

Eine Sammlung der für die Imkerei relevanten Artikel aus der Lebensmittelgesetzgebung

Inhalt

1. Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG) vom 20. Juni 2014	Seite 2
2. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	Seite 5
3. Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)	Seite 9
4. Verordnung über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (NKPV)	Seite 10
5. Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)	Seite 11
6. Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)	Seite 13
7. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	Seite 16
8. Bundesgesetz über das Messwesen (Messgesetz, MessG)	Seite 19
9. Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung, MeAV)	Seite 19

Gesetze und Verordnungen werden laufend angepasst. Die Zusammenstellung wurde im Januar 2017 erstellt. Für rechtliche Abklärungen ist immer die aktuelle Version der entsprechenden Gesetze und Verordnungen zu konsultieren.

Die Verordnungen zum Lebensmittelgesetz werden erst am 1. Mai 2017 in Kraft treten.

1. Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG) vom 20. Juni 2014

Art. 1 Zweck

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- c. die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- d. den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Art. 2 Geltungsbereich

1 Dieses Gesetz gilt für:

- a. den Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, das heisst für deren Herstellung, Behandlung, Lagerung, Transport und Inverkehrbringen;
- b. die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die Werbung für sie und die über sie verbreitete Information;

2 Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, einschliesslich der Primärproduktion, soweit diese der Herstellung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen dient.

4 Dieses Gesetz gilt nicht für:

- a. die Primärproduktion von Lebensmitteln für die private häusliche Verwendung;

Art. 4 Lebensmittel

1 Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen sich vernünftigerweise vorhersehen lässt, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Art. 6 Inverkehrbringen

Als Inverkehrbringen im Sinne dieses Gesetzes gilt der Vertrieb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, jede Form der entgeltlichen oder unentgeltlichen Weitergabe, das Bereithalten für die entgeltliche oder unentgeltliche Abgabe, das Anbieten zur Abgabe und die Abgabe selber.

Art. 7 Lebensmittelsicherheit

1 Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

2 Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie:

- a. gesundheitsschädlich sind; oder
- b. für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

3 Bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel sicher ist, sind zu berücksichtigen:

- a. die normalen Bedingungen seiner Verwendung auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen;
- b. die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch die Konsumentinnen und Konsumenten; sowie
- c. die den Konsumentinnen und Konsumenten vermittelten oder sonst wie allgemein zugänglichen Informationen über die Vermeidung bestimmter, die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.

Art. 10 Hygiene

1 Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss dafür sorgen, dass diese durch den Umgang in hygienischer Hinsicht nicht beeinträchtigt werden.

2 Personen, die krank oder verletzt sind und deshalb im Umgang mit Lebensmitteln die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährden können, müssen besondere Schutzmassnahmen einhalten.

- 3 Der Bundesrat erlässt Hygienevorschriften über:
 - a. den Umgang mit Lebensmitteln;
 - b. die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und deren Ausstattung;
- 4 Er kann Anforderungen an die Hygienekenntnisse von Personen festlegen, die mit Lebensmitteln umgehen.

Art. 11 Bewilligungs- und Meldepflicht für Betriebe

- 1 Schlachtbetriebe sowie Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgehen, bedürfen einer Betriebsbewilligung des Kantons.
- 2 Andere Betriebe, die in der Produktion, der Verarbeitung oder im Vertrieb von Lebensmitteln tätig sind, müssen ihre Tätigkeit der kantonalen Vollzugsbehörde melden.
- 3 Der Bundesrat kann Ausnahmen vorsehen für Betriebe:
 - a. die ausschliesslich im Bereich der Primärproduktion tätig sind; oder
 - b. deren Tätigkeit für die Lebensmittelsicherheit ein geringes Risiko darstellt.

Art. 12 Kennzeichnungs- und Auskunftspflicht

- 1 Wer vorverpackte Lebensmittel in Verkehr bringt, muss den Abnehmerinnen und Abnehmern über das Lebensmittel Folgendes angeben:
 - a. das Produktionsland;
 - b. die Sachbezeichnung;
 - c. die Zutaten.
- 2 Der Bundesrat kann für die Angabe des Produktionslandes und der Zutaten bei verarbeiteten Produkten Ausnahmen festlegen.
- 3 Zusammen mit der Sachbezeichnung können andere Bezeichnungen verwendet werden, sofern diese die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen.
- 4 Auf die Sachbezeichnung kann verzichtet werden, sofern die Lebensmittelart ohne Weiteres erkennbar ist.

Art. 13 Besondere Kennzeichnung

- 1 Der Bundesrat kann weitere Angaben vorschreiben, namentlich über:
 - a. Haltbarkeit;
 - b. Aufbewahrungsart;
 - c. Herkunft der Rohstoffe;
 - d. Produktionsart;
 - e. Zubereitungsart;
 - f. besondere Wirkungen;
 - g. besondere Gefahren;
 - h. Nährwert.

