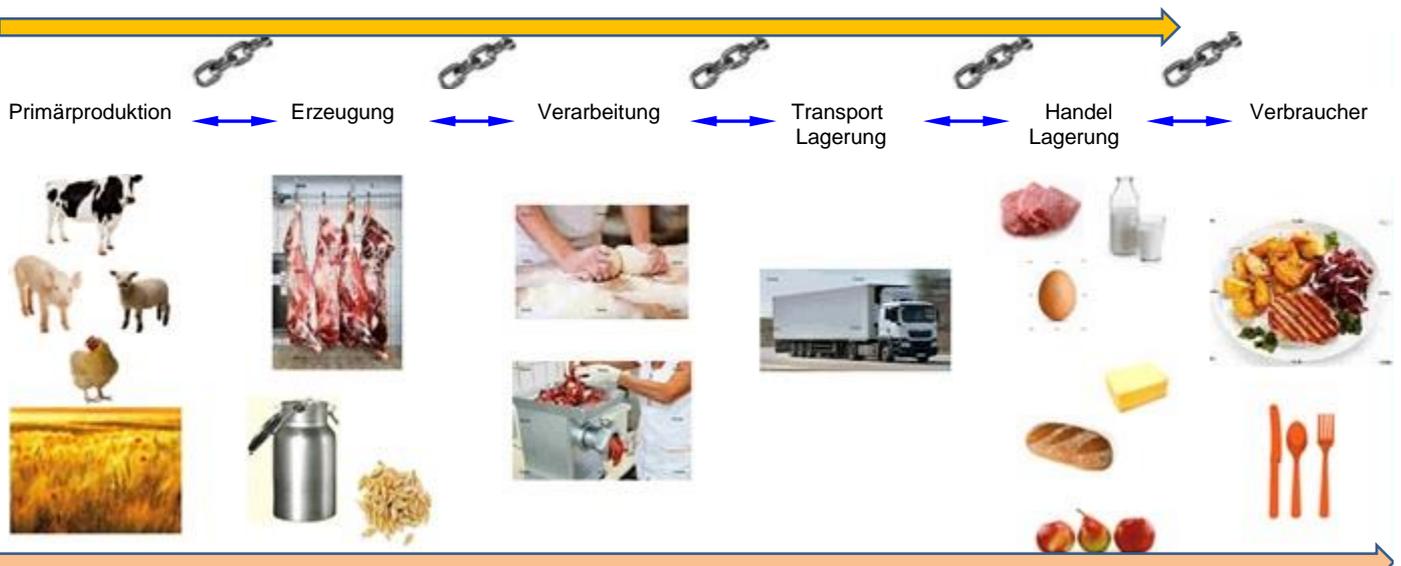


# Lebensmittelkontrolle auch bei uns?



Lebensmittel-Unternehmen haben Verpflichtung zur **betrieblichen Selbstkontrolle**

**Risikoorientierte amtliche Überwachung** entlang der Lebensmittel-Prozesskette  
(stichprobenartig)



**Ziel** → → → **Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier auf allen Stufen der Lebensmittelkette**

# Inhaltsverzeichnis

Rechtliche Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung .....	2
Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG) SR 817.0.....	2
Art. 17 a Bewilligungs- und Meldepflicht .....	2
Art. 23 Selbstkontrolle .....	2
Art. 23 a Rückverfolgbarkeit.....	3
7. Kapitel: Strafbestimmungen und Rechtsschutz .....	3
1. Abschnitt: Strafbestimmungen .....	3
Art. 47 Vergehen .....	3
Art. 48 Übertretungen.....	3
Art. 49 Widerhandlungen in Geschäftsbetrieben, Urkundenfälschung .....	4
Art. 50 Strafverfolgung .....	4
Art. 51 Verfahrenskosten .....	5
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) SR 817.02 .....	6
Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP-Konzept) .....	6
Art. 54 Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände .....	7
7. Kapitel: Gebühren .....	7
1. Abschnitt: Gebühren der Bundesbehörden.....	7
Art. 71 Gebührenpflicht .....	7
Art. 72 Gebührenbemessung .....	8
Art. 73 Auslagen.....	8
Art. 74 Inkasso .....	8
2. Abschnitt: Gebühren der Kantone.....	8
Art. 75.....	8
Hygieneverordnung des EDI (HyV) SR 817.024.1 .....	10
Art. 7 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe.....	10
Art. 8 Besondere Vorschriften für Räume .....	10
Art. 17 Wasserversorgung .....	12
Art. 21 Personenhygiene.....	12
Art. 23 Schulung und Überwachung .....	12
Art. 29 Zerlege- und Herstellungsbetriebe .....	13
Art. 58e Trendanalysen.....	13
Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) SR 817.190 .....	14
Art. 31 Laboruntersuchungen .....	14
Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV ) SR 813.11 .....	14
Art. 23 Pflicht zur Aufbewahrung des Sicherheitsdatenblatts .....	14
Wünschen Sie Unterstützung? .....	14
Eigene Notizen:.....	15

