sup> Ist die Prüfung bestanden, so stellt das EDI das Diplom aus.

<sup>2</sup> Die Urkunde wird von der Vorsteherin oder dem Vorsteher des EDI und von der Präsidentin oder dem Präsidenten des Leitenden Ausschusses unterzeichnet.

## 5. Abschnitt: Vollzug

### Art. 21 Leitender Ausschuss

<sup>1</sup> Der Leitende Ausschuss hat folgende Aufgaben und Befugnisse:

- a. Er sorgt für Ausbildungsmöglichkeiten.
- b. Er sorgt für die einheitliche Durchführung der Prüfungen.
- c. Er übt die Aufsicht über die Prüfungen aus.
- d. Er entscheidet in Zweifelsfällen über das Bestehen von Prüfungen und erlässt bei nicht bestandenen Prüfungen eine Verfügung.
- e. Er entscheidet im Einzelfall über Abweichungen von den Prüfungsbestimmungen, soweit solche in dieser Verordnung vorgesehen sind.

<sup>2</sup> Er besteht aus folgenden fünf Mitgliedern:

- a. der Chefin oder dem Chef des Direktionsbereiches Verbraucherschutz des BAG;
- b. zwei Kantonschemikerinnen oder Kantonschemikern aus der deutschsprachigen Schweiz;
- c. zwei Kantonschemikerinnen oder Kantonschemikern der französisch- und der italienischsprachigen Schweiz.

<sup>3</sup> Das EDI ernennt die Mitglieder.

<sup>4</sup> Die Chefin oder der Chef des Direktionsbereichs Verbraucherschutz des BAG präsidiert den Leitenden Ausschuss. Der Leitende Ausschuss bezeichnet die Vizepräsidentin oder den Vizepräsidenten.

<sup>5</sup> Verfügungen des Leitenden Ausschusses werden durch dessen Präsidentin oder Präsidenten im Namen des BAG erlassen.

### Art. 22 Prüfungskommissionen

<sup>1</sup> Es gibt eine Prüfungskommission für die deutschsprachige Schweiz und eine für die französisch- und italienischsprachige Schweiz.

<sup>2</sup> Jede der beiden Prüfungskommissionen besteht je aus den zwei im Leitenden Ausschuss vertretenen Kantonschemikerinnen oder Kantonschemikern. Sie bezeichnet die Präsidentin oder den Präsidenten.

<sup>3</sup> Die Prüfungskommissionen bereiten die Prüfungen vor, legen die Prüfungsaufgaben fest und nehmen die Prüfungen ab.

<sup>4</sup> Für die Abnahme der Ergänzungsprüfungen und der Prüfungen in Lebensmittel-mikrobiologie und Lebensmitteltoxikologie ziehen sie in der Regel Hochschuldozentinnen oder -dozenten als Examinatorinnen oder Examinatoren bei. Ein Mitglied der Prüfungskommission wirkt als Koexaminatorin oder Koexaminator mit.

<sup>5</sup> Bei der Prüfung einer Bewerberin oder eines Bewerbers aus einem kantonalen Laboratorium tritt die betreffende Kantonschemikerin oder der betreffende Kantonschemiker in den Ausstand. Der Leitende Ausschuss bestimmt, wer sie oder ihn in der Kommission ersetzt.

#### **Art. 23** Entschädigung

<sup>1</sup> Die Entschädigung der Mitglieder des Leitenden Ausschusses, der Mitglieder der Prüfungskommissionen und der Expertinnen und Experten richtet sich nach der Verordnung vom 12. Dezember 1996<sup>7</sup> über die Taggelder und Vergütungen der Mitglieder ausserparlamentarischer Kommissionen.

<sup>2</sup> Bei mündlichen und praktischen Prüfungen erhalten die zugezogenen Examinatorinnen oder Examinatoren sowie die Koexaminatorinnen oder Koexaminatoren pro Bewerberin oder Bewerber und Fach 25 Franken. Ist nur eine Bewerberin oder ein Bewerber in einem Fach zu prüfen, so beträgt die Entschädigung 50 Franken.

#### **Art. 24** Aufsichtsbehörde

Aufsichtsbehörde ist das EDI.

#### **Art. 25** Sekretariat

Das BAG besorgt das Sekretariat für den Leitenden Ausschuss und die Prüfungskommissionen.

### **3. Kapitel: Diplom für Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren**

#### **1. Abschnitt: Grundsatz**

#### **Art. 26**

Wer das eidgenössische Lebensmittelinspektordiplom erwerben will, muss:

- a. die theoretische und praktische Vorbildung nachweisen;
- b. die Ausbildung absolviert haben;
- c. die Diplomprüfung bestehen.