Art. 18 Täuschungsschutz

- 1 Sämtliche Angaben über Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel müssen den Tatsachen entsprechen.
- 2 Die Aufmachung, Kennzeichnung und Verpackung der Produkte nach Absatz 1 und die Werbung für sie dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen.
- 3 Täuschend sind namentlich Aufmachungen, Kennzeichnungen, Verpackungen und Werbungen, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Produktionsland, Herkunft der Rohstoffe oder Bestandteile, besondere Wirkungen oder besonderen Wert des Produkts zu wecken.
- 4 Der Bundesrat kann zur Gewährleistung des Täuschungsschutzes:
 - a. Lebensmittel umschreiben und deren Bezeichnung festlegen;
 - b. Anforderungen an Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel festlegen;
 - c. Kennzeichnungsvorschriften erlassen für Bereiche, in denen Konsumentinnen und Konsumenten aufgrund der Ware oder der Art des Handels besonders leicht getäuscht werden können;

- d. die Gute Herstellungspraxis (GHP) für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel umschreiben.

Art. 26 Selbstkontrolle

- 1 Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.
- 2 Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.
- 3 Der Bundesrat regelt die Einzelheiten der Selbstkontrolle und ihrer Dokumentation. Für Kleinbetriebe sieht er eine erleichterte Selbstkontrolle und eine erleichterte schriftliche Dokumentation vor.
- 4 Er kann Anforderungen an die Fachkenntnisse von Personen festlegen, die für die Selbstkontrolle verantwortlich sind.

Art. 28 Rückverfolgbarkeit

- 1 Über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen müssen rückverfolgbar sein:
 - a. Lebensmittel, der Lebensmittelherstellung dienende Tiere sowie alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen vorhersehbar ist, dass sie in ein Lebensmittel verarbeitet werden;
- 2 Die Unternehmen müssen hierfür Systeme und Verfahren einrichten, damit den Behörden auf deren Verlangen Auskünfte über Lieferanten und Unternehmen, denen sie ihre Produkte geliefert haben, erteilt werden können.

Art. 29 Unterstützungs- und Auskunftspflicht

- 1 Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss den Vollzugsbehörden bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben unentgeltlich behilflich sein, auf Verlangen Proben der angebotenen Produkte zur Verfügung stellen und die erforderlichen Auskünfte erteilen.

Art. 30 Kontrolle und Probenerhebung

- 1 Auf jeder Stufe der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln, von für die Lebensmittelproduktion gehaltenen Tieren und von Gebrauchsgegenständen werden risikobasierte amtliche Kontrollen durchgeführt.
- 2 Die Vollzugsbehörden überprüfen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Insbesondere überprüfen sie, ob:
 - a. die Vorschriften der Selbstkontrolle eingehalten werden und die Personen, die mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen umgehen, die Hygienevorschriften beachten und die nötigen Fachkenntnisse besitzen;
- 3 Um die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu überprüfen, können die Vollzugsbehörden Proben erheben, in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen sowie davon Kopien erstellen.
- 4 Sie haben im Rahmen ihrer Aufgabe Zugang zu Grundstücken, Gebäuden, Betrieben, Räumen, Anlagen, Fahrzeugen und sonstigen Infrastrukturen.
- 5 Der Bundesrat kann:
 - a. die Art der Durchführung, die Kontrollfrequenzen und die Bescheinigung der amtlichen Kontrollen regeln;
 - b. vorsehen, dass Kontrollen in einzelnen Bereichen durch speziell ausgebildete Personen vorgenommen werden.

Art. 32 Kontrollergebnis

- 1 Die Vollzugsbehörden teilen der im Betrieb verantwortlichen Person das Ergebnis der Kontrolle schriftlich mit.
- 2 Wird eine Probe nicht beanstandet, so kann die Eigentümerin oder der Eigentümer die Vergütung ihres Wertes verlangen, sofern die Probe einen bestimmten Mindestwert erreicht. Der Bundesrat bestimmt diesen Mindestwert.

Art. 33 Beanstandung

Stellt die Vollzugsbehörde fest, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, spricht sie eine Beanstandung aus.

Art. 34 Beanstandete Produkte

- 1 Haben die Vollzugsbehörden ein Produkt beanstandet, so ordnen sie die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes erforderlichen Massnahmen an.
- 2 Sie können anordnen, dass das beanstandete Produkt:
 - a. mit oder ohne Auflagen verwertet werden darf;
 - b. durch das Unternehmen auf dessen Kosten beseitigt werden muss;
 - c. auf Kosten des Unternehmens eingezogen, unschädlich gemacht, unschädlich verwertet oder beseitigt werden muss.
- 3 Sie können die im Betrieb verantwortliche Person verpflichten:
 - a. die Ursachen der Mängel abzuklären;
 - b. geeignete Massnahmen zu treffen;
 - c. die Vollzugsbehörden über die getroffenen Massnahmen zu informieren.

Art. 37 Strafanzeige

- 1 Die Vollzugsbehörden zeigen der Strafverfolgungsbehörde strafbare Widerhandlungen gegen Vorschriften des Lebensmittelrechts an.
- 2 In leichten Fällen können sie auf eine Strafanzeige verzichten.

