

Lebensmittelrecht

Struktur des schweizerischen Lebensmittelrechts

Das Lebensmittelgesetz (LMG), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie die weiteren da-

zugehörigen Folgeverordnungen bilden die Basis zum Vollzug und zur Umsetzung des Lebensmittelrechts. Das Schweizer Lebensmittelrecht ist wie folgt aufgebaut:

Lebensmittelgesetz (LMG)				
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)		Vollzugsverordnung (LMV)		Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)
Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)		Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH)		Zusatzstoffverordnung (ZuV)
Pflanzenschutzmittelrückstände (VPRH)		Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln		Hygieneverordnung (HyV)
Aromenverordnung		Verordnung über technische Hilfsstoffe		Kontaminantenverordnung (VHK)
Verordnung über neuartige Lebensmittel (VZVM)		Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)		Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)
Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)		Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)		Verordnung über tierischer Herkunft (VLtH)
Verordnung über Getränke		Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)		Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)
Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlichen Bädern und Duschen (TBDV)		Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)		Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)
Bedarfsgegenständeverordnung		Spielzeugverordnung (VSS)		Verordnung über Aerosolpackungen

Quelle: blv.admin.ch

Lebensmittelhygiene bedeutet Lebensmittelsicherheit!

Schutz der Gesundheit

An erster Stelle steht der Schutz vor tatsächlichen und möglichen gesundheitlichen Gefährdungen der Konsumentinnen und Konsumenten durch Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Das Gesetz geht dabei so weit, dass nicht nur ein effektiver Schaden, sondern bereits das Risiko einer Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden soll.

Hygiene

Die Gewährleistung eines hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird im Gesetz als verbindliches Ziel aufgeführt, weil sie eine Grundvoraussetzung für einwandfreie Lebensmittel ist.

Schutz vor Täuschung

Der Täuschungsschutz ist das dritte zentrale Element des Lebensmittelgesetzes. Die Vorschriften in diesem Bereich entsprechen den berechtigten Forderungen der Konsumentinnen und Konsumenten nach einer korrekten und ehrlichen Deklaration und Information und geben ihnen die Möglichkeit, beim Einkauf eine sachkundige Wahl zu treffen. Zudem sollen sie die ehrlichen Lebensmittelhersteller, -händler und -verkäufer vor unlauterer Konkurrenz schützen.

Geltungsbereich

Das Lebensmittelgesetz erfasst folgende Tätigkeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln:

Herstellen

Der Begriff Herstellen umfasst alle Fabrikationsprozesse, alle Herstellungs- und Verarbeitungsvorgänge, das Schlachten sowie die Produktionsstufen in der Landwirtschaft.

Behandeln

Unter den Begriff Behandeln fallen alle Prozesse zur Verfeinerung des Ausgangsprodukts wie das Zerkleinern, das Mischen, das Beifügen von Zusatzstoffen, das Erhitzen, das Zubereiten der Fertigprodukte und äusserliche Behandlungen, zum Beispiel zur Verbesserung der Haltbarkeit (Konservierung).

Lagern

Der Begriff Lagern bezeichnet das Aufbewahren auf allen Stufen.

Transportieren

Unter dem Begriff Transportieren versteht man das vorübergehende Lagern in Transportfahrzeugen.

Inverkehrbringen

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