# Rechtliche Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung

Die gewerbliche Lebensmittelverarbeitung untersteht verschiedenen Gesetzen und Verordnungen, die jederzeit eingehalten werden müssen. Bei der Auflistung aller Normen kommt man gut und gerne auf über 80 Rechtsnormen, die in den Alltag hinein spielen. Dabei ist immer der Rechtsgrundsatz „**Unwissenheit schützt vor Strafe nicht**“ vor Augen zu halten.

Nachfolgend ist eine Kurzzusammenfassung der wichtigsten Bestimmungen mit z.T. den festgesetzten Strafandrohungen aufgeführt:

## Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG) SR 817.0

### *Art. 17 a Bewilligungs- und Meldepflicht*

- <sup>1</sup> Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, behandeln oder lagern, bedürfen einer Betriebsbewilligung des Kantons.
- <sup>2</sup> Andere Betriebe, welche mit Lebensmitteln umgehen, müssen ihre Tätigkeit der kantonalen Vollzugsbehörde melden.

### *Art. 23 Selbstkontrolle*

- <sup>1</sup> Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen.
- <sup>2</sup> Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.
- <sup>2bis</sup> Wer feststellt, dass von ihm eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährden können, muss sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nicht geschädigt werden. Befinden sich die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle der betreffenden Person, so muss diese unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde informieren und mit dieser zusammenarbeiten.
- <sup>3</sup> Der Bundesrat regelt, unter welchen Voraussetzungen im Einzelfall von einer Untersuchung abgesehen werden kann.
- <sup>4</sup> Halter und Abnehmer von Schlachttieren müssen den amtlichen Tierarzt oder den amtlichen Fachassistenten informieren, wenn bei einem Tier Gesundheitsstörungen aufgetreten sind oder wenn ein Tier mit Arzneimitteln behandelt worden ist.
- <sup>5</sup> Der Bundesrat kann die Dokumentation der Selbstkontrolle regeln.

## **Art. 23 a Rückverfolgbarkeit**

<sup>1</sup> Lebensmittel, der Lebensmittelherstellung dienende Tiere sowie alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in ein Lebensmittel verarbeitet werden, müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein.

<sup>2</sup> Es müssen Systeme und Verfahren eingerichtet werden, damit den Behörden auf deren Verlangen die nötigen Auskünfte erteilt werden können.

## **7. Kapitel: Strafbestimmungen und Rechtsschutz**

### **1. Abschnitt: Strafbestimmungen**

#### **Art. 47 Vergehen**

<sup>1</sup> Mit Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder Geldstrafe wird bestraft, wer vorsätzlich:

- a. Nahrungsmittel so herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, dass sie bei ihrem üblichen Gebrauch die Gesundheit gefährden;
- b. Genussmittel so herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, dass sie bei ihrem üblichen Gebrauch und Genuss die Gesundheit unmittelbar oder in unerwarteter Weise gefährden;
- c. Gebrauchsgegenstände so herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, dass sie bei ihrem bestimmungsgemässen oder üblicherweise zu erwartenden Gebrauch die Gesundheit gefährden;
- d. ...
- e. gesundheitsgefährdende Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ein- oder ausführt.

<sup>2</sup> Handelt der Täter gewerbsmässig oder aus Gewinnsucht, so ist die Strafe Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder Geldstrafe.

