

Trinkwasser: Wichtige Auszüge aus dem Lebensmittelrecht

Lebensmittelgesetz (LMG) 817.0 vom 9. Oktober 1992 (Stand 13. Dezember 2005)

Internet: www.admin.ch/ch/d/sr/c817_0.html

Art. 23 Selbstkontrolle

¹ 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.

² Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

Verordnung des EDI über Trink-, Quell- und Mineralwasser 817.022.102

vom 23. November 2005; Internet: www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_102.html

Art. 2 Definition

Trinkwasser ist Wasser, das natürlich belassen oder nach Aufbereitung bestimmt ist zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Art. 3 Anforderungen

¹ Trinkwasser muss in mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Hinsicht genusstauglich sein.

² Genusstauglich ist Trinkwasser, wenn es an der Stelle, an der es zum Gebrauch zur Verfügung steht:

- a. die in der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 für Trinkwasser festgelegten hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen erfüllt;
- b. die in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995 für Trinkwasser festgesetzten Toleranz- und Grenzwerte nicht überschreitet; und
- c. bezüglich Geschmack, Geruch und Aussehen einwandfrei ist.

Art. 5 Information

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, hat diese jährlich mindestens einmal umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.

Art. 6 Anlagen, Mittel und Verfahren für Trinkwasser

¹ Eine Wasserversorgungsanlage ist eine Anlage zur Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser, das an Dritte abgegeben wird.

² Wer eine Wasserversorgungsanlage erstellen oder ändern will, muss dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden.

³ Anlagen, Apparate und Einrichtungen zur Wasserversorgung müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, erweitert oder abgeändert werden. Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.

⁴ Anlagen, Apparate, Einrichtungen und Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser dürfen nur benutzt werden, wenn das damit behandelte Trinkwasser jederzeit den Anforderungen von Artikel 3 entspricht.

⁵ Verfahren zur Aufbereitung und Desinfektion von Trinkwasser bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt für Gesundheit (BAG).

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) 817.02

vom 23. November 2005; Internet: www.admin.ch/ch/d/sr/c817_02.html

Art. 3 Verantwortliche Person

¹ Für jeden Lebensmittelbetrieb ist eine Person zu bezeichnen, welche neben der Unternehmensleitung die oberste Verantwortung für die Produktesicherheit im Betrieb trägt (verantwortliche Person).

² Ist keine solche bestimmt, so ist die Unternehmensleitung für die Produktesicherheit des Lebensmittelbetriebs verantwortlich.

Art. 8 Allgemeine Anforderungen

¹ Nahrungsmittel dürfen Stoffe und Organismen nur in Mengen enthalten, welche die menschliche Gesundheit nicht gefährden können.

² Lebensmittel dürfen nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein.

Art. 12 Meldepflicht

¹ Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

³ Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebsschliessung.

Art. 47 Grundsätze

¹ Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.

² Sie hat alle Massnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Konsum geeignet ist.

³ Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gefässe, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, Transportmittel usw. sowie die zur Lebensmittelherstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume müssen sauber und in gutem Zustand gehalten werden.

Art. 49 Grundsatz Selbstkontrolle

¹ Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Um den Anforderungen nach Absatz 1 zu genügen, ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet.

³ Wichtige Instrumente der Selbstkontrolle sind insbesondere:

- a. die Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (Gute Hygienepraxis, Gute Herstellungspraxis);
- b. die Anwendung von Verfahren, die auf den Prinzipien des HACCP-Konzepts (Art. 51) beruhen;
- c. die Rückverfolgbarkeit;
- d. die Probenahme und die Analyse von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Art. 50 Rückverfolgbarkeit

¹ Lebensmittel, Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, sowie alle Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden, müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein.

Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP-Konzept)

¹ 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.

² 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.

³ Das HACCP-Konzept ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.

Art. 53 Nachweis der guten Verfahrenspraxis

Die verantwortliche Person muss gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen können, dass:

- a. ein Verfahren nach dem HACCP-Konzept angewendet wird; oder
- b. sofern vom BAG genehmigte Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorliegen: nach diesen Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorgegangen wird.

Art. 54 Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände

¹ 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

² Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten.

Art. 55 Dokumentation der Selbstkontrolle

¹ Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.

² Das EDI kann die Art und Weise der Selbstkontrolle sowie die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

Hygieneverordnung des EDI (HyV) 817.024.1 vom 23. November 2005

Internet: www.admin.ch/ch/d/sr/c817_024_1.html

Art. 3 Sorgfaltspflicht

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

² Sie stellt namentlich sicher, dass die Grenz- und Toleranzwerte für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände gemäss den Anhängen 1 und 2 nicht überschritten werden.

Art. 5 Grenzwerte und Toleranzwerte für Mikroorganismen

¹ Die Grenzwerte nach Anhang 1 bezeichnen die Mengen von Mikroorganismen, bei deren Überschreitung ein Produkt als gesundheitsgefährdend gilt.

² Die Toleranzwerte nach Artikel 48 Absatz 3 und Anhang 2 bezeichnen die Mengen von Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss nicht überschritten werden, wenn die Rohmaterialien sorgfältig ausgewählt werden, die Gute Herstellungspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird. Wird der Toleranzwert überschritten, so gilt die Ware als im Werte vermindert.

Art. 17 Wasserversorgung

¹ In Lebensmittelbetrieben muss in ausreichender Menge Trinkwasser gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser zur Verfügung stehen.

² Trinkwasser ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet werden muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

³ Wasser, das zur Verarbeitung oder zur Verwendung als Zutat aufbereitet werden soll, darf für das betreffende Lebensmittel keine mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahrenquelle darstellen und muss den Anforderungen für Trinkwasser entsprechen.

⁴ 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.

⁵ Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf weder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten noch die Lebensmittel kontaminieren.

⁶ 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

¹ Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.

² Die Arbeitskleidung oder erforderlichenfalls die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.

⁴ Die verantwortliche Person muss das Personal zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

Art. 23 Schulung und Überwachung

¹ 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.

² 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. 24 Zutritt betriebsfremder Personen

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

Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV) 817.021.23

vom 26. Juni 1995

Internet: www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html

Art. 1 Grundsatz

Fremd- und Inhaltsstoffe (Stoffe) dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.

Art. 2 Höchstkonzentration, Toleranz- und Grenzwerte

¹ Als Höchstkonzentration gilt die Konzentration eines Stoffes und seiner toxikologisch bedeutsamen Folgeprodukte, die in oder auf einem bestimmten Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten vorhanden sein darf.

² Die Höchstkonzentration eines Stoffes wird als Toleranzwert oder als Grenzwert angegeben.

³ Der Toleranzwert ist die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel als verunreinigt oder sonst im Wert vermindert gilt.

⁴ Der Grenzwert ist die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel für die menschliche Ernährung als ungeeignet gilt.

Hinweis:

Eine Tabelle mit den Höchstwerten der HyV und FIV für Trinkwasser ist auf der Internetseite des Kantonalen Labors Zürich unter www.klzh.ch (unter Infomaterial/Trinkwasser) publiziert.