

Gesetzliche Pflichten

Verantwortliche Person	Für jeden Lebensmittel- und jeden Gebrauchsgegenständebetrieb ist eine verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz zu bezeichnen. Ist keine solche bestimmt, so ist für die Produktesicherheit im Betrieb die Betriebs- oder Unternehmensleitung verantwortlich.
Meldepflicht	Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden. Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem. Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, sowie die Betriebsschliessung.
Pflicht zur Selbstkontrolle	Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden. Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen. Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen. Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.
Inhalt der Selbstkontrolle	Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet insbesondere: <ul style="list-style-type: none">• die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis einschliesslich der Gewährleistung des Täuschungsschutzes• die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP- System) oder von dessen Grundsätzen• die Probenahme und die Analyse• die Rückverfolgbarkeit• die Rücknahme und den Rückruf• die Dokumentation
Dokumentation der Selbstkontrolle	<ul style="list-style-type: none">• Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren• Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten• Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.
Probenahmen und Analysen	Die verantwortliche Person ist verpflichtet, das Funktionieren der Selbstkontrollmassnahmen durch Probenahmen und Analysen zu überprüfen oder überprüfen zu lassen. Die Überprüfung der Selbstkontrollmassnahmen hat in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu erfolgen. Das EDI ¹ kann bestimmte Analyseverfahren für verbindlich erklären.

¹ EDI: Eidgenössisches Departement des Innern

Rückverfolgbarkeit

Über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein müssen:

- Lebensmittel
- Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen
- Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden
- Bedarfsgegenstände

Wer mit obenstehenden Produkten handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde Auskunft geben können darüber:

- von wem die Produkte bezogen worden sind; und
- an wen sie geliefert worden sind; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumenten.

Rücknahme und Rückruf

Stellt die verantwortliche Person eines Betriebs fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte, abgegebene oder vertriebene 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:

- die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren.

Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.

Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten. Diese können verlangen, dass ihnen alle zum Beleg der Konformität mit den rechtlichen Vorgaben relevanten Informationen und Unterlagen zum betreffenden Produkt zur Verfügung gestellt werden.

Bei gesundheitsgefährdendem Trinkwasser und bei gesundheitsgefährdendem Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen, muss die verantwortliche Person unverzüglich die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren; und in Zusammenarbeit mit dieser die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Massnahmen treffen.
