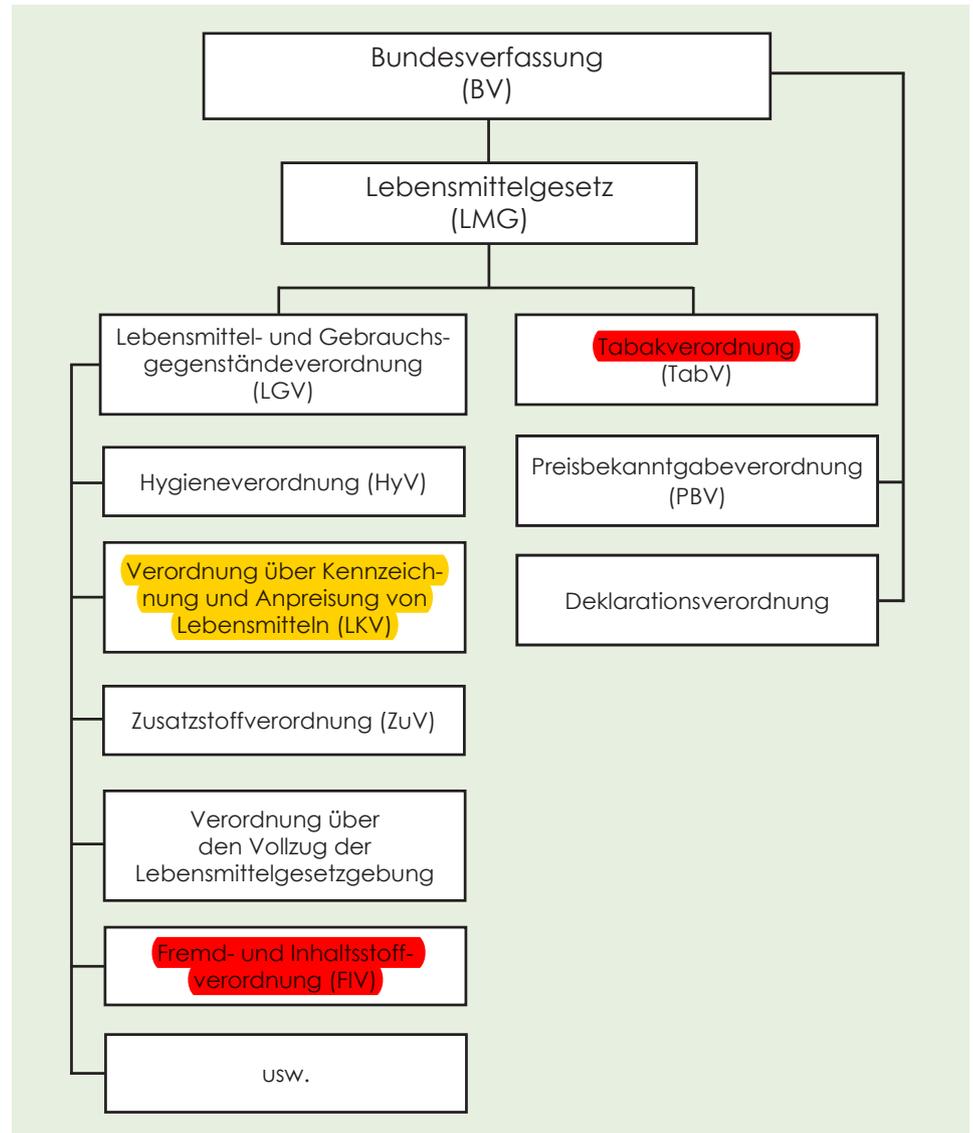


3 Gesetzliche Bestimmungen

In der Schweiz gibt es verschiedene gesetzliche Bestimmungen, die beim Verkauf von Lebensmitteln eingehalten werden müssen. Diese Regeln sind im schweizerischen Lebensmittelgesetz und in verschiedenen Verordnungen festgelegt. Das Lebensmittelgesetz und die verschiedenen Verordnungen basieren auf der Bundesverfassung.