Art. 47 Grundsätze

- 1 Die Kantone vollziehen dieses Gesetz, soweit nicht der Bund zuständig ist.
- 2 Sie sorgen für die Kontrolle der Lebensmittel und der Gebrauchsgegenstände im Inland.

2. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)**Art. 1 Gegenstand und übriges anwendbares Recht**

- 1 Diese Verordnung regelt:
 - a. das Herstellen, Verarbeiten, Behandeln, Lagern, Transportieren und Inverkehrbringen von Lebensmitteln;
 - b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln;
 - c. die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln, die Werbung für sie sowie die über sie verbreiteten Informationen;
 - d. die Selbstkontrolle beim Umgang mit Lebensmitteln, namentlich die Probenahme, die Beurteilungsgrundlagen und die Untersuchungsmethoden;

Art. 2 Begriffe

- 1 In dieser Verordnung sowie in den vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) oder vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen bedeuten:
 - 1. Lebensmittelbetrieb:** betriebliche Einheit eines Unternehmens, die Lebensmittel herstellt, einführt, ausführt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, bewirbt, vertreibt oder abgibt (mit Lebensmitteln umgeht);
 - 6. Kleinbetrieb:** Betrieb mit bis neun Mitarbeitenden;
 - 7. Verantwortliche Person:** eine natürliche Person, die in einem Lebensmittelbetrieb im Auftrag der Betriebs- oder Unternehmensleitung gegenüber den Vollzugsbehörden die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel trägt;
 - 8. gute Verfahrenspraxis:** gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis;
 - 9. Umhüllung:** die Hülle oder das Behältnis, die oder das das Lebensmittel unmittelbar umgibt;
 - 10. Verpackung:** ein Behältnis, das ein oder mehrere umhüllte Lebensmittel enthält;
 - 11. vorverpacktes Lebensmittel:** ein Lebensmittel, das vor der Abgabe ganz oder teilweise so umhüllt oder verpackt worden ist, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird, und das in dieser

Form an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird; nicht als vorverpackt gilt ein Lebensmittel, das auf Wunsch der Konsumentinnen oder Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt wird;

14. **unverarbeitetes Lebensmittel:** Lebensmittel, das keiner Verarbeitung unterzogen wurde; als unverarbeitet gilt auch ein Erzeugnis, das ..., gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurde;
16. **Kennzeichnung:** alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf Verpackungen, Umhüllungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen jeglicher Art angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten;
17. **Etikett:** alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf die Verpackung oder das Behältnis des Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind;
21. **Inhaltsstoffe:** Stoffe, die in einem bestimmten Lebensmittel natürlicherweise vorkommen;
26. **Kontaminanten:** jeder Stoff, der einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung (einschliesslich der Behandlungsmethoden in Ackerbau, Tierhaltung und Veterinärmedizin), Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittels oder infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist; nicht als Kontaminanten gelten Überreste von Insekten, Tierhaare und anderer Fremdbesatz;

Art. 10 Hygiene

- 1 Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs muss dafür sorgen, dass Lebensmittel durch Mikroorganismen, Rückstände und Kontaminanten oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.
- 2 Sie muss alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen.
- 3 Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gegenstände wie Gefässe, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, die Transportmittel sowie die zur Herstellung, zur Lagerung und zum Verkauf der Lebensmittel bestimmten Räume müssen sauber und in gutem Zustand gehalten werden.
- 4 Das EDI legt fest:
 - a. die hygienischen Anforderungen an Lebensmittel und deren Herstellung;
 - b. die Anforderungen an die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen;
 - c. die hygienischen Anforderungen an die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sowie an die Ausstattung und die Ausrüstung dieser Räume;
 - d. die Höchstwerte für Mikroorganismen in Lebensmitteln und die Verfahren zu deren Ermittlung;

Art. 12 Täuschungsverbot

- 1 Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und die Informationen über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.
- 2 Verboten sind insbesondere:
 - a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;
 - b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen;

erlaubt sind Hinweise auf:

1. die für eine Lebensmittelgruppe geltenden Vorschriften, namentlich betreffend umweltgerechte Produktion, artgerechte Tierhaltung oder Sicherheit der Lebensmittel,
 2. Eigenschaften, welche die einer bestimmten Lebensmittelgruppe zugehörigen Produkte aufweisen;
- c. Hinweise, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind;
erlaubt sind:
1. Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln (Art. 25) zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung,
 2. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Art. 38);
- d. Aufmachungen irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel den Anschein eines Heilmittels geben;
- e. Angaben oder Aufmachungen, die darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, der über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
- g. Hinweise, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über die Herkunft eines Lebensmittels im Sinne des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 zu wecken;

Art. 13 Verarbeitung und Vermischung bei Nichteinhaltung der Höchstwerte

Lebensmittel, welche die Höchstwerte nicht einhalten, dürfen nur weiterverarbeitet oder zur Behebung der Höchstwertüberschreitung vermischt werden, wenn dies der guten Verfahrenspraxis entspricht oder wenn das Lebensmittelrecht dies vorsieht.