<sup>3</sup> Handelt der Täter fahrlässig, so ist die Strafe Geldstrafe bis zu 180 Tagessätzen.

<sup>4</sup> Die Erfüllung der Informationspflicht nach Artikel 23 Absatz 2bis kann als Strafmilderungsgrund berücksichtigt werden.

#### **Art. 48 Übertretungen**

<sup>1</sup> Mit Busse bis zu 40 000 Franken wird bestraft, wer vorsätzlich:

- a. den Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zuwiderhandelt;
- b. bei der landwirtschaftlichen Produktion oder bei der Herstellung von Lebensmitteln verbotene Stoffe oder Verfahren anwendet;
- c. den auf dieses Gesetz gestützten Vorschriften über die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zuwiderhandelt;
- d. den auf dieses Gesetz gestützten Vorschriften über die Einfuhr von Tierarzneimitteln zuwiderhandelt;

- e. ohne Berechtigung Tiere ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen schlachtet;
- f. Lebensmittel, Zusatzstoffe, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen, Fahrzeuge und Herstellungsverfahren sowie Tiere, Pflanzen, Mineralstoffe oder Böden, die der Herstellung von Lebensmitteln dienen, der Untersuchung durch die Kontrollorgane entzieht, die Kontrolle verhindert oder erschwert;
- g. Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gebrauchsgegenstände so herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, dass sie den Anforderungen dieses Gesetzes nicht entsprechen;
- h. über Lebensmittel falsche oder täuschende Angaben macht;
- i. die vorgeschriebene Meldung an die Kontrollorgane über Gesundheitsstörungen und Behandlungen von Tieren vor der Schlachtung unterlässt;
- j. vorgeschriebene Angaben über Lebensmittel weglässt oder unrichtig wiedergibt;
- k. den auf dieses Gesetz gestützten Werbebeschränkungen für alkoholische Getränke oder Tabak und andere Raucherwaren zuwiderhandelt;
- l. den Vorschriften über die Ermittlung des Schlachtgewichts zuwiderhandelt;
- m. den Vorschriften über die Bewilligungs- und Meldepflicht nach Artikel 17a, die Selbstkontrolle nach Artikel 23 Absatz 1, die Informationspflicht nach Artikel 23 Absatz 2bis Buchstabe a oder die Rückverfolgbarkeit nach Artikel 23a zuwiderhandelt.

<sup>1bis</sup> Wer fahrlässig handelt, wird mit Busse bis zu 20 000 Franken bestraft.

<sup>2</sup> Versuch und Gehilfenschaft sind strafbar.

<sup>3</sup> In besonders leichten Fällen kann auf Strafverfolgung und Bestrafung verzichtet werden.

#### **Art. 49 Widerhandlungen in Geschäftsbetrieben, Urkundenfälschung**

Die Artikel 6, 7 und 15 des Verwaltungsstrafrechtsgesetzes vom 22. März 1974 gelten im Bereich des Lebensmittelrechts auch für die kantonalen Behörden.

#### **Art. 50 Strafverfolgung**

<sup>1</sup> Die Kantone verfolgen und beurteilen Widerhandlungen. Das für die Aufsicht des Bundes zuständige Bundesamt kann die kantonalen Behörden verpflichten, eine Untersuchung einzuleiten

<sup>2</sup> Die Zollverwaltung verfolgt und beurteilt Widerhandlungen gegen die auf dieses Gesetz gestützten Vorschriften über die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr.

- <sup>3</sup> Stellt eine Widerhandlung gleichzeitig eine nach Absatz 2 sowie eine durch die Zollverwaltung zu verfolgende Widerhandlung gegen das Bundesgesetz vom 16. März 2012 über den Verkehr mit Tieren und Pflanzen geschützter Arten, das Tierschutzgesetz vom 16. Dezember 2005, das Zollgesetz vom 18. März 2005, das Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966, das Jagdgesetz vom 20. Juni 1986 oder das Bundesgesetz vom 21. Juni 1991 über die Fischerei dar, so wird die für die schwerste Widerhandlung angedrohte Strafe angewendet; diese kann angemessen erhöht werden.
- <sup>4</sup> Die Kantone verleihen den Vollzugsorganen der Lebensmittelkontrolle die Eigenschaft von Beamten der gerichtlichen Polizei.