Übersicht über die wichtigsten Verordnungen für den Detailhandel

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung (LGV) gilt als Grundlage für viele verschiedene Folgeverordnungen. Diese Verordnungen gelten teilweise nur für ganz bestimmte Produkte (z. B. gibt es eine Verordnung über Speisepilze und Hefe oder eine Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser).

Für Detailhandelsfachleute und Detailhandelsassistenten sind vor allem die oben erwähnten Verordnungen wichtig. Diese werden Sie in den folgenden Kapiteln genauer kennen lernen.



3.1 Die Ziele des Lebensmittelgesetzes

Das Lebensmittelgesetz (LMG) verfolgt die folgenden drei Hauptziele:

1. Gesundheitsschutz

Lebensmittel, die an Kunden abgegeben werden, dürfen deren Gesundheit auf keine Weise negativ beeinflussen.

2. Sicherstellung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln

Um den hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln sicherstellen zu können, werden verschiedene Kontrollen durchgeführt. Dazu werden Sie im Kapitel Hygiene mehr erfahren.

3. Schutz vor Täuschungen

Die Kunden sollen vor Täuschungen geschützt werden. Deshalb gibt es viele Deklarationsvorschriften, die Sie im Kapitel Produkteauszeichnung genauer kennenlernen werden.

Fast alle Gesetze, die die Detailhandelsfachleute und Detailhandelsassistenten kennen müssen, sind auf Bundesebene geregelt, das heisst, dass sie in der ganzen Schweiz gelten. Eine Ausnahme bildet dabei die Regelung über den Verkauf von Tabak und Tabakerzeugnissen. Während in einigen Kantonen Tabak und Tabakerzeugnisse an alle Kunden abgegeben werden dürfen, haben andere Kantone ein gesetzliches Schutzalter von 16 oder 18 Jahren.

► Tipp: Merken Sie sich die drei Hauptziele des LMG!



Art. 1 Zweck

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- c. die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- d. den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen



Gute Herstellungspraxis, Toleranzwert und Grenzwert

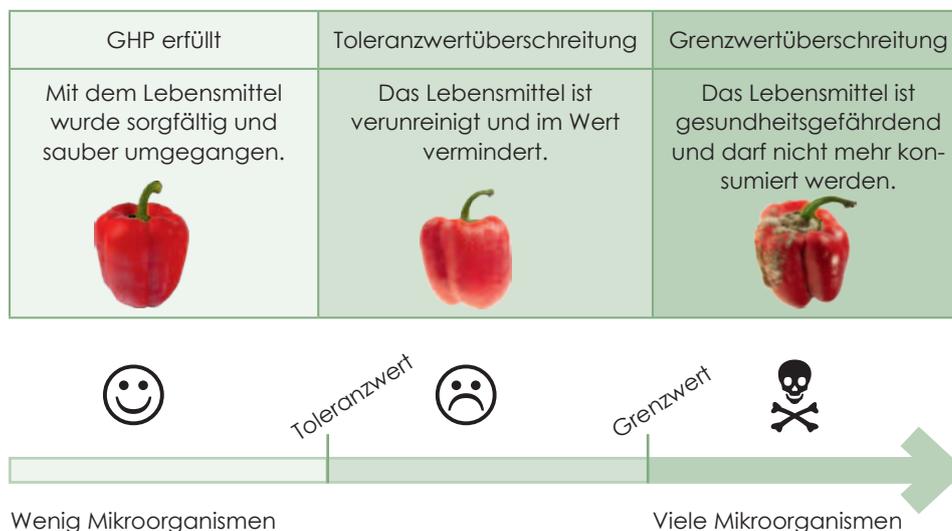
► Info: Die Toleranzwerte und Grenzwerte sind in der Hygieneverordnung festgelegt.

► Merke: «GHP erfüllt» bedeutet, dass mit dem Lebensmittel sorgfältig und sauber umgegangen wurde.