#### **2. Abschnitt: Vor- und Ausbildung**

#### **Art. 27** Vorbildung

<sup>1</sup> Die Vorbildung besteht aus einem theoretischen Teil und einer angemessenen Praxis in einem Lebensmittelbetrieb oder einem Labor der kantonalen Vollzugsbehörde der Lebensmittelkontrolle.

<sup>7</sup> SR 172.311

- <sup>2</sup> Der Nachweis der theoretischen Vorbildung kann erbracht werden durch:
- einen Studienabschluss naturwissenschaftlicher Richtung an einer schweizerischen Hochschule;
  - einen Studienabschluss mit Fachrichtung Chemie, Lebensmitteltechnologie oder Landwirtschaft an einer schweizerischen Fachhochschule;
  - einen Lehrabschluss als Chemie- oder Biologielaborantin oder -laborant mit bestandener höherer Fachprüfung;
  - den Lehrabschluss als Drogistin oder Drogist mit bestandener Meisterprüfung oder höherer Fachprüfung.
- <sup>3</sup> Der Nachweis der praktischen Vorbildung kann erbracht werden durch Bescheinigung einer angemessenen Praxis in:
- einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb; oder
  - einem Labor der Vollzugsbehörde der Lebensmittelkontrolle.
- <sup>4</sup> Der Leitende Ausschuss entscheidet über die Anerkennung weiterer Bildungsgänge und praktischer Betätigungen.

## **Art. 28**      Ausbildung

- <sup>1</sup> Die Ausbildung dauert in der Regel ein Jahr. Sie steht unter der Leitung der Kantonschemikerin oder des Kantonschemikers.
- <sup>2</sup> Sie besteht aus:
- einem Lehrgang über die Aufgaben der Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren;
  - Unterricht über Untersuchungsmethoden;
  - Schulung für den Aussendienst.
- <sup>3</sup> Der Lehrgang über die Aufgaben der Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren umfasst die folgenden Bereiche:
- Kenntnisse über die eidgenössischen und kantonalen Vorschriften über die Lebensmittelkontrolle;
  - Warenkunde und Lebensmitteltechnologie;
  - Lebensmittel- und Betriebshygiene;
  - Mikrobiologie;
  - Sinnenprüfung;
  - Betriebsinspektionen mit den einschlägigen Amtshandlungen;
  - Inspektionsberichte und Inspektionsprotokolle;
  - Beurteilung von Lebensmittelanpreisungen;

- i. Beurteilung von Bauprojekten für Lebensmittelbetriebe;
- j. Beurteilung von HACCP-Konzepten<sup>8</sup> und Qualitätssicherungsprogrammen.

<sup>4</sup> Die Bewerberin oder der Bewerber ist über die wichtigsten Untersuchungsmethoden und über das Leistungsvermögen des Laboratoriums, in dem sie oder er ausgebildet wird, zu unterrichten und, soweit nötig, auch in die einfachen Laboruntersuchungsmethoden einzuführen.

<sup>5</sup> Für die Schulung für den Aussendienst sind mindestens 40 Tage, davon 5 Tage ausserhalb des eigenen Kantons, vorzusehen.

### 3. Abschnitt: Diplomprüfung

#### Art. 29 Grundsätze

<sup>1</sup> In der Diplomprüfung hat die Bewerberin oder der Bewerber nachzuweisen, dass sie oder er genügend theoretische und praktische Kenntnisse für die Tätigkeit als Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor besitzt.

<sup>2</sup> Die Diplomprüfung besteht aus einem praktischen und einem theoretischen Teil.

#### Art. 30 Praktische Prüfung

<sup>1</sup> Die praktische Prüfung erstreckt sich auf die folgenden Bereiche:

- a. Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen anhand von praktischen Beispielen;
- b. einfache Lebensmitteluntersuchungen (z.B. mit Lupe und Mikroskop);
- c. Sinnenprüfungen;
- d. Beurteilung von Anpreisungen und Etiketten;
- e. Inspektionstätigkeit.

<sup>2</sup> Die Prüfung dauert in den Bereichen nach Absatz 1 Buchstaben a–d je eine halbe Stunde, im Bereich nach Absatz 1 Buchstabe e anderthalb bis zwei Stunden.

