



Merkblatt zur Selbstkontrolle nach Art. 23 Lebensmittelgesetz

Um was geht es?

Das Lebensmittelgesetz (LMG) verpflichtet die für den Betrieb verantwortliche Person zur **Eigenverantwortung für einwandfreie Lebensmittel**. Dazu steht in Art. 23 LMG:

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.

„Gute Herstellungspraxis“ (GHP) bedeutet die Beherrschung aller Stufen des Behandeln von der Gewinnung bis zur Abgabe des Lebensmittels, Zusatzstoffes oder Gebrauchsgegenstandes, damit diese eine vorgegebene Qualität erreichen oder zumindest die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Die ursprünglich gefassten Begriffe „untersuchen“ und „untersuchen lassen“ haben sich im Laufe der gesetzgeberischen Arbeiten erweitert: Darunter werden nicht primär analytische Untersuchungen von Proben, sondern die *Analyse des Betriebes, von Betriebsabläufen und von Herstellungsprozessen* verstanden.

Welches sind die Aufgaben des Betriebes?

Der Betrieb hat die Lebensmittelsicherheit (Gesundheitsschutz, Schutz vor Täuschung durch Verunreinigung, falsche Zusammensetzung usw. sowie hygienischer Umgang) durch Festlegen von Lenkungspunkten sicherzustellen. Mit den Lenkungspunkten werden Risiken ausgeschlossen oder zumindest auf ein akzeptables Mass reduziert.

Diese Lebensmittelsicherheit wird durch ein dem Betrieb angepasstes und dokumentiertes Kontrollsystem (auch *Qualitätssicherungs-System, Selbstkontrolle genannt*) erreicht.

Ein Betrieb hat die folgenden Dokumente schriftlich zu erstellen:

- Konzept zur Selbstkontrolle – sagen, was getan wird**
Gefahrenanalyse, punktuelle Risikoabschätzung, Festlegung der Lenkungspunkte
- Arbeitsanweisungen für die zu regelnden Bereiche / Lenkungspunkte**
wer macht was, wann, wie, wo
- Kontrollunterlagen / Aufzeichnungen – belegen, dass es getan wird**
wie Verträge mit Lieferanten, Warenlisten, Temperaturkontrollen, Unterhaltspläne, Reinigungspläne etc.

Die *Selbstkontrolle* muss den ganzen Geltungsbereich und alle Zweckbestimmungen des Lebensmittelgesetzes (Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln) abdecken. Handbücher zur Qualitätssicherung von Berufs- und Industrieverbänden etc. sind nützliche Hilfsmittel. Sie müssen aber dem Betrieb angepasst werden.

Das Laboratorium der Urkantone erstellt keine QS-Handbücher für Betriebe. Das Lebensmittelinspektorat steht gerne zur Beantwortung von Fragen zur Verfügung.

Was überprüfen die Organe der amtlichen Lebensmittelkontrolle?

- Ob die schriftlichen Unterlagen vorhanden sind.**
Konzept, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen
- Ob diese dem Betrieb angepasst sind.**
- Ob diesem Konzept nachgelebt wird.**
- Nebst der Überprüfung der Dokumente werden die räumlichen und technischen Einrichtungen sowie Hygienemassnahmen kontrolliert.**