

**DEPARTEMENT
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

MERKBLATT NR. 20

Selbstkontrolle in Handelsbetrieben

Alle Betriebe, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen, behandeln, lagern, transportieren, ein- oder ausführen, müssen dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Sie unterstehen der Pflicht zur Selbstkontrolle (Art. 26 Lebensmittelgesetz LMG, Art. 74 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV).

Damit sollen der Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten, der hygienische Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, der Täuschungsschutz sowie die notwendigen Produktinformationen an die Konsumentinnen und Konsumenten sichergestellt werden.

Die Selbstkontrolle muss auch von reinen Handelsbetrieben umgesetzt werden. Die amtliche Kontrolle entbindet einen Betrieb nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle (Art. 26 LMG).

Nach Art. 75 Bst. c LGV beinhaltet die Pflicht zur Selbstkontrolle bei Betrieben, die ausschliesslich Handel betreiben, insbesondere folgende Punkte:

1. die Prüfung der Sicherheit der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände sowie die Gewährleistung des Täuschungsschutzes,
2. die Probenahme und die Analyse,
3. die Rückverfolgbarkeit,
4. die Rücknahme und den Rückruf,
5. die Dokumentation.

Als Basis für die Selbstkontrolle wird empfohlen, im Betrieb eine **Gefahrenanalyse** durchzuführen. Bei der Gefahrenanalyse werden die Gefahren, die für die Sicherheit der Lebensmittel bedeutsam sind, ermittelt und bewertet. Zudem werden Massnahmen festgelegt, wie diese Gefahren vermieden werden können. Das Ziel der Gefahrenanalyse ist, zu erkennen, was zu Mängeln bzw. Gefahren führen kann. Dadurch können Kontrollen im Rahmen der Selbstkontrolle zielgerichtet durchgeführt werden.

A Selbstkontrollkonzept

Das Selbstkontrollkonzept dient dazu, die Verantwortlichkeiten und Arbeitsabläufe so zu regeln, dass eine ausreichende Selbstkontrolle erreicht wird.

Das Selbstkontrollkonzept sollte allen Mitarbeitenden im Betrieb (Hauptsitz und allfälligen Filialen) bekannt sein und korrekt umgesetzt werden. Durch die verantwortliche Person ist sicherzustellen, dass die Arbeitsanweisungen befolgt werden.

Im **Selbstkontrollkonzept** sollten folgende Punkte umschrieben sein (nicht abschliessend):

Betriebsbeschreibung

- Betriebsleiter, verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz (Art. 73 LGV)
- Art und Grösse des Betriebs (inklusive Angabe, ob von internationaler, nationaler, regionaler oder lokaler Relevanz)
- Standorte (Hauptsitz, Filialen, separate Lager etc.)
- Mitarbeitende (Anzahl Mitarbeitende inkl. Verantwortlichkeiten, Schulung Mitarbeitende)
- Sortiment
- Kunden und Vertriebskanäle (inklusive Angabe, ob Abgabe direkt an Konsumentenschaft, an Wiederverkäufer oder an beide erfolgt)

Rechtliche Grundlagen

Angabe der relevanten Rechtstexte, Dokumente und Hilfsmittel, die bei der Selbstkontrolle zu berücksichtigen sind, sowie Angabe, wo man diese Informationen findet. Insbesondere:

- Gesetze (wie Lebensmittelgesetz LMG)
- Grundlegende Verordnungen (wie LGV, Hygieneverordnung HyV, Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV und Zusatzstoffverordnung ZuV)
- Produktspezifische Verordnungen (wie Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLpH, Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft VLtH, Verordnung über Getränke oder Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel VNem)
- Spezialverordnungen (wie Bio-Verordnung)
- Relevante Informationsschreiben, Leitfäden und Weisungen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
- Weitere Hilfsmittel wie Merkblätter der Kantone
- Bei Exporten die rechtlichen Grundlagen des Bestimmungslandes.

Wareneingang / Probenahmen / Lagerung / Vertrieb

- Lagerbewirtschaftung umschreiben (grundsätzlich gilt "first in, first out")
- Wareneingangskontrollen festlegen
- Analysenberichte, Spezifikationen und Zertifikate von den Lieferanten entsprechend den Lieferantenvereinbarungen einholen
- Eigene Probenahmen und Analysen risikobasiert festlegen (Probenahmeplan mit Frequenz sowie Untersuchungsparameter; Art. 81 LGV)
- Beim Handel mit gekühlten oder tiefgekühlten Lebensmitteln die Temperaturkontrollen der Kühleinrichtungen festlegen
- Reinigungsplan festlegen
- Vorgehen bei Abweichungen definieren

Verkehrsfähigkeit Produkte

- Sicherheitsprüfung (Art. 7 LMG)
- Analysenberichte, Spezifikationen und Zertifikate bei Überprüfung berücksichtigen
- Konforme Produktzusammensetzung sicherstellen (evtl. Novel Food-Status abklären)
- Korrekte Produktkennzeichnung auf Verpackung und im Internet gewährleisten (Amtssprache, Vollständigkeit etc.). Siehe dazu auch das Merkblatt Nr. 1 zur Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels
- Täuschungsschutz bei der Kennzeichnung und Werbung gewährleisten (konforme Anpreisungen; Art. 12 LGV Täuschungsverbot)

- Konformes Verpackungsmaterial gewährleisten (Konformitätserklärung)
- Vorgehen bei Abweichungen definieren

Rückverfolgbarkeit

- Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Spielzeugen sicherstellen (mittels Lieferscheine, Chargenangabe, Liefermenge etc.; Art. 83 LGV)
- Von wem die Produkte bezogen worden sind, muss nachgewiesen werden können
- An wen die Produkte geliefert worden sind, muss nachgewiesen werden können. Davon ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

Rücknahme und Rückruf

- Angabe, wann eine Rücknahme (vom Markt nehmen) oder ein Rückruf (von der Konsumentenschaft zurückrufen) erfolgen soll (Art. 84 LGV)
- Ablauf von Rücknahmen und Rückrufen regeln (Angabe, wer, wann und wie zu informieren ist)
- Zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren: Amt für Verbraucherschutz

Reklamationen

- Ablauf von Reklamationen regeln
- Massnahmen festlegen

B Dokumentation der Selbstkontrolle

Das Selbstkontrollkonzept sowie die für dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind zu dokumentieren (Art. 85 LGV). Im Zusammenhang mit der Umsetzung und der Dokumentation der Selbstkontrolle wird empfohlen, Checklisten, Formulare, Schulungsnachweise etc. zu erstellen. Insbesondere für folgende Bereiche sollten Kontrollformulare vorhanden sein:

- Temperaturkontrollen (Formulare jeweils mit Angabe der zu überprüfenden Solltemperatur)
- Wareneingangskontrollen
- Überprüfung Verkehrsfähigkeit Produkte
- Reinigungspläne für die Lagerräumlichkeiten und Fahrzeuge
- Personalschulungen

Durch die verantwortliche Person ist sicherzustellen, dass die Kontrollformulare geführt werden. Bei Inspektionen müssen die Dokumente inklusive Aufzeichnungen vorgewiesen werden können. Es wird empfohlen, diese mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

C Links

- Systematische Sammlung des Bundesrechts:
www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen:
www.blv.admin.ch
- Amt für Verbraucherschutz, Kanton Aargau:
www.ag.ch/dgs > Organisation > Amt für Verbraucherschutz