#### Art. 31 Theoretische Prüfung

<sup>1</sup> Die theoretische Prüfung umfasst eine schriftliche Arbeit über ein spezielles Thema der Lebensmittelinspektion. Die Arbeit ist innerhalb von drei Wochen zu verfassen und vor Beginn der Prüfungen nach Absatz 2 abzuliefern.

<sup>2</sup> Die theoretische Prüfung erstreckt sich ausserdem auf die folgenden Bereiche:

- a. Warenkunde, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelhygiene;
- b. Probenerhebung, Beanstandung und Beschlagnahmung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, Inspektionen von Räumlichkeiten und Gerätschaften;

<sup>8</sup> Hazard Analysis and Critical Control Points im Sinne von Art. 51 LGV

- c. Kenntnisse der Vorschriften über die Lebensmittelkontrolle, der wichtigsten analytischen Untersuchungsmethoden sowie des Leistungsvermögens und der Ausrüstung des kantonalen Laboratoriums.

<sup>3</sup> Die Prüfung dauert pro Bereich eine Stunde.

#### **Art. 32** Anmeldung und Zulassung

<sup>1</sup> Die Bewerberin oder der Bewerber meldet sich schriftlich beim BAG an.

<sup>2</sup> Der Anmeldung sind beizulegen:

- a. ein kurzer Lebenslauf mit Beschreibung von Ausbildung und beruflichem Werdegang;
- b. Nachweise über die theoretische und praktische Vorbildung;
- c. die Bescheinigung der Ausbildung zur Lebensmittelinspektorin oder zum Lebensmittelinspektor in einem kantonalen Laboratorium.

<sup>3</sup> Der Leitende Ausschuss verfügt die Zulassung zur Diplomprüfung.

<sup>4</sup> Die Prüfungsgebühr nach Anhang 1 LGV muss vor der Prüfung bezahlt werden.

#### **Art. 33** Durchführung

Die Diplomprüfung wird von der Prüfungskommission abgenommen.

#### **Art. 34** Ergebnis

<sup>1</sup> Für jede praktische Prüfungsaufgabe und jedes theoretische Prüfungsfach gibt es eine Fachnote. Sie wird sofort am Ende jeder Fachprüfung mitgeteilt.

<sup>2</sup> Es gilt die Notenskala nach Artikel 9 Absätze 2 und 3.

<sup>3</sup> Aus den einzelnen Fachnoten für den praktischen und den theoretischen Teil der Prüfung wird eine Durchschnittsnote errechnet.

<sup>4</sup> Die Prüfung gilt als bestanden, wenn:

- a. ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wird;
- b. keine Fachnote unter 2, nicht zwei oder mehr Fachnoten unter 3 und nicht drei oder mehr Fachnoten unter 4 erteilt worden sind.

<sup>5</sup> Die Prüfungskommission teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis schriftlich mit.

#### **Art. 35** Unlauterkeit

Hat eine Bewerberin oder ein Bewerber die Zulassung zur Diplomprüfung durch unrichtige oder unvollständige Angaben bewirkt oder bei der Diplomprüfung unzulässige Mittel verwendet, so kann der Leitende Ausschuss die Diplomprüfung als nicht bestanden erklären.

**Art. 36** Wiederholung

<sup>1</sup> Wer die Diplomprüfung nicht bestanden hat, kann sie einmal wiederholen.

<sup>2</sup> Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

**Art. 37** Diplom

<sup>1</sup> Ist die Diplomprüfung bestanden, so stellt das BAG das Diplom aus.

<sup>2</sup> Die Urkunde wird von der Präsidentin oder vom Präsidenten des Leitenden Ausschusses und von der Präsidentin oder vom Präsidenten der Prüfungskommission unterzeichnet.

**4. Abschnitt: Vollzug****Art. 38** Leitender Ausschuss

<sup>1</sup> Der Leitende Ausschuss hat folgende Aufgaben und Befugnisse:

- a. Er sorgt für die einheitliche Durchführung der Prüfungen.
- b. Er übt die Aufsicht über die Prüfungen aus.
- c. Er entscheidet in Zweifelsfällen über das Bestehen von Prüfungen und erlässt bei nicht bestandenem Prüfungen eine Verfügung.
- d. Er entscheidet im Einzelfall über Abweichungen von den Prüfungsbestimmungen, sofern solche in dieser Verordnung vorgesehen sind.
- e. Er ernennt die Prüfungskommissionen.

<sup>2</sup> Er besteht aus den folgenden vier Mitgliedern:

- a. der Chefin oder dem Chef des Direktionsbereichs Verbraucherschutz des BAG;
- b. je einer Kantonschemikerin oder einem Kantonschemiker aus der deutschen, der französischen und der italienischen Schweiz.