#### **Art. 51 Verfahrenskosten**

**Der Verurteilte trägt die Verfahrenskosten, einschliesslich der Kosten des Verwaltungsverfahrens**

# Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) SR 817.02

## 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;
- 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. 54 Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände

<sup>1</sup> Stellt die verantwortliche Person fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten effektiv und genau über den Grund des Rückrufs informieren.

<sup>2</sup> Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.

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

## 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 (AllgGebV)

## **Art. 72 Gebührenbemessung**

- <sup>1</sup> Die Gebühren für Kontrollen und Dienstleistungen werden nach den festen Gebührenansätzen oder nach Aufwand innerhalb des Gebührenrahmens nach Anhang 1 bemessen.
- <sup>2</sup> Die Gebühren für Kontrollen und Dienstleistungen, für die in Anhang 1 kein Ansatz oder Rahmen besteht, werden nach Aufwand berechnet. Der Stundenansatz darf 300 Franken nicht überschreiten. Ein Aufwand von weniger als einer Stunde wird nicht in Rechnung gestellt.
- <sup>3</sup> Für Dienstleistungen, die auf Ersuchen hin dringlich oder ausserhalb der normalen Arbeitszeit verrichtet werden, können Zuschläge bis zu 50 Prozent der ordentlichen Gebühr erhoben werden.

## **Art. 73 Auslagen**

Als Auslagen gelten die Kosten, die für die einzelnen Kontrollen oder Dienstleistungen zusätzlich anfallen; über die Kosten nach Artikel 6 Absatz 2 AllgGebV hinaus sind dies namentlich:

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

## **Art. 74 Inkasso**

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

## **2. Abschnitt: Gebühren der Kantone**

### **Art. 75**

- <sup>1</sup> Die Kantone erheben für Kontrollen, welche zu Beanstandungen geführt haben, Gebühren bis zu folgenden Höchstbeträgen:
  - a. für Probenahmen: höchstens 200 Franken pro Probenerhebung;
  - b. für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion;
  - c. für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe.
- <sup>2</sup> Bei der Festsetzung der einzelnen Gebühren ist dem Aufwand an Zeit, eingesetzten Apparaten und Material Rechnung zu tragen.
- <sup>2bis</sup> Die Kantone erheben für die Kontrolle von Zerlegebetrieben, die einer Bewilligung nach Artikel 13 bedürfen, Gebühren. Diese werden nach dem Grundsatz von Absatz 2 bemessen.

- <sup>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.

# Hygieneverordnung des EDI (HyV) SR 817.024.1

## Art. 7 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe

- <sup>1</sup> Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben müssen sauber sein und stets in Stand gehalten werden.
- <sup>2</sup> Räume und Einrichtungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass folgende Anforderungen erfüllt werden können:
- a. Sie müssen zweckdienlich instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden können, aerogene Kontaminationen müssen vermieden oder auf ein Mindestmass beschränkt werden können. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
  - b. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit und unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden werden können.
  - c. Es muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein, die auch den Schutz vor Kontamination beinhaltet.
  - d. Soweit erforderlich müssen geeignete, temperaturkontrollierte Bearbeitungs- und Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sein, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung beziehungsweise erforderlichenfalls die Registrierung der Temperatur möglich ist.
  - e. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Abwässer in offenen oder teilweise offenen Abflussrinnen dürfen nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich fließen können, insbesondere nicht in einen Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, falls damit ein erhöhtes Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten verbunden sein könnte.
  - f. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
  - g. Räume und Installationen müssen frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Erforderlichenfalls sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung vorzusehen.
  - h. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

## Art. 8 Besondere Vorschriften für Räume

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

<sup>2</sup> Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

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

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

### Art. 17 Wasserversorgung

- <sup>1</sup> In Lebensmittelbetrieben muss in ausreichender Menge Trinkwasser gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser zur Verfügung stehen.
- <sup>2</sup> Trinkwasser ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet werden muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
- <sup>3</sup> Wasser, das zur Verarbeitung oder zur Verwendung als Zutat aufbereitet wird, darf für das betreffende Lebensmittel keine mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahrenquelle darstellen und muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen.
- <sup>4</sup> Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder das eine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen kann, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Das Eis muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.
- <sup>5</sup> Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf weder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten noch die Lebensmittel kontaminieren.
- <sup>6</sup> Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten und als solches zu kennzeichnen. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung bestehen noch darf das Brauchwasser in diese Leitung zurückfliessen können.