Art. 20 Meldepflicht

- 1 Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.
- 2 Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.
- 3 Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, sowie die Betriebsschliessung.

Art. 21 Bewilligungspflicht

- 1 Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.
- 2 Keine Bewilligung benötigen:
 - h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.

Art. 36 Vorverpackte Lebensmittel

- 1 Wer ein vorverpacktes Lebensmittel abgibt, muss folgende Angaben machen:
 - a. die Sachbezeichnung;
 - b. die Zusammensetzung (Zutaten);
 - c. das Allergiepotezial des Lebensmittels oder seiner Zutaten;
 - d. die Haltbarkeit;
 - e. das Produktionsland des Lebensmittels;
 - f. die Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten des Lebensmittels;
 - g. eine Nährwertdeklaration;
 - h. die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (z. B. Bestrahlung);
 - i. Hinweise zur sachgemässen Verwendung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann.

- 2 Die Angaben müssen angebracht werden:
 - a. an gut sichtbarer Stelle;
 - b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift;
 - c. in mindestens einer Amtssprache des Bundes; sie können ausnahmsweise in einer andern Sprache abgefasst sein, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz dadurch genügend und unmissverständlich über das Lebensmittel informiert werden.
- 4 Es kann für bestimmte Lebensmittelgruppen Ausnahmen von den Bestimmungen nach den Absätzen 1 und 2 vorsehen oder vorschreiben, dass bestimmte Lebensmittelgruppen mit zusätzlichen Angaben gekennzeichnet werden müssen.

Art. 73 Verantwortliche Person

- 1 Für jeden Lebensmittelbetrieb ist eine verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz zu bezeichnen (Art. 2 Abs. 1 Ziff. 7).
- 2 Ist keine solche bestimmt, so ist für die Produktesicherheit im Betrieb die Betriebs- oder Unternehmensleitung verantwortlich.

Art. 74 Pflicht zur Selbstkontrolle

- 1 Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden).
- 2 Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen.
- 3 Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.
- 4 Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.
- 5 Das EDI kann für einzelne Produktgruppen spezifische Verantwortlichkeiten festlegen.

Art. 75 Inhalt der Pflicht

Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet insbesondere:

- a. bei Lebensmittelbetrieben:
 1. die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis einschliesslich der Gewährleistung des Täuschungsschutzes,
 2. die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP System) oder von dessen Grundsätzen,
 3. die Probenahme und die Analyse,
 4. die Rückverfolgbarkeit,
 5. die Rücknahme und den Rückruf,
 6. die Dokumentation;

Art. 76 Gute Hygienepaxis

- 1 Die gute Hygienepaxis bei Lebensmitteln umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius³⁴.
- 2 Zur Sicherstellung der guten Hygienepaxis gehören insbesondere:
 - a. die Gestaltung, Auslegung und Umgebung der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
 - b. der Unterhalt, die Reinigung und die Desinfektion sowie das Abfall-, Abwasser- und Schädlingsmanagement der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
 - d. die Personalhygiene;
 - e. die Schulung des Personals;

Art. 77 Gute Herstellungspraxis

- 1 Die gute Herstellungspraxis umfasst:
 - a. bei Lebensmitteln: Verfahren, die gewährleisten, dass aus Rohstoffen und Halbfabrikaten Produkte entstehen, die sicher sind und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht über den wahren Wert des Produktes täuschen;
- 2 Sie orientiert sich an den branchenüblichen Vorgaben.

Art. 78 Pflicht und Ausnahmen

- 1 Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder behandelt, muss ein oder mehrere Verfahren anwenden, die auf dem HACCP-System oder dessen Grundsätzen beruhen.
- 2 Die Verfahren nach Absatz 1 sind in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.
- 3 Keine Verfahren nach Absatz 1 sind erforderlich 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. 83

- 1 Über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein müssen:
 - a. Lebensmittel;
 - b. Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen;

Art. 85

- 1 Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.
- 2 Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.
- 3 Kleinbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.
- 4 Das EDI kann die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

Art. 96 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

3. Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

- 1 Diese Verordnung regelt:
 - a. die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen im Inland;
 - c. die Probenahme und die Analyseverfahren;

Art. 6 Kontrollbericht

- 1 Über jede durchgeführte amtliche Kontrolle ist ein Bericht zu erstellen.
- 2 Der Bericht muss Auskunft geben über:
 - a. den Zweck der amtlichen Kontrolle;
 - b. die angewandten Kontrollmethoden;
 - c. die Kontrollergebnisse;
 - d. gegebenenfalls die von den verantwortlichen Personen zu ergreifenden Massnahmen.
- 3 Die kantonalen Vollzugsbehörden stellen der verantwortlichen Person eine Kopie des Berichts zur Verfügung.
- 4 Führt die Kontrolle zu keiner Beanstandung, so kann die Vollzugsbehörde des Bundes auf einen Kontrollbericht nach Absatz 1 verzichten.