<sup>3</sup> Das EDI ernennt die Mitglieder.

<sup>4</sup> Die Chefin oder der Chef des Direktionsbereichs Verbraucherschutz des BAG präsidiert den Leitenden Ausschuss. Dieser bezeichnet die Vizepräsidentin oder den Vizepräsidenten.

<sup>5</sup> Verfügungen des Leitenden Ausschusses werden durch dessen Präsidentin oder Präsidenten im Namen des BAG erlassen.

**Art. 39** Prüfungskommissionen

<sup>1</sup> Pro Sprachregion (deutsch, französisch, italienisch) wird eine Prüfungskommission gebildet.

<sup>2</sup> Jede Prüfungskommission setzt sich zusammen aus:

- a. der Vertreterin oder dem Vertreter der Sprachregion im Leitenden Ausschuss;
- b. der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlichen Kantonschemikerin oder dem betreffenden Kantonschemiker;
- c. einer kantonalen Lebensmittelinspektorin oder einem kantonalen Lebensmittelinspektor.

<sup>3</sup> Die Vertreterin oder der Vertreter der Sprachregion im Leitenden Ausschuss präsidiert die Kommission.

<sup>4</sup> Die Kommission bereitet die Prüfungen vor und legt die Prüfungsaufgaben fest. Sie nimmt die Prüfungen ab.

<sup>5</sup> Die Präsidentin oder der Präsident der Kommission tritt in den Ausstand, wenn eine Bewerberin oder ein Bewerber aus dem Kanton geprüft wird, in dem die Präsidentin oder der Präsident amtiert. Der Leitende Ausschuss bestimmt, wer sie oder ihn in der Kommission ersetzt.

**Art. 40** Entschädigung

Die Entschädigung der Mitglieder des Leitenden Ausschusses und der Prüfungskommissionen richtet sich nach der Verordnung vom 12. Dezember 1996<sup>9</sup> über die Taggelder und Vergütungen der Mitglieder ausserparlamentarischer Kommissionen.

**Art. 41** Aufsichtsbehörde

Aufsichtsbehörde ist das EDI.

**Art. 42** Sekretariat

Das BAG besorgt das Sekretariat für den Leitenden Ausschuss und die Prüfungskommissionen.

**4. Kapitel: Attest für Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure****1. Abschnitt: Ausbildung****Art. 43**

<sup>1</sup> Die Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin oder zum Lebensmittelkontrolleur umfasst einen theoretischen und einen praktischen Teil.

<sup>9</sup> SR 172.311

<sup>2</sup> Die Kantone legen die Ausbildungszeit fest. Diese muss, Prüfung inbegriffen, mindestens fünf Tage dauern.

<sup>3</sup> Die Ausbildung steht unter der Leitung der Kantonschemikerin oder des Kantonschemikers.

<sup>4</sup> Sie besteht aus einem Lehrgang über mindestens folgende Bereiche:

- a. die eidgenössischen und kantonalen Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung;
- b. Warenkunde und Lebensmitteltechnologie (mindestens in Bezug auf Lebensmittelverarbeitung, Konditorei- und Backwaren, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse);
- c. Lebensmittel- und Betriebshygiene (Grundkenntnisse);
- d. Mikrobiologie (Grundkenntnisse);
- e. Sinnenprüfung (beschränkt auf Einsatzbereich);
- f. Betriebsinspektion, Probenahme;
- g. Administration (wie Inspektionsberichte oder Inspektionsprotokolle).

## 2. Abschnitt: Prüfung

### Art. 44 Zulassung und Anmeldung

<sup>1</sup> Zur Prüfung wird zugelassen, wer die Ausbildung nach Artikel 43 durchlaufen hat.

<sup>2</sup> Die Anmeldung zum Besuch des Lehrgangs gilt zugleich als Anmeldung zur Prüfung.

### Art. 45 Inhalt und Form

<sup>1</sup> Die Prüfungsaufgaben umfassen drei Fächer aus den Bereichen nach Artikel 43 Absatz 4 Buchstaben a–d, f und g.

<sup>2</sup> Die Prüfung besteht mindestens aus einer schriftlichen Arbeit von einer Stunde Dauer.

### Art. 46 Ergebnis

<sup>1</sup> Für jedes der drei Prüfungsfächer wird eine Fachnote erteilt. Aus den Fachnoten wird die Durchschnittsnote berechnet.

<sup>2</sup> Es gilt die Notenskala nach Artikel 9 Absätze 2 und 3.