### Art. 21 Personenhygiene

- <sup>1</sup> Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.
- <sup>2</sup> Die Arbeitskleidung oder erforderlichenfalls die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.
- <sup>3</sup> Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleideräume und über Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen.
- <sup>4</sup> Die verantwortliche Person muss das Personal zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

### Art. 23 Schulung und Überwachung

- <sup>1</sup> **Die verantwortliche Person hat zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen oder geschult sind.**
- <sup>2</sup> **Die verantwortliche Person hat zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzepts zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung des HACCP-Konzepts geschult sind.**

### Art. 29 Zerlege- und Herstellungsbetriebe

<sup>1</sup> Zerlege- und Herstellungsbetriebe müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination des Fleisches und der daraus hergestellten Verarbeitungserzeugnisse vermieden wird. Insbesondere muss sichergestellt sein, dass:

- a. die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen;
- b. eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist; oder
- c. zum Verarbeiten bestimmtes Fleisch nur nach und nach, je nach Bedarf, in die Arbeitsräume gebracht wird.

<sup>2</sup> Der Betrieb muss verfügen über:

- a. getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann;
- b. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann;
- c. Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung;
- d. Räume, deren Ausrüstung gewährleistet, dass beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden, Herstellen von Fleischzubereitungen, Umhüllen und Verpacken durch eine Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung das Fleisch und die Fleischzubereitungen auf den in Artikel 31 Absatz 1 genannten Temperaturen gehalten werden können.

<sup>3</sup> Absatz 2 Buchstabe d gilt nur für Betriebe mit einer Betriebsbewilligung nach Artikel 13 Absatz 1 LGV.

### Art. 58e Trendanalysen

**Die verantwortliche Person analysiert Trends bei den Ergebnissen dieser mikrobiologischen Untersuchungen. Bewegt sich ein Trend auf unbefriedigende Resultate zu, so trifft sie unverzüglich geeignete Massnahmen, um das Auftreten von mikrobiologischen Gefahren zu verhindern.**

## Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) SR 817.190

### Art. 31 Laboruntersuchungen

...

<sup>4</sup> Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann auf Gesuch des Betriebes hin die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt ermächtigen, auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen zu verzichten.

<sup>5</sup> Diese Ermächtigung kann nur an amtliche Tierärztinnen oder amtliche Tierärzte in Betrieben mit geringer Kapazität erteilt werden und gilt bis auf Widerruf.

<sup>6</sup> **Der Betrieb ist verpflichtet, die Empfänger von Schweinefleisch aus seinen Schlachtungen darüber zu informieren, dass Fleisch, daraus hergestellte Fleischzubereitungen und -erzeugnisse aus seinem Betrieb nur für den nationalen Markt bestimmt sind. Der Betrieb hat laufend ein Verzeichnis der Empfänger von Schweinefleisch aus seinen Schlachtungen zu führen.**

## Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV ) SR 813.11

### Art. 23 Pflicht zur Aufbewahrung des Sicherheitsdatenblatts

Die berufliche Verwenderin oder die Händlerin muss das Sicherheitsdatenblatt aufbewahren, solange in ihrem Betrieb mit dem betreffenden Stoff oder der betreffenden Zubereitung umgegangen wird. **(damit sind chemische Reinigungsmittel gemeint)**

## Wünschen Sie Unterstützung?

Wenn Sie nun der Meinung sind, in Ihrem Betrieb kann im Bereich Hygiene und Schulung das Eine oder Andere noch optimiert werden, finden Sie Beratung und Unterstützung bei der **Firma HSSR in Spiez. Rufen Sie an unter +41 79 457 16 54 oder schauen Sie unter [www.hssr.ch](http://www.hssr.ch) vorbei**, was die HSSR GmbH Ihnen an Unterstützung bieten kann, ganz nach dem Motto: ***von der Theorie zur Praxis mit Lösungen aus Leidenschaft!***