Art. 108 Gebührenpflicht

- 1 Wer eine amtliche Kontrolle, eine Verfügung oder eine Dienstleistung einer Bundesbehörde veranlasst, muss eine Gebühr bezahlen. Auslagen werden gesondert berechnet.
- 2 Die Bundesbehörden erheben für amtliche Kontrollen nur insoweit Gebühren, als diese zu Beanstandungen geführt haben.

Art. 118 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

4. Verordnung über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (NKPV)

Art. 1 Gegenstand

- 1 Diese Verordnung regelt die Umsetzung des nationalen Kontrollplans (NKP) für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände.
- 2 Sie regelt insbesondere:
 - a. den Zweck, die Inhalte und die Erarbeitung des NKP;
 - b. die Häufigkeit und die allgemeinen Grundsätze der Kontrollen von Prozessen;

Art. 2 Geltungsbereich

- 1 Die Verordnung gilt für amtliche Kontrollen:
 - a. entlang der Lebensmittelkette

Art. 8 Mindesthäufigkeit und Koordination der Kontrollen

- 1 Jeder Betrieb wird mindestens innerhalb der Fristen nach Anhang 1 einer Kontrolle unterzogen. Betriebe von Betriebskategorien, die im Anhang 1 nicht aufgeführt sind, werden gemäss den Kriterien der zuständigen Vollzugsbehörden der Kantone und des Bundes kontrolliert.
- 2 Die zuständigen Vollzugsbehörden können die Kontrollhäufigkeit nach Absatz 1 bei Betrieben erhöhen, die im Vergleich mit anderen Betrieben der gleichen Kategorie ein erhöhtes Risiko darstellen; ausgenommen sind Betriebe im Bereich der Primärproduktion.
- 4 Die zuständigen Vollzugsbehörden achten bei der Organisation der Kontrollen in ihrem Zuständigkeitsbereich darauf, dass die Betriebe grundsätzlich nicht mehr als einer Kontrolle pro Kalenderjahr unterzogen werden.

Art. 9 Zusätzliche Kontrollen

- 1 Nebst den Kontrollen nach Artikel 8 können zusätzliche Kontrollen vorgenommen werden, wenn:
 - a. die Überprüfung von bei vorhergehenden Kontrollen verfügbaren Massnahmen dies verlangt;
 - b. ein Verdacht auf Nichterfüllung der Bestimmungen besteht;
 - c. in einem Betrieb wesentliche Änderungen gemeldet werden;
 - d. bei den Kontrollen nach Artikel 8 wichtige Bereiche nicht überprüft werden konnten.
- 2 Nebst den Kontrollen nach Absatz 1 und Artikel 8 können Kontrollen auf zufällig ausgewählten Betrieben vorgenommen werden.

Art. 15 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

Anhang I

Kontrollhäufigkeiten

Liste 1: Betriebe der Primärproduktion

Betriebskategorie Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen

1.3 Bienenhaltung mit mehr als 40 Bienenstöcken

(max. Anzahl Jahre)

8

5. Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

- 1 Diese Verordnung legt Grundsätze für und Anforderungen an die Information über Lebensmittel fest und regelt insbesondere deren Kennzeichnung zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Werbung für sie.
- 2 Die in den produktspezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Informationspflichten bleiben vorbehalten.

Art. 3 Obligatorische Angaben

- 1 Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben versehen sein (obligatorische Angaben):
 - a. Sachbezeichnung (Art. 6 und 7);
 - b. Verzeichnis der Zutaten (Art. 8 und 9);
 - c. Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10 und 11);
 - d. gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 12);
 - e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 13);
 - f. gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden (Art. 14);
 - g. Name oder Firma sowie Adresse der Person, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt;
 - h. Produktionsland von Lebensmitteln (Art. 15);
 - i. Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten von Lebensmitteln (Art. 16);
 - k. Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden;
 - m. Warenlos (Art. 19 und 20);
 - n. Nährwertdeklaration (Art. 21-28);
- 2 Die Angaben sind in Worten oder Zahlen zu machen.
- 3 Sie können:
 - a. durch Piktogramme oder Symbole ergänzt werden;
 - b. alternativ durch Piktogramme oder Symbole ausgedrückt werden, sofern das Verordnungsrecht dies vorsieht.

Art. 4 Darstellung der obligatorischen Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln

- 1 Die obligatorischen Angaben müssen bei vorverpackten Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett angebracht sein.
- 2 Sie sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben, durch Bildzeichen oder durch sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden. Der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.
- 3 Sie sind auf die Verpackung oder dem Etikett in einer Schriftgrösse mit einer x-Höhe nach Anhang 3 von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist.
- 4 Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die x-Höhe der Schriftgrösse nach Absatz 3 mindestens 0,9 mm betragen.

Art. 6 Grundsätze

- 1 Ein Lebensmittel ist mit seiner Sachbezeichnung zu bezeichnen (Anhang 1 Ziff. 4).