Damit man beurteilen kann, ob ein Lebensmittel für die Gesundheit schädlich ist oder nicht, wird es im Labor auf die Keimbelastung hin untersucht. Für krankmachende Keime gelten Toleranz- und Grenzwerte. Je mehr Keime im Produkt enthalten sind, umso fortgeschrittener ist der Verderb oder die Gefahr, dass beim Konsum eine gesundheitliche Beeinträchtigung besteht. Die Toleranz- und Grenzwerte sind im Gesetz in der Hygieneverordnung festgelegt. Wenn die Anzahl der Mikroorganismen unter dem Toleranzwert liegt, heisst das, dass sorgfältig und sauber mit dem Lebensmittel umgegangen wurde. In diesem Fall spricht man von einer Guten Herstellungspraxis (=GHP). Wenn der gemessene Wert zwischen dem Toleranzwert und dem Grenzwert liegt, bedeutet das, dass das Lebensmittel verunreinigt und im Wert vermindert ist. Beim Verzehr dieses Produktes besteht jedoch keine akute Gefahr der Gesundheit. Liegt der gemessene Wert über dem Grenzwert, gilt das Lebensmittel als gesundheitsgefährdend und sollte auf keinen Fall mehr konsumiert werden.

Bei hohen Gesamtkeimzahlen kann normalerweise davon ausgegangen werden, dass im Umgang mit dem Lebensmittel die hygienischen Regeln nicht eingehalten wurden. Dies ist z. B. der Fall, wenn sich ein Angestellter die Hände nicht richtig gewaschen hat, die Kühlkette unterbrochen oder das Produkt falsch gelagert wurde.

Ein unhygienischer Umgang mit Lebensmitteln kann zum Lebensmittelverderb, zu Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen führen.



Das Toleranz- und Grenzwert-Konzept wird durch das Höchstwertkonzept ersetzt

Die Überschreitung eines Toleranzwertes, z.B. bei der mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln, führte zu einem Hinweis der Behörden, dass Massnahmen für die Verbesserung des Zustands getroffen werden müssen. Die neuen Höchstwerte entsprechen grundsätzlich den bisherigen Grenzwerten und führen zu einer Beanstandung, weil ein Produkt bei einer Höchstwertüberschreitung als nicht zum Verzehr geeignet gilt.



- Merke: Es gibt gesetzlich vorgeschriebene und freiwillige Kennzeichnungen.

6 Produktkennzeichnung

Die Kennzeichnungen auf den Produkten geben dem Verkäufer und dem Käufer Hinweise auf die Eigenschaften des Nahrungsmittels oder der Verpackung. Bei diesen Kennzeichnungen handelt es sich um Kurztexte, Zeichen oder Labels. Die Kennzeichnungen sind gesetzlich vorgeschrieben oder können freiwillig angebracht werden.

Die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungen sind hauptsächlich in der Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) geregelt.

Bei den gesetzlichen Vorschriften wird zwischen vorverpackter und offen angebotener Ware unterschieden.

Vorverpackte Ware

Vorverpackte Ware bezeichnet alle Produkte, die ausser Sicht der Kunden abgemessen und verpackt werden.

Offen angebotene Ware

Offen angebotene Ware wird in der Gegenwart der Kunden abgemessen. Dies kann durch das Verkaufspersonal (z. B. bediente Käse- oder Fleischartheke) oder durch den Kunden selbst (Selbstbedienung in der Früchte- und Gemüse-Abteilung) geschehen.

Bei den vorverpackten Waren gibt es viel mehr gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen als bei den offen angebotenen Waren.



① Poulet-Salat

② **Zutaten:** Pouletfleisch gekocht 36%, Pfirsiche, Wasser, Weissweinessig, Rapsöl 5%, modifizierte Stärke, Curry (enthält Senf), Gewürze, Kochsalz,
③ Antioxidationsmittel: E 330

④ Allergikerhinweis: Enthält Senf

⑤ Bischofszell Nahrungsmittel AG, Industriestrasse 1, 9220 Bischofszell

⑥ Hergestellt in der Schweiz aus deutschem Fleisch

⑦ Bei höchstens +5°C aufbewahren

⑧ Zu verbrauchen bis: 25.10.20XX

⑨ 180 g **3.85**
(100 g = Fr. 2.14)