<sup>3</sup> Die Prüfung gilt als bestanden, wenn:

- a. ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wird;
- b. keine Fachnote unter 2 erteilt worden ist.

<sup>4</sup> Die Prüfungskommission teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis schriftlich mit.

**Art. 47** Unlauterkeit

Verwendet eine Bewerberin oder ein Bewerber bei der Prüfung unzulässige Mittel, so kann die Prüfungskommission die Prüfung als nicht bestanden erklären.

**Art. 48** Wiederholung

Wer die Prüfung nicht bestanden hat, kann sie einmal wiederholen.

**Art. 49** Attest

<sup>1</sup> Wer die Prüfung bestanden hat, erhält ein Attest über die Zulassung als Lebensmittelkontrolleurin oder als Lebensmittelkontrolleur.

<sup>2</sup> Das Attest wird von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker ausgestellt.

<sup>3</sup> Es gilt nur in dem Kanton, in dem die Prüfung abgelegt wurde. Die Kantone können die Atteste gegenseitig anerkennen.

### **3. Abschnitt: Durchführung der Prüfung**

**Art. 50** Prüfungskommission

<sup>1</sup> Eine Prüfungskommission führt die Prüfungen durch.

<sup>2</sup> Die Prüfungskommission besteht aus:

- a. der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker;
- b. einer Lebensmittelinspektorin oder einem Lebensmittelinspektor des zuständigen Kantons;
- c. weiteren Angestellten des kantonalen Laboratoriums.

**Art. 51** Rechtsmittel

Das Verfahren zum Erlass der Verfügung und das Beschwerdeverfahren richten sich nach kantonalem Recht.

### **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.

##### **Art. 53** 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 Hinweis darauf 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 die von ihnen vorgenommenen Beanstandungen, wenn:

- a. eine akute Gesundheitsgefährdung besteht; oder
- b. die beanstandeten Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone gefährdet ist.

**Art. 56** Evaluation

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

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

**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. der Ausgangsprodukte, Zutaten, Zusatzstoffe, 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;
  - 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).

## **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. Personenhigiene;
- 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>10</sup> festgelegten mikrobiologischen Kriterien entsprechen;
- b. mit den in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995<sup>11</sup> festgelegten Vorschriften im Einklang stehen und keine verbotenen Stoffe enthalten; und
- c. keine physikalischen Gefahrenquellen, wie Fremdkörper, enthalten.

<sup>10</sup> SR 817.024.1

<sup>11</sup> SR 817.021.23

### **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.

##### **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>12</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:

<sup>12</sup> SR 817.0

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>13</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.

**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:

- a. die Einhaltung der Anforderungen des Bestimmungslandes;
- b. die Genusstauglichkeit der zur Ausfuhr bestimmten Lebensmittel.

<sup>13</sup> SR 817.0

<sup>2</sup> Sie kann die Bescheinigung davon abhängig machen, dass ihr die massgebenden gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes für die betreffenden Waren vorgelegt werden.

#### **Art. 74**           Ausfuhrkontrolle

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

### **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>14</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>14</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

<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>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. das Untersuchungsziel mit Einzelproben 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** Probenahmerapport

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

- 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:

- 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 Rapporte erstellt werden. Bei der Entnahme mehrerer Proben am selben Ort (z.B. Sammelstellen, Lagerhäuser, Grossverteiler) können Sammelrapporte erstellt werden.

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

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

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

### **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** 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 Erhebungsrapportes.

<sup>2</sup> Im Rahmen der serienmässigen Probenahme 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 Probenahmerapport ohne Verzug dem Laboratorium übermittelt.

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

**Art. 86** Besondere Abklärungen

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

**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>15</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.

**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>15</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

<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>16</sup> der Verordnung vom 17. April 1991<sup>17</sup> über das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom gegolten hat.

<sup>2</sup> Die Kantone können Ortsexpertinnen und Ortsexperten, die vor dem Inkrafttreten der Verordnung vom 1. März 1995<sup>18</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. 93**            Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

<sup>16</sup> [AS 2002 681]

<sup>17</sup> [AS 1991 1096, 1995 1765]

<sup>18</sup> [AS 1995 1756]

*Anhang*  
(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 (Wiederholgrenze, Vergleichsgrenze) und die Richtigkeit;
  - b. Anwendungsbereich (erfasste Analyse, 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>19</sup> oder nach einem international anerkannten Protokoll (z.B. ISO 5725:1994 oder IUPAC<sup>20</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>19</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

<sup>20</sup> International Union of Pure and Applied Chemistry