Art. 9 Ausnahmen

- 1 Ein Verzeichnis der Zutaten ist nicht erforderlich bei:
 - e. Lebensmitteln aus einer einzigen Zutat, sofern die Sachbezeichnung mit der Zutatensbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schliessen lässt;

Art. 10

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind in Anhang 6 aufgeführt. (Im Anhang 6 sind weder Honig, Pollen noch Gelée Royale verzeichnet)

Art. 13

- 1 Auf Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.
- 3 Die Einzelheiten der Datumsangabe, die Ausnahmen von der Datierungspflicht sowie die Angaben des Einfrierdatums richten sich nach Anhang 8.

Art. 14

- 1 Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen, so müssen diese angegeben werden.

Art. 15 Angabe des Produktionslandes

- 1 Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:
 - a. vollständig erzeugt wurde; oder
 - b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.
- 2 Als vollständig in einem Land erzeugt gelten:
 - d. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- 4 Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika». Bezüglich der Angabe des Produktionslandes gelten geschnittene Mischprodukte und Honigmischungen als verarbeitete Lebensmittel.
- 6 Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g ersichtlich ist. Als Mindestanforderung an diese Adresse gilt die Angabe von Land, Postleitzahl und Ort.

Art. 19 Grundsatz und Ausnahmen

- 1 Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Warenlos, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

Art. 20 Ausgestaltung der Warenlosangabe

- 1 Die Bezeichnung des Warenloses ist auf der Verpackung anzubringen. Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben.
- 2 Bei vorverpackten Lebensmitteln ist das Warenlos auf der Vorverpackung oder auf einem darauf angebrachten Etikett anzugeben.

Art. 21 Grundsätze

- 1 Die Nährwertdeklaration ist obligatorisch. Ausgenommen sind Lebensmittel nach Anhang 9.
- 2 Bei Lebensmitteln nach Anhang 9 kann die Nährwertdeklaration freiwillig erfolgen.

Anhang 9

Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration gemäss ausgenommen sind:

1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen;

Art. 31 Allgemeine Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben

- 1 Gesundheitsbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafischer Elemente oder Symbole in jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem Lebensmittelbestandteil einerseits und der Gesundheit andererseits besteht.
- 2 Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 14 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnittes erfüllen.

- 3 Gesundheitsbezogene Angaben, die nicht in Anhang 14 aufgeführt sind, bedürfen einer Bewilligung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

Zu Honig gibt es im Anhang 14 keine gesundheitsbezogene Angaben.

Art. 40 «vegetarisch» oder «vegetabil»

- 1 Lebensmittel können mit folgenden Bezeichnungen versehen werden:
- «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, wie Laktose, Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
 - «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
 - «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
 - «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

Art. 46 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

Anhang 2

2. Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.

Diese Anforderung gilt nicht für:

- Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder die Qualität des Lebensmittels hat.

Anhang 8

Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

1. Für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums gilt:
- 1.1 Dem Datum ist folgende Angabe voranzustellen:
- «mindestens haltbar bis ...», wenn der Tag genannt wird;
 - «mindestens haltbar bis Ende ...» in den anderen Fällen.

6. Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

Art. 1 Gegenstand

- 1 Diese Verordnung regelt:
- die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachtende Hygiene;
 - die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und seine Schulung in Hygienefragen;
 - die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene;
 - besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft;

Art. 2 Abweichungen

- 1 Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften nach den Artikeln 6–19 zulassen für:
- Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;

Art. 3 Sorgfaltspflicht

- 1 Die verantwortliche Person muss Sorge dafür tragen, dass auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Hygienevorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Art. 6 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe

- 1 Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben müssen sauber sein und stets instand gehalten werden.
- 2 Räume und Einrichtungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass folgende Anforderungen erfüllt werden können:
 - a. Sie müssen zweckdienlich instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden können, aerogene Kontaminationen müssen vermieden oder auf ein Mindestmass beschränkt werden können. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
 - b. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit und unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden werden können.
 - c. Es muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein, die auch den Schutz vor Kontamination beinhaltet.
 - d. Soweit erforderlich müssen geeignete, temperaturkontrollierte Bearbeitungs- und Lager Räume 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.
 - 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. 7 Besondere Vorschriften für Räume

- 1 Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden.
- 2 Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus 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-, des Verarbeitungs- oder des Behandlungsprozesses geschlossen bleiben.

- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Entsprechend müssen sie glatte und wasserabstossende Oberflächen haben. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
 - f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- 3 Falls erforderlich, müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Art. 9 Sanitäre Einrichtungen in Lebensmittelbetrieben

- 1 In Lebensmittelbetrieben müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 2 An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- 3 Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Art. 10 Belüftung in Lebensmittelbetrieben

- 1 Die Bereiche von Lebensmittelbetrieben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ausreichend natürlich oder künstlich belüftet sein.
- 2 Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- 3 Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Art. 12 Transport

- 1 Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmässig gereinigt oder desinfiziert werden können.
- 6 Lebensmittel sind in Transportbehältern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich gehalten wird.