6.1 Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

Vorverpackte Ware

Auf vorverpackten Waren müssen folgende Angaben angebracht werden:

- Sachbezeichnung ①
- Zutatenverzeichnis ②/③
- Hinweis auf allergene Stoffe ④
- Name bzw. Firma und Adresse ⑤
- Produktionsland ⑥
- Alkoholgehalt
- Lagertemperatur ⑦
- Datierung ⑧
- Preisbekanntgabe ⑨
- Hinweis auf Bestrahlung oder das Enthalten von gentechnisch veränderten Organismen

Im Gesetz ist auch vermerkt, dass all diese Angaben klar ersichtlich und gut lesbar angebracht werden müssen.

Sachbezeichnung ①

Die Sachbezeichnung informiert auf eine einfache Weise, was sich in der Verpackung befindet. Dank der Sachbezeichnung weiss man z. B., ob es sich beim gekauften Joghurt um ein Erdbeer-, ein Schokoladen- oder ein Zitronenjoghurt handelt.

Bei Lebensmitteln, die klar erkennbar sind (z. B. Zwiebeln in Netzen oder Lebensmittel, die eine durchsichtige Verpackung aufweisen), darf die Sachbezeichnung weggelassen werden.



6.2 Freiwillig angebrachte Kennzeichnungen

Neben den Kennzeichnungen, die vom Gesetz vorgeschrieben werden, gibt es auch noch viele Angaben, die freiwillig angebracht werden können.

Nährwerttabelle

Nährwerte Ø Valeurs nutritives moyennes	100 g	¼ Packung/ paquet (100 g)
Energie/énergie	70 kJ (17 kcal)	17 kcal
Eiweiß/protéines	1 g	1 g
Kohlenhydrate/glucides	3 g	3 g
davon *Zucker/dont *sucres	2 g	2 g
Fett/lipides	0 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés	0 g	0 g
Nahrungsfasern/fibres alimentaires	0,5 g	0,5 g
Natrium/sodium	0,03 g	0,03 g

Im Unterschied zur EU ist in der Schweiz das Anbringen einer Nährwerttabelle mit Angaben zum Kalorien-, Fett-, Kohlenhydrat- und Proteingehalt des Lebensmittels zurzeit noch freiwillig. Bei der nächsten Erneuerung des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes wird sich dies jedoch mit grosser Wahrscheinlichkeit ändern.

Strichcode

Für den Verkauf ist das Anbringen eines elektronisch lesbaren Strichcodes (des sogenannten EAN-Codes) sehr nützlich. Dank diesem Strichcode können die Produkte an der Kasse schnell und genau erfasst werden.



Recycling-Hinweise

Auf den Verpackungen werden auch oft Zeichen angebracht, die dem Käufer darüber Auskunft geben, wie die Verpackung entsorgt werden soll. Wenn eine Packung dieses Zeichen aufweist, gehört sie in ...



den Kehricht.



die Pet-Sammelstelle.



Papier
Papier
Carta

die Papier-Abfuhr.



die Alu-Sammelstelle.



Karton
Carton
Cartone

die Karton-Abfuhr.



die Glas-Sammelstelle.



Stahlblech
Tôle d'acier
Latta d'acciaio

die Stahlblech-Sammelstelle.

Der grüne Punkt

Der grüne Punkt ist ein deutsches Zeichen und hat in der Schweiz keine Bedeutung. Trotzdem ist er bei uns auf vielen Produkten abgebildet. Der grüne Punkt sagt nichts über die Umweltverträglichkeit der Verpackung aus. Er informiert nur darüber, wer in Deutschland für die Entsorgungskosten der Verpackung aufkommt.



Zahnmännchen

Bei Produkten, auf denen das Zahnmännchen abgebildet ist, handelt es sich um zahnfreundliche Süßwaren. Zahnfreundlich bedeutet, dass diese Produkte so gesüsst sind, dass sie keine Karies verursachen und somit für die Zähne nicht schädlich sind. Das Zahnmännchen findet man vor allem auf Kaugummis und Bonbons.