Art. 13 Ausrüstungen

- 1 Für Ausrüstungen, wie Gefässe, Apparate, Werkzeuge, sowie weitere Gegenstände und Vorrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gelten folgende Vorschriften:
 - a. Sie müssen zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Ausgenommen sind Einwegbehälter und -verpackungen.
 - b. Sie müssen so gebaut und beschaffen sein und instand gehalten werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
 - c. Sie müssen so installiert sein, dass sie und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Art. 14 Halten und Mitführen von Tieren

- 1 In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen Tiere weder gehalten noch mitgeführt werden.

Art. 16 Wasserversorgung

- 1 In Lebensmittelbetrieben muss in ausreichender Menge Trinkwasser nach der Verordnung des EDI zur Verfügung stehen.
- 2 Trinkwasser ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet sein muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

Art. 19 Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

- 1 Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Insbesondere wenn Metall oder Glas verwendet wird, ist sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
- 2 Umhüllungs- und Verpackungsmaterial muss so gelagert werden, dass es nicht kontaminiert werden kann.
- 3 Umhüllungs- und Verpackungsmaterial, das für Lebensmittel wiederverwendet wird, muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Art. 20 Persönliche Hygiene

- 1 Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.
- 2 Die Arbeitskleidung oder die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.

Art. 21 Kranke oder verletzte Personen

- 1 Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten. Für Personen, die nach der Genesung noch Erreger ausscheiden oder die eine infizierte Wunde, eine Hautverletzung oder Ähnliches aufweisen, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, sofern nicht durch geeignete Hygienemassnahmen sichergestellt wird, dass eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

Art. 23 Zutritt betriebsfremder Personen

Die verantwortliche Person regelt den Zutritt betriebsfremder Personen, namentlich Besucherinnen und Besucher, zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und legt die notwendigen Hygienemassnahmen fest.

Art. 75 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

7. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

- 1 Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft, namentlich:
 - j. Honig, Gelée royale und Blütenpollen.
- 2 Sie legt die Anforderungen an die Lebensmittel nach Absatz 1 fest und regelt deren besondere Kennzeichnung.

Art. 96 Begriffe

- 1 **Honig** ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.
- 2 **Blütenhonig** ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt.
- 3 **Honigtauhonig** ist Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.

- 4 **Waben- oder Scheibenhonig** ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.
- 5 **Honig mit Wabenteilen** ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.
- 6 **Tropfhonig** ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- 7 **Schleuderhonig** ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- 8 **Presshonig** ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur schonend auf höchstens 45 °C erwärmt werden.
- 9 Pollen ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und ist keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 20 LGV.

Art. 97 Anforderungen

Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anhang 7 entsprechen.

Art. 98 Kennzeichnung

- 1 Anstelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:
 - a. Blütenhonig;
 - b. Honigtauhonig;
 - c. Tropfhonig;
 - d. Schleuderhonig;
 - e. Presshonig.
- 2 Waben- oder Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden.
- 3 Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden. In Verbindung mit der Sachbezeichnung ist der Hinweis «nur zum Kochen und Backen» anzubringen.
- 4 Bei Backhonig, der nicht zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, ist auf den Transportbehältern, auf den Verpackungen und in den Handelsdokumenten die vollständige Sachbezeichnung nach Absatz 3 anzugeben.
- 5 Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig und Industriehonig, ergänzt werden durch:
 - a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
 - b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997/29 bleiben vorbehalten.

Art. 99 Begriff

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen systems der Arbeiterbienen.

Art. 100 Anforderungen

- 1 Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.
- 2 Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

Art. 101 Sachbezeichnung

Gelée royale kann auch die Sachbezeichnung «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» tragen.

Art. 102 Begriffe

- 1 Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Die Blütenpollen werden mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfallen geerntet.

- 2 Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.
- 3 Bienenbrot ist der von den Bienen gesammelte Pollen, der in Waben eingelagert und aus diesen geerntet wird.

Art. 103 Anforderungen

Getrocknete Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

Art. 106 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

Anhang 7

Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig

1. Merkmale der Zusammensetzung von Honig

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fruktose und Glukose sowie aus organischen Säuren, Fermenten und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden vom jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

2. Allgemeine Anforderungen

2.1 Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden.

2.2 Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Honig dürfen weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, soweit dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist.

2.3 Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung übergegangen oder gegoren sein oder so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

3. Spezifische Anforderungen

3.1 Zuckergehalt

3.1.1 Fruktose- und Glukosegehalt (Summe)

a) Blütenhonig mindestens 60 g/100 g

b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig mindestens 45 g/100 g

3.1.2 Saccharosegehalt

a) Im Allgemeinen höchstens 5 g/100 g

b) Honig von Robinie (*Robinia pseudoacacia*), Luzerne (*Medicago sativa*), *Banksia menziesii*, Süßklee (*Hedysarum*), Roter Eukalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, Citrus spp. höchstens 10 g/100 g

c) Honig von Lavendel (*Lavandula* spp.), Borretsch (*Borago officinalis*) höchstens 15 g/100 g

3.2 Wassergehalt

a) Im Allgemeinen höchstens 20%

b) Honig von Heidekraut (*Calluna*) und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23%

c) Backhonig von Heidekraut (*Calluna*) höchstens 25%

3.3 Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen

a) Im Allgemeinen höchstens 0,1 g/100 g

b) Presshonig höchstens 0,5 g/100 g

3.4 Elektrische Leitfähigkeit

a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm

b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten mindestens 0,8 mS/cm

Den unter den Buchstaben a und b festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigarten nicht entsprechen: Honige von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), Leptospermum, Teebaum (*Melaleuca* spp.).

3.5. Gehalt an freien Säuren

- a) Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg
- b) Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg

3.6. Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung

- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 3.7 Buchstabe b)

3.7. Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung

- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig mindestens 8
- b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt, wie Zitrushonig, und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3

mS = Millisiemens

8. Bundesgesetz über das Messwesen (Messgesetz, MessG)

vom 17. Juni 2011 (Stand am 1. Januar 2013)

Art. 9 Prüfung der Messbeständigkeit

- 1 Wer ein Messmittel verwendet, muss dessen messtechnische Eigenschaften regelmässig hinsichtlich der Einhaltung der Anforderungen überprüfen lassen.
- 2 Der Bundesrat kann bestimmen, dass zusätzlich auch die Konstruktion, der Zustand, die Verwendung oder die Funktionstüchtigkeit zu überprüfen sind.
- 3 Er erlässt Vorschriften über die Prüfung der Messbeständigkeit, die Prüfintervalle und die Kennzeichnung des geprüften Messmittels.

Art. 10 Pflichten bei der Verwendung der Messmittel

Wer ein Messmittel verwendet, hat sich zu vergewissern, dass:

- a. es nach den Artikeln 8 Absatz 2 und 9 Absatz 3 gekennzeichnet ist;
- b. die Messbeständigkeit fristgemäss überprüft wird;
- c. es für die vorgesehene Verwendung geeignet ist;
- d. es richtig verwendet wird.

Art. 14

- 1 Wer Konsumentinnen und Konsumenten messbare Waren und Dienstleistungen zum Kauf anbietet, hat deren Menge in gesetzlichen Masseinheiten anzugeben.
- 2 Der Bundesrat kann in besonderen Fällen Ausnahmen von der Mengenangabepflicht vorsehen, namentlich wenn sonst die Abwicklung des Geschäftes in unzumutbarer Weise erschwert würde.
- 3 Er regelt Inhalt und Form der Mengenangabe.
- 4 Er kann Vorschriften über die Füllmenge und die Verpackung erlassen.

9. Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung, MeAV)

vom 5. September 2012 (Stand am 1. Januar 2013)

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. messbare Ware: Ware, deren Verkaufspreis in Abhängigkeit von der verkauften Menge berechnet wird;

- b. Fertigpackung: Ware in einer Umschliessung beliebiger Art, die in Abwesenheit der Konsumentin oder des Konsumenten abgefüllt, abgemessen und verschlossen wird, wobei die Menge der darin enthaltenen Ware ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Packung nicht verändert werden kann;
- e. Nennfüllmenge: auf der Fertigpackung angegebene Menge der darin enthaltenen Ware;
- f. Füllmenge: tatsächliche Menge der in der Fertigpackung enthaltenen Ware;
- g. Nettomenge: Menge einer Ware ohne Umhüllung und weiteres Packmaterial;

Art. 4 Mengenangabe

- 1 Die Mengenangabe muss in gesetzlichen Einheiten nach der Einheitenverordnung vom 23. November 19941 oder durch Angabe der Stückzahl erfolgen.
- 2 Die Mengenangabe muss genau sein. Sie darf keine Mengenbereiche und Ausdrücke wie «ca.» enthalten.
- 3 Wird eine Mindestmenge angegeben, so muss sie in jedem einzelnen Fall erreicht werden. Es muss erkennbar sein, dass die Mindestmenge angegeben wird.

Art. 19 Füllmengen nach Gewicht oder Volumen

- 1 Nach Gewicht oder Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge müssen zur Zeit des erstmaligen Inverkehrbringens folgende Anforderungen erfüllen:
 - a. Die Füllmenge der Fertigpackungen darf im Mittel nicht kleiner sein als die Nennfüllmenge.
 - c. Keine Fertigpackung darf die zulässige Minusabweichung nach Absatz 3 um mehr als das Zweifache übersteigen.

3 Die zulässigen Minusabweichungen betragen:

Nettogewicht	Minusabweichung in %	Minusabweichung in g
250 g	4.5	11.3 (berechnet)
500 g	3.0	15
1000 g	1.5	15

- 4 Die zulässigen Minusabweichungen, die in Prozent angegeben sind, sind auf Zehntelgramm beziehungsweise Zehntelmilliliter aufzurunden.